

2023年2月26日よりフランスで開催される偉大なコンペティション
神戸北野ホテル総支配人・総料理長山口浩が
「フランス料理アカデミー主催料理コンクール」の審査員に招聘される

“ベルナル・ロワゾー・トロフィー”がフランス料理アカデミー主催料理コンクールとしてフランス・ディジョンにて開催

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社（本社：神戸市、代表取締役：山口浩）が運営する神戸北野ホテル（所在地：神戸市）総支配人・総料理長：山口浩が、フランス・ディジョンにて開催されるフランス料理アカデミー主催“ベルナル・ロワゾー・トロフィー”に審査員として招聘されて参加します。

◆フランスの偉大な大会で審査員を務める栄誉◆

2023年2月26日から3月5日まで、フランス・ディジョンで開催されるフランス料理アカデミー※主催の“ベルナル・ロワゾー・トロフィー”に、神戸北野ホテルの山口浩が審査員として招聘されることとなりました。通常は、フランス国籍を持つ者だけに出場が許されるこの大会に、日本で活躍する料理人が審査員として招かれるのは異例なことです。この大会はベルナル・ロワゾーの名を冠したコンクールであり、彼はフランス料理に革命を起こし「フランス料理の21世紀の扉を開けた」と評された偉大なシェフ。その大会で審査員に選ばれるのは、個人的にも、日本のフランス料理界にとっても大変栄誉なことです。



**BERNARD
LOISEAU**
2003 - 2023

◆フランス料理界のスターが名を連ねる審査員◆

大会の審査を行うのは、フランス料理界の超一流著名人たち。「ル・ミラズール」料理長、「ルレ・ベルナル・ロワゾー・ラ・コート・ドール」料理長、「ポール・ボキューズ」料理長、「メゾン・ラムロワーズ」調理長、元フランス大統領府厨房責任者、M.O.F.（フランス国家最優秀職人章）を持つシェフなど、錚々たるメンバーの一人として、山口は主菜のテイasting審査員を務めます。（下記審査委員詳細）



◆神戸北野ホテルでも提供しているベルナル・ロワゾーのレシピを再現◆

“ベルナル・ロワゾー・トロフィー”は、フランス料理アカデミーがベルナル・ロワゾーグループと連携して、ディジョンの調理師学校FERRANDI PARIS-CAMPUS DE DUONと国際ガストロノミー・ワイン都市協会と共同で開催。普段は注目されることの少ないシェフ・ド・パルティ（部門シェフ）にスポットを当てるコンペティションです。

この大会では、レストラン「ラ・コート・ドール」で提供されていたベルナル・ロワゾーの2つのレシピ（前菜と主菜）を4時間かけて制作します。これらのレシピは山口がロワゾー氏から受け継ぎ、神戸北野ホテルのレストラン「アッシュ」で提供しています。

※フランス料理アカデミー

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E3%83%95%E3%83%A9%E3%83%B3%E3%82%B9%E6%96%99%E7%90%86%E3%82%A2%E3%82%AB%E3%83%87%E3%83%9F%E3%83%BC>

< 報道関係各位 >

◆2023年の審査委員長団Table des Présidents

- 【マウロ・コラグレコ】 - レストランLe Mirazur 料理長
- 【ファブリス・プロシャソン】 - 1996年MOFの一人
- 【パトリック・ベルトロン】 - ルレ・ベルナル・ロワゾー ラ・コート・ドール 料理長
- 【エリック・プラ】 - メゾン・ラムロワーズ料理長
- 【ブランシュ・ロワゾー】 - ルレ・ベルナル・ロワゾー ラ・コート・ドール ドゥミシェフ・ド・パルティ

料理審査員

- 【ベルナル・ヴォーソン】 元フランス大統領府厨房責任者
- 【ジャン-マリー・ラムロー】 CIFA in Auxerre料理教授
- 【ベルナル・ルーナ】 ヌーヴェルオーベルジュ料理長
- 【オリヴィエ・ターバン】 フランスMOF 2015の一人で、ポール・ボキューズ レストラン、ヘッドシェフ

テイस्टィング審査員 - 前菜-

- 【パトリック・ベルトロン】 ルレ・ベルナル・ロワゾー・ラ・コート・ドール料理長
- 【アルノー・ファイユ】 フランス料理2018 MOFの一人で、レストラン「ラ・シェブル・ドール」料理長
- 【ロミュアルド・ファスネ】 フランス2004年MOFの一人「シャトー・デュ・モン・ジョリー」料理長
- 【ダヴィ・ティソ】 ポキューズ・ドール2021、フランス2004年MOFの一人、ポール・ボキューズ・インスティテュートのレストラン「セゾン」料理トレーナー
- 【ジュリアン・ポアソ】 シャトー・ドゥ・メルキュエス、ラ・ターブル・ドゥ・メルキュエス、料理長
- 【ブノワ・シャルベ】 2018年フローズンデザート世界チャンピオン、ポール・ボキューズ レストラン、エグゼクティブ・ペストリーシェフ

テイस्टィング審査員 - 主菜-

- 審査員長：【クリストファー・マルガン】 リヨン、レストランLe Président料理長
- 【レジス・マルコン】 レストラン「Régis et Jacquesマルコン料理長
 - 【アルノー・マニエ】 (ルクセンブルグ、レストラン「クレールフォンテーヌ」料理長
 - 【エリック・プラ】 フランスMOFの一人で、メゾン・ラムロワーズ料理長
 - 【山口 浩】 神戸北野ホテル 総支配人・総料理長「アッシュ」総料理長(日本)
 - 【ティボー・ルジェリ】 ポキューズ・ドール2013、レストラン「フォンテヴロー」料理長

◆フランスの偉大な大会で審査員を務める栄誉◆

今回のコンクールが開催されるのは、大変意味のある特別な時期です。フランスを代表する偉大な料理人ベルナル・ロワゾー(2003-2023)没後20周年のオマージュとしてベルナル・ロワゾー・フェスティバル(2023年2月26日(日曜日)から3月5日(日曜日))のトリビュート第1弾として、ディジョンにある [シテ・インターナショナル・デ・ラ・ガストロノミー・エ・デュ・ヴァン](#) で開催されます。2023年2月27日(月)にフランス料理アカデミーの主催で開催される第8回ベルナル・ロワゾー・トロフィーは、審査委員長をマウロ コラグレコ、パトリック ベルトロン、ファブリス プロシャソン、エリック プラス、ブランシュ ロワゾーが務めます。

優れた6人の才能がコンクールに参加するために選ばれ、ファイナリスト3名はさらに次回 [le Trophée National de cuisine et de pâtisserie 2023](#) の資格を得ます。

店舗概要

- 【店舗名】 神戸北野ホテル
- 【所在地】 神戸市中央区山本通3-3-20
- 【お問合せ】 ホテル総合窓口：078-271-3711
- 【URL】 公式サイト <https://www.kobe-kitanohotel.co.jp/>



< このリリースに関するお問い合わせ / ご掲載用お問い合わせ >

神戸北野ホテル 広報担当 / 田川 TEL：078-272-1909 (直通) FAX：078-230-1907

Email： j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp