

PRÉSENTATION

Gala CCI France Japon Kansai 2018

在日フランス商工会議所 ガラ・パーティー 関西 2018のご案内

Mercredi 30 mai 2018 au Hyatt Regency Kyoto 2018年5月30日(水) 場所: ハイアットリージェンシー 京都



GALA CCI France Japon
KANSAI 2018

CCI France Japon ガラ・パーティー 関西 2018



CCI FRANCE JAPON
在日フランス商工会議所



La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée



↑ GALA KANSAI 2017
ガラ・パーティー関西 2017の様

Vos contacts pour cet événement

在日フランス商工会議所ガラ・パーティー事務局

Jim Joseph ジム ジョセフ
Directeur Kansai Desk
関西デスク
Tél. : 06-4795-5126
kansai-desk@ccifj.or.jp

Ayane Yasuda 安田文音
Kansai Desk, Chargée de mission
関西デスク、ミッション担当
Tél. : 06-4795-5126
assistant-kansai-desk@ccifj.or.jp

Le Gala Kansai 2018 : une grande soirée gastronomique d'exception en l'honneur de l'amitié franco-japonaise, célébrée à Kyoto.

在日フランス商工会議所「ガラ・パーティー関西2018」 日仏友好を祝う特別なディナー・ショーを京都で開催致します。

Chers membres, chers amis,

Nous avons le plaisir de vous convier à notre prochain édition du Gala Kansai qui se tiendra le mercredi 30 mai au Hyatt Regency Kyoto. Cette année, le Gala Kansai retrouve la ville historique de Kyoto pour un partenariat exceptionnel avec la région Occitanie.

Cette année encore, la CCI France Japon souhaite offrir à ses membres et à leurs clients basés dans le Kansai une soirée inoubliable. En partenariat avec la région de l'Occitanie, ce sera par ailleurs l'occasion de fêter le centenaire de la Chambre et les 160 ans des relations franco-japonaises.

Cette année, le célèbre chef toulousain Michel Sarran, par deux fois étoilé et juge depuis 2014 de la fameuse émission « Top Chef », ravira vos papilles avec un menu spécialement élaboré pour le Gala et Rémi Pannossian, jeune artiste français présenté par le festival international Piano aux Jacobins, animera la soirée avec un concert de piano.

Enfin, ce sera, cette année aussi, l'occasion pour nos invités de gagner de magnifiques lots de grandes marques françaises lors d'une grande tombola.

Toute l'équipe organisatrice du Gala se tient à votre disposition et vous attend nombreux le 30 mai prochain à Kyoto.

拝啓、時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

2018年5月30日(水) 18時30分より、ハイアットリージェンシー京都にて、在日フランス商工会議所2018年ガラ・パーティー関西を開催致します。ガラ・パーティー関西では、皆様と共に日仏友好160周年、そして在日フランス商工会議所創立100周年をお祝いしたいと思います。

パーティーに併せて、南フランスのオクシタニー地方の代表が来日し、オクシタニーの様々な魅力をご紹介します。

ミシュラン2つ星を獲得し、2014年からフランスの人気番組「トップシェフ」の審査員をつとめる有名なシェフ、ミシェル・サラン氏が来日、皆様のために腕を振るいません。フランス料理のスペシャルディナー後は、ジャコバン国際ピアノ音楽祭に出演経験のある若きアーティスト、レミ・パノシアン氏のピアノ演奏をお楽しみ頂けます。パーティーの最後には、豪華賞品が盛り沢山の抽選会を開催致します。

スポンサーの方には、貴社の活動、製品をアピールする展示スペースをご用意しておりますので、ご検討いただければ幸いです。また抽選賞品のご提供についてもお待ちしております。

日本にしながらフランスの文化をご堪能いただくディナーショー、それが在日フランス商工会議所のガラ・パーティーです。皆様のご参加とご協力を心よりお待ちしております。

敬具

Armel Cahierre
Président de la CCI France Japon

在日フランス商工会議所
会頭 アルメル・カイエール



GALA CCI France Japon
KANSAI 2018
CCI France Japon ガラ・パーティー 関西 2018



Mercredi 30 mai 2018

2018年5月30日(水)

