

## フランスの実力派パティシエ&ショコラティエ「フレデリック・カッセル」が 東急百貨店本店に期間限定出店

*Frédéric Cassel*  
FONTAINEBLEAU

株式会社レイジースーザン(本社:東京都千代田区/代表者:春日政彦)は、2013年9月5日東急百貨店本店B1Fリニューアルに伴い、パリ郊外フォンテーヌブローにアトリエとブティックを構えるパティシエ&ショコラティエ「フレデリック・カッセル」を期間限定(~2014年3月予定)オープンいたします。

フレデリック・カッセル氏は世界的なパティスリー協会「ルレ・デセール(※1)」現会長であり、2013年「クープ・デュ・モンド(※2)」フランス代表監督として見事優勝に導いた、パティスリー協会を牽引する実力派。フランス菓子の伝統を守りながらも、新しい食材への探究心やストーリーを大切にしてお菓子を創り続けるカッセル氏が『日常に楽しむ、とっておきのパティスリー』を渋谷にお届けいたします。

カッセル氏の代表作であり、フランス・イルドフランス地方にてベスト・ミルフィーユの栄冠に輝いた「ミルフィーユ・ヴァニлью」など定番のケーキや秋冬の季節商品、またショコラなどの直輸入商品をはじめ、フレデリック・カッセル氏のレシピを再現した上質なお菓子を取り揃えます。また、三越銀座店でもご好評をいただいております、お客様のお好みに応じてお選びいただける「セミオーダーギフト」は専任スタッフが心をこめてお客様のギフトをご提案いたします。「フレデリック・カッセル」は、2008年、ハイアットリージェンシー京都に日本初出店し、東京では現在三越銀座店に続く出店となります。



### フレデリック・カッセル東急百貨店本店

東京都渋谷区道玄坂2-24-1 B1F食料品 TEL:03-3477-3283(直通)

営業時間:10:00~20:00 不定休 ※東急百貨店本店に準ずる。

商品ラインアップ:

ボンボンショコラ、タブレットショコラ、コンフィチュール、マカロン、パート・ド・フルーツ、生ケーキ、フィナンシェ、モワルー、サブレ、ムラングなど 50種以上

### <フレデリック・カッセル 店舗>

ハイアットリージェンシー京都 (トラットリアテッセ内)

京都市東山区三十三間堂廻り644番地2 TEL:075-541-3204

三越銀座店

東京都中央区銀座4-6-16 B2 TEL:03-3535-1930(直通)

# LAZY SUSAN

## フレデリック・カッセル

1967年5月25日フランス北部アヴィル生まれ。15歳の時にショコラティエ・パティシエを目指す。1988年から「フォーション」にて修行。ピエール・エルメ氏に会い、「最高の素材と厳格な仕事」を学ぶ。1994年自らの店をパリ郊外のフォンテーヌブローに開店。地元の人々に愛され、週末にはパリからのお客様も多く訪れる。2002年にはショップ近くに、ショコラティエとサロン・ド・テをオープン。「ルレ・デセール(※1)」の会長として世界を廻る以外はアトリエか店に立っています。また、2013年に開催されパティスリーコンテストの最高峰「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー(※2)」では代表監督として、フランスチームを見事優勝に導く。ロゴマークのエンジェルは彼自身が描いたもので、「僕はお菓子の天使だから」と。食べた人の顔から笑顔がこぼれるようなお菓子を、また愛情と情熱を注ぐパティシエという職業を若い世代に伝えていくことが使命だと言います。



### 受賞歴

1999	Pâtissier de l'année 1999最優秀パティシエ賞
2005	Prix de la dynamique artisanale 2005最もダイナミックな職人賞
2007	Pâtissier de l'année 2007最優秀パティシエ賞
2008	Des talents du Gout 2008味の達人賞

### 経歴

1988	「フォーション」入社
1993	「フォーション」シェフ
1994	フォンテーヌブローに「Frédéric Cassel」オープン
1997	ルレ・デセール入会
2002	フォンテーヌブローにアトリエ及びサロン・ド・テをオープン
2003	ルレ・デセール会長 (Président de Relais Desserts)に就任、現会長
2008	ハイアットリージェンシー京都 日本初出店
2010	三越銀座店 東京初出店
2012	クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー フランス代表チーム監督就任
2013	同大会優勝

(※1) 今のパティスリーを牽引する、世界トップレベルのパティシエによる会員組織Relais Desserts／ルレ・デセール1981年に創設。ヨーロッパを中心に世界15か国のパティシエが加盟し春と秋に行なわれる年2回のセミナーを通して「最高のお菓子作り」を目指す。フレデリック・カッセルは2003年より現在も会長を務める。メンバーのお店は「品質」を保証されており、またフランス菓子の品質をより高めるため、メンバーはレシピやスタッフの「交換」を行なっています。メンバー同志の「友情」によってレシピを共有し、自身のクリエイションに生かしています。

(※2) パティシエ・コンクールの最高峰「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」1989年に設立された世界を代表するパティスリーのコンクール。世界20か国から各国の予選を勝ち抜いたパティシエたちがその腕を競う最高峰の場として、2年に1度開催。第13回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2013では、フレデリック・カッセル率いるフランスが優勝。2位は日本、3位がイタリアという結果となりました。

### <本件に関するお問い合わせ先>

株式会社レイジースーザン 〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-3-1新東京ビル8F  
広報部 安藤・木村 TEL:03-3214-1170 / FAX:03-3214-5385  
ブランドサイト <http://www.lazysusan.co.jp> オンラインショップ <http://shoplazysusan.co.jp>