

エッフェル塔のレストラン 地元産のオーガニックな食材のレストランに生まれ変わる - 3月第2週 フランス最新ニュース -

3月第2週にフランスで注目されたニュースをご紹介します

- ・ アルジェリア大統領選 現大統領の出馬にフランスでも批判噴出
- ・ 気候変動を食い止めよう！ 10代の若者たちが立ち上がる
- ・ マクロン大統領 庭師希望の若者へ「レストランや建設業なら仕事見つかる」に批判噴出
- ・ エッフェル塔のレストラン 地元産のオーガニックな食材のレストランに生まれ変わる
- ・ 欧州議会、トルコのEU加盟交渉を中断か

エッフェル塔のレストラン 地元産のオーガニックな食材のレストランに生まれ変わる

9月第4週のニュースでアンサンブルスタッフが最も注目するニュースを、日本語とフランス語を交えて詳しくご紹介します。今回は**エッフェル塔のレストラン**
地元産のオーガニックな食材のレストランに生まれ変わるです。

フランス語原文

Les restaurants de la Tour Eiffel se mettent au bio et au local.

Les restaurants de la Tour Eiffel rouvriront leurs portes fin mai avec des produits biologiques du marché local au menu. Au cours de la prochaine année, les producteurs alimentaires de la région Île-de-France, y compris Paris, fourniront de la nourriture à ces restaurants.

Le Jules Verne.

La Tour Eiffel est l'un des sites touristiques les plus célèbres de France et attire environ 6 millions de personnes par an.

Le restaurant, le Jules Verne, situé au deuxième étage de la Tour Eiffel, rouvrira ses portes à la fin du mois de mai de cette année, après une rénovation commencée en septembre dernier. Le Jules Verne est un restaurant spécialisé dans la cuisine française traditionnelle, situé à environ 125 mètres du sol. Le 14 juillet 2017, lors de la Fête nationale française, les présidents Emmanuel Macron et Donald Trump y ont dîné.

Le chef cuisinier Alain Ducasse.

De 2007 à 2018, c'est Alain Ducasse qui était le chef du Jules Verne. Il dirige des restaurants dans le monde entier et est le chef du restaurant "Alain Ducasse" à l'Hôtel Plaza Athénée dans le 8ème arrondissement de Paris, ainsi que du "Louis XV" à Monaco. Monsieur Ducasse est reconnu comme le premier chef cuisinier à avoir eu 3 étoiles dans des pays différents et aussi comme le plus jeune à avoir obtenu 3 étoiles.

Le successeur : Frédéric Anton.

Après cela, c'est Frédéric Anton qui reprend le Jules Vernes. Il est chef cuisinier aux trois étoiles au Guide Michelin depuis 2007 au Pré Catelan dans le 16ème arrondissement de Paris. De 2010 à 2013, il participe en tant que membre du jury à l'émission de confrontation culinaire « MasterChef » version française, qui est extrêmement populaire. En outre, il a acquis une grande popularité en France, notamment en remportant le titre de MOF (Meilleur Ouvrier de France).

Le 58 Tour Eiffel.

Le 58 Tour Eiffel, situé au rez-de-chaussée de la Tour Eiffel, à 57 mètres au-dessus du sol, est un restaurant à deux étages. Ce restaurant propose des plats français allant des plus décontractés aux plus authentiques. Son nom vient des 57 mètres au-dessus du sol auxquels on ajoute 1 mètre pour la hauteur du piano de cuisine, c'est-à-dire la hauteur à laquelle les clients sont assis.

Thierry Marx.

C'est Thierry Marx, qui dirige le Jules Verne. Il a remporté une étoile Michelin en 1996, une deuxième en 1999 et une troisième en 2004. De plus, en 2006, il a été élu chef de l'année par le guide des restaurants "Gault et Millau", guide ayant la même influence que le Guide Michelin. Juge de grands chefs de 2010 à 2014 et personnage dans un manga culinaire, il est extrêmement populaire en France.

En 2012, il a été nommé Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres, puis en 2013, il est fait Chevalier de l'Ordre et de la Légion d'honneur, considérée comme la plus prestigieuse décoration de France.

Menu simple de production locale pour la consommation locale.

M. Marx, qui recommande l'utilisation d'ingrédients locaux et la saveur originale des ingrédients, a déclaré qu'il proposerait une cuisine simple basée sur la production locale et pour la

consommation locale, en utilisant donc des ingrédients locaux et le savoir-faire de la cuisine française.

Entre Chartres, Orléans et Paris, des agriculteurs de la région Île-de-France qui pratiquent l'agriculture biologique et qui sont en mesure de fournir des produits alimentaires stables et de haute qualité, fourniront des ingrédients à ces deux restaurants pendant un an.

Les responsabilités de l'industrie alimentaire.

M. Marx a déclaré : "En 2050, nous aurons une responsabilité sociale et environnementale majeure dans le secteur des produits alimentaires et des boissons", mettant en garde contre la production et la consommation en masse.

Alors, lors de votre prochaine visite à Paris, pourquoi ne pas essayer cette cuisine BIO et locavore à la Tour Eiffel ?

【番組情報】

[iPhone, iTunes](#)はこちら

【番組説明】

FRANCE 365 「最新ニュース」とは、オンラインフランス語学校アンサンプルアンフランセが運営している、フランス情報サイトのPodcast番組。フランス在住の日本人ジャーナリストが厳選した「フランスの今」を伝えるべく、「フランス最新情報」をお届けしています。

毎週、週末～週初めをめぐりにお届けします

確実にお届けするための方法として、iTunesやPodcastの、アプリの購読ボタンを押せば自動的に配信されますので、ぜひ「購読する」のボタンを押してください。

配信者：株式会社アンサンプルアンフランセ

カテゴリ：教育 [言語](#)

公開数：すべて

番組の時間：14分～30分

番組のタイプ：フランス最新ニュース

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

オンラインフランス語学校アンサンプルアンフランセは、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。



