

美食とサステイナブルに関するフォーラム

2023年、世界最高峰のレストランランキング「La Liste」において、福井県は「新しいガストロノミー（美食）の目的地賞」に輝いた。今秋、フランスのスターシェフなどのほか県内外の料理人等が参加する、美食と観光、サステイナブルに関する国際フォーラムを県内で開催し、美食観光・美食による地域振興につなげるとともに、国内外の料理人らの交流の機会を通じた、福井の食の魅力アップを図ります

■日時・会場 令和6年10月26日（土）

【第1部】フォーラム 10:30～12:30 NICCA イノベーションセンター（福井市文京 4-23-1）
 【第2部】プレミアム・シェフズキッチン 13:00～15:00 ル・ジャルダン（福井市文京 4-28-16）

【第1部】フォーラム 10:00 開場 10:30 開会

- ◆基調講演 「La Liste がめざす美食観光（仮）」 フィリップ・フォル氏（ラ・リスト代表、元駐日フランス大使）
 - ◆パネルディスカッション 「フランスモデルに学ぶ食の経済効果と地方が生み出すこれらの美食観光について」
- | | | |
|----------|--------------|---------------------------------|
| パネリスト | レジス・マルコン氏 | （メゾンマルコン オーナーシェフ） |
| | パトリック・アンリルー氏 | （ピラミッド オーナーシェフ） |
| | ギイ・マルタン氏 | （ル・グラン・ヴェフル オーナーシェフ） |
| | ブノア・ニコラ氏 | （フェランディ校講師、MOF） |
| | 大沢 晴美氏 | （フランスレストラン文化振興協会代表、ラ・リスト国際諮問委員） |
| コーディネーター | 大澤 隆氏 | （オフィスオオサワ代表、ラ・リスト国際諮問委員） |
- ◆参加費 無料
 - ◆要・申込 定員 80名

【第2部】プレミアム・シェフズキッチン 13:00～15:00

- ◆内容 日仏のスターシェフらによる福井県産食材を使った料理/「スペシャリテ」のデモンストレーション
 ※料理実演の見学と試食とともに、講師として参加いただくスターシェフらと交流いただきます
- ◆講師 レジス・マルコン氏、パトリック・アンリルー氏、ギイ・マルタン氏、ブノア・ニコラ氏、関谷健一朗氏（ほか）
 ※上記の他、国内外のスターシェフらが参加予定
- ◆参加費 5,000円
- ◆要・申込 定員 60名



フィリップ・フォル氏
La Liste 創始者・代表
元駐日仏大使
元フランス観光開発機
構理事長



レジス・マルコン氏
フランス秘境の3ツ星と
名付けられたレストラン
のオーナーシェフ
さのこの魔術師とも呼
ばれる



ギイ・マルタン氏
パリの老舗フレンチレス
トラン「ル・グラン・ヴェフ
ール」オーナーシェフ
2012年レジオン・ドヌー
ル勲章オフィシエ受賞



パトリック・アンリルー氏
フランスの歴史ある伝
説の名店「ラ・ピラミッ
ド」のオーナーシェフ
1989年に就任後、3
年後に2ツ星を獲得



ブノア・ニコラ氏
プロスペール・モンタニエ
国際コンクール優勝。
2015年MOF授賞。
リッツ、エリゼ宮殿等
を経てフェランディパ
リで教職



関谷健一朗氏
2021年ガストロノミ
ージュエル・ロブション総
料理長に就任。
2022年日本人初
「M.O.F.」を受賞



大沢晴美氏
フランスレストラン文化
振興協会代表
ラ・リスト国際諮問委
員

【主催】 福井県、サステイナブル・カリナリー・カレッジ

【特別協力】 La Liste

【協力】 （一社）フランスレストラン文化振興協会
 （株）オフィスオオサワ、日華化学(株)

【参加申込】

QRコードよりお申込みください
 第2部については、有料となります

こちらをクリック！



【問合せ先】 福井県交流文化部魅力創造課 0776-20-0762

◆関連イベント レジス・マルコンシェフとル・ジャルダン堀内シェフによるディナーイベント
 日時：10月26日 18:30～ 会場：ル・ジャルダン

