

CP . 4 Chefs Français à Hiroshima

Nancy, France - 5 mars 2024

La préfecture d'Hiroshima est ravie d'annoncer sa collaboration avec le Chef Étoilé Charles Coulombeau dans une aventure culinaire sans précédent.

Mandaté par les autorités locales via la société Jinowa Consortium, le Chef Coulombeau s'est engagé à explorer et à célébrer les richesses gastronomiques et culturelles d'Hiroshima, notamment à travers la dégustation de nombreux sakés et de produits locaux d'exception.

Accompagné par une équipe composée de chefs étoilés: Mathieu Pérou à Nantes, Enrique Casarrubias à Paris et Loïc Villemin à Faulquemont ainsi que de journalistes passionnés, le Chef Coulombeau s'est immergé dans un voyage sensoriel inoubliable, riche en découvertes et en expériences uniques.

De la pêche au filet traditionnelle à la découverte de l'artisanat local, en passant par la dégustation d'huîtres fraîchement ouvertes, chaque moment a été une célébration de l'authenticité et de l'excellence de la région. "Ce voyage à Hiroshima a été une véritable source d'inspiration", déclare le Chef Coulombeau. "Les produits que nous avons découverts ici sont extraordinaires, et l'artisanat local est d'une qualité exceptionnelle. C'est un véritable bonheur pour moi et pour toute mon équipe d'être ici."

En plus de découvrir les trésors gastronomiques de Hiroshima, le Chef Coulombeau s'est également engagé dans un véritable travail d'éducation à destination de la clientèle française. À travers la création d'accords mets et sakés uniques, il souhaite partager son amour et sa passion pour le Japon, où il travailla plusieurs mois en 2018, tout en sensibilisant les gastronomes français à la diversité et à la richesse des saveurs d'Hiroshima.

Ce partenariat entre le Chef Étoilé Charles Coulombeau et la préfecture d'Hiroshima marque le début d'une collaboration prometteuse visant à promouvoir la gastronomie et la culture japonaise à l'échelle internationale. Ensemble, ils espèrent ouvrir de nouvelles perspectives culinaires et inspirer les amoureux de la bonne cuisine à travers le monde.

Nancy, France - March 5, 2024

The Hiroshima Prefecture is delighted to announce its collaboration with Michelin-starred Chef Charles Coulombeau in an unprecedented culinary adventure.

Mandated by local authorities through the Jinowa Consortium, Chef Coulombeau has committed to exploring and celebrating the gastronomic and cultural treasures of Hiroshima, notably through the tasting of numerous sakes and exceptional local products.

Accompanied by a team of Michelin-starred chefs: Mathieu Pérou in Nantes, Enrique Casarrubias in Paris, and Loïc Villemin in Faulquemont, along with passionate journalists, Chef Coulombeau has immersed himself in an unforgettable sensory journey, rich in discoveries and unique experiences. From traditional net fishing to the discovery of local craftsmanship, to the tasting of freshly opened oysters, each moment has been a celebration of the authenticity and excellence of the region.

"This journey to Hiroshima has been a true source of inspiration," says Chef Coulombeau. "The products we've discovered here are extraordinary, and the local craftsmanship is of exceptional quality. It's a real pleasure for me and my entire team to be here."

In addition to exploring Hiroshima's gastronomic treasures, Chef Coulombeau has also undertaken a true educational mission targeting the French clientele. Through the creation of unique food and sake pairings, he aims to share his love and passion for Japan, where he worked for several months in 2018, while also raising awareness among French gourmets about the diversity and richness of Hiroshima's flavors.

This partnership between Michelin-starred Chef Charles Coulombeau and the Hiroshima Prefecture marks the beginning of a promising collaboration aimed at promoting Japanese gastronomy and culture on an international scale. Together, they hope to open new culinary perspectives and inspire lovers of good cuisine worldwide.

