

# **GALA PARTY NAGOYA 2023**

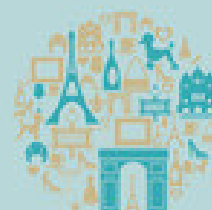
ガラ・パーティー名古屋 2023



Courtyard  
by Marriott  
Nagoya

コートヤード・  
バイ・マリオット  
名古屋

2023.3.23  
NAGOYA



**GALA  
CCI FRANCE JAPON  
NAGOYA 2023**

ガラ・パーティー 名古屋2023



# ご挨拶 Mot de Bienvenue



Dear members,

We are pleased to announce the 2nd edition of the CCIFJ Nagoya Gala Party that will take place on Thursday, March 23, 2023 at 18:15 at Courtyard by Marriott Nagoya.

Bernard Anquetil, Cuisine Business Director of Classic Fine Foods Japan (French F & B Japan), will prepare a special menu bringing out the best of French cuisine and the world-renowned Japanese minutia.

The evening will end with our traditional raffle, a great opportunity to win many luxurious prizes offered by the most famous brands, members of the French Chamber.

The 2023 Nagoya Gala Party will be a unique evening for everyone to remember.

We look forward to seeing you on March 23th, 2023.



**Jérôme CHOUCHAN**  
President of the French Chamber of Commerce  
and Industry in Japan

皆様へ

時下益々ご清栄のこととお喜び申し上げます。

在日フランス商工会議所ガラ・パーティー名古屋2023が、3月23日（木）18時15分より、コートヤード・バイ・マリOTT名古屋にて開催されます。

今回のディナーを監修するのは、フレンチ F&B ジャパン株式会社 食料事業ディレクターであり、フランス農事功労章を受章しているベルナル・アンクティル氏です。一夜限りの特別メニューを皆様にお楽しみいただきます。

パーティーの最後には、フランスの有名ブランドなどの豪華賞品が揃う、例年恒例の大抽選会を開催いたします。

今年のガラ・パーティー名古屋が、皆様の記憶に残る特別な一夜となることを願っております。2023年3月23日（木）、皆様にお目にかかれましては幸いです。

在日フランス商工会議所  
会頭  
ジェローム シュシャン





# プログラム Programme

**Thursday, March 23th 2023**  
**2023年3月23日（木）**

**18:15** Registration and opening cocktail 受付・カクテル  
**18:45** Doors opening 開場  
**19:00** Opening remark 開会挨拶

**19:15** Gourmet dinner prepared by :  
Bernard Anquetil  
Cuisine Business Director de la société Classic Fine  
Foods Japan (French F & B Japan)

スペシャルディナー  
メニュー監修：  
ベルナール・アンクティル氏（フレンチ F & B ジャパン株式会社 食  
材事業ディレクター）

**20:30**  
Special concert by :  
Oksana Stepanyuk  
Chisato Hiruma

スペシャルコンサート：  
オクサーナ・ステパニユック  
比留間千里

**21:00**  
Raffle 大抽選会

**21:30**  
End of the event 閉会

**Courtyard by Marriott Nagoya**  
**1-17-6, Sakae, Naka-ku. Nagoya**  
**〒460-0008**



**コートヤード・バイ・マリオット名古屋**  
**〒460-0008**  
**名古屋市中区栄1-17-6**

## Contact for this event: ガラ・パーティー事務局

**Atsumi Koga**  
古賀淳美  
Events Manager  
イベント企画部  
マネージャー

Tel. : 03-4500-6548  
a.koga@ccifj.or.jp

**Miyuki Toullier**  
美由希 トウリエ  
Chubu office delegate  
中部デスク 代表

Tel. : 052-508-7237  
chubu-desk@ccifj.or.jp

ベルナル・アンクティル

Bernard Anquetil

Originally from Normandy, Bernard Anquetil discovered the world of cooking at a very young age and began his apprenticeship as a chef at the age of 14. He trained at several great establishments such as the Beauséjour in Normandy, Lenôtre, Potel et Chabot and the Grand Café de l'Opéra in Paris. In the 1970s, he arrived in Japan, his dream country since childhood.

Bernard Anquetil became head chef at the restaurant Le Chardonnay Roppongi, then at Le Régence de Paris in Tokyo. In 1982, he was appointed as chef de cuisine at the French Embassy and was in charge of the receptions given on the occasion of the official visit of the former President of the French Republic, Mr. François Mitterrand, and the Showa Emperor of Japan, Hirohito. In the same year, Bernard Anquetil opened his first restaurant under his name in Roppongi. His "brasserie" style, different from other classic French restaurants in Japan, enchanted the Japanese public.

After returning to France in 2000, he returned to Japan for his new adventure as chef and manager of Le Petit Bedon restaurant in Tokyo in 2002. In 2009, he joined Le Cordon Bleu Tokyo and Kobe, where he supervised the chefs in charge of the kitchens and the courses. Since 2013, Bernard Anquetil is the Cuisine Business Director of Classic Fine Foods Japan (French F&B Japan).

Officer of the Order of Agricultural Merit (1990)

Member of the Culinary Academy of France

Member of the Toques Blanches of Japan

Member of the Chaîne des Rôtisseurs

Member of the Confrérie du Sabre d'Or

Member of the Association of French Cooks and Pastry Chefs in Japan

フランス、ノルマンディー出身。8歳にして料理への情熱に目覚め、14歳の時に料理人としての修行を始める。

1970年代、当時のミシュラン2つ星レストラン「ル・ボーセジュール」やパリの「ルノートル」、「ポテル&シャボ」、「ル・グラン・カフェ・ド・ロペラ」など数々の名店で経験を積んだのち、幼少期より憧れていた日本に來日。1975年より東京、「ル・シャルドネ」、「ル・レジャンス・ド・パリ」でシェフを務める。

1982年、在日フランス大使館の公式パーティーのシェフに任命され、故フランスワ・ミッテラン大統領と昭和天皇の晩餐会では料理長として腕を振るった。同年、六本木に「ブラッスリー・ベルナル」をオープン。銀座、神戸、飯田橋、軽井沢店へと展開する。高級で敷居の高いフランス料理のイメージを取り払い、カジュアルにフレンチを楽しむというコンセプトの「ブラッスリー」は、当時の日本では革新的だった。2000年に一度フランスに帰国したが、再び日本に戻り、2002年には「ル・プティ・ブドン」のシェフ・ディレクターとなる。2009年、ル・コルドン・ブルー日本校のエグゼクティブ・ディレクターに着任。現在は、フレンチF&Bジャパン株式会社にて食材事業ディレクターを務める。

1990年フランス農事功労章受勲

アカデミー・キュリネール・ド・フランス会員

トック・ブランシュ国際倶楽部会員

シェヌ・デ・ロティスール会員

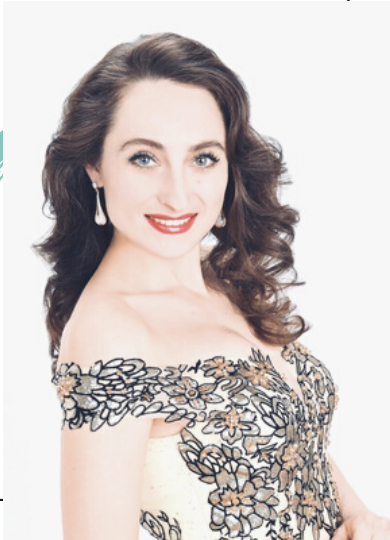
コンフレリ・デュ・サーブル・ドール会員

日本アミカル・デ・キュイジネ・エ・パティシエ会員



オクサーナ・ステパニユック

Oksana Stepanyuk



Oksana Stepanyuk was born in Sinyava, Kiev region, Ukraine. She graduated from Zhitomir Music College in singing and bandura. In December 2000, she played her first role as Marpha in the opera theater "The Tsar's bride" in Ukraine. In 2002 she graduated from the Tchaikovsky National Music Academy and was one of the artists who performed for Pope John Paul II in September of the same year.

