

# パリの歴史的名店 “トゥールダルジャン”の挑戦

400余年の歴史を有すパリ最古参の名老舗レストランの新たなる変革

講師

アンドレ・テライユ 氏

トゥール・ダルジャン オーナー

日時

2016年 6月15日(水)  
19:00 ~ 21:00 開場/18:45

会場

デジタルハリウッド大学大学院  
千代田区神田駿河台4-6 御茶ノ水ソラシティ アカデミア3F  
TEL: 03-5297-5797  
<http://gs.dhw.ac.jp/utility/access/>



André Terrail (アンドレ・テライユ)

2003年に家業のトゥールダルジャンに参画。2006年に父親から引き継ぎ社長に就任。嗜好やライフスタイルが変化する中で、顧客からの高い期待と老舗としてのアイデンティティのバランスを図りながら、ダイナミックな改革に取り組んでいる。

バブソン大学経営学士、INSEAD経営学修士。

70年代初頭、初めてパリに出かけた際、何がなんでも訪れたのがトゥールダルジャンでした。それは、昭和天皇が1971年、パリで鴨料理の名店トゥールダルジャンに行かれた、との新聞記事を鮮明に覚えていたからです。窓側の席に座りセーヌ川を挟んで対岸にノートルダム寺院を臨みながら美味と由緒ある店の雰囲気味わっていた時、突然「日本の方ですか」と声を掛けられました。世界で唯一の支店を東京(ホテル・ニューオータニ)に出店する準備のため、日本から派遣されている方でした。世界で最も有名なレストランとも言われる同店は、私にとっても非常に思い出深いお店です。

パリ本店の開設は1582年にまで遡り、わが国では何と「本能寺の変」の年です。そして19世紀末、料理した鴨の1羽1羽に番号を付けるというユニークなアイデアが、その名を世界中に広めました。

1911年にテライユ家が経営権を取得して以降も輝かしい歴史を刻んできた同店ですが、食文化の価値観が大きく変化する中で、昨今は老舗ブランドとして「守るべきもの」と「変えるべきもの」の選別という課題に直面しています。

当講座では、パリから来日中のテライユ家3代目オーナー、アンドレ・テライユ氏をお招きし、21世紀の現代を生きる最高級レストランとして、どのようなビジョンを描き、それをどのように表現されようとしているのか、大いに語っていただきます。(STRAMD主宰講師:中西元男 記)

講座参加費

- 一般 3,000円
- 学生 2,000円
- 修了生 2,000円
- 受講生 無料



食事をしたお客様に渡される鴨番号のカード

ご参加希望の方は、STRAMD公式Webサイトよりお申し込みください。なお、定員となり次第締め切らせていただきます。

●ホームページからのお申し込み

STRAMD 検索

●お問い合わせ: ワールド・グッドデザイン・STRAMD運営事務局  
☎ 03-6426-5788