



Le Meurice

Paris

Dorchester Collection

BONJOUR DU MEURICE

ル・ムーリス便り

クリスマスまであと一週間となり、パリはイルミネーションで華やいています。今年ル・ムーリスのデコレーションは昨年引き続き、光の花を飾っています。まるで御伽噺のような世界で、輝く木々がグランドフロアを華やかに彩っています。良く見ると、桜の木のような雰囲気です。長年の顧客だったサルヴァドル・ダリがきつと早めの春を連れてきてくれたのでしょうか。2017年はル・ムーリスにとって数々のアワードの年となりました。特にシェフ・パティシエのセドリック・グロレは様々なベストパティシエ賞を受賞しましたし、バー228もフランスの新聞フィガロスコープ編集部のバー1位に選ばれました。2018年もル・ムーリスでは多くの企画を予定しています。どうぞ素敵なクリスマスと年末年始をお過ごしください！

ル・ムーリス 広報部
アーティスティック・アドバイザー
大岡陽子



ル・ムーリス便り

セドリック・グロレ 世界ベスト・シェフパティシエ



シェフ・パティシエのセドリック・グロレは、昨年受賞したルレ・デセール協会の2016年フランス最優秀パティシエ賞に続き、なんとこの度、フランスのレストラングループ、「グラン・ターブル・デュ・モンド」主催の世界ベストパティシエ賞に輝きました。グラン・ターブル・デュ・モンドとは、5大陸に渡る世界24ヶ国の例外的に素晴らしい167のレストランのオーナーシェフの集まりです。10月16日、ニューヨークで開催された授賞式では、ピエール・エルメやジャン・フランソワ・ピエージュ等の名だたるシェフたちに絶賛を浴びました。そして11月には美食ガイド、フランス版ゴー・エ・ミヨが毎年選ぶベストパティシエ賞に選ばれました！2015年より3年連続で受賞し続けているセドリック。そんな彼のビュッシュ・ド・ノエルは、シグネチャーケーキであるルービックス・ケーキのホワイトクリスマスバージョン。クリスマスシーズン中はレストラン・ル・ダリでお召し上がり頂けます。



ガレット・デ・ロワ

1月2日から15日までガレット・デ・ロワが登場します。素晴らしく軽いパート・フィユテ生地、濃厚なアーモンドクリームまで完璧なバランスを求めた逸品です。今年は何とネパールで親しまれている最高級の黒胡椒であるPoivre Timut (ポワーヴル・ティミュット)を使用しています。柑橘系の香りの胡椒でアーモンドとの相性も抜群です。こちらもル・ダリでお召し上がりいただけます。



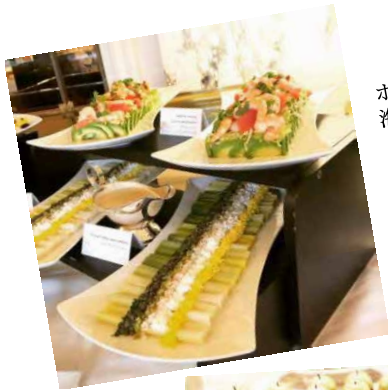
ル・ダリ アフタヌーンティー 毎日15時半～(要予約)
 ビュッシュ・ド・ノエル お持ち帰り不可 6-8名様分 190ユーロ (48時間前予約)
 ガレット・デ・ロワ お持ち帰り可 6-8名様分 80ユーロ (48時間前予約)

ル・ムーリス便り

ル・ムーリスのブランチ 毎週日曜日
ル・ダリ
12時から14時
ル・ムーリス・アラン・デュカス
12時半から14時半

ブランチのすすめ

パリでは相変わらずのブランチブームが続いています。元々日曜日は朝ゆっくりと起きて、マルシェに行ったり、家族ランチを楽しんだりする習慣があるパリジャン。そんなトレンドも重なり、ル・ムーリスの日曜ブランチは家族連れから旅行者、様々なお客様に大人気です。ル・ダリとル・ムーリス・アラン・デュカスの2つのレストランを自由に行き来できるビュッフェでは、イベリコハムやスモークサーモン、サラダ数種にパスタ、ホームメイドブリオッシュにボルディエのヨーグルト等。メインはオマール海老と牛肉のウェリントン風からチョイスして頂けます。そしてデザートは勿論セドリック・グロレのケーキを数多くご用意しています。タルトからサントノレ、クッキー、彼のパティスリーをふんだんに味わって頂けます。ゆったりと時間をかけて楽しむブランチこそパラスホテルでの理想の過ごし方と言えるでしょう。



