

MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER



HÔTEL HERMITAGE

M O N T E - C A R L O



Un nouveau Chef Exécutif des cuisines de l'Hôtel Hermitage Monte-Carlo ホテル・エルミタージュ・モンテカルロ、新エグゼクティブ・シェフ就任

2016年3月29日、ホテル・エルミタージュは、エグゼクティブ・シェフとしてアルザス地方出身のBenoît Witz（ブノワ・ヴィッツ）を任命致しました。彼は南フランス料理の情熱を伝える伝道師であり、今後はミシュラン星付きレストランLe Vistamar（ル・ヴィスタマル）の指揮を執ることになります。

彼のキャリアは1980年代に始まりました。リヨンのポール・ボキューズで下積みをし、パリのプレ・カトランで腕を磨いたあと、1987年ホテル・ド・パリのル・レイ・キャンズ・アラン・デュカスの立ち上げに参加しました。3年間を通して、彼は「本質を追求する料理」を知り、好きになることを学びました。サン・トロペのレジデンス・ド・ラ・ピネード、そしてマントンのルシアン・バリエールで研修し、1993年から1995年まで再びレイ・キャンズへ戻ってきました。サン・レミー・ド・プロヴァンスのオステルリー・デュ・ヴァロン・ド・ヴァルリュグでセカンドシェフとして1年働いた後、1996年アラン・デュカスによりラ・バステード・ド・ムステイエのシェフに任命され、4年間その任務を勤め上げました。その後、オステルリー・ド・ラベイ・ド・ラ・セルに1999年末のリニューアルオープンから腰を据え、プロヴァンス料理を進化させるために腕を振りました。レストランは2006年以降ミシュラン1つ星を獲得しています。

彼の恩師であるアラン・デュカスは彼について以下のように語っています。

「ブノワがジョエル・ギャローの後を継いでオテル・エルミタージュのエグゼクティブ・シェフを引き受けてくれることをとても嬉しく思います。30年間にも渡る地中海料理への愛の物語を築き上げたのはバッションと才能です。彼はラ・バステード・ド・ムステイエ、そしてオステルリー・ド・ラベイ・ド・ラ・セルでシェフを勤め、とても複雑な料理という芸術の世界において、シンプルにすること、そして食材の真の味と土壌に宿る魂を呼び起こすことに秀でています。オテル・ド・パリのレイ・キャンズ・アラン・デュカスで6年間過ごし、モナコについても精通しています。彼がオテル・エルミタージュに究極のテクニクと地中海魂を運んでくれることでしょう。」

地中海料理の信者で、洗練された真の料理人であるブノワ・ウィッツは季節のいづれが感じられるメニューをご用意しています。例えば、春のサラダ（オマール海老とフレッシュハーブ）、料理から直接仕入れたタラなど。

ア・ラ・カルトまたはコース料理をご用意。

コース料理：46ユーロ（ビジネスメニュー：ランチのみ）、
68ユーロ（シズナル・メニュー）、135ユーロ（グルメ・メニュー）

営業時間：毎日ランチおよびディナー

モンテカルロSBMについて：

モンテカルロSBMは、ラグジュアリーホテルとウェルネスそして美食レストランを併せ持つ、世界でも最高レベルのリゾート。伝説的なカジノであるカジノ・ド・モンテカルロを含む4つのカジノ、オテル・ド・パリ、オテル・エルミタージュ、モンテカルロ・ビーチホテル、モンテカルロ・ベイ・ホテル&リゾートの4軒のホテル、トータル6つのミシュラン星付きレストラン4軒を含む、計33軒のレストラン&バーを運営。さらに、モンテカルロSBMが所有する魅力的なバーやコンサートホールでは多数の音楽イベントも開催されており、スボルティング・サマー・フェスティバルやモンテカルロ・ジャズ・フェスティバルは特に有名です。ラ・ラスカス、ブダ・バー、ヨーロッパで最も有名なディスコの一つジミーズでは、ナイトライフもお楽しみ頂け、40代以上の大人に人気のスポットです。

モンテカルロSBM 日本語サイト <http://jp.montecarlosbm.com/>

モンテカルロSBM フェイスブック <https://www.facebook.com/MonteCarloSBM>

お問合せ：

モンテカルロSBM日本オフィス 担当：伊藤・関 TEL：03-5615-8067

sbm@audacejapan.com