



クリストフ ラウ が権威あるMOFを受賞

インターコンチネンタル パリ ル・グラン内のレストラン
カフェ デゥ ラペのエグゼクティブシェフがフランス国家最優秀職人賞を受賞しました



Christophe Raoux, Executive Chef at Café de la Paix.
クリストフ ラウ カフェ デゥ ラペのエグゼクティブシェフ

MOFとは フランスの国家最優秀職人賞のことで « Meilleur Ouvrier de France » (メイヤー ウーヴリエ ド フランス)の頭文字を表しています。日本では”人間国宝”に相当するといわれており、過去の受賞者にはポール・ボキューズやジョエル・ロブションなどが名を連ねます。この栄えあるコンテストは4年に1度開催され、様々な分野で文化を継承していく最も有能な技術者を選出します。ガストロノミー・クイジーヌ部門の最終選考は2月4日と5日にフランソワ ラブレール デゥ ダーディリーホテルスクール (ローヌ=アルプ)で行われました。

権威あるコンテストの25回目に当たる今年、ガストロノミー・クイジーヌ部門ではシェフ・クリストフ ラウを含む8名が選出されました。クリストフはカフェデュラペの総調理長を2009年から務めており、カフェデュラペは110名のコックと見習いを抱えるフランスで最も大きなキッチンの一つです。バスク地方を心から愛するクリストフは現在42歳、出身はヴァンデ地方です。コンパニオン・ド・トゥール・ド・フランス (フランス遍歴同業者組合)のメンバーになることからキャリアをスタートさせ、その後はアラン・デュカス、ジェラルド・ベッソン、ギー・ルゲイなど著名なシェフの元で研鑽し現在に至ります。

For additional information/interviews/visuals, please contact: FAVORI – 233 RUE SAINT HONORE 75001 PARIS

Laurie TROGNON – laurie@favoriparis.com - +33 1 42 71 20 46