In 2004 she performed for Her Imperial Highness Princess Takamado, and in July 2005 she performed for the President of Ukraine and the Prime Minister of Japan, Junichiro Koizumi, at an official dinner on the occasion of the visit of Ukrainian President Yushchenko to Japan. In 2011, she received the Honored Artists of Ukraine Award in Ukraine. In 2013, she performed the role of Oscar in Verdi's "Un Ballo in Maschera" (A Masked Ball), organized by Fujiwara Opera Foundation, Japan. She is one of the soloists in Handel's "Messiah" in a concert of the Japan Philharmonic Orchestra in Matsumoto. In January and February 2021, she performed the role of Musetta in Puccini's La Bohème, performed by the Fujiwara Opera Company. In February 2021, she performed the role of Violetta in Verdi's La Traviata, and in November of the same year, she performed the role of Juliet in Bellini's Capuleti e Montecchi at the Nissay Theater. In January 2022, she interpreted the role of Violetta in La Traviata by Verdi, an opera supported by the Agency for Cultural Affairs.

Currently, she is an official member of The Japan Opera Foundation. She also serves as a judge for various music various music competitions. She has released seven albums and participated in many television programs. After the great Tohoku earthquake, she organized support concerts in Fukushima and many charity concerts in Sri Lanka, Cambodia, Philippines, Ukraine, etc.

ウクライナ・キーウ州Synyava出身。幼い頃からピアノや声楽、民族楽器のバンドウーラのレッスンを始め、ジトミル音楽学校で学ぶ。2000年、リムスキー・コルサコフ「皇帝の花嫁」マルファ役にてオペラデビューを果たす。2002年に国立ウクライナ・チャイコフスキー音楽院を卒業し、同年9月には元ローマ法王ヨハネ・パウロ二世に招かれ御前演奏を行う。

2004年には高円宮妃殿下の御前で、2005年7月にはユーシェンコ前ウクライナ大統領訪日に際し小泉前首相官邸での晩餐会にて歌を披露した。2011年には芸術分野におけるウクライナ功労賞を受賞する。2013年に藤原歌劇団公演にてヴェルディ「仮面舞踏会」のオスカル役で出演し、日本フィルハーモニー交響楽団の松本公演ではヘンデルの「メサイア」におけるソリストの1人として参加。以後、日本でも数々のオペラや演劇、演奏会で活躍している。2021年1月～2月の藤原歌劇団公演にてブッチー二作「ラ・ボエーム」のムゼッタ役、同年2月にはヴェルディ作「椿姫」のヴィオレッタ役で出演。同年11月には日生劇場公演ベッリーニ二作曲オペラ「カプレーティ家とモンテッキ家」にてジュリエット役を好演、絶賛を浴びる。2022年1月には文化庁後援のオペラ、ヴェルディ作「椿姫」のヴィオレッタ役で出演。

これまでに全7タイトルのアルバムを発売。現在は藤原歌劇団の正団員として活躍しながら日本オペラ協会に所属し、コンクールの審査員やテレビ出演等の活動も行っている。東日本大震災後は福島支援のコンサートや、スリランカ・カンボジア・フィリピン・ウクライナなどで多数のチャリティコンサートを開催している。



比留間千里

Chisato Hiruma



Hiruma Chisato graduated from Musashino Academia Musicae in instrumental piano. She received the "Fukui Naoaki" scholarship reserved for students of good academic and personal character, with a strong academic orientation. She studied with many great pianists such as Nakajima Soyako, Takahashi Takako, Takeo Satoko, Kojima Kuri, Jan Horák, Andor Földes, and studied instrumental accompaniment under Jan Horák, among others.

Her career began as a musician during her years at the Academia Musicae in Musashino. She is now mainly active as an accompanist of vocal and instrumental music. She won the prize for the best accompaniment at the 11th Czech Vocal Music Competition.

