



CHARMANT GOURMAND

Benoit Chocolats

フランス シャルマン・グルマン 第6回サロン『ブノワ・ショコラ』

フランスの大人気ショコラトリ『ブノワ・ショコラ』より、シェフ・ショコラティエールのアンヌ=フランソワーズ・ブノワが来日。

彼女のスペシャリテ、キャラメリゼしたアーモンドの香ばしさに手が止まらないキャラモンド®を皆さまの目の前で作り上げます。

出来立てのキャラモンド®は味も香りも格別!この日のための特別なメニューもご用意しておりますので、そちらもお楽しみに。<サイン入りお土産付き>



シャルマン・グルマン 第6回サロン『ブノワ・ショコラ』

- 日時:2020年2月7日(金)
18:00開始(受付17:30~) 20:00終了予定
- 場所:シャルマン・グルマン 青山
- 定員:24名様(応募多数の場合は抽選とさせていただきます)
- 会費制:3,500円(税込)
- 応募方法:QRコード先のフォームからお申込みください。
- 応募締切:1月29日(水)

お申込み確認を2月3日(月)までにメールにてご連絡いたします。

※抽選になった場合、その結果を全ての方へメールにてご連絡いたします。

▪お問い合わせ:03-6450-5902(シャルマン・グルマン 青山)



ANNE BENOIT CHOCOLATS
ANGERS - PARIS

アンヌ=フランソワーズ・ブノワ

Anne=Françoise Benoit

フランス・ロワール地方のアンジェの町でショコラトリ&パティスリーを営む両親の元で生まれた

アンヌ=フランソワーズ・ブノワは、家業を継ぐため、父の工房でチョコレート作りを手伝いながら経済学修士号を習得した。

その後パリで修業を積み、2003年フランスの権威あるClub des Croqueurs de Chocolat

(クラブ・デ・クロケール・ドゥ・ショコラ)でYoung talent(ヤングタレント賞)を受賞、女性のショコラティエとしては

初の快挙を成し遂げた。2009年パリにブノワ・ショコラ・パリオープン。

彼女のスペシャリテであるユニークな薄型の三角形のチョコレート「キャラモンド®」が評判になり、パリでも人気を確立。

2010年Le Guide du Club des Croqueurs de Chocolat(ル・ギド・デュ・クラブ・デ・クロケール・デュ・ショコラ)で

フランスの名店12店の一つに選ばれる。2014年サロン・デュ・ショコラ内C.C.C.において最高位金のタブレットと

ベストショコラティエール賞受賞。2016年フランスの国民栄誉賞とも言われる名誉ある国家功労勲章「シュヴァリエ」

(Chevalier de l'Ordre National du Mérite)をフランス共和国より受勲の実力派。

