



ルレ・エ・シャトーリリース
2017年 Vol. 01
2017年1月吉日

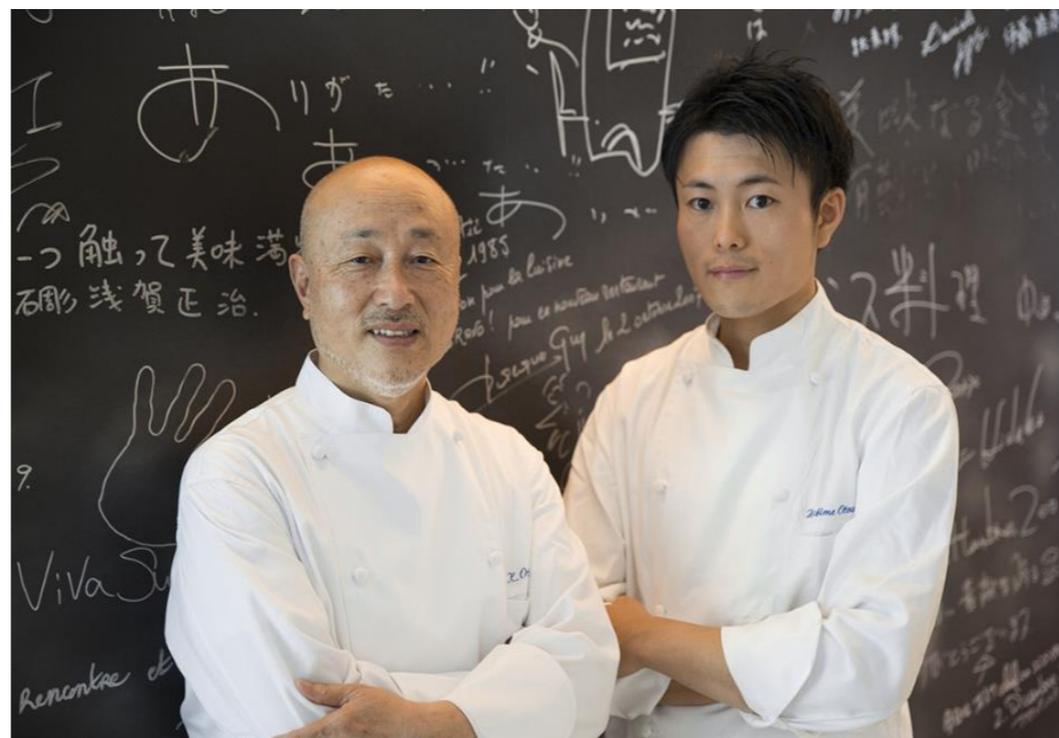
ルレ・エ・シャトーに宿る「親から子へと、伝承されていく芸術」という価値観

シェフやホテルオーナーにとって、“情熱”は必要不可欠な資質であり、そして、その情熱を子らに共有する術を彼らは知っています。彼らの子供たちは、幼少時代から両親が活気に満ちたキッチンで調理する様や、訪れるゲストを心を込めてもてなす姿を見ながら育っています。自然に身に着けていく、そうした知識が、やがて自分も同じステージに立ち、受け継いでいきたいという想いを持つ子供たちを育むのは、必然的な流れであるでしょう。

知識を代々伝承するという発想は、ルレ・エ・シャトーの価値観や信念の根底に宿るものです。このような“伝承”や“絆”といった力強いコンセプトが、家族経営のホテルやレストランで築きあげられ、そして親から子へと、同じヴィジョンを共有し、根付いていくのです。

それが、イタリアであろうと、フランス・アルデツシュの山間部であろうと、あるいは日本の地方都市であろうと、これからご紹介する11軒のルレ・エ・シャトーホテル&レストランは、親が持つ知識を子らに伝承し、家族はそれを守ることに価値があると信じています。

アジア-日本



**「オトワレストラン」の音羽和紀&元（はじめ）親子
Kazunori and Hajime Otowa at Otowa Restaurant (Japan)**

料理への情熱は、音羽家に脈々と受け継がれています。アラン・シャペルのもとで経験を積んだ音羽和紀シェフは帰国後、故郷である宇都宮で自身のレストランを開業しました。レストランでは、ヤシオマスや、那須高原産チーズ、梨といった、地元の旬の食材を使ったフレンチが振る舞われています。現在は、父と同様にフランス人シェフのもとで修業を重ねた長男の音羽元シェフも加わり、絵のように美しく、想像を超えるクリエイティブな料理で、訪れるゲストを魅了し続けています。

<https://www.relischateaux.com/otowa>

北米



**「ラングドン・ホール カントリーハウス ホテル&スパ」のビル&ブラデン・ベネット親子（カナダ）
Bill Benett and Braden Benett, Langdon Hall Country House Hotel & Spa
(Canada)**

