

Sébastien Zozaya
 ×
 maison de charcuterie M



Basque

『M.O.F.』
 (フランス国家最優秀職人章)
 とは…

フランス文化の最も優れた継承者たるにふさわしい高度な技術を持つ職人に与えられるフランス国家の称号で、特に食の世界における『M.O.F.』は、フランス料理界最高峰の荣誉として知られています。コンクールに合格し、『M.O.F.』の称号を得た者だけが、名誉あるトリコロールカラー襟のcockadeを着用することを許されます。



SÉBASTIEN ZOZAYA

ARTISAN CHARCUTIER

Spécialités

- Le pâté en croûte
- L'andouille de campagne
- La terrine Grand-Mère

A déguster sur place ou à emporter

M.O.F.

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
 CHARCUTIER TRAITEUR

～天才・シャルキュトリの旗手
 セバスチャン・ゾザヤ氏 (M.O.F.) 来日！！～

Soirée Basque バスクナイト

この度、日本シャルキュトリ協会の招聘により、フランス・バスク地方のピアリッツに店舗を構えるセバスチャン・ゾザヤシェフが来日します。

その訪日に合わせ、バスクナイトと銘打ち、ゾザヤシェフの数々のシャルキュトリと共に、ラトゥールがご用意したバスクの地方料理をたっぷりとお楽しみいただけるイベントを開催いたします。

M.O.F. (フランス国家最優秀職人章) を受賞した数少ない若手シェフの逸品をお楽しみいただける又とない機会ですので、是非ご参加ください。

2023. 10.13 (FRI) 18:00 受付 18:30 開場

18,000 円 (税・サ・ドリンク込み) 着席ビュッフェ

会場：レストラン ラトゥール

【ご予約・お申込方法】

お電話 又は メール 又は 予約サイト よりご予約お願いいたします。
 お支払いは当日レストランにてお願いいたします。

TEL:075-753-7623 (担当：ラトゥール 福村)

E-mail:latour@madoi-co.com

◆予約サイト◆



<http://bit.ly/2YMd7bt>



バスク地方

フランスとスペインにまたがる独自の文化や言語を持つ地域で、その豊かな産物から美食の地域としても知られています。シェフの店があるピアリッツはその中でも高級リゾート地でサーフィンのメッカとしても有名です。

Sébastien Zozaya セバスチャン・ゾザヤ

「Charcuterie Junqua」（シャルキュトリー・ジュンカ）での見習いを経て「Alain Ducasse」（アラン・デュカス）率いるパリの「Louis XV」（ルイ・ケーンズ）で勤務、20歳でスーシェフ、21歳でシェフのポジションまで上り詰めました。

その後スペインやアラブ、アジアなどを経てフランスに帰国、2015年度最優秀シャルキュティエ、2016年トレットールフランスチャンピオン、2017年にはトレットール世界大会でキャプテンとしてフランスチームを準優勝まで導くなど輝かしい経歴の持ち主です。

2019年に「Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur」（シャルキュティエ & ケータリング部門 国家最優秀職人章）の称号を受勲されています。

伝統的なシャルキュトリーの基本をふまえつつ、現代的なセンスで、オリジナルの作品を次々と生み出しているシャルキュティエの第一人者。地元の小規模生産者から選んだ新鮮な季節の食材を使うのがゾザヤ氏の信条です。塩分や脂肪分を抑え、自然のリズムに沿った毎日の食生活を尊重するゾザヤ氏のこだわり、植物や自然の要素を取り入れた季節感あふれるシャルキュトリー作品の魅力を伝授いただきます。



maison de charcuterie M メゾン ドゥ シャルキュトリー エム



京都・岡崎で出会う 本場パリを感じるシャルキュトリー専門店

【京都産の豚肉を使用した安心・安全なシャルキュトリー】

2022年京都・岡崎の地にオープンした、地元京都で大切に育てられた高品質で鮮度の高い豚肉のみを使用しているシャルキュトリー専門店です。美味しいは勿論、健康への配慮から発色剤（亜硝酸ナトリウム）を使わず、添加物も極力減らした製法を大切に食の安全性の確保に努めています。



日本シャルキュトリー協会とは

シャルキュトリーとはフランス語で食肉加工品を指し、ワイン・チーズと並んでフランスの食文化の根幹をなすものといえます。日本シャルキュトリー協会は2013年4月にフランスシャルキュトリーの文化を紹介し、フランス本国との文化的交流を深めることを目的として、設立されました。

セミナーや賞味会の他、パテクルート世界選手権のアジア大会の運営など数多くの活動を行っています。弊社社長・伊藤文彰が副会長を務めている縁もあり、今回のイベントの開催となりました。

レストラン ラトゥール

〒606-8501
京都市左京区吉田本町
京都大学時計台記念館内1階

【営業時間】

ランチ / 11:30~15:00 (L.o.14:00)
ディナー / 17:30~21:30 (L.o.20:30)

HP : [https://madoi-co.com/
restaurant/la-tour.html/](https://madoi-co.com/restaurant/la-tour.html/)



【アクセス】

バス停留所「京大正門前」より徒歩約3分
京阪本線「出町柳」駅より徒歩約20分