

「フランスパンの神様」フィリップ・ビゴ氏死去 - 9月第4週 フランス最新ニュース-

9月第4週にフランスで注目されたニュースをご紹介します

- ・ マクロン大統領
歴代大統領で初めてアルジェリア独立戦争時の仏軍による拷問を「国家責任」と認める
- ・ 「危険な横断の少年にビンタ」は「正当」、バスの運転手擁護の署名に27万件
- ・ 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
- ・ 「フランスパンの神様」フィリップ・ビゴ氏死去
- ・ フランス2018年の夏、史上2番目の猛暑で死者1500人も、2003年の10分の1

「フランスパンの神様」フィリップ・ビゴ氏死去

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「フランスパンの神様」フィリップ・ビゴ氏死去です。

フランス語原文

Le Japon attristé par la mort du Français Philippe Bigot, le "dieu du pain"

Nous avons appris le décès de Philippe Camille Alphonse Bigot, surnommé au Japon « le dieu du pain », le 17 septembre dernier. Le boulanger français qui a popularisé la baguette au pays du soleil levant, est décédé le jour de son 76ième anniversaire.

Un Français pour promouvoir la baguette au Japon.

Étant à l'origine venu au Japon en avril 1965 en tant qu'artisan boulanger lors d'une foire

commerciale organisée à Tôkyô, Philippe Bigot travaille ensuite à Kobe au sein de la fameuse chaîne de boulangerie Donq, dans la branche Sannomiya.

Un an plus tard, il commence à travailler à Tôkyô dans la branche Aoyama, et sa popularité en tant que boulanger français fait naître un véritable « boom » du pain français.

A l'époque, le pain au Japon n'était pas très populaire, les gens le trouvaient dur, trop salé et difficile à manger. En effet, lors d'un entretien avec NHK, Philippe Bigot avait expliqué avoir cassé cette image négative du pain. Il a su montrer qu'une croûte fine pouvait être croustillante et l'intérieur de la baguette moelleuse.

Un excellent formateur

Il forma de nombreux Japonais à la confection du pain, la plupart ayant eu un grand succès par la suite.

M. Bigot, qui allait jusqu'à sacrifier son rythme de vie, adoptait un processus de fabrication adapté à chaque pâte, et n'utilisait ni additifs, ni stabilisants ni levure.

En 1972, il ouvre, dans la préfecture de Hyogo, sa propre boulangerie à Ashiya appelé « Bigot », qui devient très rapidement populaire parmi les habitants du Kansai.

Son enfance

Né en Normandie le 17 septembre 1942, il apprend le métier de père en fils. A l'âge de 17 ans, il déménage à Paris et commence sa formation professionnelle à l'université tout en travaillant en tant qu'apprenti. C'est un peu plus tard qu'il commence sa carrière à « Courbevoie » dans la banlieue de Paris.

Il fait son service militaire à l'âge de 19 ans et s'envole pour le Japon à l'âge de 22 ans.

La Légion d'honneur

Il reçoit diverses récompenses. Il est fait chevalier de « l'ordre du mérite national » en 1982, et de « l'ordre du mérite agricole » en 1987, puis Officier en 1988.

Puis, c'est en 2003 qu'il est fait chevalier de la Légion d'honneur.

Son succès étant également reconnu au Japon, en 2017 il est appelé « Gendai no Meiko » (maître artisan contemporain).

【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ブ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：株式会社アンサンブルアンフランセ

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。

