

GALA PARTY TOKYO

HAUTS DE
FRANCE REGION

2024.11.26



Région
Hauts-de-France



CCI FRANCE JAPON
在日フランス商工会議所

Program プログラム



2024年11月26日（火）
Tuesday 26 November, 2024



セルリアンタワー東急ホテル「ボールルーム」
〒150-8512 東京都渋谷区桜丘町26-1

Cerulean Tower Tokyu Hotel “Ballroom”
26-1 Sakuragaoka-cho, Shibuya-ku,
Tokyo 150-8512

18:00 受付・カクテルタイム
Reception and cocktail hour

18:45 開会挨拶
Opening remarks

19:00 スペシャルディナー、ショー、大抽選会
Gourmet Dinner, Show and Raffle

22:30 閉会
End of the event



Hauts de France



オー＝ド＝フランス地域圏

Strategically located in the heart of Europe and with a population of 6 million, making it one of the most populous regions in France, Hauts-de-France is now the second largest region in France attracting foreign investors such as Toyota Motor, Horiba, Kubota, Yamaha Motor, Shimano, Asahi Glass, and AESC.

オー＝ド＝フランス地域圏は、ヨーロッパの中心に交通や経済の要所として位置し、人口600万人強を擁する、フランスで最も人口の多い地域のひとつである。当地域圏は、トヨタ自動車、堀場製作所、クボタ、ヤマハ発動機、シマノ、旭硝子、AESCといった企業を誘致しており、外国投資家の誘致に関しては現在フランス第2位となっている。

A national and European leader in various sectors including automotive, railway, agri-food, and agriculture, Hauts-de-France continues its transformation. Today, the region is pioneering in the challenges of decarbonised economy with the emergence of the 'Battery Valley,' hosting all Giga Factories established in France on its territory and leading in hydrogen production.

オー＝ド＝フランス地域圏は、自動車、鉄道、農業食品や農業など多くの分野で、国内および欧州のリーダー的存在であり、日々変貌を続けている。今日において当地域は、フランスギガファクトリーが集中する「バッテリー・バレー」を誕生させたり、水素製造におけるリーダー的役割を担うなど、脱炭素経済の分野においてパイオニア的存在となっている。



Agriculture LACHANT Michael
農業 ミカエル・ラシャン



ACC Gigafactory Billy-Berclau
BLAUVBLOMME Frederic
ACC (Automotive Cells Company)
のギガファクトリー（比利＝ベルクロー）:
フレデリック・ブルーブロム



DR Pharmacie-centrale robot-Aseptics
DR- ロボットを使用した調剤施設

Hauts-de-France also benefits from the most modern infrastructure in the country: the Seine-Nord Europe Canal, currently under construction, will directly connect the region to Northern Europe; the ports of Calais and Boulogne are leaders nationally in passenger maritime transport, fishing, and seafood processing.

また、オー＝ド＝フランス地域圏は、国内で最も近代的なインフラを備えている。たとえば現在当地域と北ヨーロッパ全域を直接結ぶことができるセーヌ＝ノール＝ヨーロッパ運河が建設されており、カレー港とブローニュ港は、旅客海上輸送、漁業、水産物加工において国内トップを誇っている。



Louvre-Lens
ルーヴル＝ランス美術館

It is through this virtuous combination of major infrastructure, industry, agriculture, and a commitment to a future-oriented vision that Hauts-de-France is currently undergoing transformation and accelerating its economic dynamism.

主要なインフラ、産業、農業、そして将来のビジョンに向けた意欲が強く結びつくことによって、オーヌ=ド=フランス地域圏は今日も変化し続けるとともに、経済を活性化させつづけている。

An attractive region, Hauts-de-France boasts some of the most prestigious higher education institutions, such as the European School of Metropolitan Lille, hospitals, and research institutes at the forefront of medical research. The region enjoys a strong identity rooted in its tradition of hospitality, spirit of sharing and conviviality, and a cultural renaissance. Examples include the Louvre-Lens Museum, its support for numerous international festivals across various disciplines, and its ambition for live performances.

当地域圏は、最も権威のある高等教育機関、リール・メトロポリタン・ヨーロピアン・スクール、医学研究の最先端を行く病院や研究所を誇る。また、ホスピタリティ、分かち合いや共生の精神と、文化的な影響力の復興など、オーヌ=ド=フランス地域圏は非常に強いアイデンティティを持っている。ルーヴル=ランス美術館のあらゆる分野における国際イベントへの支援や、舞台芸術への意欲などは、そのほんの一例に過ぎない。



Ault LACHANT Michael
オルト ミカエル・ラシャン



Domaine de Chantilly
シャンティイのドメーヌ

Chef シエフ



Christophe Dufossé クリストフ・デュフォセ

Christophe Dufossé began his culinary career at 18, working in prestigious establishments such as Louis XV with starred chef Alain Ducasse in Monaco, Byblos des Neiges in Courchevel, and Eden Roc in Antibes.