ウィリアム&マリー・ベネット夫妻がカナダにあるラングドン・ホールの敷地を所有して、彼らの夢であったカントリーハウス・ホテルを建て始めて間もなく、息子のブラデン・ベネットが、当時のルレ・エ・シャトー会長であったジョー・オリベロー家にホームステイしたのが、15歳の夏。そして、ブラデン少年は情熱と興奮を抱いて帰郷しました。それはまさに絶好のタイミングで、ベネット夫妻はルレ・エ・シャトーが認めるホスピタリティのスタンダードを満たすホテルを作ることに情熱を注ぎました。

そして現在ケンブリッジで、ブラデンは妻のジェニファーと3人の愛娘とともに、後に両親の築いてきたラングドン・ホールを継ぐべく、日々の運営に邁進しています。

www.relaischateaux.com/langdon



「レ・メゾン・ド・ブリクール」のローランジェー家（フランス）
Roellinger Family, Les Maisons de Bricourt (France)

自由な発想を持つシェフ、オリヴィエ・ローランジェは探求心が旺盛で、彼の故郷であるブルターニュの素晴らしい味を常に探求し、人々に広めていくことに情熱を注いでいます。「レ・メゾン・ド・ブリクール」のオーナーとして、妻のジェーンと息子のユーゴとともに、プロパティを管理し、ユーゴは現在、父オリヴィエが所有するシャトー・リシュのすぐ近くにあるLa Ferme du Vent（ラ・フェルメ・デュ・ヴァン）を任せられ、サステナビリティを実践し、地元で採れた鮮魚をサーヴするなど、父の志を確実に継いでいます。

www.relaischateaux.com/bricourt



「トロワグロ」のミッシェル&セザール・トロワグロ親子（フランス）
Michel and César Troisgros at Troisgros (France)

ミッシェル&セザール・トロワグロ親子にとって、料理への愛は家族にとっての日常。最高品質の食材を常に追い求めるミッシェル・トロワグロは“クリーン・キューズ”の先駆者。幼少時代から旅することを重ね、イタリアや日本でインスピレーションを受けたミッシェルは、その情熱を息子のセザールにも託し、息子とともに、このコンテンポラリーなスタイルが美しい「トロワグロ」を守りつづけます。トロワグロ親子にとって至福のレシピとは、飾りつけの必要がない、シンプルでピュアな料理です。地元食材の魅力を探り、自分たちのスキルに磨きをかけ、そしてルーティンに埋もれることなく、毎日新しい発見を続けています。

<https://www.relaischateaux.com/troisgros>



「ラ・ピラミッド パトリック・アンリルー」のアンリルー一家 (フランス)
The Henriroux Family at La Pyramide Patrick Henriroux (France)

フランス、リヨンの南にあるローマ時代に築かれた村・ヴィエンヌにある「ラ・ピラミッド」では、とてもアットホームな雰囲気が漂い、それは深い家族の絆でつながるアンリルー一家による情熱によるものだと、すぐに誰もが気づくことでしょう。シェフのパトリック・アンリルーはこのプロパティで、妻のパスカルと、2人の子供たちとともに訪れるゲストを温かく迎えます。パトリックはミシュランの星を計4つ維持し、温かくフレンドリーな雰囲気で、クリエイティブかつモダンな料理を振る舞います。

