



PRÉSENTATION

# Gala de la CCI France Japon **Fukuoka 2021**

在日フランス商工会議所 ガラ・パーティー **福岡 2021**のご案内

Lundi 15 novembre 2021 à l'hôtel Okura Fukuoka 2021年11月15日（月）ホテルオークラ福岡



Gala CCI France Japon  
**FUKUOKA 2021**

在日フランス商工会議所 ガラ・パーティー 福岡2021

**BORDEAUX**





GALA FUKUOKA 2020  
ガラ・パーティー福岡2020の様様

## Le Gala Fukuoka de la CCI France Japon, une soirée gastronomique d'exception.

Chers membres, chers amis,

Nous avons le plaisir de vous convier à notre soirée de Gala: "Fukuoka 2021" qui se tiendra le lundi 15 novembre à partir de 18h30 à l'hôtel Okura Fukuoka.

La CCI France Japon vous propose un événement de prestige à Fukuoka, au coeur de la dynamique île de Kyushu : une région traditionnellement ouverte sur le monde et dont les liens avec la France ne cessent de grandir d'année en année.

Nous renouons notre partenariat avec la ville de Bordeaux afin de vous proposer une soirée exceptionnelle dont le menu sera spécialement préparé pour l'occasion par Pascal Nibaudeau, chef 1 étoile au Guide Michelin. Les convives pourront aussi profiter d'un concert spécial présenté par le groupe Trio Forest.

Une tombola, avec des lots prestigieux offerts par les plus grandes marques, animera également la soirée, que nous souhaitons le reflet de l'excellence française.

Toute l'équipe organisatrice du Gala se tient à votre disposition et vous attend nombreux le 8 septembre prochain pour cette 8ème édition de notre Gala Fukuoka.

Armel Cahierre  
Président de la CCI France Japon

## ガラ・パーティー福岡 九州最大の日仏交流イベント

拝啓、時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

2021年11月15日（月）18時30分より、ホテルオークラ福岡にて、在日フランス商工会議所2021年ガラ・パーティー福岡を開催致します。

ボルドー市後援のパーティーでは、ボルドーワイン委員会セレクションのボルドーワインと共に、ミシュラン一つ星シェフパスカル・ニボドーがリアージュしたスペシャルメニューをお楽しみいただく予定です。

また、それぞれがベルギー・フランス・東京で研鑽を積んできたトリオフォレストのヴァイオリン・オーボエ・ピアノによる、スペシャルコンサートに引き続き、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やPRの場をご用意致しておりますので、ご検討いただければ幸いです。また、抽選会賞品のご提供についてもお待ちしております。

2014年の第1回目の開催から、今年で第8回目を迎える在日フランス商工会議所ガラ・パーティー福岡は、九州における日仏交流の重要なイベントとして開催致しております。また、九州の中心都市、福岡で開催するこのイベントを、日本にしながら、フランスの文化をご堪能いただくのみならず、日仏のビジネスマンが集うネットワーキングイベントとして、ご活用いただければ幸甚に存じます。

皆様のご参加とご協力を心よりお待ちしております。

在日フランス商工会議所  
会頭 アルメル・カイエール

（前回のご案内から、上記の内容に変更になりました。）

### VOTRE CONTACT POUR CET ÉVÉNEMENT 在日フランス商工会議所ガラ・パーティー事務局

JANA CHARLES ヤナ シャル  
BUREAU KYUSHU, DÉLÉGUÉ  
九州デスク、代表  
TEL. : 090-2397-9853  
KYUSHU-DESK@CCIFJ.OR.JP

# PROGRAMME プログラム

GALA CCI FRANCE JAPON **FUKUOKA 2021**  
ガラ・パーティー 福岡 2021



Gala CCI France Japon

**FUKUOKA 2021**

在日フランス商工会議所 ガラ・パーティー 福岡2021



VINS DE  
**BORDEAUX**

B

Lundi 15 novembre 2021

2021年11月15日 (月)

Hôtel Okura Fukuoka

4F Heian Room

3-2 Shimokawabata-machi, Hakata-ku  
Fukuoka 812-0027

ホテルオークラ福岡

4階 平安の間

〒812-0027 福岡市博多区下川端町3-2

[www.fuk.hotelokura.co.jp/](http://www.fuk.hotelokura.co.jp/)