ポロ葱のサラダ
海老とアボガドのカクテルソース



イベリコ豚のハム
口溶けする熟成肉のハムなど



季節ごとに変わるセドリックの絶品パティスリー！シリアルたっぷりのクッキーやタルトレットが大人気です。





ル・ムーリス現代アート賞 Prix Meurice pour l'art contemporain

1835年より各時代を代表する芸術家・文豪と歴史を刻んできたル・ムーリス。2008年からはホテルの名を冠した、ル・ムーリス現代アート賞を開催しています。メセナ活動の一環として、フランスで活躍する45歳以下のアーティストの国際的な飛躍をサポートする目的で、総支配人のフランカ・ホルトマンが創設しました。若いアーティストとそのギャラリーを対象に、合計20.000ユーロの賞金で海外での活躍を支援するというものです。フランス人に限らず、フランスのギャラリーを通じて活動を行っているアーティストであれば国籍を問わない国際的な賞となっており、彫刻、インスタレーション、写真、ビデオなどさまざまプロジェクトでアーティストが毎年参加しています。毎年10月にパリで開催される国際現代アートフェアのFIACの直前に授賞式が行われ、賞の審査委員の中には、FIACのディレクターも含まれるなど、フランスの現代アートシーンを反映する賞、そして豪華な審査員たちが毎年注目を浴びています。2018年の募集は来年の2月よりスタートします！

第10回ル・ムーリス現代アート賞 審査員

- Jean-Charles de Castelbajac** (ジャン・シャルル・ド・カステルバジャック) デザイナー・審査員長
- Lola González** (ロラ・ゴンザレス) 第9回ル・ムーリス現代アート賞受賞アーティスト
- Montse Aguer** (モンツェ・アゲール) スペインのダリ財団研究所長
- Colette Barbier** (コレット・バルビエ) リカール財団プレジデント
- Nicolas Bourriaud** (ニコラ・ブリオ) モンペリエ現代アート美術館館長
- Philippe Dagen** (フィリップ・ダジャン) ル・モンド氏美術評論家・ソルボンヌ大学教授
- Jennifer Flay** (ジェニファー・フレイ) 国際現代アートフェアのディレクター
- Marta Gili** (マルタ・ジリ) ジュー・ド・ポム美術館館長
- Jean de Loisy** (ジャン・ド・ロワジ) パレ・ド・トーキョー館長
- Henri Loyrette** (アンリ・ロワレット) 元ルーヴル美術館館長、現在は国務院の評定官
- Maryvonne Pinault** (マリヴォンヌ・ピノー) フランソワ・ピノー夫人でアートコレクター
- Hans Ulrich Obrist** (ハンス・ウルリッシュ・オブリスト) ロンドンのサーペンタインギャラリーのディレクター
- Franka Holtmann** (フランカ・ホルトマン) ル・ムーリス総支配人



10月に開催された授賞式。今年の優勝は28歳のアーティスト、モルガン・クルトワ

PARIS

パリ情報

ピノーコレクション×安藤忠雄 2019年オープン

パリ1区にあるBourse de Commerce（ブルス・ド・コメルス／商工会議所）の建物を安藤忠雄が改装し、2019年の初めにフランソワ・ピノーの現代アート美術館がオープンします。元々ここは16世紀にカトリーヌ・ドゥ・メディチが邸宅を建てた場所で、その後は麦の卸市場となり、現在残っているのは円形屋根をのせた19世紀の建物です。今回は内部にコンクリートの円筒を建て、アート作品の展示会場にするという計画です。ヴェネツィアのピノー財団美術館に引き続き、安藤忠雄が建築を担当するという事で、パリの新アートスポットとして話題性も十分。ルーヴル美術館とポンピドゥーセンターの間に位置する絶好のロケーションは、ル・ムーリスからも徒歩20分という近さです。



蘇るパリの大衆食堂 ブイヨン・ピガール



列をするのが大嫌いなパリジャンも喜んで並ぶ新スポットが誕生しました。その名もBouillon Pigalle(ブイヨン・ピガール)。古き良きパリの大衆食堂を蘇らせたレストランで、前菜・メイン・デザートを15ユーロ前後で食べられるというから驚き！お味も中々。これぞ食堂なメニューにデザイン性の高い内観も魅力的で、外国人のお客様も多いとのこと。是非お試しあれ！

コレットがクローズ

colette:

世界的に有名なセレクトショップコレットが2017年12月20日に永遠に閉店します。世界中のモードファンから愛されていたショップで、トレンドを作ってきたコレット。20年間モードの最先端を走り続けたので、潔く、惜しまれての閉店となります。この場所には今後サンローランのブティックがオープンする予定です。サントノレ通りの名店がクローズすることで、またこの通りの雰囲気が変わることでしょう。



ルイ・ヴィトン、ヴァンドーム店オープン



10月にルイ・ヴィトンがヴァンドーム広場にフラッグショップをオープンしました。建築家ピーター・マリノが設計を担当しました。ルイ14世を意識した外装は豪華で、3階建てになる素晴らしいショップは18世紀の様式を取り入れつつ、階段にハイテクガラス製の欄干を設置するなど新旧素材を取り入れたデザインに仕上がっています。ルイ・ヴィトンのノウハウを見ることのできる初の常設スペースやプライベートを大事にした空間「アパルトマン」等が新たに設置されました。