At the 7th Operetta Competition, she won the jury's special encouragement prize as an accompanist, as well as the accompanist prize at the 1st Basel international vocal competition. In August 2021, she held her solo recital at Hakuju Hall.

武蔵野音楽大学器楽科ピアノ専攻卒業、同大学院音楽研究科ピアノ専攻修了。福井直秋奨学生。中島征矢子、高橋高子、竹尾聡子、小島久里、ヤン・ホラーク、アンドル・フォルデスの各氏に師事。伴奏法をヤン・ホラーク、クリスティアン・ドゥ・ブロインの各氏に師事。在学中より演奏活動を始め、現在、主に声楽、器楽の伴奏を中心に活動している。

第11回チェコ音楽コンクール声楽部門において最優秀伴奏賞を受賞し、第7回オペレッタコンクールにおいて審査員特別奨励伴奏者賞を受賞、また第1回バーゼル国際声楽コンクールにおいて伴奏者賞を受賞している。2021年8月には白寿ホールにてソロリサイタルを開催。

# 席のご予約 Reservation

## CCIFJ Member fee per participant

会員（または会員から招待される場合の）料金 / 名

・ **38,000 JPY / 円（TTC/税込）**

## Non Member fee per participant:

非会員（または非会員から招待される場合の）料金 / 名

・ **42,000 JPY / 円（TTC/税込）**

- 1 table for 10 participants
- 1テーブルの席数: 10名
- Seat / table allocation is defined by CCI France Japon
- 会場内のテーブル配置、またテーブル内の組み合わせ（10人以下のご予約の場合）は、ガラ・パーティー事務局によって決定されますのでご了承ください。
- Please inform us of any food allergies in advance
- 食物アレルギー等のリクエストがありましたら、お早めにお知らせ下さい。



### CONTACT FOR RESERVATIONS :

座席予約に関する問い合わせ

Atsumi Koga

gala@ccifj.or.jp

Tel : 03-4500-6548

Français/日本語/English

Note 1 : Following your reservation confirmation, an invoice will be sent to you. Please make sure to pay the invoice upon reception of the invoice.

Note 2 : Cancellation policy. : fees may not be reimburse after Thursday, February 23, 2023.

注1: 予約確定後、ガラ・パーティー事務局より請求書が送付されますので、受け取り次第お支払いをお願いいたします。

注2: 2023年2月23日（木）以降は請求額の100%をキャンセル料として頂戴いたします。

01

## RESERVE YOUR SEAT !

Click on the below QR code to open the online form.

Fill it in with the requested information.

Deadline to fill in the form: Thursday, March 9, 2022.

### 座席予約フォームを入力する

下記の画像をクリックすると、座席予約フォームが表示されます。各項目に必要な情報をご入力下さい。

申し込み期限：2023年3月9日（木）座席予約フォームの送信が完了していない場合、予約が無効となる場合がありますのでご注意ください。



02

## RECEIVE YOUR CONFIRMATION MAIL

A confirmation email will be sent to you within 3 days after your reservation.

### 予約確認メールを受け取る

ガラ・パーティー事務局より、予約時に記入いただいたメールアドレスにご予約確認メールが送られます（受信までの目安：ご予約後3日間）。



03

## RECEIVE YOUR INVOICE

An invoice will be sent to you by email, or via post. Please make sure to pay the invoice upon reception of the invoice.

### 請求書を受け取る

ガラ・パーティー事務局より、請求書を郵送又はメールにて送付します。

受け取り次第お支払いをお願いいたします。

04

## RECEIVE YOUR INVITATION CARD

The invitation card(s) will be sent to you by email.

Please have your invitations the day of the party to present it at the reception.

### 招待状を受け取る

ガラ・パーティー事務局より、デジタル招待状をメールアドレスに送付します。

招待状は当日に受付で必要となりますので、プリントアウトしお持ちいただくか、もしくは携帯電話の画面上に表示できるようご準備ください。



# 協賛 Sponsorship

## Gain visibility for your company !

日仏ビジネスネットワークへビジビリティを強化しませんか？

Please fill in the online reservation form for any registration of sponsoring and /or advertisement page (see page 2 of the online form).

