



カトリーヌ・ブレア フランス・ノルマンディー生まれのおいしさ









#### フランス・ノルマンディー生まれのおいしさ

どうして私はこんなにお菓子作りやお料理に情熱を持っているんだろう…。たびたび不思議に思うのですが、多分それは私の幼いころに理由があるのでしょう。というのも、私のおばあちゃまはペンション(フランスに昔よくあった食事つきの長期滞在用アパート)を切り盛りしていたので、いろいろな凝ったお料理やデザートの作り方を私に教えてくれました。そして、食卓ではみんながおばあちゃまの腕前にいつも魅了されていたのです。

私が育ったのは、ノルマンディー(フランス北西部)の田舎です。私は野菜を育て、また、毎日夕方になると近所の農場へ牛乳をとりに行きました。農場では私の目の前でお乳を搾ってくれ、幼い私はそのまだ暖かい牛乳が入った瓶を家に持ち帰るのでした。ママは家族のためにおいしい手の込んだお料理だけでなく、とてもおいしいデザートも手作りしてくれました。それはそれはおいしかったのですよ。新鮮な卵と、農場で手作りしたバターとクリームで作られるおいしいお料理やお菓子の良い香り…。私は何度もそばで眺めては、思わずうれしくて歌いだしてしまうのでした。私はママがお菓子を作っているときに味見をさせてもらうのが好きでした。また、オーブンの中でお菓子が膨らんで焼きあがっていくのを見ているのも好きでした。その香りは私の記憶の隅々までしみ込んでいて、今でも思い出すことができます。

自然がいっぱいの田舎での思い出はたくさんあります。野原へブラックベリー摘みやキノコ狩りに行ったこと、森へブルーベリーや野イチゴを探しに行ったこと、栗の実やクルミを拾って持ち帰ったこと…。私は一生懸命にそういったことに打ち込んだのを覚えています。そして、今ならはっきりと言うことができます。私のお菓子作りとお料理への情熱は私が子供時代を過ごしたノルマンディーが育くんでくれたものです。私の心は決してノルマンディーを離れたことはありません。





大人になって、私はお料理やお菓子作りとは無縁の生活を送っていましたが、私の情熱は心の中でだんだん膨らんでいきました。

ある日、息子が私に言いました。「ママ、約束してよ。いつか本当に自分がやりたいことをやるって。お菓子作りとお料理をやるって。特に僕が大好きなムース・オ・ショコラを作ってほしいな。ママは『ママン・オ・ショコラ』だよ」

私は息子との約束を果たそうと決心しました。息子の言うとおり、実は私は一刻も早くそうしたくてたまらなかったのです。そのころの私はフランスの著名なシェフが書いたありとあらゆるガストロノミーと製菓についての著作を読み漁って毎日を過ごしていました。

ところで、私の息子は日本に10年以上住んでいて、私たちに日本文化と日本の数々の素晴らしい魅力を教えてくれました。夫と私は日本を20回以上訪れ、また、パリの私たちの家にたくさんの日本の友人たちを招きました。また、東京滞在中には、友人たちを招いたディナーパーティをしょっちゅう催していました。そうすると、みんな決まってこう言うのです。

「あなたのお料理はおいしくて大好き、特にムース・オ・ショコラはすばらしい!」

その後、2014年に私はパリのコルドン・ブルー学院に通うため、それまでの仕事を辞め、まず料理のディプロムを取得しました。そして、さらに製菓のプロになるべく、コルドン・ブルーの製菓課程にも登録し、全力を挙げて努力した末に製菓のディプロムをも得ることができました。





2016年にはパリ市が主催する「フランスの最も美味いしいムース・オ・ショコラ愛好家」コンクールに参加しました。審査員は大統領府エリゼ宮のシェフであるギョーム・ゴメス氏やホテル・ブリストルの元シェフのジル・マルシャル氏、その他、著名な美食ジャーナリスト等が12名。そうそうたるメンバーでしたが、その審査員方が選んだのはなんと私のムース・オ・ショコラだったのです!



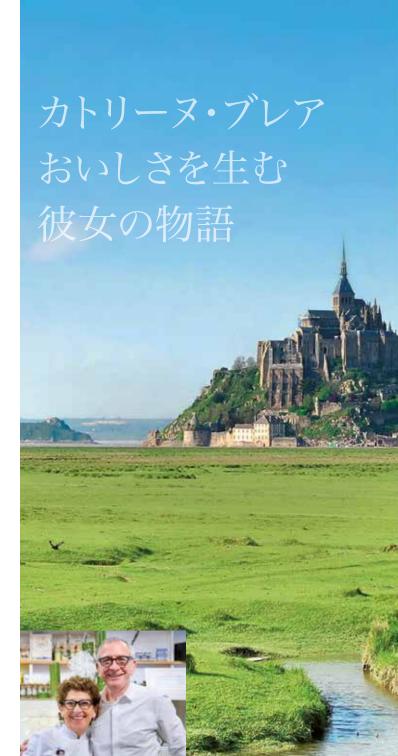




私の息子は正しかったのです。私のムース・オ・ショコラは本当においしかったのでした。そして、その後も私の情熱はとどまるところを知らず、パリ国立製菓製パン学校に入学し、若い人たちに交じって「パティシエCAP」のディプロムを手にしました。私はその学校の研究室が、私にとって最高の「遊び場」だという印象を持ちました。毎日、好きなお菓子作りができて本当に幸せで、どんなにきついスケジュールでも疲れを感じたことは一度もありません。そして、最後にはパティシエCAPのディプロムを得ることができました。

