

## パリジェンヌ、ラファエルが夢中になるシェフ達

### LE CHOCOLAT A LA FOLIE(ショコ・フォリ)～ショコラに夢中～

そごう・西武では1月19日(金)より全店でバレンタインプロモーションがスタートいたします。特に今回注目なのがパリで活躍するフードジャーナリスト、ラファエル・マルシャルが出会った、今パリで人気のあるシェフが作るチョコレートと一緒に楽しめる「LE CHOCOLAT A LA FOLIE(ショコ・フォリ)～ショコラに夢中～」です。

現在、チョコレートの市場は世界中で盛り上がりを見せており、近年では、カカオ含有率や産地にこだわったチョコレートに注目が集まるようになりました。一方パリではチョコレートは、朝食や子どものおやつとして、また、ランチ後に一粒食べるなど、昔から日常にたくさんのチョコレートが溢れていました。

そんなパリで活躍するラファエル・マルシャルが、パリのライフスタイルの本質に戻り、自分にとって本当に美味しいチョコレート、自分を心から癒してくれる、幸せにしてくれる、そんな日常の中にあるチョコレートとの本来の触れ合い方を伝えるためにラファエル本人が出会った、今パリで人気のあるシェフを紹介いたします。自分自身が本当に好きな味わいを求め、本質に戻ってチョコレートを作っている、ラファエルが今、夢中になっているシェフたちです。

“ショコラに夢中!”を意味する今回のテーマ、「LE CHOCOLAT A LA FOLIE(ショコ・フォリ)」では、そんなパリジェンヌの日常の中にもある、「幸せになる」ためのチョコレートストーリーを日本の女性たちにお届けいたします。

LE  
CHOCOLAT  
A LA  
FOLIE

CHOCO  
FOLIE



#### 【ラファエル・マルシャルのプロフィール】

今、パリで注目されているフードジャーナリスト。ミシュランガイドのウェブマガジンなど経て、パティスリー雑誌『フー・ド・パティスリー』の編集にも関わる。昨年は初の著書で、フランス全土のパティシエのレシピを紹介した『A LA FOLIE』を出版。実際にレストランのパティスリーで働いた経験もあり、パティシエからの信頼も高い。パリ・モンマルトル在住のパリジェンヌ。

※本リリースの掲載画像はイメージ、全て税込価格です。

#### ■ブランドと商品のご紹介



#### 【ラ・ショコラトリー シリル・リニャック】

2004年、料理番組「ウィ・シェフ」の司会者をつとめて、今のフランスを代表する国民的なスターシェフに。ミシュラン一星のガストロノミーレストラン「ル・キャンジエム」を本拠地とし、ピストロ、ブランジェリー、パティスリーカフェも運営。和食からインスピレーションを得た店も展開する。チョコレート専門店「ラ・ショコラトリー シリル・リニャック」は2016年にオープン。



ミルクのボンボンチョコレートキャラメルとマシュマロ入り／3,996円  
取り扱い:そごう・西武全17店舗とe.デパート



#### 【ジル・マルシャル】

1996年ロレーヌ地方生まれ。「オテル・ド・クリヨン」などを経て、1993年ホテル「プラザ・アテネ」のシェフ・パティシエに就任。のち1999年、エリック・フレション料理長下のホテル「ル・ブリストル」のシェフ・パティシエに抜擢される。2007年「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」のクリエイティブディレクターに。2012年まで務め上げる。2014年にパリ18区に自身の店の開業を果たす。クリストフ・フェルデールなどととも、現在あるパティシエの一代をつくりあげた本物の職人の一人。



ブラックとミルクチョコレート味のクロクワリヌ／5,400円  
取り扱い:そごう・西武全17店舗とe.デパート



**【ローラン・デュシェーヌ ラ・パティスリー・ドゥ・キョウコ】**  
 「ミエ」や「パルティエ」などでの経験後、ミシュラン二つ星、英オックスフォード「ル・マノワール・キャトル・シーズンズ」のシェフ・パティシエに。1991年より「ル・コルドン・ブルー」の教師を務め、1993年MOF取得。2001年、パリ13区に奥様の京子さんとともに自分の店を構え、現在はコンヴェンション通りの店と2件を切り盛りする。



ブランディーユ ミルクチョコレート／2,501 円  
 取り扱い:そごう・西武全17店舗と e.デパート



**【アスナ】**  
 モデルから転身し、ショコラティエの学校を卒業後、2014年にボルドーでショコラトリーを開業したアスナ・フェレイラ。自身の店舗を持った後も積極的に5人の MOF ショコラティエの下で修業を重ね、その後もパリのサロン・デュ・ショコラの Jeune Espoir など、多数受賞。使用するカカオは自らが畑を訪れ、誰がどこの畑で栽培したのかまで念入りに選別し、カカオの焙炒方法や挽き方までにこだわりを持つ。



アキテーヌ／2,538 円  
 取り扱い:そごう・西武全17店舗と e.デパート



**【ベロ&アンジェリ】**  
 料理とパティスリーの世界からショコラに魅せられ転身したショコラティエのセバスチャン・ベロ氏と、大手企業で経営コンサルタントを務めていた従兄のダヴィット・アンジェリ氏が2013年にフランスのトゥールーズにて立ち上げたブランド。カカオ豆の繊細なテイストを活かし選別しつつ、エキゾチックな素材やスパイスなどにこだわり、チョコレートのおいしさのなかに常に新しい「発見」のある味が魅力。



イデーリー・デテ／2,538 円  
 取り扱い:そごう・西武全17店舗と e.デパート



**【アレクサンドル・スターン】**  
 幼少期に祖父母の家があったアルザス地方で親しんだモミの木から採れた蜂蜜に鮮烈な印象を感じて以来、蜂蜜に魅了され世界各地を巡るようになる。「蜂蜜の個性を最大限に引き出し調合すれば最高のクリエイションになる」とひらめく。単に食べるだけでなく、素材としての付加価値を高めたクリエイションはパリでも注目のハニーブレNDER。



ハニーポエトリー／2,160 円  
 取り扱い:そごう・西武全17店舗と e.デパート

**【LE CHOCOLAT A LA FOLIE (ショコ・フォリ) ～ショコラに夢中～概要】**

■販売期間:2018年1月19日(金)～2月14日(水)

■販売店舗:そごう・西武全17店舗と西武そごうのショッピングサイト「e.デパート」

※そごう神戸店・西武高槻店では取り扱いがございません。

■バレンタイン特設サイト URL:<http://edepart.omni7.jp/brand/chocolatep>

※e.デパートでは、バレンタイン特設サイトにて1月5日(金)～2月6日(火)販売予定です。(※なくなり次第終了)