Registration deadline for sponsorship : Monday, February 13, 2023.

協賛をご希望の場合は、座席予約フォームをご記入の際、協賛プランも一緒にお申し込みください。  
フォーム1ページ目が座席予約用、2ページ目が協賛プラン申し込み用となっています。  
協賛申し込み期限は2023年2月13日（月）です。

### Sponsorship / 協賛内容

300.000 JPY tax included  
300,000円（税込）

CONTENT  
内容



large size  
ロゴサイズ：大

Your logo appears in the Gala program  
プログラムへのロゴ掲載



in full screen  
フルスクリーン

Your logo is displayed on the screen during dinner  
ディナー中、スクリーン上でロゴの掲示



A promotionnal space is at your disposal in the lobby  
会場ロビーにてプロモーションスペースの提供



### Advertisement / 広告

BACK COVER  
裏表紙

100.000 YEN

INSIDE PAGE  
IN COLOR

カラー 1 ページ  
75.000 YEN

## Give your company visibility in the Chubu region.

### PRIVILEGED PLACEMENT FOR SPONSORS

- A booth in the cocktail room to present your products and your company (brochures, kakemonos, samples distribution... attention: no tasting possible).
- Broadcasting of a promotional film of a maximum duration of 2 minutes.
- Your logo published in the Gala program.
- Your logo projected on the screen during the dinner.

## ガラ・パーティー名古屋の協賛企業を募集します

協賛企業には座席位置選択の特典があります。

- 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。）
- パーティー中、2分以内のPRビデオ投影が可能
- 当日配布のプログラムに企業ロゴを掲載
- 企業ロゴをパーティー会場のスクリーンで投影

### Previous years examples

#### 過去ガラ・パーティーでの取り組み例





# 大抽選会 Tombola

## BECOME ONE OF THE DONATING COMPANIES !

ガラ・パーティー大抽選会への賞品提供を行いませんか？

## IN THE COCKTAIL ROOM

カクテルスペースでの展示が行われます

All raffle prizes are displayed during the welcome cocktail.  
大抽選会賞品は、受付付近のカクテルスペースに展示されます。



## ADDITIONNAL VISIBILITY FOR THE TOP 10 PRIZES

上位賞品提供者への特典

Pictures of your donations projected on the screen and draw on stage (a representative of the donating company will be called on stage to award the prize to the winner)

抽選時、舞台上にて賞品をご紹介します。また提供者として舞台上へ上がり、当選者に賞品を手渡すことができます。



## TOMBOLA FORM 抽選会賞品提供申込フォーム



01

Fill in the online form with the requested information by clicking on the below QR code.

Deadline to fill in the form: Monday, February 13, 2023.

下記の画像をクリックすると、申し込みフォームが表示されます。必要な情報をご入力下さい。  
申し込み期限：2023年2月13日（月）



02

Delivery dates: between Tuesday, March 7 and Friday, March 10, 2023 to the below address:

賞品を提供される場合は、2023年3月7日（火）～3月10日（金）の期間中に、以下の住所までご送付をお願いいたします。

CCI France Japon TOMBOLA  
2F 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 2階

## TOMBOLA CONTACT:

大抽選会に関する問い合わせ

Atsumi Koga 古賀淳美

gala@ccifj.or.jp

Tel : 03-4500-6548

Français/日本語/English

## FOR TABLE GIFTS SPONSORSHIP, PLEASE CONTACT:

Atsumi Koga / gala@ccifj.or.jp

テーブルギフトを協賛希望の方は、メールにてお知らせください。

参加者全員への手土産となるテーブルギフトのご協賛も募集を行っております。

ご希望の方は以下アドレスへ協賛のご希望詳細をお送りください。

古賀淳美 / gala@ccifj.or.jp