こうして「カトリーヌ・ブレア」は誕生し、夫とともに、家 族経営の企業を立ち上げたのです。





# この若いブランドは ぐんぐん成長しています

# 様々なメディアで取り上げれ、 SNSでも話題に!



















- 日本で様々なメディアや雑誌で紹介されました。
- フランスの様々な出版物やインターネットTVやメディアの 記事、さらにはフランスの国営放送の「グラン・ルポルター ジュ」で取り上げられました(右ページ)。
- 現在進行形のプロジェクトとして、「カトリーヌ・ブレア」の誕生物語についての様々なロングフィルムを制作中。
- フランスのネットメディア「Brut」ではルポが750万回再生 されました。
- Instagram、Facebook、Twitter、LinkedInなどのSNSで 話題沸騰!



# Brut.

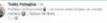
750万回再生 76,600の「いいね!」 6,600のコメント



#### ils créent leur start-up à 60 ans et ont une fabuleuse leçon de vie à

transmettre

On est pas nerious quant on a 60 ans, it faudrait recor le poème de Rindsaut, Quand (si rencormé pour la première fais Catherine et Philippe Bréard, je m'attendaix à voir un asune couple d'entreprenours un peu chiant. La gente qui a décidé de faire fortune au Japan grâce à la gastronomie. Des histoires comme









アメリカからのコメント

#### Facebook 50,000回再生





























































## 2019

#### 東京での販売開始

東京のイベントでは毎日400個 のムース・オ・ショコラを販売しま した。

- 東京および大阪のデパート催事場への出店
- ナショナル麻布マーケットへの出店

# 2021/2022

### フランス、そして世界へ

日本での販売をさらに展開していくとともに、台湾への出店計画を推進。アメリカへの出店も企画中。また、フランス国内ではノルマンディー地方を拠点に「カトリーヌ・ブレア」ブランドの販売を展開していく予定。







# 製品紹介







塩バターカラメル パッションフルーツ プレーン

# フランス・ノルマンディー生まれのおいしさ、ムース・オ・ショコラ 手作りのおいしさをお届けします

フランスで最もおいしいと公認されたムース・オ・ショコラ













### ムース・オ・ショコラ

単品または3個セット 1個/55g(内容量)





## パレ・ボックス12個

缶入り 160g オーガニックのブラウンシュガー使用 ・チョコチップクッキー ・ローストしたピエモンテ産 ヘーゼルナッツクッキー





チョコ&ヘーゼルナッツ 入りクッキー ホームメイド









## パレ・バッグ 6個

#### 袋入り

30g

- ・チョコチップクッキー6個
- ・ローストしたピエモンテ産へーゼルナッツクッキー6個 ・チョコチップクッキー3個+ローストしたピエモンテ産へー
- ゼルナッツクッキー3個 80g

## ミニパレ・ボックス 4個

箱入り チョコチップクッキー2個+ ローストしたピエモンテ産へーゼルナッツクッキー2個























### カトリーヌ・ブレア・モレル

#### クリエーションディレクター

この「カトリーヌ・ブレア」ブランドの中心人物。パリ、コルドン・ブルー学院の二つのディプロム、およびパリ国立製菓製パン学校のCAPディプロムを持つ。2016年にパリのムース・オ・ショコラコンクールにて優勝。ノルマンディーにおける偉大なる女性シェフの系譜に連なる。伝統的でオーセンティックなフランス料理・製菓のレシピを受け継いでいる。







#### フィリップ・モレル

アリックス・ゼール

ビジネス・マネージャー

フランス政府の高官として30年以上のマネージメントの経験を持つ。「カトリーヌ・ブレア」ブランドの企業を発展させるパイロット役。企業開発と管理における法的、経済的マネージメントの役割を担う。

#### ビジネスサポーター

11年に及ぶ日本でのビジネス展開の経験を持ち、日仏英語を自在に操るアリックスは常に鋭いヴィジョンを「カトリーヌ・ブレア」にもたらしている。彼は販売地域で何が求められているかを的確にとらえ、商品化のアイデアをリードしている。



# 「カトリーヌ・ブレア」は、彼女の幼年時代のすばらしい味わいの思い出からうまれました





Catherine & Philippe Bréard-Morel

contact@catherinebreard.com www.catherinebreard.com

- CatherineBreardcom
- CatherineBreard