TEL. : 092-262-1111



TENUE DE SOIRÉE

当日は男性の方はタキシード又はダークスーツでお越し下さい。

Cette soirée de gala est organisée en partenariat  
avec **la ville de Bordeaux et le Conseil  
Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB)**

協賛：ボルドー市

ワインパートナー：ボルドーワイン委員会

18 : 30

Accueil et Networking Cocktail

受付・ネットワーキングカクテル

19 : 00

Discours d'ouverture

開会のご挨拶

19 : 15

Dîner gastronomique préparé par Pascal Nibaudeau

Chef 1 étoile au Guide Michelin

スペシャルディナー (着席正餐)

メニュー監修：パ斯卡ル・ニボドー氏

Tombola

抽選会

21 : 00

Spectacle : Concert de violon, hautbois et piano

Artistes: Trio Forest

スペシャルコンサート

ミュージシャン：トリオ フォレスト

21 : 30

Fin

Remise des lots de la tombola

閉会

抽選賞品引渡し

Dîner gastronomique préparé par

## Pascal NIBAUDEAU

Chef 1 étoile au Guide Michelin

スペシャルメニュー監修

## パスカル・ニボドー

ミシュラン一つ星シェフ

Au Canon, village du Cap Ferret aussi petit qu'il est prisé, Pascal Nibaudeau s'est lancé un nouveau challenge : reprendre la Maison des bonnes choses, la fameuse épicerie fine. Soit une nouvelle corde à l'arc du chef natif de Saint-Jean-d'Angély (17), au parcours déjà bien rempli. Arrivé en 2008 au Pressoir d'Argent, au Grand Hôtel de Bordeaux, Pascal Nibaudeau rejoint le Pinasse Café en 2014. Au Cap Ferret, c'est désormais en tant que traiteur qu'il compte viser l'excellence, dans une maison qui porte bien son nom !

Au début, Pascal Nibaudeau voulait faire le tour du monde. Formé à l'école hôtelière de La Rochelle, il s'engage dans les fusiliers marins. Et finit par faire ses armes en cuisine sur la terre ferme de Bruxelles, à l'Hôtel Hilton. Après un passage à Londres, c'est de retour à Bruxelles qu'il rencontre son mentor : Yves Mattagne, chef multirécompensé en Belgique. Bordeaux s'offre en 2008, quand Pascal Nibaudeau est appelé au Pressoir d'Argent pour redonner ses lettres de noblesse au restaurant du Grand Hôtel de Bordeaux. Défi relevé : Gault et Millau d'or (meilleur espoir) en 2009, Pascal Nibaudeau obtient sa première étoile Michelin en 2010, assortie de trois toques au guide Gault & Millau. En 2014, il retrouve la mer au Pinasse Café, au Cap Ferret. « Un coup de foudre » pour l'endroit, avec sa belle vue sur l'horizon bleu. Attaché au Bassin, le chef a troqué sa toque pour racheter la Maison des bonnes choses, son épicerie fine, où il veut laisser s'exprimer son talent en toute liberté, seul maître à bord.

### Dates clés:

2008 : Chef du Pressoir d'Argent, au Grand Hôtel de Bordeaux

2009 : Gault et Millau d'or, catégorie meilleur espoir

2010 : Obtient 1 étoile Michelin

2014 : Chef du Pinasse Café, au Cap Ferret (33)

2018 : Rachète l'épicerie fine la Maison des bonnes choses



カップ・フェレに位置する小さいながらも有名な町カノンにて、パスカル・ニボドーは高級食料品店「メゾン・デ・ボンヌ・ショーズ」を買い取り、新たな挑戦に乗り出した。サン＝ジャン＝ダンジェリー出身の経験豊富なシェフにとって、また一つ新たな才能を発揮する機会となるだろう。2008年にグランド・ホテル・ドゥ・ボルドー内にあるレストラン「プレッソワール・ダルジャン」に就任したパスカル・ニボドーは、2014年に「ピナス・カフェ」のシェフとなる。現在はカップ・フェレにある自身の名を冠した高級食料品店にて、高品質な料理を追求している。