Hôtel Hyatt Regency Kyoto

644-2, Sanjusangendo-mawari,

Higashiyama-ku, Kyoto

605-0941

<https://kyoto.regency.hyatt.com/en/hotel/home.html>

Tél. : +81 75 541 1234

場所:ハイアットリージェンシー 京都

〒605-0941 京都東山区三十三間堂廻り

644-2

<https://kyoto.regency.hyatt.com/ja/hotel/home.html>

電話: 075 541 1234

18 : 30 Accueil et cocktail

受付・カクテル

18 : 45 Entrée en salle

開場

19 : 00 Discours d'ouverture

開会のご挨拶

19 : 15 Dîner gastronomique préparé par :

Michel Sarran, Chef du restaurant Michel Sarran à

Toulouse, 2 étoiles Michelin, juge de l'émission culinaire

"Top Chef"

スペシャルディナー(着席型)

メニュー監修:ミシェル・サララン シェフ

レストラン「ミシェル・サララン」(フランス・トゥールーズ)

ミシュラン2つ星受賞シェフ

仏有名料理番組「トップシェフ」の審査員

Spectacle : concert de piano interprété par Rémi Panossian

スペクタクル:

ピアノ コンサート

レミ・パノシアン氏

21 : 00 Tombola

大抽選会

21 : 30 Fin

閉会



L'Occitanie

Une diversité nourrissant un patrimoine exceptionnel

オクシタニー地方

多彩な魅力

La région Occitanie, née officiellement en 2016, est la réunion des anciennes régions Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées, riche de 13 départements, plus de 4500 communes, 220km de côtes méditerranéennes, deux massifs et des paysages variés. Un territoire qui en fait la plus grande région en métropole, plus grande que la Belgique ou l'Irlande. De ce contexte en découle un patrimoine exceptionnellement riche.

La région brille par la diversité de son territoire propice à un tourisme de qualité ; les gorges de l'Aveyron, Toulouse la ville rose, les arènes de Nîmes ou la Camargue et sa faune sauvage sont des exemples parmi tant d'autres. S'ajoute une économie dynamique et innovante: la région brille à plusieurs niveaux en investissant dans la création d'entreprise ou en soutenant des industries comme l'aéronautique et l'agriculture.

Tant de lieux et de paysages différents signifient une richesse gastronomique unique. Ce terroir varié qui s'étend des Pyrénées aux Alpes et qui longe la mer méditerranéenne est propice aux produits, viticulteurs et artisans locaux de qualité sans pareil. Cette année, Michel Sarran, Chef deux fois étoilé, vous fera goûter un aperçu de cette riche cuisine avec un menu spécialement mis en œuvre pour le Gala Kansai 2018.

2016年から現在の名称となった、オクシタニー地方は、かつてのラングドック＝ルシヨン地方とミディ＝ピレネー地方が統合、13の県、4500以上の自治体を擁する南フランスの一大地方です。220kmにもおよぶ地中海の海岸線、2つの山脈等、多彩な景色を楽しむことが出来る広大な大地は、フランスで最も広く、ベルギーやアイルランドの面積にも勝ります。その全てが、オクシタニー地方の何物にも代えがたい素晴らしい魅力となっています。

オクシタニー地方の何よりの特色はまず、観光に最適な豊かな風土です。アヴェロン渓谷、バラ色の都市の別名で知られるトゥールーズ、ニームの円形闘技場、ユネスコの生物圏保護区に登録されているカマルグの湿原地帯等、その例は枚挙に暇がありません。豊富な観光資源のみならず、ダイナミックで革新的な経済が、もうひとつ大きな特色です。起業への投資、航空産業や農業のサポートは様々な利益をもたらしています。

土壌の多様性は、食の豊富さを表します。ピレネー山脈からアルプス山脈へまたがる地中海に面した豊かな生育環境(テロワール)は、他に類を見ない程の質の良い農産物、ぶどう農家、職人を生み出しました。今回、オクシタニー地方の素晴らしいガストロノミーの世界に皆様をお連れ致します。ミシュラン2つ星シェフの、ミシェル・サラン氏によるスペシャルメニューをお楽しみ下さい。



© Wolfgang Staudt



© Patrick Nouhailler



Dîner gastronomique préparé par

Michel SARRAN

Chef du Restaurant Michel Sarran

Deux étoiles Michelin

スペシャルメニュー監修

ミシェル・サララン

「ミシェル・サララン」(フランス、トゥールーズ) シェフ

ミシュラン2つ星

Né dans le Gers, Michel Sarran se destine à des études de médecine avant d'apprendre la cuisine, inspiré par sa mère qui tient alors l'Auberge de Bergerayre à Saint-Martin d'Armagnac. Ce sont ensuite des grands noms de la gastronomie française, Alain Ducasse, Michel Guérard et Jean-Michel Lorain, qui finissent de parfaire son apprentissage.