<https://www.relaischateaux.com/pyramide>

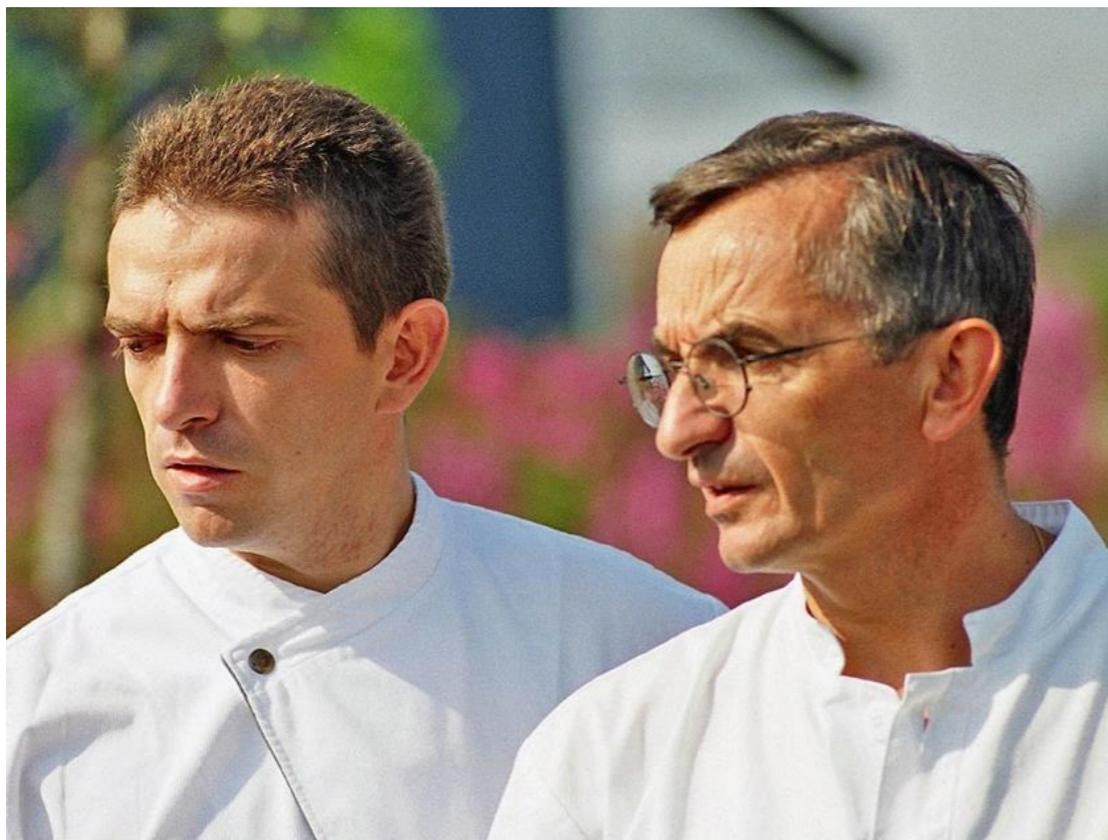


ホテル・エ・レストラン レジス&ジャック・マルコンのマルコン親子 (フランス)
Régis and Jacques Marcon at Régis et Jacques Marcon Hotel and Restaurant (France)

ジャック・マルコンは、幼少の頃から活気あるキッチンで腕を振るう父・レジスを見てきました。そして2004年マルコン親子は、アルデシュ渓谷とグレの山々に囲まれた高台に新しいプロパティをオープンしました。レジス&ジャック・マルコン親子は、伝統を重んじつつ、春にはソーグ産子羊、秋には様々なキノコ類やイノシシ、そして自生する季節のハーブ類を使うなど、四季折々の旬の食材を使い、週替わりでメニューを考案します。レシピは周りにある自然の恵みが反映され、エコラベルを取得した「環境に配慮したサステイナブル・キュージーヌ」に取り組むレジス&ジャックの価値観と完全に一致しています。

<https://www.relaischateaux.com/cimes>

ヨーロッパ



「ル・シュケ」のミシェル&セバスチャン・ブラス親子（フランス）
Michel and Sébastien Bras at Le Suquet (France)

故郷であるオーブラックの自然にインスパイアされ、ほぼ独学で料理を学んだ父・ミシェル・ブラス。そして、その父の足跡を辿り、2009年以來「ル・シュケ」を率いる息子のセバスチャン・ブラス。セバスチャンの才能と直感的な料理は、どこことなく父の才能を彷彿させます。実際に、セバスチャンは、自然に対する愛や地元食材への情熱を父からしっかりと受け継いでいます。ブラス親子はレストランの厨房で、マルシェで仕入れた食材や一家に代々伝わる伝統を組み込んだメニューを共につくることに心血を注ぎます。

<https://www.relischateaux.com/bras>



「ギルピン・ホテル&レイク・ハウス」のカンリフ一家（イギリス）
Gilpin Hotel & Lake House (United Kingdom)

「ギルピン・ホテル&レイク・ハウス」を例えるならば、実に“家庭的”。全てのレベルにおいて、家族を迎え入れるような、温かい雰囲気漂います。ジョン&クリスティン夫妻の息子・バーニーはロンドンの外資系ホテルで10年間キャリアを積み、2002年に妻のゾーとともにギルピンに加わりました。バーニーとゾーは、両親の信念を受け継ぎ、訪れるゲストとの一期一会を大切にしています。ジョン&クリスティン夫妻の一番下の息子であるベン・カンリフも同社のディレクターを務め、ケンダルで積んだ建築家・建設者としての実務経験を活かし、敷地内のガーデンスイートや、ガーデンルーム、バーやテラス、レイクハウスなど、多くの建設に携わっています。