パスカル・ニボドーの最初の夢は世界を旅することだった。ラ・ロシェルのホテル・レストラン専門学校で学んだのち、海軍に入る。陸地に戻った後は、ブリュッセルのヒルトンホテルで料理の腕を磨いた。その後ロンドンに赴任し、再びブリュッセルに戻った際、ベルギーで数々の賞を受賞したシェフで後の師となるイヴ・マターニュと出会う。2008年にはボルドーのグランド・ホテル・ドゥ・ボルドー内にあるレストラン「プレッソワール・ダルジャン」のシェフに就任し、レストランの名を知らしめる。2009年にはゴ・エ・ミヨの有望シェフ賞を受賞。2010年にはミシュランで一つ星を獲得、ゴ・エ・ミヨでトック3つの評価（素晴らしいレストランの意）を得る。2014年、水平線の見える立地に一目惚れしたパスカル・ニボドーは、カップ・フェレのレストラン「ピナス・カフェ」のシェフとして、再び海に戻ってくる。アルカシオン湾に強い思い入れがあるパスカル・ニボドーは、高級食料品店「メゾン・デ・ボンヌ・ショーズ」を買い受け、気ままな船長として腕をふるっている。

### 略歴

2008年：グランド・ホテル・ドゥ・ボルドーのレストラン「プレッソワール・ダルジャン」のシェフを務める

2009年：ゴ・エ・ミヨの有望シェフ賞を受賞

2010年：ミシュラン一つ星を獲得

2014年：カップ・フェレのレストラン「ピナス・カフェ」のシェフを務める

2018年：高級食料品店「メゾン・デ・ボンヌ・ショーズ」を買い取る

Concert de violon, hautbois et piano

## Trio Forest

ヴァイオリン・オーボエ・ピアノのコンサート

# トリオ フォレスト

Un trio qui offre une combinaison rare et originale réunissant violon, hautbois et piano. Le groupe s'est formé à Fukuoka en 2017 après leurs retours respectifs de Belgique, France et Tokyo, où elles ont chacune étudié. Leur musique chaleureuse et envoûtante fascine un public large et varié, avec un répertoire musical allant des chansons pour enfants à la musique pop, sans oublier la musique classique. Le trio a remporté le premier prix du Concours international de musique Bach de Kyushu. Leur premier album est sorti en 2018 et a été très bien accueilli par son public. Leur deuxième album devrait sortir à l'automne 2021

### Yukiko Nogami - Violon

Née à Iizuka, au Japon, Yukiko Nogami a commencé à jouer du violon à l'âge de deux ans et a donné son premier concert à l'étranger à l'âge de cinq ans. Après avoir obtenu son bac, elle est partie étudier en Belgique où elle a obtenu le diplôme de l'Institut Lemmens avec les plus hautes distinctions. Elle a remporté le Grand Prix et les premiers prix de nombreux concours au Japon et à l'étranger, dont notamment le Concours international de musique IBLA en Italie. Depuis son retour au Japon, elle se produit régulièrement dans tout le Kyushu en offrant une prestation musicale classique.

### Erina Inayoshi - Hautbois

Née à Kurume City, Erina Inayoshi est partie en France étudier au Conservatoire à Paris où elle a obtenu son diplôme en 2013. Elle a interprété Bach avec l'Orchestre des étudiants de la province française d'Avery, Haydn avec l'Orchestre Hibiki, et le Concerto pour hautbois de Marcello avec l'Ensemble Musica Sonale. Elle donne plus de 100 concerts par an dans un large éventail de genres, principalement de la musique classique. Erina a reçu le prix d'encouragement artistique de la ville de Kurume en 2020.

### Ririko Chikami - Piano

Également née à Kurume City, Ririko est diplômée de la Musashino Academia Musicae de Tokyo. Alors qu'elle était étudiante à l'université, elle a été sélectionnée pour bénéficier de la bourse Naoaki Fukui, et s'est produite lors de certains concerts sur le campus, concert de fin d'études et du concert des nouveaux arrivants dans son département. En 2015, elle a donné son premier récital dans sa ville natale de Fukuoka. Actuellement, tout en se produisant principalement dans sa ville de Fukuoka, elle enseigne le piano au lycée Meiko Gakuen et dans le collège pour fille de Fukuoka.



