

世界最高のパティシエ2019 ホテルリッツのペレ氏選ばれる



10月18日（金）、世界25か国181の名高いレストランから成る非営利団体「レ・グランド・テーブル・デュ・モンド（Les Grandes Tables du Monde）」は、今年度の世界最高のパティシエにフランス人のフランソワ・ペレ（François Perret）氏を選びました。

3年連続フランス人が受賞

レ・グランド・テーブル・デュ・モンドは1954年に設立されて以来、厳選された181店の中から

世界最高のレストランとパティシエを選出しています。

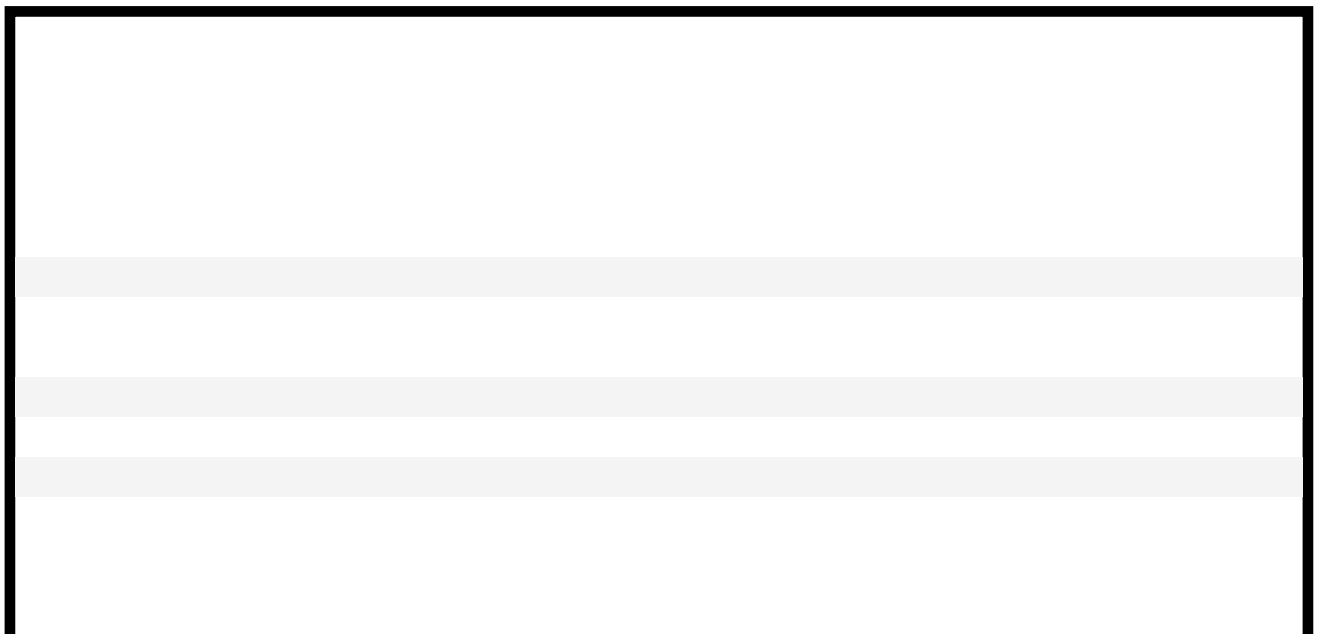
今年は、レストランデザートを作るパティシエに贈られる《世界最高のレストランパティシエ賞》（Prix Valrhona du Meilleur Pâtissier de Restaurant du Monde）に、パリの最高級ホテル、ホテルリッツ（le Ritz Paris）内のレストラン [エスパドン](#)（la Table de l'Espadon）のパティシエ長、フランソワ・ペレ氏が選ばれました。

その結果、昨年の受賞者クリステル・ブルア（Christelle Brua）（2018）、一昨年のセドリック・グロレ（Cédric Grolet）（2017）に続き、3年連続フランス人がこの栄誉に輝いています。

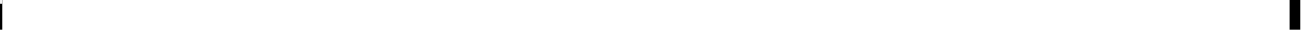
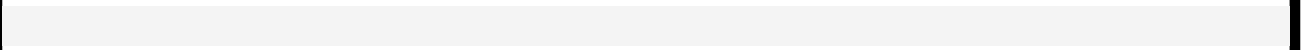
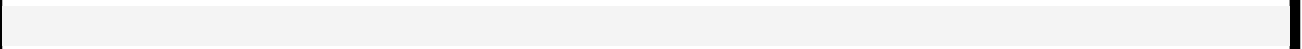
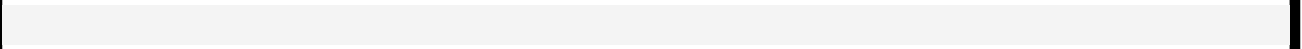
若干39歳、マドレーヌやマーブルケーキなど、伝統のお菓子を大胆にアレンジ

ペレ氏は39歳の若さですが、これまでにパリの最高級ホテル、ル・ムーリス（le Meurice）、フォーシーズンズ・ジョルジュサンク（le Georges V）、ホテルランカスター（l'hôtel Lancaster）およびシャングリラホテル（le Shangri-La）などのレストランパティシエを経験し、3年前からリニューアルオープンしたホテルリッツで勤務しています。

《巨大なマドレーヌ》やマーブルケーキ、ジャンドゥーヤのバルケット（パイ）などに代表される氏の作品は、味覚、視覚の両方において群を抜いていることから、今回の受賞に至りました。



?????Instagram???



Modifier, faire évoluer jusqu'à peut-être toucher la perfection, même si j'en doute, l'entremets

Marbré évolue, son glaçage devient croquant pour plus de plaisir à déguster à partir de mardi

? ————— Keep improving for maybe meet the perfection. Th

marble cake » is changing, his icing become crunchy for more enjoyment. Starting on tuesday

? ————— #cakemarbré #barvendôme #ritzparis

#rendezvous15placevendome #paris #dessert? #pastrylove #newversion #improve #crunchy

#croquant #marblecake #cake #patisserie #dessertpic #passionfood #evolve #vanillacake

#chocolate? #loveyjob #greed #imwaitingforyou #michelinstar

[François Perret?? \(@francoisperretpatisserie\)???????? - 2019? 7??28??9?00?PDT](#)

This is the main content area of the page. It is enclosed in a large rectangular frame. The frame is defined by a thick black border on the top, bottom, and sides. Inside this frame, there are three horizontal bands of light gray color. These bands are evenly spaced and run across the entire width of the inner frame. The rest of the area inside the frame is white.

?????Instagram???

Comme promis, le Cheesecake mûre sauvage sur croustillant aux graines arrive ce mardi 3

septembre c'est la rentrée ? ————— As promised, the black

with crunchy seeds sablé is coming ? ————— #cheesecake

#new #ritzparis #unique #rendezvous15placevendome #barvendôme #gourmandise #season

#été #tropbon #nature #paris #pastry #lovemyjob #patisserie #francoisperret #foodporn

#instafood #photography #equipe #?

[François Perret?? \(@francoisperretpatisserie\)????????? - 2019? 9??1???9?34?PDT](#)

パリにお越しの際は、是非一度世界最高のデザートを味わってみませんか？

執筆：マダム・カトウ

オンラインフランス語学校
ENSEMBLE EN FRANÇAIS
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

