

ヤジッド・イシュムラエンがル・ロイヤル・モンソー・ラッフルズ・パリのパティスリー・シェフに就任

パリの宮殿ホテル、ル・ロイヤル・モンソー・ラッフルズ・パリは、パティスリー世界選手権の氷菓デザート部門優勝者であり、世界を舞台に活躍するヤジッド・イシュムラエンをパティスリー・シェフに迎えました。ヤジッド・イシュムラエンは**2024年4月15日**より自身初のパリにおける活動の場、ル・ロイヤル・モンソー・ラッフルズ・パリにおいてパティシエとしての才能を発揮しています。

異色の経歴

ヤジッド・イシュムラエンは、自伝『**Créer pour survivre, vivre pour ne pas sombrer**（生き延びるために創造し、沈まぬために生きる）』や共同プロデューサーを務めた映画『パリ・ブレスト 夢を叶えたスイーツ』で語られるように、**3歳**でお菓子に興味を持ち始め、以来、お菓子作りを逃げ場とした不遇な子供時代を生き抜きました。パスカル・カフェ、アンジェロ・ミュザ、ジョエル・ロブションなど、名だたる指導者のもとで修行を積み、**22歳**にしてパティスリー世界選手権の氷菓デザート部門において史上最年少で優勝を果たしました。

スイーツへの新しい風

ル・ロイヤル・モンソー・ラッフルズ・パリでヤジッド・イシュムラエンを支えるのは、クリストフ・ミシャラク・シェフの元右腕、エグゼクティブ・パティスリー・シェフのアレクサンドル・フォーヴルです。二人は、特に素材を生かすこと、そして生産者に敬意を払うことを共通のビジョンとして、可能な限り素材本来の姿をそのままに持ち味を引き出すことを目指しています。

シグネチャースイーツ

ル・ロイヤル・モンソー・ラッフルズ・パリでのヤジッド・イシュムラエンのシグネチャースイーツは、砂糖不使用ホイップクリーム仕立てのフォレノワール、軽やかなキプフェルサブレのタルト、マダガスカル産およびタヒチ産バニラのデザート、新感覚のチーズケーキです。ル・バール・ロンでは、スフレのような食感のモワルー・ショコラ、バニラとオレンジ・フラワーの香るイル・フロッタント、フローラルなヴィーガン・サラダ、イタリアン・ジェラートをご用意しています。ミシュラン星付きレストラン、イル・カルパッチョでは、ティラミスはコーヒーの香り高いムースのような「エキューム・ドゥ・カフェ」へ、パネトーネはキャラメリゼしたブリオッシュへと、イタリア定番デザートが生まれ変わります。

ル・ロイヤル・モンソー・ラッフルズ・パリについて

ル・ロイヤル・モンソー・ラッフルズ・パリは、フィリップ・スタルクによる改修により**2010年**にリニューアルオープンした、客室とスイートルーム全**149室**を擁するラグジュアリーホテルで、**2015年以降5つ星**を獲得しています。凱旋門とシャンゼリゼ通りのすぐ近くに位置しています。芸術的かつクリエイティブな雰囲気の名高い当ホテルでは、アート・コンシェルジュ、アート・ギャラリー、プライベート・シアターのほか、**3店舗**あるレストランでの洗練された食体験、壮麗なプールを備えたクラランス&マイブレンド・スパをご提供しています。