<https://www.relischateaux.com/gilpin>



**「マールフィールド・ハウス」のメアリー&マーガレット&ラウラ・ボウ（アイルランド）
Mary, Margaret and Laura Bowe at Marlfield House (Ireland)**

ホテル・マネジメントを学び、夫、レイと結婚するまで輝かしいキャリアを積んだメアリー・ボウ、1978年に夫婦で「マールフィールド・ハウス」の購入を決意し、ホテルとして開業しました。ボウ一家の自宅でもあるマールフィールド・ハウスでは、レイは主にガーデニングの管理など経営に関わりました。そして、1983年、ルレ・エ・シャトーへ加盟。ボウ夫妻の二人の娘は、幼いころよりキッチンで、あるいはゲストをもてなすなど、両親を手伝ってきました。ロンドンのカンファレンスビジネスでキャリアを積んだマーガレットは、1994年にファミリービジネスに加わり、10年間に渡り母親と共に働きました。映画業界のデザインを手掛ける仕事をしていたもうひとりの娘、ラウラは2004年に故郷に戻り、2009年に母親が引退を決めた後は、現在に至るまで二人の娘がマールフィールドを守り続けています。2015年には新しいレストラン「The Duck」をオープンしました。

<https://www.relaischateaux.com/marfield>



**「ドン・アルフォンソ1890」のアルフォンソ&エルネスト・ヤッカーノ親子（イタリア）
Alfonso and Ernesto Iccarino at Don Alfonso 1890 (Italy)**

ナポリ湾とサレルノ湾に挟まれた岬に、古代遺跡とともにレモンやブドウの木々に囲まれ静かに佇む「ドン・アルフォンソ」のキッチンで腕を振るうのは、アルフォンソ&エルネスト・ヤッカーノ親子。彼らの喜びは、自家菜園で収穫した食材を使ったメニューで、訪れるゲストにシンプルで美味しい料理を提供することです。メカジキにヒヨコ豆とタイム、ヒメジにはローズマリーとキュウリ、そしてパスタにはアサリとズッキーニなどを取り合わせます。人々はヤッカーノ一家の温かいおもてなしとともに、素材の味を引き出したシンプルな料理を堪能することでしょう。

<https://www.relaischateaux.com/donalfonso>

ヨーロッパ



**「アルザック」のフアン・マリ&エレナ・アルザック親子（スペイン）
Juan Mari and Elena Arzak at Arzak (Spain)**

家族経営のレストラン「アルザック」を一言で表現するならば、“イノベーション”。“テクノ・キュージーヌ”を合わせた、クリエイティブで新スタイルのバスク料理を確立しました。アルザックを開業した父、フアン・マリの独創性に、娘のエレナの繊細で直感的なセンスが加わり、父と娘の二人三脚から生まれたレパートリーは、地元産のタラや、一本釣りヤリイカ、マグロのトロなどに、ココナッツやスモーク・チョコレート、リコリス、アニスといった世界中のフレーバーを添えたものなど、独創的なテイストで、常にゲストたちを魅了します。

<https://www.relischateaux.com/arzak>



ルレ・エ・シャトーについて

ルレ・エ・シャトーとは、1954年に設立以来、ホテルオーナーやシェフによる個人・家族経営の魅力的な高級ホテルや一流レストランが世界に約540軒加盟する協会です。加盟には厳格な審査があり、ホスピタリティの高さを象徴する協会として知られています。加盟する施設は、お客さまひとりひとりの一期一会を大切に、本物のリレーションシップを築くという情熱を共有しています。

ナパバレーのぶどう畑から、フランスのプロヴァンス地方、インド洋にちりばめられた数々の美しいビーチ、そして伝統的な日本の温泉旅館まで、世界中の様々な国や地域で、ルレ・エ・シャトーメンバーがお迎えし、その土地の風土に根ざした美しいライフスタイルや魅力へと誘います。

ルレ・エ・シャトーのメンバーは、世界各国・地域のホスピタリティや食文化の多様性と豊かさを大切に守り、より多くのお客さまへ提唱していただくことを理念として共有し、2014年11月にユネスコで宣言したルレ・エ・シャトーのヴィジョン—その土地の伝統や環境を守りつづける—を、日々実践しています。

www.relaischateaux.com

発信元：

ルレ・エ・シャトー 日本オフィス 神谷由紀子 (かみや ゆきこ)
〒100-6162 東京都千代田区永田町2-11-1 山王パークタワー3階
TEL: 03-6205-3232 | FAX: 03-6745-9282 | y.kamiya@relaischateaux.com |
<http://www.relaischateaux.jp/>

プレスお問い合わせ：

ルレ・エ・シャトー 日本オフィシャルPRエージェンシー
株式会社オーダス (AUDACE Corporation) 代表 伊藤宏和 (いとう ひろかず)
〒113-0033 東京都文京区本郷1-20-4 モナーージュ本郷ビル 2F
TEL: 03-5615-8177 | FAX: 03-5615-8178 | ito@audacejapan.com