Noticed by the LVMH group, he became the chef of the Royal Champagne in Champillon, where he earned a Michelin star just one year after his arrival, at the age of 29. He replicated this achievement at the Domaine du Roncemay in Chassy and again at La Citadelle in Metz, where he remained for about fifteen years.

In 2021, Chef Christophe Dufossé and his wife Delphine returned to their home region, Hauts-de-France, by acquiring the Château de Beaulieu in Busnes (Pas-de-Calais). This magnificent 17th-century building, located just over two hours from Paris, provided the perfect setting for their ambitious project: creating a comprehensive ecosystem with nature at its core. By 2024, the Château de Beaulieu aimed to produce 80% of its fruits, vegetables, and edible herbs/flowers on-site across more than 4 hectares, becoming self-sufficient in water.

He refers to himself as a "chef-farmer", emphasizing his dedication to integrating unique talents and skills into their gastronomic vision. This commitment to sustainability and local sourcing earned Chef Dufossé two Michelin stars and one green star in the Michelin guide in 2023.

クリストフ・デュフォセは18歳で料理人としてのキャリアをはじめ、モナコにあるミシュラン三つ星シェフのアラン・デュカスのレストラン、「ル・ルイ・キャーンズ」、クールシュベルにある「ビブロス・デ・ネージュ」、アンティーブにある「エデンロック」などの名門レストランで料理の腕を磨いた。

その後、LVMH（モエ・ヘネシー・ルイ・ヴィトン）グループの目に留まり、シャンピヨンにある「ロワイヤル・シャンパニユ」のシェフに抜擢された。そして1年後、29歳という若さでミシュラン一つ星を獲得した。さらに、シャシーにある「ドメーヌ・デュ・ロンスマー」においても、シェフに就任後1年でミシュラン一つ星を獲得した後、メスにある「ラ・シタデル」でも星を獲得し、当レストランにて15年ほどシェフを務めた。

2021年、クリストフ・デュフォセシェフと妻のデルフィーヌは、生まれ故郷であるオー＝ド＝フランスに戻ることを決意し、ピュンヌ（パ＝ド＝カレー県）にあるシャトー・ド・ボーリューを購入した。パリから電車と車で2時間強の場所に位置し、緑の中に佇む17世紀の壮麗な建物は、「自然を中心としたグローバルで完全なエコシステムを作りたい」というひとつの願望に基づく、彼らの野心的なプロジェクトを行うのに必要な特徴をすべて持ち合わせている。

水を自給し、2024年中に料理に使用するフルーツ、野菜、食用ハーブ・花の80%を、4ヘクタール以上あるシャトー・ド・ボーリューの敷地内で育て、独自の才能やノウハウを活用することを目指している。自らを「農夫シェフ」と定義するクリストフ・デュフォセシェフのこのこだわりは功を奏し、2023年、ミシュラン二つ星とミシュラングリーンスター一つを獲得した。

Reservation 席の予約



01

協賛または広告を
同時に申し込む方の先行予約開始:
6月17日（月）～
Pre-reservation for sponsors :
From Monday 17 June

一般予約開始: **7月1日（月）**

All reservations :
From Monday 1 July

予約締切: **10月25日（金）**
Reservation Deadline :
Friday 25 October

1卓の席数: 10席
Number of seats per table : 10

その他の情報・よくある質問については、
以下の「ガラ・パーティー東京FAQ」
をご確認ください。

QRコードをスキャンまたはクリックで
ご覧いただけます。

Please scan or click on the QR code below
to access the "Gala Party Tokyo FAQ"
for any inquiries regarding reservations.



予約フォームの入力

下記のQRコードをスキャンまたはクリックし、予約フォームに必要な情報をご入力下さい。

RESERVE YOUR SEAT!

Please scan or click on the QR code
below and enter the required
information in the booking form.



02

予約確認メール

数日以内に予約確認メールをお送りします。

CONFIRMATION EMAIL

After confirming your registration,
we will send you a confirmation via
email within a few working days.

03

請求書の郵送

参加費の請求書を数週間に郵送でお届けします。

RECEIVE YOUR INVOICE

We will send you an invoice within a
few weeks.

04

招待状を受け取る

イベント1か月前頃を目安に、予約人数分の招待状を郵送にて送付します。

RECEIVE YOUR INVITATION CARD

You will receive your invitation
card(s) by post, corresponding to
the number of reserved seats,
approximately one month before
the event.

