



# GALA NAGOYA 2026

Aichi-Nagoya 2026 - a milestone in GL  
Events' development in Japan



# Program プログラム

名古屋におけるフランスと日本のビジネス発展を称える「ガラ・パーティー名古屋2026」を、GL eventsとともに開催いたします。本イベントには、アジア競技大会2026のパートナー企業をはじめ、スポーツ選手、メディア、インフルエンサー、政府関係者が一堂に会します。

The CCI France Japon and GL events are pleased to announce the Nagoya Gala Dinner 2026 celebrating France-Japan business relationships. This event will gather Aichi-Nagoya 2026 partners, sport athletes, media, influencers, and government officials.



**2026年4月14日（火）  
Tuesday 14 April, 2026**



**名古屋東急ホテル  
〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄4-6-8  
3階 宴会場「バロック」**

**Nagoya Tokyu Hotel 3F “Baroque”  
〒460-0008, Aichi Prefecture, Nagoya  
City, Naka Ward, Sakae 4-6-8**



**18:15 受付・カクテルタイム  
Reception and cocktail hour**

**19:00 開会挨拶  
Opening remarks**

**19:15 スペシャルディナー  
Gourmet Dinner**

**20:30 コンサート  
Concert**

**21:00 抽選会  
Raffle**

**21:30 閉会  
End of the event**

# CCIFJ Gala

# CCIFJガラ・パーティー

在日フランス商工会議所では、日仏ビジネスパーソン懇親の場として1978年より「ガラ・パーティー」を開催しています。東京のほか、近年は名古屋・福岡・関西を含めた4拠点で毎年開催しています。

ミシュラン星付きのシェフが特別に監修するディナー、一夜限りのショー、各ブランドから豪華賞品が集められた抽選会等が開催され、日本では珍しいフランスらしい雰囲気に溢れた社交の場です。

ビジネスパートナー招待、企業PR、ネットワーキング、また友人と楽しい時間を過ごす機会など、様々な目的で参加いただけるイベントです。

Since 1978, the French Chamber of Commerce and Industry in Japan has hosted its Gala Party as a networking event for Japanese and French business professionals. Today, it takes place annually in four cities: Tokyo, Nagoya, Fukuoka, and Kansai.

The gala features a dinner by Michelin-starred chefs, one-night-only performances, and a raffle with luxury prizes, offering a uniquely French atmosphere rarely found in Japan.

Guests join for many reasons—inviting business partners, promoting their company, networking, or simply enjoying a special night with friends.



# Chef シエフ



## マチュー・ヴィアネ Mathieu VIANNAY

フランス国家最優秀職人章  
Meilleur Ouvrier de France

「ラ メール ブラズィエ」(ミシュランガイド2つ星)  
« La Mère Brazier » (2 Michelin Stars)

Born in 1967 in Versailles, Mathieu Viannay discovered gastronomy early, inspired by family cellar aromas and mentors met at Ferrandi and in renowned Parisian kitchens. Driven by a clear dream—creating a place where cuisine and wine speak to each other—he opened his own restaurants in Lyon in 1998 and 2000, a city whose rigor and generosity resonated with him.

His demanding work soon earned recognition: finalist and winner of the MOF in 2004, a first Michelin star in 2005, and strong ties with Lyon's great chefs, including Paul Bocuse. In 2008, he revived the legendary but abandoned La Mère Brazier, preserving its soul while restoring its brilliance. The restaurant quickly regained acclaim, earning two Michelin stars in 2009.

Since 2022, together with the Terres de Natures group, La Mère Brazier continues to embody a shared commitment to terroir and transmission. Now a respected figure himself, Viannay carries forward the heritage he has chosen to honor and enhance.

1967年ヴェルサイユ生まれのマチュー・ヴィアネは、家族のワインセラーの香りや、フェランディやパリの名だたる厨房で出会った師たちから影響を受け、早くから美食の世界に惹かれていました。料理とワインが対話するような場所を作りたいという明確な夢に突き動かされ、彼は1998年と2000年にリヨンで自身のレストランを開きます。この街の厳格さと豊かさは、彼に深く響くものでした。

やがて彼の妥協のない仕事ぶりは広く認められるようになり、2004年にはMOFのファイナリスト、そして受賞者となり、2005年にはミシュラン一つ星を獲得。さらに、ポール・ボキューズをはじめとするリヨンの偉大なシェフたちとの強い絆も築きました。2008年には、伝説的ながら長く放置されていた「ラ・メール・ブラジエ」を再興し、その魂を守りながら輝きを取り戻すべく丁寧に修復。店はすぐに高い評価を取り戻し、2009年にはミシュラン二つ星を獲得しました。

2022年以降、グループ「Terres de Natures」とともに、ラ・メール・ブラジエはテロワールと継承への共通の理念を体現し続けています。今や広く敬意を集めている存在となったヴィアネは、自ら選んで受け継いだ遺産をさらに高め、次世代へとつなぐ役割を担っています。

# Reservation 席の予約

席予約締切：3月13日（金）  
Seat Reservation Deadline :  
Friday 13 Mars

会員価格/Member  
¥42,000 (税込/tax incl.)  
非会員価格/Non-Member  
¥46,000 (税込/tax incl.)

1テーブル (10席) 以上予約される方は  
gala@ccifj.or.jp までお問い合わせください。

If you would like to reserve more than one table (10 seats), please contact us at gala@ccifj.or.jp .

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



予約フォーム  
Reservation Form



ガラ・パーティー名古屋 よくある質問  
GALA NAGOYA FAQ

## Reservation for Gala Nagoya

01

予約フォーム入力  
Filling out the  
Reservation Form



02

予約完了メール受領  
Receiving the  
confirmation mail



03

請求書の受領  
Receiving the  
invoice



04

招待状の受領  
Receiving the  
invitation



数日以内に予約確認メール  
をお送りします。  
We'll send you a  
confirmation via email  
within a few working  
days.

参加費の請求書を数週間内  
に郵送でお届けします。  
We'll send you an  
invoice within few  
weeks.

開催1週間前を目安に招待  
状をメールにて送付します  
Your invitation card(s)  
will be sent by email,  
approximately 1 week  
before the Gala.

# *Sponsorship and Advertisement*

## スポンサーと広告



スポンサー料金  
400,000円（税込）  
SPONSORSHIP FEE  
400.000 JPY (tax incl.)

広告  
150,000円（税込）  
ADVERTISEMENT  
150.000 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



上記項目は全て2月27日（金）まで受付中です。  
Applications are open until Friday, 27 February.

Any interest ? 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

Atsumi KOGA (Ms.) [a.koga@ccifj.or.jp](mailto:a.koga@ccifj.or.jp)