



Buvette

gastrothèque

NY で大人気のレストラン「Buvette」オーナーシェフ・ジョディ・ウィリアムズの来日が決定
青山ファーマーズマーケットに期間限定ポップアップスペースをオープン、トークイベントを開催

「Buvette Pop up Event at Farmer's Market Community Lounge」

2017年9月30日(土)／10月1日(日) Farmer's Market Community Lounge (青山・国連大学内)



このたび、ニューヨークで絶大な人気を集めるレストラン「Buvette(ブヴェット)」の女性オーナーシェフのジョディ・ウィリアムズが来年3月の日本初上陸となる東京店のオープンに先駆け来日し、2日間の期間限定ポップアップスペースをオープン、お食事を楽しみながらのトークイベントを開催します。

その舞台となるのは東京・青山の国連大学内「Farmer's Market Community Lounge」。毎週末「Farmer's Market @ UNU」として開催されているファーマーズマーケットのラウンジスペースです。当日は、魅力あふれる「Buvette」の世界観はもちろん、東京店オープンに向けての意気込みのほか、ファーマーズマーケットに出店されている農家の方とのトークセッションを行ない、ニューヨークと東京のフードカルチャーについても語る予定です。また、農家の方が手掛けた野菜や果物を用いて創り上げた料理や、ワインをはじめとしたドリンクを提供、「Buvette」の魅力をより深く感じていただける内容となっています。さらに、ご参加いただいた方には、オリジナルトートバッグとボールペンをお土産としてプレゼントします。

「Buvette」が提案する“Gastrotheque(ガストロテック)”と称される世界観を、いち早く体感できる、またとない機会です。お見逃しなきよう、ぜひご参加ください。

■ 「Buvette Pop up Event at Farmer's Market Community Lounge」開催概要

- ・名称 : Buvette Pop up Event at Farmer's Market Community Lounge
- ・日時 : 2017年9月30日(土) 11:00～／14:00～、10月1日(日) 11:00～／14:00～
※各日2回、全4回、1回1時間30分を予定
- ・場所 : Farmer's Market Community Lounge (東京都渋谷区神宮前 5-53-70 国連大学内)
- ・料金 : 3,500円(税込)
- ・内容 : 「Buvette」オーナーシェフ、ジョディ・ウィリアムズ女史によるトークイベント
フード(5アイテム+ブレッド)、フリードリンク(ワイン、ソフトドリンク)の提供
オリジナルトートバッグ、ボールペンのプレゼント
- ・受付 : 専用サイト(<http://buvette.peatix.com>)より、事前申し込み制にて受付
- ・協力 : 農園くさむら(<http://bit.ly/2gvHu0B>)／農人たち(<https://www.noujintachi.jp/>)

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL:03-3470-5307

広報:大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ 「Buvette」について

「Buvette」は、女性オーナーシェフのジョディ・ウィリアムズにより、ニューヨークのウエストヴィレッジに2011年にオープンした、1日を通して食べたり飲んだりできる格式ばらない日常使いのレストラン。

朝から深夜まで通して、どこか懐かしくハートウォーミングで伝統的なメニューを、好きな時に好きな使い方で楽しめる“街の小さな食堂”として絶大な人気を集め、2013年にはパリ店をオープン。現在では世界中にファンを持ち、ジョディ・ウィリアムズは今、もっとも注目されている女性オーナーシェフのひとりとなっています。

■ “Gastrotheque(ガストロテック)”

「Buvette」のロゴマークの下に示されている“Gastrotheque(ガストロテック)”とは、朝から晩まで一日を通して食べたり飲んだりできる喜び、場所/環境を表すもので、ジョディ・ウィリアムズによって造られた彼女の世界観を表現する言葉です。「カジュアルなワインバーと古き時代のヨーロッパのカフェの融合」をコンセプトに、アンティークを随所に施したインテリアの中、フランスの伝統的な料理を小さなお皿に凝縮させ、たくさんの料理を友達や家族とシェアして楽しめる空間です。

■ 「Buvette」日本初上陸

このたびニューヨーク、パリに続く世界3号店として日本初上陸となる東京店は、三井不動産が手がける大規模複合施設「東京ミッドタウン日比谷」の1階に2018年3月29日にオープンします。同店では、ニューヨーク、パリ店と同様のコンセプトで、アンティークに囲まれた居心地の良いノスタルジックな空間の中、ヨーロッパ風の古き良き時代のカフェ、カジュアルな街の小さな食堂やバーとしてなど、様々なシチュエーションでご利用頂けます。



■ ジョディ・ウィリアムズ ～「Buvette」エグゼクティブシェフ 兼 オーナー～



1963年アメリカ・カリフォルニア州サクラメント生まれ。

サンフランシスコで父親が経営するホットドッグスタンドからキャリアをスタートし、その後、独学で調理スキルをマスター。

27歳でニューヨークに移り、アメリカ・トップシェフと称されるトーマス・ケラーの「Raket」や、イタリア料理会の母と呼ばれるリディア・バスティニッチの「Felidia」などで修業の後、1989年からイタリアに渡り北東部の街レッジョ・エミリアとローマで6年間研鑽を積み、イタリア郷土料理を体得。パリに渡った後、日本にも数ヶ月滞在してレストランで働きながら日本の食文化にも触れる。

ニューヨークへ戻り「Morandi」、「Il Buco」、「Giorgione」などの人気イタリア料理店のシェフを務め、2009年にはテレビ料理番組「Chopped」に審査員として出演。

2010年独立、ウエストヴィレッジに「Buvette」をオープン。2013年パリに「Buvette Paris」をオープンと共に、クックブック「Buvette : The Pleasure of Good Food」を出版。

■ 「Buvette」店舗概要

開業日 : 2018年3月29日(木) 予定

所在地 : 東京都千代田区有楽町1丁目1番2号

ホームページ : <http://www.buvette.com> ※東京店舗ページは準備中

Instagram : <https://www.instagram.com/buvettetokyo/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL:03-3470-5307

広報:大林 ohbayashi@wdi.co.jp