

名古屋東急ホテル シェフソムリエ 松村浩治 シャンパーニュ騎士団より、「シュヴァリエ」の称号を叙任される！

この度、名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄 総支配人：大江静男）シェフソムリエ松村 浩治は、2016年11月24日、フランス シャンパーニュ地方の『シャンパーニュ騎士団 Ordre Des Coteaux De Champagne』より、「シュヴァリエ」の称号を叙任され、シャンパーニュの魅力を多くの人々に伝えてゆく伝道者の命を受けました。

『シャンパーニュ騎士団 Ordre Des Coteaux De Champagne』は、フランスで最も由緒ある騎士団のひとつで、1650年頃のフランスで、ルイ14世宮廷の美食グルメと知られる貴族たちによって設立されました。これまで国内外において叙任した料飲関係者・各界著名人・芸術家・ジャーナリスト・美食家は4,000人を超えます。

今回、日本国内で75名の新たな「シュヴァリエ」が選出され、松村にとりましては、2012年のフランス シャンパーニュ地方 ブージー村より授与された Echevins (エシュバン=騎士) と、今年3月にフランス ロワール地方のプイイ・シュル・ロワールの美食とワインの推進・振興協会である『コンフレリー・デ・バイイ プイイ・シュル・ロワール Confrérie des Baillis Pouilly-sur-Loire』より、日本での活動を担う協会の任命に続く榮譽となりました。



[シェフソムリエ 松村 浩治 談]

今回、この歴史あるシャンパーニュ騎士団より「シュヴァリエ」の称号を頂く運びとなりましたこと、大変光栄に感じると同時に、ご協力を頂いた皆様に厚く御礼申し上げます。

御祝いの席や晴れの日をはじめ日常にも浸透し、日本は現在シャンパーニュ輸入世界第6位となりました。

今後も更に皆様にお楽しみいただける様、作り手の愛情や熱意の詰まったシャンパーニュの魅力伝えるべく、精一杯尽力したいと思っております。

名古屋東急ホテルは来年の夏に開業30周年を迎えます。私が担当しています、レストラン「ロワール」では、周年イヤーを盛り上げるイベントやフェアを開催する予定です。ぜひとも足を運んで頂ければと存じます。