

# 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



Région  
Hauts-de-France

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.

欧洲の経済、そして交通の要所ともされているオー＝ド＝フランス地域圏は、国内最多となる600万強の人口を擁している。同時に、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などの企業をはじめとする、外国投資家の国内有数の投資先となっている（現在フランス第2位）。

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.

フランス北東部に位置するこの地域は、自動車や鉄道、農業と農産物加工といった産業において、国内のみならず欧洲全体に強い影響力を持ち、その規模は今もなお拡大し続けている。脱炭素化に関連する部品などの大量生産を行う、いわゆる「ギガファクトリー」と呼ばれる工場が密集する「バッテリー・バレー」の誕生や、水素製造の分野でリーダー的役割を担うようになったことなどが地域の影響力の拡大を後押ししている。



Agriculture LACHANT Michael  
農業 ミカエル・ラシャン



ACC Gigafactory Billy-Berclau  
BLAUWBLOMME 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.

また国内屈指の近代的インフラを保有しており、フランス有数の旅客海上輸送量と漁獲量、そして水産加工技術を誇るカレー港とブローニュ港はもちろん、現在建設中のセーヌ＝ノール＝ヨーロッパ運河が完成した暁には、同地域と北ヨーロッパ全域が直接つながることになる。



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、工業、産業、そして将来への展望と意欲が強く結びついた結果、今もなお、オー＝ド＝フランス地域圏は変化を続け、経済を活性化させ続けている。

**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.**

この地域圏には、高等教育機関の最高権威とされているリール・メトロポリタン・ヨーロピアン・スクールや、最先端の医学研究を行っている病院や研究施設が集中している。ホスピタリティや分かち合い、共生の精神、そして文化的影響力の再生は、この地域のアイデンティティとして強く根付いている。ルーヴル＝ランス美術館のあらゆる分野の国際イベントへの支援や、舞台芸術への意欲と熱意はその姿勢を強く反映しているものの、それらはあくまで一例にすぎない。



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・デュフォセの料理人としてのキャリアは18歳の時に始まり、三ツ星シェフアラン・デュカスがオーナーを務めるモナコの「ル・ルイ・キャーンズ」や、クールシュベルの「ビブロス・デ・ネージュ」、アンティーブの「エデン・ロック」などの名門レストランで腕を磨いた。

彼の活躍に目を留めたLVMH（モエ・エネシー・ルイ・ヴィトン）により、デュフォセはシャンピヨンの「ロワイアル・シャンパニユ」のシェフに抜擢され、就任後わずか一年でミシュランの一つ星を獲得した。この時、まだ29歳という若さである。その後もシャスリーの「ドメーヌ・デュ・ロンヌメー」と15年シェフとして務めたメスの「ラ・シタデル」においても同様の偉業を成し遂げた。

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=フランス地域に戻ることを決意し、ビュンヌ（パ=ド=カレー県）にあるシャトー・ド・ボーリューを購入した。パリから電車もしくは車で二時間強の場所に位置し、緑の中にたたずむ17世紀の壮麗なこの建物は、「自然を中心においた、包括的かつ完全な生態系を作り出す」という、デュフォセ夫妻の野望を実現するために必要な要素をすべて持ち合わせていた。水に関しては完全自給自足、料理に使用する青果物も、シャトー・ド・ボーリュー内の4ヘクタールの農地で栽培することにより2024年時点で80%の自給率の達成を目指している。

「農夫シェフ」と自らを称し、独自のノウハウと技術を活用したクリストフ・デュフォセの取り組みは功を奏し、2023年にミシュランの一つ星、そしてミシュラングリーンスターを一つ獲得した。

# 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

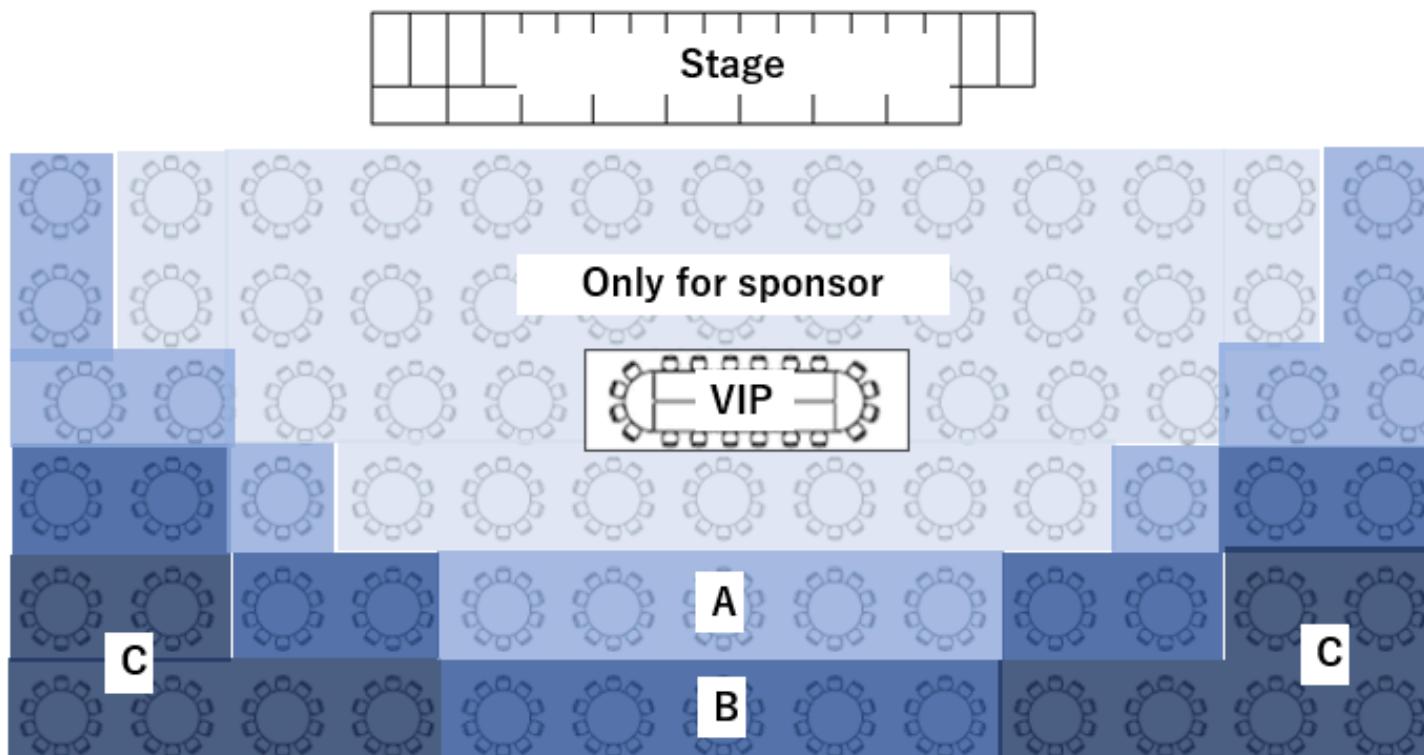
予約に関する問い合わせ  
[gala@ccifj.or.jp](mailto:gala@ccifj.or.jp)

# 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](mailto:gala@ccifj.or.jp)