Il reçoit une première étoile Michelin un an seulement après l'ouverture en 1995 de son restaurant éponyme dans un hôtel particulier de Toulouse. Ses performances sont saluées une fois de plus par une deuxième étoile en 2003.

Au restaurant Michel Sarran, un nombre réduit d'invités, et non pas de « clients », sont accueillis avec chaleur et douceur pour une expérience intimiste et conviviale. Plus qu'un restaurant, Michel Sarran offre une maison familiale, où est proposée une cuisine du terroir faisant la part belle aux produits locaux, reflets de la générosité gastronomique de la région Occitanie. A cette richesse régionale, il intègre influences latines, marocaines ou japonaises pour une cuisine gourmande au mélange de saveur affirmé sans jamais être excessif.

Toujours en mouvement, il s'exporte à l'étranger avec l'ouverture à Barcelone du café Emma en 2011 et participe depuis 2014 en tant que juge à l'émission populaire « Top Chef » sur M6.



フランス南西部、ジェール県出身のミシェル・サラランは、始めは医学の道を志していました。しかし、ジェール県のサン＝マルタン＝ダルマニャック村の「オーベルジュ・ベルジ」を経営する母の影響で、料理を学ぶようになりました。後に、アラン・デュカス、ミシェル・ゲラルドやジャン＝ミシェル・ロランといった偉大なシェフに師事し、技術を磨きました。

1995年にトゥールーズ市内の歴史的建造物内に自身の名前を冠したレストラン「ミシェル・サララン」を開業してからわずか1年後、初めてミシュランの星を獲得しました。その後の彼の素晴らしい功績は、2003年の二度目の二つ星の獲得につながります。

席数があまり多くはないレストラン「ミシェル・サララン」を訪れる人々は、「単なるお客様」ではなく「親しい友人」のようにもてなされます。温かく優しさに満ちあふれる「おもてなし」に迎えられ、家庭的で居心地の良い雰囲気の中で食事を楽しむことができます。

レストランでありながら、家庭の食卓に招かれたような心地良さを兼ね備え、大地の恵の食材を生かした郷土料理を提供する「ミシェル・サララン」は、オクシタニー地域のガストロノミーの雄大さの一面を表すものです。そして、オクシタニー地域独自の豊かさの中に、ラテン、モロッコ、そして日本の要素を、絶妙なバランスで料理へ取り入れることも忘れません。

2011年に、バルセロナでカフェ「エマ」を開店する等、海外にも展開しています。フランスのテレビ局「M6」による人気番組「トップシェフ」で2014年から審査員を務めるなど、意欲的に活動しています。



Le festival Piano aux Jacobins présente

Rémi PANOSSIAN

Pianiste classique et jazz

ジャコバン国際ピアノ音楽祭

レミ・パノシアン

ピアニスト

Né le 7 mars 1983 à Montpellier, Rémi Panossian débute le piano à l'âge de 7 ans et découvre trois ans plus tard l'univers du jazz en assistant à un concert de Michel Petrucciani. Il suit des cours d'harmonie, d'improvisation et d'histoire du jazz au JAM de Montpellier et termine ses études musicales à Toulouse.

Fin 2009, il crée le trio RP3 avec Maxime Delporte à la contrebasse, Frédéric Petitprez à la batterie et lui-même au piano. *Add Fiction*, premier album sorti en 2011, est très bien accueilli internationalement par la presse et le public. Le trio est élu « Révélation de l'année 2011 » par la radio TSF Jazz, et ils sont invités à se produire à l'Olympia pour la soirée « You and the night and the music ». Recevant un excellent accueil critique, leur dernier album en date, *Morning smile*, est sorti en octobre 2017.

En 2018, Rémi Panossian compose et publie un album solo intitulé *Do*. La direction artistique en est confiée à son ami Nicolas Gardel, trompettiste et compositeur. Amoureux des mélodies, Rémi Panossian donne vie à sa musique lors de concerts énergiques, envoûtants et organiques où il mélange douceur poétique, références rock et envolées lyriques.

Rémi Panossian se produit internationalement et a à son actif de nombreux festivals de jazz, de Taïwan à Porto, en passant par Israël ou le Canada.

Le festival Piano aux Jacobins

Le festival français à l'envergure internationale, Piano aux Jacobins, a lieu chaque année depuis 1979 dans différents lieux clés de la ville de Toulouse. Le festival propose de découvrir des artistes de formation classique ou jazz, jeunes talents ou grands noms, tout en redécouvrant la ville rose. L'évènement s'exporte à présent à l'étranger avec un festival à Pékin et à Shanghai en Chine, ou à Tokyo et Gifu au Japon.

