



Press Release

ザ・ウィンザー ホテル 洞爺

リゾート&スパ

〒049-5722 北海道虻田郡洞爺湖町清水 TEL: 0142-73-1127 FAX: 0142-73-1131
Shimizu, Toyako-cho, Abuta-gun, Hokkaido 049-5722 Japan URL: <http://www.windsor-hotels.co.jp>

報道関係各位

2016年1月26日

フランスの料理専門誌 ル・シェフ
「2016年世界のベストシェフ100名」のトップに Michel Bras 氏 選出

【2016年1月20日、パリ】フランスの料理専門雑誌ル・シェフ (Le Chef) が新たに着手した「2016年世界のベストシェフ100名」のサーベイで、フランス、ライオールのミシェル・ブラス氏がトップに選ばれました。

このサーベイは、2015年10月から2016年1月中旬に実施されたもので、5大陸のミシュラン2ツ星、及び3ツ星のシェフ528名に対し、料理界のプロフェッショナルを代表すると思うベスト5名と、またリストのトップに誰の名前が見たいかという質問に対する投票で選ばれました。毎年発表され、25年以上もの歴史のあるこのサーベイは、料理界の同胞により選ばれる非常に名誉な賞として毎年大きな話題となっています。因に、2015年は、ミシェル・ブラス氏のランキングは6位でした。その他2016年トップ10は以下の結果となっています。(<http://ja.scribd.com/doc/296062373/Les-100-Chefs-de-2016>)

1. Michel BRAS, Le Suquet — Laguiole, France
2. Pierre GAGNAIRE, Restaurant Pierre Gagnaire — Paris, France
3. Seiji YAMAMOTO, Nihonryori Ryugin — Tokyo, Japon
4. Alain DUCASSE, Louis XV Alain Ducasse — Monaco
5. Pascal BARBOT, L'Astrance — Paris, France
6. Eric FRECHON, Epicure — Paris, France
7. Emmanuel RENAUT, Flocons de Sel, Megève, France
8. Martin BERASATEGUI, Restaurant Martin Berasategui — Lasarte Oria, Spain
9. Benoît VIOLIER, Hôtel de Ville — Crissier, Switzerland
10. Joan ROCA, El Celler de Can Roca — Girona, Spain

ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパには、2002年のホテル開業時より、ミシェル・ブラスの初の支店、ミシェル・ブラス トーヤ ジャパンが営業をしていますが、毎年11月には、ミシェル・ブラス氏本人と現在本店を預かる子息セバスチャン・ブラス以下ブラスファミリー一同が来日し、恒例のミシェル・ブラスフェア来日特別フェアを開催しています。

- # # # -

お問い合わせ、画像等のご要望は：
ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパ
マーケティング部、^{かわち}河内、奈良
TEL: 0142-473-1149
marketing@windsor-hotels.co.jp
www.windsor-hotels.co.jp

(次頁:ミシェル・ブラス氏プロフィール)



ミシェル・プラス、レストラン「ミシェル・プラス」オーナーシェフ)

- | | |
|-------|--|
| 1946年 | フランス中南部高原地帯アヴェロン県ガブリアック生まれ
高等中学校を卒業後、家業のホテル・レストラン「ルー・マズック (Lou Mazuc)」
にてシェフを務める母親の元で調理の修行を始める |
| 1978年 | 家業を引継ぎ、ゴー・ミヨーで2ツ帽15点を獲得 |
| 1982年 | ミシュラン1ツ星獲得 |
| 1988年 | ミシュラン2ツ星、ゴー・ミヨー最高ランク特4ツ帽19.5点へと同時昇格 |
| 1992年 | ルー・マズックより5キロの丘に「ミシェル・プラス」開店 |
| 1999年 | ミシュラン3ツ星獲得、以降、現在に至るまで3ツ星を維持 |
| 2002年 | 初の支店、ミシェル・プラストーヤジャポンをザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート
&スパ開業時に開店 |
| 2015年 | ミシェル・プラストーヤジャポン、ミシュラン2ツ星となる |

ミシェル・プラスは、他店での修行や師事した経験の一切無い、完全独立独歩の特異な料理人としても知られています。

(上記画像は : <http://xfs.jp/PmB48> からダウンロード可能です)