For more information on Chef Coulombeau's journey to Hiroshima, please contact:

フランス、ナンシー - 2024 年 3 月 5 日

広島県は、ミシュラン星付きシェフ、シャルル・クルンボーとの前例のない料理の冒険での協力を喜んで発表します。ジノワコンソーシアムを介して地元の当局に任命されたクルンボーは、広島的美食と文化の宝を探求し、多くの日本酒や特別な地元産品の試飲を通じて祝います。

ナントのマティウ・ペルー、パリのエンリケ・カサルビアス、フォールコモンのロイック・ヴィルマンといったミシュラン星付きシェフのチームや情熱的なジャーナリストと共に、クルンボーは忘れられない感覚的な旅に没頭し、発見とユニークな経験に満ちています。伝統的な網漁から地元の職人技の発見、新鮮な牡蠣の試飲まで、それぞれの瞬間が地域の本物さと優れたものへの賛美でした。

「この広島への旅は、真のインスピレーションの源でした」とクルンボーは述べています。「ここで発見した製品は素晴らしく、地元の職人技は非常に優れています。私と私のチーム全体がここにいられることは本当に喜びです。」

広島的美食の宝を探求するだけでなく、クルンボーはフランスの顧客向けに真の教育的使命にも取り組んでいます。ユニークな料理と日本酒のペアリングの創造を通じて、彼は **2018** 年に数か月間働いた日本への愛と情熱を共有すると同時に、フランス的美食家に広島の多様性と豊かさを啓発することを目指しています。

ミシュラン星付きシェフ、シャルル・クルンボーと広島県とのこのパートナーシップは、日本の美食と文化を国際的に促進する有望な協力関係の始まりを印象づけています。彼らは共に新しい料理の視点を開き、世界中の良い料理を愛する人々にインスピレーションを与えることを願っています。

シェフクルンボーの広島への旅に関する詳細については、以下にお問い合わせください：ディミトリ：**Dimitri@dkconsultingrp.com**

Nancy, Frankräich - 5. Mäerz 2024

D'Präfektur vu Hiroshima ass frou, hir Zesummenaarbecht mat dem Michelin-Stern Chef Charles Coulombeau an engem bis dato ongeheiert Kulturabenteuer anzefänken.

Duerch d'Jinowa Consortium vun de lokalen Autoritéiten ernannt, huet d'Chef Coulombeau sech verpflichtet fir d'Gastronomesch an kulturell Schätzer vu Hiroshima ze erfueren an ze féieren, besonnesch duerch d'Versich vun engem Aventschap vun villen Sakes a bemierkenswäerten lokal Produkter.

Begleet vun enger Equip vun Michelin-Stern Chefe: Mathieu Pérou zu Nantes, Enrique Casarrubias zu Paräis a Loïc Villemin zu Faulquemont, zesumme mat begeeschterten Journalisten, huet d'Chef Coulombeau sech an eng onvergiesslech sensibiliséierend Rees engeebbar, reech un Entdeckungen an eenzegaartege Erfahrungen. Vun der traditioneller Nejscherei bis zum Entdecken vun der lokal Handwierkerkënscht, iwwer d'Testen vun de frësch geöjnete Mouschel, huet jiddereen Moment eng Feier vun der Autehentizitéit an der Exzellenz vum Regioun sinn.

"Dës Rees no Hiroshima war eng wierklech Inspiratiounsquele," erkläert de Chef Coulombeau. "D'Produkter déi mir hei entdeckt hunn, sinn aussergewöhnlech, an d'lokale Handwierkerkënscht ass vu enger exzellenter Qualitéit. Et ass e richtegen Plaisir fir mech an meng ganz Equip hei ze sinn."

Niewent dem Erlaaben vun de Gastronomesch Schätzer vu Hiroshima, huet de Chef Coulombeau sech och op eng wahre pädagogesch Missioun gericht, déi d'franséisch Klienteel zilwaart. Duerch d'Kreatioun vu eenzegaartege Speisen- an Sake-Verbindungen zielt hie drop of säi Léift an säi Feierlechkeet fir Japan, wou hien am Joer 2018 méiweilen geschaŕt huet, ze deelen, während hie och d'Franséisch Feinschmecker op d'Vielfalt an d'Reichkeet vun de Hiroshima Geschmaackserfahrungen opmierksam maachen.

Dës Zesummenaarbecht tëscht dem Michelin-Stern Chef Charles Coulombeau an der Hiroshima Präfektur markéiert de Start vun enger versprachsvoller Zesummenaarbecht, déi op d'Promotioun vun der japanescher Gastronomie an Kultur op internationale Niveau abzeilt. Zesumme hojen si nei kuchener Perspektiven ze opbauen an d'Léiwe vun der gutt Kichen iwwerall op der Welt ze inspiréieren.