

# FAUCHON

PARIS

## ■ フォションについて



1886年、フルーツや野菜の行商人であった創業者オーギュスト・フォションが、スパイスや鮮魚、ワインやハムなどを扱う食品専門店をフランス・マドレーヌ広場にオープン。その後、1960年には今も有名なアップルティーを始めとした果物を使用したフレーバーティーを自社開発、販売に成功。世界中でその名が高まり、グレース・ケリーなどの世界各国のVIPがマドレーヌの本店を訪れました。

1972年に日本第一号のフォションブティックを高島屋にオープンして以降、日本国内外各地でブティック、ベーカリー、デリ、カフェを展開。ホテル業へも進出し、2018年9月、フォション初のホテル「フォション ロテル パリ」を開業。2021年3月、京都に世界で2軒目となるホテル「フォション ホテル 京都」をオープンしました。

オーギュスト・フォションがパリで初めてマドレーヌ広場にスーツケースを置いたとき、彼の目的はフランスのノルマンディー地方のさまざまな特産品の品質の高さをパリジャンに紹介することでした。以来、フォションブランドの志は進化を続け、今日、フォションは、フランスで生まれた最高の製品と技術を世界中に届けられるようにたゆまぬ努力を続けています。

フォションはその信条である「革新」、「伝統」、「品質」に基づいて、130年以上にわたって常に革新を追求し、フランスのガストロノミーの素晴らしさを世界に発信しています。

## ■ セドリック・マトン：日本デベロップメントシェフ

フランスの名高い一流レストランやホテルで10年の修行を積んだ後、セドリック・マトンは自身のフランス料理の知識と情熱を世界へ広めようと決意し、2003年来日。ル・コルドン・ブルー東京校にてシェフ講師を務めた後、バンコク校の料理長に就任。その後ル・コルドン・ブルー神戸校のオープンに合わせて日本へ戻り、技術副部長に就任しました。

アジアで経験を積み、スイスのブノワ・ヴィオリエ氏による3つ星レストラン「ロテル・ドゥ・ヴィル」の料理教室でシェフ講師を務めた後、セザール・リッツ・カレッジで講師として活躍。2017年にはパリのリッツ・エスコフィエ料理学校でエグゼクティブシェフを務め、フレンチ・ガストロノミーの分野において優れた功績を残しました。2019年9月、日本のFAUCHONの一員に加わり、現在に至ります。



## ■ オフィシャルホームページ&SNS

- ホームページ : [fauchon.jp](http://fauchon.jp)
- Facebook: [FauchonJapan](https://www.facebook.com/FauchonJapan/)
- Instagram: [fauchon\\_japan](https://www.instagram.com/fauchon_japan/)
- Twitter: [@fauchon\\_jp](https://twitter.com/fauchon_jp)