

2018年8月7日

株式会社フォーシーズ

株式会社ソニー・クリエイティブプロダクツ

## ジョエル・ロブション氏の哲学を受け継ぐ、 日本におけるロブション・グループからの追悼 ～世紀の料理人 ジョエル・ロブションの訃報によせて～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役社長:浅野 幸子)、株式会社ソニー・クリエイティブプロダクツ(東京都港区赤坂 代表取締役社長:長谷川 仁)は、2018年8月6日、73歳でその生涯を終えられたジョエル・ロブション氏の訃報に接し、謹んで哀悼の意を表すとともに、偉大なる料理人であり、素晴らしい人格者でもあった同氏の哲学を受け継ぎ、今後も引き続き日本におけるレストラン事業、ライセンス事業に邁進し、ジョエル・ロブション氏の類まれなる美意識とスピリットをロブション・ブランドとして将来的に継続していくことを表明いたします。

ジョエル・ロブション氏は、1945年フランス西部のポワティエ市に生まれ、15歳で料理人の修行に入ってから、各所で研鑽を積み、31歳でM.O.F. (フランス国家最優秀職人章)を獲得。36歳で独立し、パリ16区に「ジャマン」を開店。3年後の39歳の頃、史上最短でミシュランの3つ星を獲得しました。

1994年、故郷ポワティエの石材を切り出し作られた、特別なシャトーレストランを恵比寿に誕生させ、2003年に東京 六本木に世界で初めて、カウンタースタイルのフレンチレストラン「ラトリエドゥ ジョエル・ロブション」の一号店をオープンさせました。その類まれな発想は、いずれも前例がなく、中でも日本は彼にとって常に挑戦の場でもあり、レストラン・カフェ・パティスリー・ブランジュリーと全9店舗を展開し、同ブランド中、世界で最大の事業規模に育て上げました。



また日本独自の展開として、ライセンスビジネスを開始し、多くの方々が気軽に楽しめる日常的な食品(ビール、アイスクリームなど)やファッションアパレルを監修していました。

20世紀最高の料理人として賞賛され、32個ものミシュランの星を持つ世界で唯一のジョエル・ロブション氏の真の姿は、実に厳格で緻密でした。彼のフランス料理の教えは私たちに技術として、また精神にも宿り、今日も変わることなくフレンチの頂点を目指し、追求、革新を続けています。

私たちはジョエル・ロブション氏の哲学を受け継ぎ、更に昇華させ、邁進してまいります。

ロブション氏が私たちに望み、そして私たちがすべき唯一のこと、それは「料理は愛」という彼の教えを一皿に込め、今日ご来店くださるお客様に贈ることだと信じています。

2018年8月7日

株式会社フォーシーズ

株式会社ソニー・クリエイティブプロダクツ

## 【以下、私達が目指すジョエル・ロブションのフィロソフィー】

La cuisine est un acte d'Amour , parce que nous l'expérimentons d'abord  
à l'approbation de ceux susceptibles de la découvrir.  
C'est pour ça , que la musique comme la peinture ,  
comme tout ce qui est beau ,  
est un Art exigeant qui suppose de notre côté ,  
une régularité , une inquiétude qui n'est réconforté  
que par le massage d'Amour qu'elle apporte.  
Si la musique nous transporte dans un message d'Amour ,  
si la peinture , nous réunit dans une admiration universelle ,  
il faut que la cuisine entraîne chez nous une attitude semblable.  
Bon appétit!

料理は愛から始まる芸術です。  
人を愛し、食材を愛すること。  
愛情は料理に現れます。  
私たちシェフが料理をするとき、まず想うこと。  
それは出来上がった料理をお客様が  
心より美味しそうに嬉しそうに召し上がってくださる姿です。  
絵画や映画など人の心を動かす全ての芸術がそうであるように、  
料理もまた、創造するプロセスに厳しさを伴うもの。  
時には、不安という壁に閉ざされて、身動きできなくなることもあります。  
しかし、お客様のその喜びで輝くような笑顔によって支えられ、  
料理がもたらす愛のメッセージによって励まされ、  
私たちは常に前に進むことができます。  
今日も私たちのつくる一皿が、皆様に幸せなひとときを贈ることを願って。  
ボナペティ!

## 【公式サイト】

ジョエル・ロブション公式サイト <http://www.robuchon.com/>レストラン事業の公式サイト <http://www.robuchon.jp/>