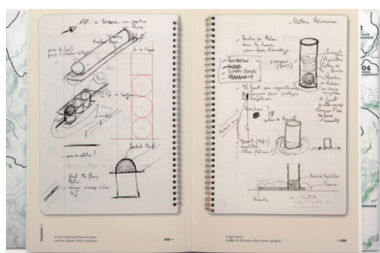


Une soirée avec Michel Bras



La Halle aux Grainsにて

2023年上梓したオートバイオグラフィ
フィー「CHEMINEMENT」
世界に大きな影響を与えた料理人の
半生が、豊かな文章、数多くの写真
やイラストで、描かれている。



主催 Organisée par l'A.C.P.F.J.

協賛 Avec le soutien de KAI Group 

協力 Avec la coopération de *Club du Tasuki d'Or*

Programme spécial de l'A.C.P.F.J.

Conception : Michel BRAS Côté Japon



Lundi 15 juillet 2024

Accueil [会場] 21:30

Début de soirée [開催] 22:00

Au Restaurant PACHON

2022年、ミシェル・ブラス氏は息子のセバスチャン・ブラス氏と共に La Halle aux Grains というレストランをパリのピノー財団美術館の最上階にオープンしました。

建物の前身18世紀の穀物倉庫からインスピレーションを得た“Grains”をテーマにした料理で La Halle aux Grains は、あっという間にパリっ子の、そして世界中のフーディーズの心を捉え、コロナ禍の最中にも関わらず予約の取れない店となりました。

そしてその一年後の昨秋、彼は「CHEMINEMENT」という誰かに師事することなく独学で世界に大きな影響を与える料理人となった自身のユニークな人生をさまざまな角度から書き綴った自叙伝を上梓したのです。

今回の来日の機会に、その本をベースに自らの料理人としての人生、母から引き継いだこと、息子へ託したこと、そうした「継承」の素晴らしさ、難しさ、そして喜びを語り、来場の皆さんとシェアをする時間を彼から頂ける事になりました。

En 2022, Michel Bras a ouvert un nouveau restaurant-café, la Halle aux Grains, au dernier étage de la Fondation Pinault à Paris, avec son fils Sébastien.

Ils y proposent une cuisine autour des graines et des céréales, en s'inspirant de l'histoire du lieu, ancien grenier à grains du 18ème siècle.

En dépit de la Covid-19, le succès est au rendez-vous auprès des Parisiens et des gourmets qui accourent du monde entier.

Un an plus tard, à l'automne 2023, Michel publie « Cheminement », son autobiographie. Le livre retrace le parcours de ce cuisinier atypique, autodidacte sans apprentissage auprès de grandes maisons, devenu figure majeure à l'influence internationale. À l'occasion de sa visite au Japon, il partagera avec vous sa vie de chef, ce qu'il a hérité de sa mère, ce qu'il a confié à son fils, la beauté, les difficultés et les joies de la transmission en cuisine.

入場料 3,000 円 (飲食含む)

A.C.P.F.J. 会員 無料

Participation (buffet & boissons inclus) :

Non-membre ¥3000

Membres ACPFJ Gratuite

Un buffet ainsi que du vin et des boissons seront servis par le Restaurant Pachon.