CONTACT FOR RESERVATIONS

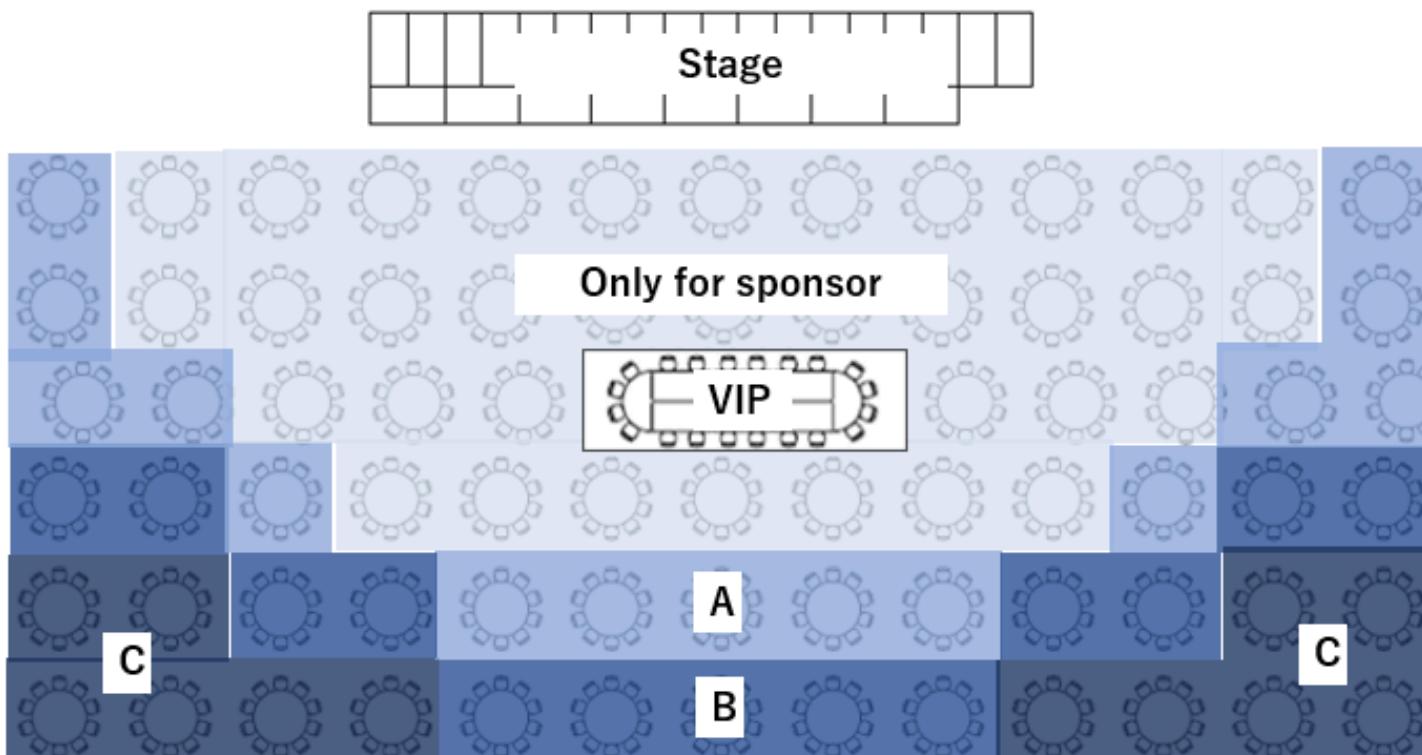
予約に関する問い合わせ
gala@ccifj.or.jp

Seat Category 席の種類

6月17日（月）から6月30日（日）までの期間は、
協賛を同時に申し込む方のみお席の予約が可能です。

From Monday 17 June to Sunday 30 June,
Seat reservations are only available to sponsoring companies.

Rate per person, tax included		JPY
席価格（1名あたり税込）		
A seat (Member)	A席（会員価格）	60,000
B seat (Member)	B席（会員価格）	50,000
C seat (Member)	C席（会員価格）	40,000



注：
在日フランス商工会議所は火災・事故・テロ行為・自然災害または伝染病が発生した場合など、主催者の管轄外の事由でガラ・パーティーを開催できなくなった場合、参加者及びスポンサーへの責任を負うことなくいつでもガラ・パーティーを中止、変更、縮小、開催時間の短縮、延長できるものとします。また開催の中止や変更、時間短縮や延長の場合、参加者及びスポンサーがすでに支払われた金額の返金を求めてはならないものとします。

Note :

The French Chamber of Commerce and Industry in Japan reserves the right to cancel, modify, downscale, shorten, or extend the Gala party at any time without bearing responsibility to participants or sponsors if the event cannot be held due to reasons beyond the organizer's control, such as fire, accidents, acts of terrorism, natural disasters, or outbreaks of infectious diseases. Additionally, in the event of cancellation, modification, or time adjustments, participants and sponsors shall not request refunds for any amounts already paid.

Sponsorship and Advertisement

スポンサーと広告

ゴールドスポンサー 400,000円 (税込)
Gold Sponsor 400.000 JPY (tax incl.)

シルバースポンサー 300,000円 (税込)
Silver Sponsor 300.000 JPY (tax incl.)

広告 (カラー1ページ) 275,000円 (税込)
ADVERTISEMENT (1 PAGE IN COLOUR) 275.000 JPY (tax incl.)

Raffle Prizes

大抽選会への賞品提供



Table gift

参加者ギフトの提供



For visibility, please contact us
詳細については、こちらまでお問い合わせください
gala@ccifj.or.jp