1983年生まれ、フランス・モンペリエ出身。

7歳よりピアノを始め、ミシェル・ペトルチアーニのコンサートをきっかけにジャズに目覚める。モンペリエ・ジャズ・スクールにてコーラス、即興、ジャズの歴史などを学ぶ。その後、拠点をトゥールーズに移し、トゥールーズ音楽院にて学ぶ。

2009年後半、トリオRP3をコントラバス奏者のマキシム・テルポート、ドラム奏者フレデリック・プティプレイズ、自身はピアノを担当し結成。1stアルバム「Add Fiction」を2011年にリリースし、世界中で好評となり、ラジオ番組にて「Révélation de l'année 2011」を受賞。オリンピアのソワレに招待を受ける。2017年の最新アルバム「Morning smile」も大きな反響を得る。

2018年、トランペット奏者で作曲家でもある友人、ニコラ・ガルテルをアートディレクターに迎え、自身作曲のソロアルバム「Do」をリリース。

メロディーを愛し、人生を音楽に捧げるレミ・パノシアンは、エネルギーにあふれる舞台は勿論、詩的で甘美な、そしてロックなテイストも織り交ぜたパフォーマンスで好評を博している。台湾やイスラエル、カナダなど世界各国のジャズの祭典で演奏活動をグローバルに行っている。

ジャコバン国際ピアノ音楽祭

ジャコバン国際ピアノ音楽祭は1979年前から毎年トゥールーズで開催されています。この音楽祭でクラシックやジャズなどの若き才能や有名なアーティストの演奏を美しいトゥールーズの街でお楽しみ頂けます。フランス以外にも北京、上海、東京、岐阜など海外でも展開しています。



Gala CCI France Japon **Kansai 2018** 在日フランス商工会議所 ガラ・パーティー 関西 2018

Tarif par personne 料金 / 1名様
35,000 JPY / 円

L'attribution des tables est faite par la CCI France Japon.
テーブルのご指定はできません。

1 RÉSERVEZ VOS PLACES PAR EMAIL

Merci de nous envoyer un email à gala@ccifj.or.jp avec le bulletin « Bon de réservation - A » (à remplir page suivante) en pièce jointe. Sans ce bulletin dûment rempli, nous ne pourrions prendre en compte votre réservation. Vous pouvez également envoyer le bulletin par fax au 03-3288-9558.

Le nombre de places étant limité, nous vous invitons à nous réserver le plus rapidement possible.

メールで[A]座席予約確認書を送る

- メール gala@ccifj.or.jp に(A)座席予約確認書を添付してお申込み下さい。(または、メールとファックス03-3288-9558で(A)座席予約確認書をご送付下さい。)
- 座席予約確認書をご送付いただけない場合、座席予約が無効となる場合がありますのでご注意ください。
- メールの先着順に受付致しますので、お早めにご連絡下さい。

2 RECEVEZ VOS CARTONS D'INVITATION

Nous vous enverrons par courrier les cartons d'invitation correspondants au nombre de places réservées. Vous pourrez utiliser ces cartons pour convier vos invités au Gala.

招待状を受け取る

- 弊所より、予約人数分の招待状を郵送にてご送付致します。
- 招待されるお客様にお配り下さい。

3 COMPLÉTEZ VOTRE PLAN DE TABLE

Vous pourrez renseigner le nom de vos invités directement sur une page web dédiée. Votre identifiant et votre mot de passe vous seront communiqués par e-mail en temps utile.

出席者席次リストの入力

- 弊所のウェブサイトよりガラ・パーティー特別ページにアクセスし、当日出席される方のお名前を入力頂きます。
- 在日フランス商工会議所よりメールにて席次リスト入力方法についてご案内致します。

