

FAUCHON

PARIS



50^È ANNIVERSAIRE
FAUCHON  AU JAPON

■ 1972年に日本上陸以降にフォションが輩出した才能あふれるシェフ達

フォションは創業から現在に至るまで、数多くの優秀なシェフ達を輩出してきました。



JEAN-PIERRE CLÉMENT
1976/2016



MAURICE J. CARTON
1978/1984



PAUL BERTHON
1979/1986



JEAN-MICHEL PERRUCHON
1983/1989



PIERRE HERMÉ
1986-1996



ARNAUD LAHRER
1993/1997



SÉBASTIEN GAUDARD
1993/2001



CHRISTOPHE MICHALAK
1995/1997



CHRISTOPHE ADAM
1996/2011



DOMINIQUE ANSEL
1999/2006



BENOÎT COUVRAND
2001/2011



PATRICK PAILLET
2005/2017



CÉDRIC GROLET
2006/2011



FRANÇOIS DAUBINET
2017/2021



SEBASTIEN MONCEAUX

Head Chef of FAUCHON's kitchen today

Sébastien Monceaux has entered FAUCHON's kitchen for the first time in 2005. With his brigade, place de la Madeleine, he works actively to promote the French savoir faire and terroir through exclusive and balanced combinations. Former chef of the prestigious Lutetia hotel, Sébastien Monceaux has developed skills and unprecedented talent to create delicious dishes, in a full respect of products.

■ フォションの生産者たち

菓子や風味豊かなデリカテッセン、紅茶、コーヒー、はちみつ、フォアグラ、マスタード、調味料など、フォションの専門家がフランス各地を訪れ、職人、生産者、ワイン生産者、ジャム生産者、養蜂家などを見つけて、一緒にフォションの製品を開発・製造しています。

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 HERBAPAC / Thé | 17 L'AMBR'1 / Caramels |
| 2 CAILLEAU HERBORISTERIE / Infusion | 18 CHABERT / Nougats |
| 3 ANDRESY / Confiture | 19 LILIMAND / Fruits confits |
| 4 NATURALIM / Miel | 20 LE DREAN / Biscuits |
| 5 JUS DE MARMANDE / Jus de fruits | 21 LOC MARIA / Crêpes dentelles |
| 6 COTEAUX NANTAIS / Cidre | 22 BISCOTES ROGER / Biscottes apéro |
| 7 CAFFET / Chocolats & macarons | 23 BISCUITERIE DE PROVENCE / Gâteau moelleux aux amandes |
| 8 SCHAAL / Assortiments chocolats | 24 SECRET DE FAMILLE / Tartinables |
| 9 MATHEZ / Truffes au chocolat | 25 COMPTOIR COLONIAL / Epices et moutardes |
| 10 DOUCET / Trio amandes enrobées | 26 CHÂTEAU DE PANISSE / Huile d'olive |
| 11 TASTY FRANCE / Ourson guimauve | 27 TRUFFIÈRE DE RABASSE / Gamme truffée |
| 12 PELEN / Nougatine | 28 HAMEAU DES SAVEURS / Foie gras |
| 13 MONBANA / Dosette de chocolat | 29 SAINT ORENS / Foie gras |
| 14 CORSIGLIA / Marrons glacés | 30 BRUCK / Foie gras |
| 15 CRUZILLES / Pâte de fruit | 31 GROIX ET NATURE / Rillettes de la mer |
| 16 ROY RENE / Calissons | 32 LARZUL / Bisque de homard |



- | | |
|--|------------------------------------|
| 33 PHILIPPE VINCENSINI / charcuterie Corse de race Nestrat Bio | 35 MOULIN DU COUVENT / Saumon fumé |
| 34 PIERRE MATAYRON / jambon Gascon | 36 POUPARD / Asperge verte Bio |

■ フォションについて



1886年、フルーツや野菜の行商人であった創業者オーギュスト・フォションが、スパイスや鮮魚、ワインやハムなどを扱う食品専門店をフランス・マドレーヌ広場にオープン。その後、1960年には今も有名なアップルティーを始めとした果物を使用したフレーバーティーを自社開発、販売に成功。世界中でその名が高まり、グレース・ケリーなどの世界各国のVIPがマドレーヌの本店を訪れました。

1972年に日本第一号のフォションブティックを高島屋にオープンして以降、日本国内外各地でブティック、ベーカリー、デリ、カフェを展開。ホテル業へも進出し、2018年9月、フォション初のホテル「フォション・ロテル・パリ」を開業。2021年3月、京都に世界で2軒目となるホテル「フォションホテル京都」をオープンしました。

オーギュスト・フォションがパリで初めてマドレーヌ広場にスーツケースを置いたとき、彼の目的はフランスのノルマンディー地方のさまざまな特産品の品質の高さをパリジャンに紹介することでした。以来、フォションブランドの志は進化を続け、今日、フォションは、フランスで生まれた最高の製品と技術を世界中に届けられるようにたゆまぬ努力を続けています。フォションはその信条である「革新」、「伝統」、「品質」に基づいて、130年以上にわたって常に革新を追求し、フランスのガストロノミーの素晴らしさを世界に発信しています。

■ オフィシャルホームページ & SNS

- ホームページ : fauchon.jp
<http://fauchon.jp/>
- facebook: [FauchonJapan](https://www.facebook.com/FauchonJapan/)
<https://www.facebook.com/FauchonJapan/>
- Instagram: [fauchon_japan](https://www.instagram.com/fauchon_japan/)
https://www.instagram.com/fauchon_japan/
- Twitter: [@fauchon_jp](https://twitter.com/fauchon_jp)
https://twitter.com/fauchon_jp