野上幸子、稲吉えりなと近見りり子

ヴァイオリン・オーボエ・ピアノ、弦・管・鍵盤3種の異なる木が響き合う珍しい組み合わせのトリオ。ベルギー、フランス、東京とそれぞれが研鑽を積み、帰省後2017年に結成。結成直後からそのぬくもりのある美しい響きは聴衆を魅了し、クラシックはもちろん、童謡からポップスまで幅広いレパートリーで瞬く間に演奏の場を広げている。九州国際パッサ音楽コンクール第1位。2018年1stアルバムを発売し好評を博す。2021年秋に2ndアルバムをリリース予定。

### ヴァイオリン 野上幸子

飯塚市出身。2歳よりヴァイオリンを始め、5歳で初の海外演奏を行う。福岡県立嘉穂高等学校卒業後、ヨーロッパへ単身渡欧。ベルギー国立レメンス音楽大学、同大学院を最高成績で卒業。在学中はコンサートマスターやソリストとして活躍し、指導助手を勤めながらヨーロッパ各地で公演を行い「心地よく清らかな癒しの音色の中に情熱を感じる。」と好評を博す。イタリアIBLA国際音楽コンクールをはじめ、国内外の数々のコンクールにてグランプリ、上位入賞を果たし研鑽を積む。帰国後はクラシックを中心に九州各地にて幅広いジャンルで積極的に活動している。

### オーボエ 稲吉えりな

久留米市出身。明光学園高等学校音楽コース卒業後、渡仏。パリ10区立、エブリー県立コンセルバトワールに進学し、卒業後2013年に帰国。これまでにフランスエブリー県学生オーケストラとバッハ、管弦楽団“響”とハイドン、ムジカ・ソナーレ・アンサンブルとマルチェロのオーボエ協奏曲を協演。現在はクラシックを中心に幅広いジャンルでのコンサートを年間100本以上行っている。令和2年度久留米市芸術奨励賞受賞。

### ピアノ 近見りり子

久留米市出身。明光学園高等学校音楽コース卒業。武蔵野音楽大学器楽学科卒業、同大学院修士課程修了。大学在学中、福井直秋記念奨学生に選ばれ、学内選抜コンサート、卒業演奏会、修士課程新人演奏会等に出演。修士在学中から、2台ピアノのコンサートや、木管楽器とのアンサンブルコンサートを企画するなど積極的に演奏活動を行い、2015年には地元福岡で自身初のリサイタルを開催した。現在は、地元福岡を中心に演奏活動を行いながら、ピアノ講師、明光学園高等学校音楽科非常勤講師、福岡女子短期大学音楽科非常勤講師として後進の育成にも励んでいる。

## Gala CCI France Japon **Fukuoka 2021** 在日フランス商工会議所 ガラ・パーティー **福岡 2021**

Tarif par personne 料金 / 1名様

**38,000 JPY / 円 (TTC/税込み)**

6 participants par table  
テーブル単位: 一卓6名

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 !

Ouvrez et téléchargez le formulaire de réservation en cliquant [sur ce lien](#)  
Remplissez les informations demandées et envoyer le bon de réservation par email à [gala@ccifj.or.jp](mailto:gala@ccifj.or.jp)

Nous vous enverrons un message de confirmation dès que nous aurons reçu votre formulaire.

Sans ce bulletin dûment rempli, nous ne pourrions prendre en compte votre réservation.

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

## メールで座席予約確認書を送る

- ・ [こちら](#)より座席予約確認書をダウンロードして下さい。
- ・ メールアドレス [gala@ccifj.or.jp](mailto:gala@ccifj.or.jp) に座席予約確認書を添付してお申込み下さい。
- ・ 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。
- ・ 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 et vous enregistrez le jour du gala.

## 招待状を受け取る

- ・ 在日フランス商工会議所より、予約人数分の招待状を郵送にてご送付致します。
- ・ ご招待されたい方がいる場合、ご本人にお渡し下さい。
- ・ ガラ・パーティー当日に受付まで招待状をお持ち下さい。

## 3 RECEVEZ VOTRE PLAN DE TABLE

Nous vous enverrons votre plan de table quelques jours avant le gala si besoin.