CONTACT RÉSERVATIONS 座席予約の問い合わせ KANSAI DESK 関西デスク

TEL : 06-4795-5126 E-MAIL : kansai-desk@ccifj.or.jp

Français/日本語/English

Tarif 料金

35,000 JPY / 円

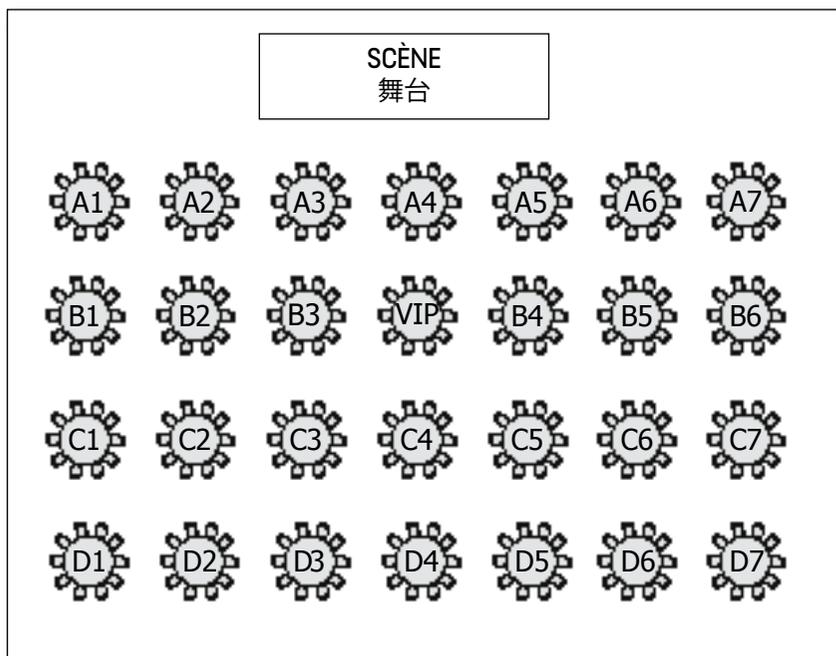
Prix par personne (taxes comprises)

1名分参加費 (消費税込み)

L'attribution des tables est faite par la CCI France Japon.

お席の指定はできません。

Plan de salle 会場図



CONTACT POUR VOS RÉSERVATIONS 座席予約の問い合わせ KANSAI DESK 関西デスク

TEL : 06-4795-5126 E-MAIL : kansai-desk@ccifj.or.jp

Français/日本語/English

Merci de renvoyer ce "Bon de réservation - A" dûment rempli par email.

メールでご予約頂いた後、この[A]座席予約確認書を必ず当日中にメールにてご送付下さい。

Réservation de tables / テーブル単位で予約される場合

▶ 10 personnes / 10人掛け () table(s) 卓

Réservation de places individuelles / 席単位で予約される場合

▶ Nombre de personnes 座席数 () place(s) 席

FAX : 03-3288-9558 E-MAIL : kansai-desk@ccifj.or.jp

Nom 氏名

Société 会社名

Tél. 電話番号

Fax ファックス

E-mail メールアドレス

Adresse 住所

Code Postal 〒

Date 送信日

Signature 署名

Remarque 1 : Les places réservées devront être réglées dès réception de la facture qui sera émise à réception de votre bulletin de réservation.

Remarque 2 : Condition d'annulation des places réservées : après le lundi 7 mai 2018, la CCI France Japon ne sera pas tenue de rembourser les places déjà facturées.

注1: 予約受付後、請求書をご送付致します。請求書到着後直ちにお支払いをお願い致します。

注2: 取消料 2018年5月7日(月)以降は請求額の100%



SPONSOR GOLD ゴールドスポンサー 300 000 JPY / 円

Donnez de la visibilité à votre entreprise dans la région du Kansai.

✓ PLACEMENT PRIVILÉGIÉ POUR LES SPONSORS GOLD

- ✓ Un stand mis à disposition dans la salle de cocktail pour présenter vos produits et votre entreprise : plaquettes, kakémonos, distribution d'échantillons (attention pas de dégustation possible)...
- ✓ Diffusion d'un film promotionnel d'une durée maximale de 3 minutes.
- ✓ Votre logo publié dans le programme du Gala.
- ✓ Votre logo projeté sur l'écran au cours du dîner.
- ✓ Deux billets de tombola offerts à chacun de vos invités.

ガラ・パーティー 関西のスポンサー企業を募集します

- ✓ スポンサー ゴールドには座席の先行予約があります。
- ✓ 企業PR用の専用デスクを会場内のカクテル開催スペースにご用意します。企業のパンフレット、ポスター、バナースタンド、試供品等の設置が可能です。(但し飲食物の試食、試飲は出来ません。)
- ✓ ガラ・パーティー当日会場内で3分以内のPRビデオ投影可能
- ✓ ガラ・パーティー当日配付のプログラムに企業ロゴ掲載
- ✓ スポンサー企業のロゴをガラ・パーティー会場のスクリーンで紹介
- ✓ 抽選券を参加者一人につき2枚プレゼント

Date limite pour la réservation de sponsorships : vendredi 30 mars 2018

Les entreprises sponsors ont la possibilité de réserver leurs places en priorité.

