

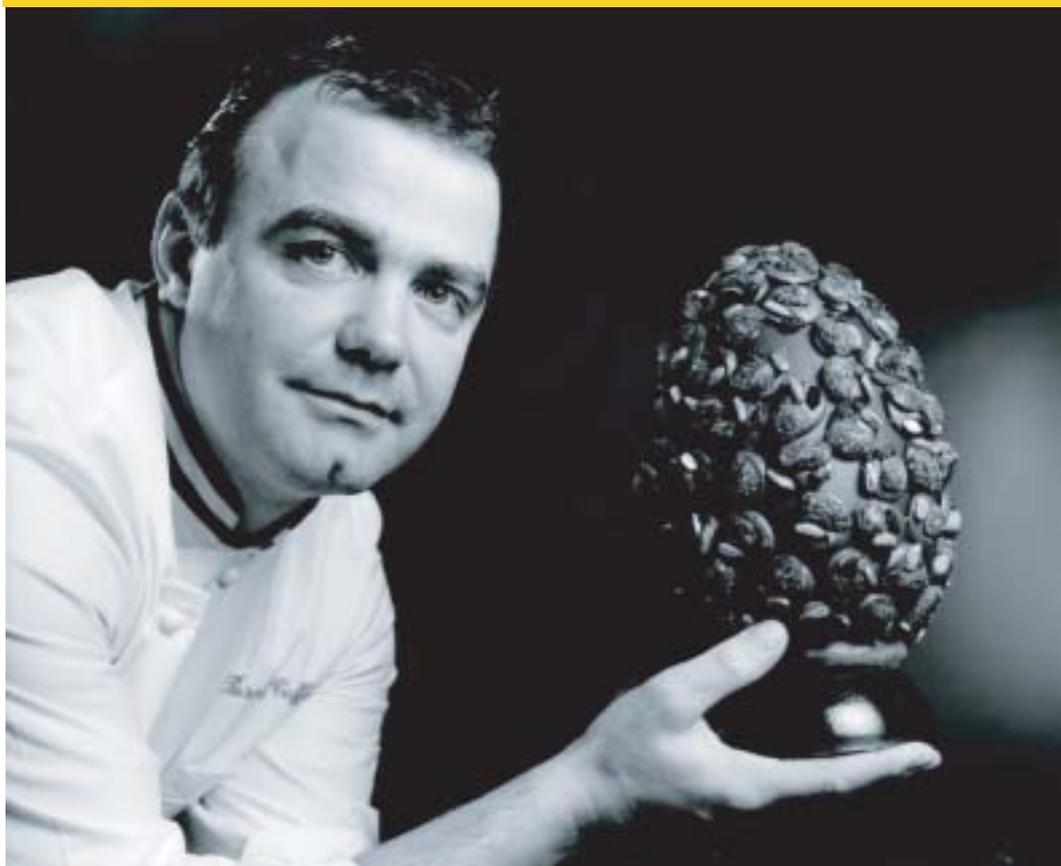
Pascal Caffet

パティシエ&ショコラティエ、パスカル カフェ

ショコラ・バーを

日本橋高島屋 3 F 婦人服フロアに

2004年10月20日(水)オープン！



1989年当時、史上最年少でMOF(フランス最優秀職人)に選ばれたパスカル カフェは、フランスを代表するパティシエ&ショコラティエとして知られ、フランスのお菓子業界でいま最も人気のある職人の一人です。

この度、日本橋高島屋 3 階の婦人服フロアにパスカル カフェと株式会社高島屋、株式会社らぶれとの3社により“ショコラ・バー パスカル カフェ”をオープンいたします。

この数年、ショコラティエブームといわれる日本に、いよいよ第一人者の登場です。

パスカル カフェの作るショコラは、砂糖を極力使わず、素材をシンプルにいかしたショコラ。
マダガスカル産をはじめ、厳選した産地のカカオ豆を使い、
中身(センター部分)の柔らかさと、
周囲(コーティング部分)の薄さに絶妙なバランスを持っています。
ひとつひとつ丁寧に手作りされ、
カカオの風味がいき、
中身の素材の味も引き出され、
後味も良く、
いくつも食べたくなるのが特長です。

Chocolat Bar

Pascal Caffet

このショコラ・バーができるのは、
リニューアルする
3F婦人服フロアの中央部分。
周囲には、ファッションブルで
スタイリッシュなジーンズに特化した
自主編集ショップや
新登場のブランドがズラリ！
デパ地下ではなく、婦人服フロアという華やかで
オシャレなフロアにショコラ・バーが
登場するのは百貨店では斬新なことです。
単なるスイーツの域をはるかに超え、
オトナの女性が自分だけのショコラを
楽しめる新しい空間の誕生です。

“Chocolat Bar Pascal Caffet”
ショコラ・バー パスカル カフェでは、
ボンボン・ショコラとシャンパン、ワインとの
マリアーージュ(組み合わせ)を
お楽しみいただけます。

パスカル カフェは、
パリから東160km、中世の面影を残す街
“トロア”にブティックを持ち、
早くに亡くした菓子職人の父をこよなく尊敬し、
父が作った“パレ・デュ・ショコラ”を再建し、
人気店として復活させました。
さらに昨年もう一店舗、アトリエを併設した
“パスカル カフェ”もオープンしました。

彼は、生まれ育った街“トロア”にこだわり、
MOFの憲章にのっとり、職人として
敬意ある真摯な姿勢を常に心がけています。
自らのお菓子作りに不可欠なのは
エキップ チームワーク と言いきり、
現在、年1回トロア市の後援を得て、
ショコラティエのコンクール【パスカル カフェ杯】を
主催し、若手職人の育成にも努める情熱家、
完全主義者そして寛容な心を持った
開拓者です。

Pascal Caffet

ショコラは、ワインやシガーと並び、大人が楽しむ嗜好品です。
チョコレートは世界各国で愛され、子供も大好きなお菓子ですが、
「ショコラ」というフランス語で表現される世界には、
それらと一線を画した響きを感じられます。
ショコラには、さまざまな形があり、
中でも「ボンボン・ショコラ」と呼ばれるひとくちサイズのショコラは、
ショコラティエ(チョコレート職人)が作るショコラの中でもスター的存在です。
ボンボン・ショコラは1個単位で買えるので気軽に楽しみ、
ショーケースにキラキラと並ぶ中から選ぶのは、
まるで宝石を選ぶ時間によく似ています。
指でつまめるほどのボンボン・ショコラ。
その小ささゆえに厳選された素材と卓越したショコラティエの技術が
凝縮されている芸術品であり、宝石のような輝きを放ちます。
自宅でゆっくり楽しみたいから今日はコレ...
恋人と楽しむなら今日はコレ...
友人宅を訪ねるおみやげなら今日はコレ...と
TP0やその日の気分で楽しめるショコラです。

ひとくちサイズの宝石.....ボンボン・ショコラ

自分へのちょっと贅沢なごほうび、それがボンボン・ショコラ

ボンボン・ショコラは、新作を含めて全25アイテム(予定)を販売いたします。
併設された喫茶では、オリジナルレシピのショコラ・ショウ(チョコレートドリンク)
もお召し上がりいただけます。