## 出席者席次リストの入力

- ・ 必要に応じて、在日フランス商工会議所よりメールにて席次リストをお送り致します。

**Remarque 1 : Les places réservées devront être réglées dès réception de la facture qui sera émise après confirmation de votre réservation**

**Remarque 2 : Condition d'annulation des places réservées. : Après le vendredi 22 octobre 2021, 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 2021年10月22日 (金) 以降は請求額の100%

**CONTACT RÉSERVATIONS 座席予約の問い合わせ**  
Jana CHARLES ヤナ シャル  
[kyushu-desk@ccifj.or.jp](mailto:kyushu-desk@ccifj.or.jp) Tel : 090-2397-9853  
日本語/English/Français

# [B] SPONSOR スポンサー

GALA CCI FRANCE JAPON **FUKUOKA 2021**  
ガラ・パーティー 福岡 2021

## SPONSOR GOLD スポンサーゴールド 300 000 JPY/円 (税込み/TTC)

### Donnez de la visibilité à votre entreprise dans la région de Fukuoka.

#### PLACEMENT PRIVILÉGIÉ POUR LES SPONSORS GOLD

- Un stand mis à disposition dans la salle de cocktail pour présenter vos produits et votre entreprise (plaquettes, kakemonos, distribution d'échantillons... attention: pas de dégustation possible).
- Diffusion d'un film promotionnel d'une durée maximale de 2 min.
- 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 福岡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の特典があります。

- 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2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

Merci d'envoyer une demande de sponsoring par e-mail à Matthias Pellan pour compléter les informations nécessaires.

Date limite pour la réservation de sponsorship : vendredi 8 octobre 2021.

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

内容をご確認頂き、スポンサー申込み書に必要事項をご記入の上、メールにてマチアス・ペランまでご送付ください。  
一般座席予約の期限とは異なります。ご注意ください。  
スポンサー申し込み期限：2021年10月8日（金）

**EMAIL : [m.pellan@ccifj.or.jp](mailto:m.pellan@ccifj.or.jp)**



Exemple des galas 2020:

- Kakemono
- Carton d'invitation
- Programme du gala
- Logo sur grand écran



**CONTACT SPONSOR / スポンサーの問い合わせ**  
Matthias Pellan  
[m.pellan@ccifj.or.jp](mailto:m.pellan@ccifj.or.jp) Tel : 03-4500-6547  
Français/日本語/English

## 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 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).

Pour offrir des lots, merci de remplir le formulaire en ligne «Bon de tombola» avant le mercredi 14 juillet 2021 en cliquant sur l'image des lots de tombola à droite. Valeur minimale par produit ou lot de produits : 5 000 JPY

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。

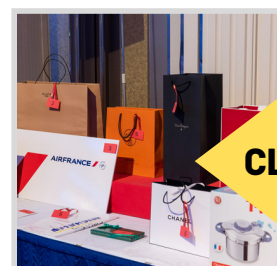
抽選会への賞品ご提供の際は、オンライン抽選会賞品提供申込み用紙を右側の抽選会賞品提供申込み用紙の画像をクリックして、2021年7月14日（水）までににご記入下さい。1個またはセットで5000円以上の賞品をお願い致します。



## BON TOMBOLA 抽選会商品提供申込用紙

- 1 Cliquez sur l'image ci-dessous pour ouvrir le lien hypertexte. Compléter le formulaire en ligne avec les informations demandées. Date limite pour remplir le formulaire: mercredi 14 juillet 2021.

下記の画像をクリックすると、ページが表示されます。オンライン・フォームに必要な情報をご入力下さい。申し込み期限：2021年7月14日（水）



- 2 Merci de nous envoyer vos lots entre le lundi 30 aout et le jeudi 2 septembre 2021 à l'adresse suivante :  
賞品をご提供いただける場合は、2021年8月30日（月）～9月2日(木)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  
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  
TEL: 03-4500-6547

## CONTACT TOMBOLA / 大抽選会の問い合わせ

Matthias Pellan

m.pellan@ccifj.or.jp Tel : 03-4500-6547

Français/日本語/English