

2018年9月11日

パリの5つ星ホテル パヴィヨン ドゥ ラレーヌが ミシュラン・シェフの新レストランをオープン



パリ、フランス 2018年9月- 世界で最も美しい広場と称されるヴォージュ広場にたたずむホテル、ル パヴィヨン ドゥ ラレーヌは、パリでも長い歴史を持つマレ地区の中心部にありながら、緑に囲まれた静寂の空間をご提供するラグジュアリーな隠れ家です。17世紀に建てられた歴史的建造物の中にある当ホテルは、今もなお進化を続けています。

今月、ミシュラン星付きレストランを複数経営するスターシェフ、マチュー・パコー(Mathieu Pacaud)氏監修の新しいレストラン「Anne」がオープンしました。シェフ・マチュー・パコーが考案した伝統的なフレンチ・ガストロノミーとモダンを融合させた独創的なメニューを、数々の名店で修業を重ねた若きシェフ、エドワード・シュトー(Edouard Chouteau)が Anne のヘッドシェフとして腕を振ります。レストランの名前「Anne」は、かつてこの歴史的建物に滞在したオーストリアの王女、アンヌ・ドートリッシュに因んで名づけられました。

厳選された生産者から仕入れる食材を用い、季節ごとに変わるメニューは、アカザエビの前菜、舌平目のムニエルや、メインディッシュのロゼール産の子羊など、海の幸から山の幸まで、旅をするような美しいダイニング体験をご提供いたします。デザートにはチョコレート・スフレをお忘れなく。マチュー・パコーのシグネチャー・メニューであるチョコレート・スフレは、チョコレートを愛したアンヌ・ドートリッシュ王女への敬意を表した一品です。

喧噪を離れた美しい中庭のレストランは宿泊者だけでなく、一般の方でも利用可能なので、マレ地区でのお買い物や観光の途中で立ち寄るのにも最適です。ルームサービスメニューも同時に一新され、こちらはご滞在のお客様だけの特権です。

また、30か国以上のワイン生産地を巡り、年間5,000以上のテイastingをこなすワインの専門家、ガブリエル・ヴィザヴォーナ(Gabrielle Vizzavona)が Anne のワインリストを担当します。世界を旅した彼女が選ぶ、こだわりのワインと、マチュー・パコーの料理とのペアリングを是非お楽しみください。

ロケーション&デザイン

パヴィヨン ドゥ ラ レーヌまでは、シャルルドゴール空港から車で約1時間、送迎のお手配も承っております。ホテルから最寄りの地下鉄の駅は **Saint-Paul** または **Chemin Vert** で、いずれも徒歩数分と、パリ観光をするには大変便利なロケーションです。ヴィクトル・ユーゴーの家や、バスティーユ広場など、多くの観光名所までもホテルから徒歩圏内のため、個人の邸宅に滞在するような雰囲気の中、観光をお楽しみいただけます。

ヴォージュ広場はかつてパリの社交生活の中心地でしたが、昨今、マレ地区はパリで最も刺激的な地区として再び注目を浴びています。そのマレ地区の中心に、ヴォージュ広場のホテルで唯一の5つ星ホテルとしてル パヴィヨン ドゥ ラ レーヌは親しまれています。

ヴォージュ広場の一角に1612年に建てられ、緑の蔦が生い茂る当ホテルは、ディディエ・バンデルリ (Kerylos Interior) のデザインにより、オリジナルのアンティーク家具や絵画が優美且つコンテンポラリーな内装と見事に融合したインテリアで彩られています。

特徴的な建物のファサードと緑あふれる中庭は、ル パヴィヨン ドゥ ラ レーヌの56の客室とスイートルームをさらに趣深いものとしています。客室はすべて異なるデザインで、歴史を感じる梁を活かしアンティーク家具でデザインされたものから、より現代的な客室まで、洗練された中に快適性を備えた上質な作りとなっています。2017年3月には、**Suite de la Reine** と **Suite Madame de Sévigné** と名付けられた2つのスイートルームが加わり、ホテルを代表する客室となりました。

アクティビティ

歴史や街並みに興味のある方は、マレ地区のプライベートガイドツアーがお勧めです。13世紀から続く歴史や建築物に触れて、当時の人々の生活に思いを馳せてみてはいかがでしょうか。お買い物やファッションを楽しみたい方にはオリジナルの香水作りも人気です。ホテル周辺のパフューマリーの老舗アトリエ「**La Maison Candora**」ではどなたでも楽しく調香を体験し、自分だけの香水をお持ち帰りいただくことができます。

日本からのお客様向けの特別オファー

マレ地区にある香水メーカーで世界に一つのオーダーメイド香水作りプライベートツアーをアレンジします。

ホテル名 : LE PAVILLON DE LA REINE & SPA

住所 : 28 Place des Vosges - 75003 PARIS

電話 : +33 1 40 29 19 19

Eメール : contact@pdlr.fr

URL: <http://www.pavillon-de-la-reine.com/en/>

レストラン : Anne

住所 : 28 Place des Vosges - 75003 PARIS (Le Pavillon De La Reine 内)

電話 : +33 1 40 29 19 19

営業時間 : 水曜日～日曜日(ランチ営業のみ)

ランチ 12:30-14:00 ディナー 19:00-22:00

■ ルパヴィヨン ドゥ ラ レヌについて

最先端のクリエイターのブティック、アートギャラリー、古くからあるカフェ等が集まるパリで最も注目を浴びるマレ地区にあるパリ最古のヴォージュ広場の一角に佇む 17 世紀に建てられた歴史的建造物を活用したホテル、ルパヴィヨン ドゥ ラ レヌ。表通りからは奥まった、プライベートガーデンを抜けてたどり着く、まさにパリの隠れた天国です。56 室の客室、レストラン、スパ、ガーデンで構成されたこのホテルの洗練された静寂の空間は贅沢で居心地の良い隠れ家です。

■ シェフ・マチュー・パコーについて

マチュー・パコーは、ミシュラン星付きのレストランでの経験を豊富にもつ、今パリで最も活躍している若きシェフです。父、ベルナルド・パコー(Bernard Pacaud)と共に経営しているミシュラン三つ星レストラン L'Ambroisie ではヘッドシェフを務めつつ、他にもミシュラン星付きの Apicius や Divellec、そしてコルシカ島の La Table de la Ferme なども経営しています。

www.mathieu-pacaud.com

-----本件に関する報道関係者からのお問合せ・ご取材・ご掲載ご相談-----

アトリエラパズ株式会社 永原聡子

TEL:090-9395-2128 snagahara@atelierlapaz.com