

## カフェ・デウ・ラペに新風が吹き込みます

新しいエグゼクティブシェフ、ローラン・アンドレが就任



1862年に開業した伝統あるレストラン、カフェ・デウ・ラペに新風が吹き込みます。

2016年10月、インターコンチネンタル パリ ル・グランのカフェ・デウ・ラペに、新しいエグゼクティブシェフ、ローラン・アンドレが就任いたしました。

ローラン・アンドレは、アラン・デュカスに師事し、モナコのルイ・キャーンズでキャリアをスタートしました。その後、パリ、ロンドンと活躍の場を広げ、舞台はアジアへと移ります。インターコンチネンタル香港のデュカスのレストラン“スプーン

ワイン&バー”のオープニングの陣頭指揮を取り、最後には、ホテル全体の6つのレストラン、220名の調理人のトップとして手腕を振るいました。

2009年にパリに戻ると、ロイヤル・モンソー・ラッフルズ パリのシェフに就任し、瞬く間にラ・クイジーヌとイル・カルパッチョの両レストランがミシュランの星を獲得しました。そのうち、イル・カルパッチョはパリでミシュランの星を獲得した初のイタリアンレストランとなりました。

ローラン・アンドレは語ります。

「わたしにとって、真の料理とは、素材そのものの味を生かすこと。そして料理とはラブストーリーだと思っています。わたしの料理は、素材と育てた生産者の皆さんに恋をしてこそ成り立つものです。」

総支配人、クリストフ・ロールはローラン・アンドレを迎え、その感激をこう表現しています。

「ローラン・アンドレは、輝かしく、インディジェントで、いきいきした想像豊かなシェフです。そしてまたその人柄がたまらなく魅力的です。類い稀な才能に恵まれたシェフが、伝統あるこのカフェ・デウ・ラペを今後どのように進化させるのか、とても期待しています。」

インターコンチネンタル パリ ル・グランのカフェ・デウ・ラペの今後に乞うご期待ください。

November 11, 2016