

在日フランス商工会議所 ガラ・パーティー 関西 2019

Vendredi 27 septembre 2019 à l'Imperial Hotel Osaka

2019年9月27日(金) 場所: 帝國ホテル大阪



GALA CCI France Japon
KANSAI 2019

CCI France Japon ガラ・パーティー 関西 2019



↑ GALA KANSAI 2018
 ガラ・パーティー関西 2018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・ジョゼフ
 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 2019 : une grande soirée gastronomique d'exception célébrée à Osaka.

在日フランス商工会議所「ガラ・パーティー関西2019」 特別なディナー・ショーを大阪で開催致します。

Chers membres, chers amis,

Nous avons le plaisir de vous convier à notre prochaine édition du Gala Kansai qui se tiendra le vendredi 27 septembre à l'Imperial Hotel Osaka.

Comme chaque année, la CCI France Japon souhaite offrir à ses membres et à leurs clients basés dans la région du Kansai une soirée inoubliable.

Cette année, le chef Dominique Corby, géant de la cuisine française au Japon, ravira vos papilles avec un menu spécialement élaboré pour le Gala. Vice-président de l'Académie culinaire de France au Japon, Il s'est investi avec ferveur lors du grand séisme du 11 mars 2011 pour venir en aide aux populations sinistrées de la région du Tohoku en servant des repas ou en soutenant les producteurs locaux.

Suite au diner, Julie Pelletier, artiste française basée au Japon et se produisant internationalement, animera la soirée avec un concert d'opéra mettant en avant sa belle voix de soprano.

Une tombola avec des lots prestigieux agrémentera également la soirée, que nous souhaitons placer sous le signe de l'excellence française.

Toute l'équipe organisatrice du Gala se tient à votre disposition et vous attend nombreux le 27 septembre prochain à Osaka.

2019年9月27日(金)18時30分より、帝国ホテル大阪、エンバイアルームにて、在日フランス商工会議所2019年ガラ・パーティー関西を開催致します。

毎年関西で開催されるガラ・パーティーが、関西が拠点の会員企業とビジネスパートナーの皆様にとって、記憶に残る素晴らしい夕べとなることを願っております。

今回は、来日25年となる日本フレンチ界の巨匠、「フレンチ割烹ドミニク・コルビ」のドミニク・コルビシェフによる、スペシャルメニューをお楽しみ下さい。コルビシェフは、フランス料理アカデミー日本支部の副会長を務めています。東日本大震災の際には、被災地で炊き出し、支援物資の輸送、配布を行なった他、被災地産の食材にも尽力しました。

ディナーに引き続き、インターナショナルに活躍するフランス人オペラ歌手、ジュリ・ベルティエ氏のスペシャルコンサートが、会場を更に盛り上げてくれる予定です。ベルティエ氏のドラマティコ・ソプラノの歌声をお楽しみ下さい。

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。

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。

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 2019

CCI France Japon ガラ・パーティー 関西 2019

Vendredi 27 septembre 2019
2019年9月27日(金)

Imperial Hotel Osaka, 3F Empire room
1-8-50, Tenmabashi, Kita-ku,
Osaka
530-0042

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/>
Tél. : 06-6881-1111

場所: 帝国ホテル大阪、3階 エンパイアルーム
〒530-0042
大阪市北区天満橋1-8-50

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/>
電話: 06-6881-1111

- 18 : 30** Accueil et cocktail
受付・カクテル
- 18 : 45** Ouverture des portes
開場
- 19 : 00** Discours de bienvenue
開会のご挨拶
- 19 : 15** Dîner gastronomique préparé par :
Dominique Corby,
Chef-proprétaire du restaurant French Kappo
Vice-président de l'Académie culinaire de France au Japon
スペシャルディナー
メニュー監修 ドミニク・コルビ 氏
フレンチ割烹ドミニク・コルビ オーナーシェフ
フランス料理アカデミー日本支部副会長
- Spectacle : concert d'Opéra interprété par :
Julie Pelletier,
Soprano dramatique
スペクタクル:
スペシャル コンサート
ジュリ・ペルティエ 氏
オペラ歌手 ドラマティコ・ソプラノ
- 21 : 00** Tombola
大抽選会
- 21 : 30** Fin
閉会

Dîner gastronomique préparé par

Dominique Corby

Vice-président de l'Académie culinaire de France au Japon,

Chef-proprétaire du restaurant French Kappo Dominique Corby

Au Japon depuis 25 ans, Dominique Corby est un géant de la cuisine française au Japon.

Né à Paris, Dominique Corby commence son expérience culinaire à l'âge de 15 ans. Il travaille dans plusieurs établissements étoilés par le Guide Michelin, dont le Tastevin, avant de devenir en 1991 le Sous-chef de la Tour d'argent à Paris.

