

プレスリリース

2018年3月

セドリック・グロレによる ル・ムーリスのパティスリー、 パリ 1 区にいよいよオープン！

2018年3月20日、パリ 1 区カスティリヨヌ通り 6 番地に待望のパティスリー、**La Pâtisserie du Meurice par Cédric Grolet** (ラ・パティスリー・ドゥ・ムーリス・セドリック・グロレ) がオープンします。ル・ムーリスとそのスターパティシエ、セドリック・グロレが創り出すパティスリーの新しい聖地は、パリジャンのみならず、世界中のスイーツファンを魅了するに違いありません！



2017年、レ・グラン・ターブル・ドゥ・モンドによって世界一のシェフ・パティシエの称号を得たセドリックが初めてブティックをオープン。斬新なデザインをイメージし、ラボ(研究所)とブティックの間を行き来するようなスタイルとなっています。パティスリーの見た目の美しさを引き出すように、店内のガラスケースの中には、彼が得意とするシグネチャーパティスリーである、フルーツシリーズが飾ってあります。以前はル・ムーリスのレストランでのみ味わうのことできたセドリックのパティスリーが、やっとテイクアウト可能となりました。オープンから焼きたてのマドレーヌの香りが漂い、一口かじると舌の上でほどけるクッキー、ブリオッシュ生地を使った軽やかなクゴロフもついにテイクアウトできます！ブティックで販売されるパティスリーは、数が限定されており、最後のパティスリーが無くなった時点で、閉店となります。

4名様から8名様用の大きなパティスリーも後に予約可能となります(48時間前要予約)

セドリックのクリエイティブな世界観に浸る

セドリックのクリエイションには 2 つのルールがあります。一つ目は、すべてシンプルであること。これは最も難しいことです。核となるものだけを選び抜き、余計なものは排除します。二つ目のルールは、自然からインスピレーションを得るということ。この挑戦は、パティスリー界の常識を覆し、新しい可能性を生み出しました。

アラン・デュカス

セドリック・グロレの著書"フルーツ"より一部抜粋

セドリック・グロレは自身の世界観を共有することに情熱を注いでおり、パティスリーを通して、お客様と"想い出に残る時間"を作ることを目指しています。彼の哲学は、"美は人を引きつけ、美味は人を虜にする"。

ブティックでは、パティシエがデモンストレーションをしたり、パティスリーの材料を飾ったり、セドリックのパティスリーの秘密を少しずつ披露する予定です。



エレガントで革新的なデザイン



ブティックをオープンするにあたり、ル・ムーリスとセドリックは Ciguë (スイギュ) というフランス人の若手デザイナーズグループに、ブティックのコンセプトを依頼しました。セドリックが追い求める 21 世紀にフレンチパティスリーの形を理解し、その世界観を体現するために、スイギュは数週間もの間、ル・ムーリスの地下にあるパティスリーラボで、セドリックの日常の仕事現場を観察しました。ブティックに使った素材は、釉薬で仕上げたラヴァ(溶岩)、蝋引きした真鍮、ベルギーのエノー地方の青石、職人による吹きガラス等々。ブティックにコンテンポラリーな魅力を与えています。



1985年8月28日、サン＝テティエンヌ生まれのセドリックは2012年にル・ムーリスのシェフ・パティシエに就任します。

2002年に、Le Puy-en-Velay (ル・ピュイ＝アン＝ヴェレー)にて製菓・チョコレート・アイスクリームの技術を習得し、ディプロマを得た後、2004年には、フランスで最も名高いフランス国立高等製菓学校を卒業しました。徐々にコンクールに参加していきます。

2006年には、パリのフォションで修行を始め、5年働きます。著名なシェフ・パティシエたち、クリストファー・アダム、ブノワ・クヴランやクリストファー・アペールに師事し、フォションの新しいブティックオープンに際するスタッフ教育のために世界中を駆け巡ります。入社一年後には、R&D 部署を任されます。

2011年に、スーシェフのポジションでル・ムーリスに入社し瞬く間にシェフ・パティシエに就任します。

2015年 シェフ・マガジンが選ぶベストパティシエ賞受賞

2016年 ルレ・デセール協会主催のベストパティシエアワード 2016年を受賞

2016年 ガストロノミーとワイン協会のベストパティシエ賞受賞

2017年 レ・グラン・ターブル・デュ・モンドにより世界一のシェフパティシエ賞受賞

2017年 ゴー・エ・ミヨより ベストパティシエ賞を受賞

La Pâtisserie du Meurice par Cédric Grolet

6 Rue de Castiglione 75001, Paris

火曜から日曜 12時オープン。(月休)

取材依頼は下記までお願い致します。

Le Meurice

Yoko Ooka 大岡陽子

Artistic Advisor

Tel: +33 (0)1 44 58 10 12

yoko.ooka@dorchestercollection.com