

インターコンチネンタルパリルグランホテルの厨房に新シェフ “Christophe Raoux: クリストフ・ラウー”

パリオペラ地区を代表するデラックスホテル：インターコンチネンタルパリルグランに、クリストフ・ラウー氏が着任しました。

ラウー氏は、38歳。ホテル内には、150年の歴史を持つ老舗レストラン：カフェドラペと、フランス政府登録の歴史的建造物でもあるオペラボールルームや21の宴会場があり、その総料理長として就任し、ホテル内の全ての飲食部門の指揮を任せられ、その手腕を発揮いたします。

世界的に有名なアラン・デュカスグループでエグゼクティブシェフとして3年間従事し、エッフェル塔内のレストラン「ジュール・ベルヌ “Jules Verne”」や、テルヌ広場にある「58」の立ち上げにもたずさわりました。また、ロンドン（ドーチェスター）、ニューヨーク（ブノア）、そして東京（ベージュ）など、世界各地で注目を集めるレストランで、活躍してきました。



彼のシェフとして経歴は、ルノートルを経て、リッツホテル、ルイトレーズなど目を見張るものがあります。そして、有名で優秀なシェフ達—例えばリッツのミッシェル・ロット、ジェラール・ベッソン、そしてアラン・デュカス等—とのコラボレーションが彼を育てたといえます。



470室を持つラグジュアリーホテルのルグランホテルで、カフェドラペ、美しいガラスの天井を持つラ・ベリエール、英国風な雰囲気を持つバーのほか、大小21の会議・宴会場からの注文を、110名のコック達を指揮しさばっていくのは、大変なエネルギーと、創造力を必要とする仕事です。品質にこだわった価値観のある一品を、季節の旬の材料を活かし、ご希望にあわせて提供していく、まさにプロフェッショナルな技量が要求されます。彼自身も、「今まで培った経験を生かす場として、この職場に魅力を感じても、決して飽きる事など無い。」と言っています。