En 1994, il devient le Chef de la Tour d'argent à Tokyo, puis le Chef du restaurant Sakura de l'hôtel The New Otani de 2002 à 2010. De 2003 à 2013, il crée en parallèle le 6e sens d'Oenon à Ginza, un restaurant de cuisine française alliant le classique à la modernité. En 2008, il ouvre le restaurant le Miyabi près de Paris et partage ainsi son temps entre le Japon, la France et à l'international.

Il reçoit l'Ordre du Mérite agricole en 2007. Il rejoint l'Académie culinaire de France, section Japon, en 2010 et en devient son Vice-président en 2013. En 2011, il crée l'association Lumière et Espoir pour le Japon afin d'apporter de l'aide à la région du Tohoku suite au séisme du 11 mars, notamment en servant des repas dans les zones sinistrées et à travers la promotion et le soutien aux producteurs alimentaires locaux. En octobre 2013, Dominique Corby rejoint l'école Cordon Bleu Japon en tant que Master chef.

En mai 2015, il ouvre French Kappo Dominique Corby. Il propose un mariage de la cuisine française et japonaise dont les convives peuvent apprécier la préparation au comptoir.

来日25年、日本フレンチ界の巨匠

イル・ド・フランス地方(パリ)出身。14歳で料理の道に入り、「ル・タストヴァン」を始め、数々の星付きレストランで修業を重ね、1991年「ラ・トゥール・ダルジャン」パリ本店副料理長に就任。

その後1994年、「ホテル ニューオータニ東京」内「ラ・トゥール・ダルジャン東京」のエグゼクティブ・シェフとして初来日。2002年から2010年5月までホテルニューオータニ大阪の総料理長及び、同ホテル内フレンチレストラン「サクラ」の総料理長を務める。2003年から2013年6月まで、銀座「ル・シズィエム・サンス・ドゥ・オエノン」のガストロノミープロデューサーとして、日本の伝統食材や和の調理法を取り入れたクラシックモダンなフレンチを提案し、ミシュランの星を獲得。一方で、2008年にはパリ郊外にフレンチジャパニーズスタイルの高級レストラン「Le Miyabi」をオープンするなど、東京、フランスを中心に、世界各国で精力的に活動している。

2013年10月から、ル・コルドン・ブルー日本校のマスターシェフを勤めた。2015年3月に、「フレンチ割烹ドミニク・コルビ」を東京都新宿区にオープン。その後、東京都新宿区のMaison de Minami par Dominique Corby をプロデュース。2019年2月、東京都港区に「フレンチ割烹ドミニク・コルビ新橋」新装オープンした。シェフと話しながらの割烹スタイルの「フレンチ割烹ドミニク・コルビ」は、「和×フレンチ」をモットーに、国内の地域食材を活かした料理で定評がある。

また、2007年に農事功労賞シュバリエを受賞。2010年、フランス料理アカデミー日本支部事務局メンバーに就任。2011年5月、一般社団法人 Lumière et Espoir pour le Japon (日本の光と希望)を設立。東北被災地での炊き出しや支援物資の輸送、配布、被災地産食材のプロモーションなど、生活に直結した支援活動を行っている。2013年、フランス料理アカデミー日本支部・副会長就任。2018年、シャンパーニュBauget Jouette 日本アンバサダーに就任した。

スペシャルメニュー監修

ドミニク・コルビ

「フレンチ割烹ドミニク・コルビ」オーナーシェフ

フランス料理アカデミー日本支部・副会長





Julie PELLETIER

Chanteuse d'Opéra, Soprano dramatique

ジュリ・ペルティエ

オペラ歌手、ドラマティコ・ソプラノ

Née en France en 1987, Julie Pelletier, franco-russe, exprime très jeune une grande curiosité et un sens de l'humour bien particulier. Elle découvre la musique classique par son père, amateur de symphonies, et sa mère, soprano dans un chœur folklorique russe.

A sa majorité, elle s'inscrit au conservatoire de Versailles et, inspiré par le cinéma, se tourne vers l'opéra. Elle rencontre à 22 ans un véritable mentor en Vania Boneva, Soprano du Chœur national de Paris. Douée pour les langues étrangères, Julie part s'enrichir de nouvelles expériences auprès de plusieurs professeurs renommés, dont Montserrat Caballé, June Anderson, Sergei Leiferkus ou encore Françoise Pollet, et s'installe à Moscou où elle intègre le programme pour jeunes chanteurs de Galina Vishnevskaya.

C'est ainsi en Russie qu'elle fait ses armes sur scène avec orchestre et qu'elle découvre la teneur du métier de chanteuse, où elle est remarquée par ses talents de comédienne. Elle décide de partager ce savoir avec les chanteurs en devenir et ouvre par la suite sa propre structure. Elle invite des artistes du monde entier qui viennent montrer leur savoir à ses élèves passionnés.

Julie Pelletier vit actuellement au Japon. Elle est la fondatrice du projet Sempre Libera, promouvant l'opéra auprès du grand public grâce à des représentations et soirées accessibles à tous.