内容をご確認頂き、本スポンサー申し込み書をメールまたはファックスにてご送付ください。
一般座席予約の期限とは異なります。ご注意ください。

申し込み期限: 2017年3月30日(金)

E-MAIL : kansai-desk@ccifj.or.jp FAX : 03-3288-9558

Nom 氏名

Société 会社名

Tél. 電話番号

Fax ファックス

E-mail メールアドレス

Adresse 住所

Code Postal 〒

Date 送信日

Signature 署名

**CONTACT SPONSORS スポンサーの問い合わせ
KANSAI DESK 関西デスク**

TEL : 06-4795-5126 E-MAIL : kansai-desk@ccifj.or.jp

FAITES PARTIE DES ENTREPRISES DONATRICES !

DANS LA SALLE DE COCKTAIL

Tous les lots sont exposés pendant le cocktail d'accueil.

VISIBILITÉ SUPPLÉMENTAIRE POUR LES DONATEURS DES 5 PREMIERS LOTS

Projection en image des lots sur grand écran et tirage sur scène (un représentant de l'entreprise donatrice est invité à remettre le lot au gagnant).

Si vous souhaitez offrir un "table gift" (un cadeau offert à chaque invité), merci de nous contacter.

Pour offrir des lots, merci de remplir et retourner le « Bon de tombola C » par FAX avant le vendredi 20 avril 2018. Valeur minimale par produit ou lot de produits : 5 000 yens

**多くの皆様にご好評のガラ・パーティー抽選会への賞品提供
をお願い申し上げます。**

当日のカクテル会場に展示

提供賞品を展示し、多くの参加者の方々にご覧いただけます。

上位5位までの賞品提供者への特典

パーティー当日、抽選会の各賞を会場スクリーンで紹介します。パーティー当日舞台上で行われる抽選会に、代表者の方にご参加いただけます。

テーブルギフトスポンサー募集

参加者全員にお土産を提供して下さるスポンサーを募集します。

抽選会への賞品ご提供の際は、抽選会賞品提供申込み用紙 [C] にご記入の上、2018年4月20日(金)までにFAXにてご連絡下さい。1個またはセットで5000円以上の賞品をお願い致します。



CONTACT POUR LA TOMBOLA 大抽選会の問い合わせ

Emiko TSUKADA 塚田 恵美子

TEL : 03-3288-9622 E-MAIL : direction@ccifj.or.jp



1 À RETOURNER PAR FAX AVANT LE VENDREDI 20 AVRIL 2018
[C]抽選会商品提供申し込み用紙をご記入のうえ、ファックスにてご連絡ください。
申し込み期限:2018年4月20日(金)

FAX : 03-3288-9558

Nom 氏名

Société 会社名

Tél. 電話番号

Fax ファックス

E-mail メールアドレス

Adresse 住所

Code Postal 〒

Date 送信日

Signature 署名

**2 MERCI DE NOUS ENVOYER VOS LOTS À L'ADRESSE SUIVANTE
ENTRE LE MARDI 15 MAI ET LE VENDREDI 18 MAI 2018.**

★ 提供頂きます賞品を、2018年5月15日(火)～5月18日(金)の期間中に、以下の住所
までご送付頂きますようお願い致します。

CCI France Japon TOMBOLA KANSAI
Iida Bldg 2F, 5-5 Rokubancho, Chiyoda-ku, Tokyo 102-0085

在日フランス商工会議所 抽選会 関西 賞品係宛
〒102-0085 東京都千代田区六番町5-5 飯田ビル2F

CONTACT POUR LA TOMBOLA 大抽選会の問い合わせ

Emiko TSUKADA 塚田 恵美子

TEL : 03-3288-9622 E-MAIL : direction@ccifj.or.jp

| | |
|-----------------------------------|--|
| Désignation _____ 提供賞品名 | Valeur 単価 _____ Nbre de lots 賞品数 _____ Date de livraison 送付予定日 * |
| Désignation _____ 提供賞品名 | Valeur 単価 _____ Nbre de lots 賞品数 _____ Date de livraison 送付予定日 * |
| Désignation _____ 提供賞品名 | Valeur 単価 _____ Nbre de lots 賞品数 _____ Date de livraison 送付予定日 * |
| Désignation _____ 提供賞品名 | Valeur 単価 _____ Nbre de lots 賞品数 _____ Date de livraison 送付予定日 * |