1987年生まれ、フランス・モンペリエ出身。幼少期から好奇心とユーモアにあふれたジュリは、交響曲が好きだった父とロシア民謡のソプラノだった母に囲まれ、クラシック音楽に目覚めた。

コンセルバトワールに入学したが、その後22歳で彼女の才能を開花させた真の指導者ヴァニア・ボネヴァに出会った。

語学の才能に恵まれたジュリは、新たな経験を積むため、モントセラート・カバリエ、ジューン・アンダーソン、セルゲイ・ペトロヴィチ・レイフェルクス、フランソワーズ・ポレ等、数々の有名な指導者に師事した。また、モスクワのガリーナ・パーヴロヴナ・ヴィシネフスカヤの若者向けプログラムに参加した。

その後のモスクワでのオーケストラ公演の成功により、ジュリ・ペルティエの歌手としての知名度が上がるとともに、学校だけでは培えない経験を得た。

自身で培ったノウハウを他の歌手と共有する機会を設け、また、全世界から彼女に続く熱心で情熱的な歌手を受け入れる活動をしている。



Gala CCI France Japon **Kansai 2019** 在日フランス商工会議所 ガラ・パーティー 関西 2019

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 03-4500-6603.

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03-4500-6603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。

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.

2

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。

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.

3

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

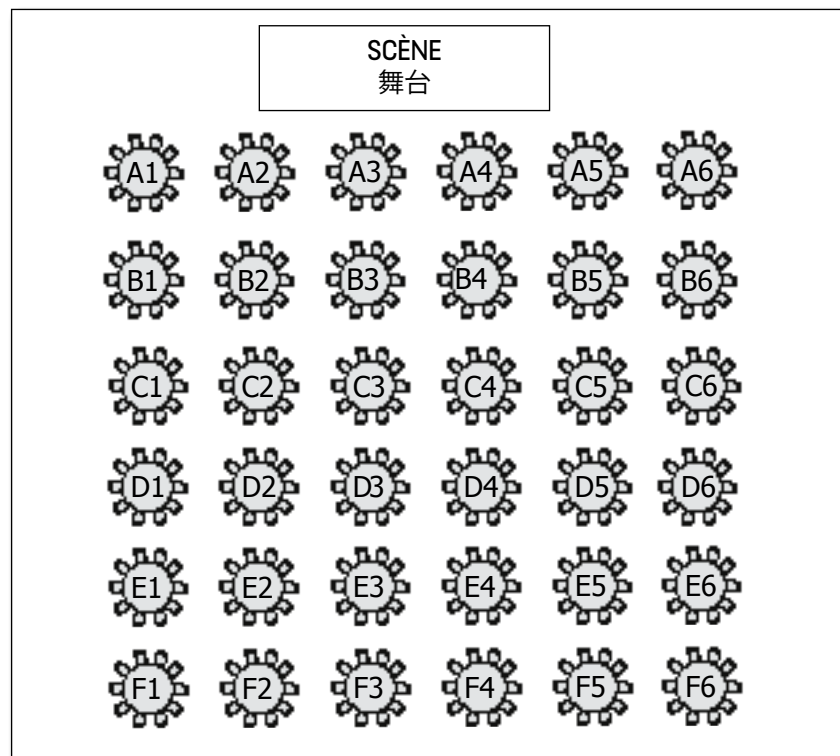
Prix par personne (taxes comprises)

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 : 03-4500-6603 E-MAIL : gala@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 vendredi 23 août 2019, 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 2019年8月23日(金)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 28 juin 2019

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: 2019年6月28日(金)

E-MAIL : kansai-desk@ccifj.or.jp FAX : 03-4500-6603

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 jeudi 8 août 2019. 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、2019年8月8日(木)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
KANSAI DESK 関西デスク
TEL : 06-4795-5126 E-MAIL : kansai-desk@ccifj.or.jp



1 À RETOURNER PAR E-MAIL OU FAX AVANT LE JEUDI 25 JUILLET 2019
[C]抽選会商品提供申し込み用紙をご記入のうえ、メール又はファックスにてご連絡ください。
申し込み期限:2019年7月25日(木)

E-mail : gala@ccifj.or.jp

FAX : 03-4500-6603

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 ENTRE LE LUNDI 9 SEPTEMBRE ET LE VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2019 A L'ADRESSE SUIVANTE:
提供頂きます賞品を、2019年9月9日(月)～9月13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 OSAKA
Nihonbashihoncho YS Bldg, 2-2-2 Nihonbashihoncho, Chuo-ku, Tokyo 103-0023
在日フランス商工会議所 抽選会賞係宛
〒103-0023 東京都中央区日本橋本町2-2-2 日本橋本町YSビル

CONTACT POUR LA TOMBOLA 大抽選会の問い合わせ
KANSAI DESK 関西デスク
TEL : 06-4795-5126 E-MAIL : kansai-desk@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 *