



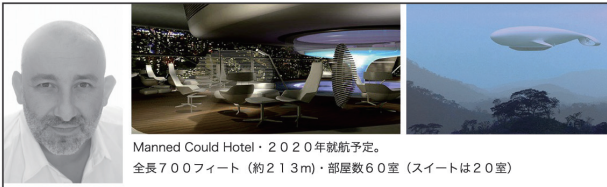
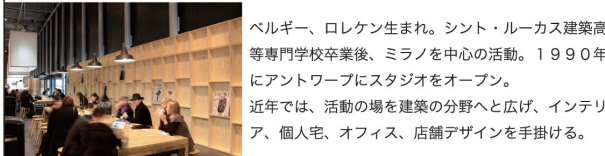
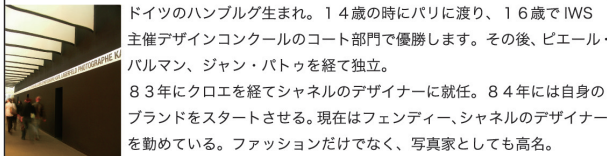
KARL Lagerfeld (2009 クリエイター)

ドイツのハンブルグ生まれ。14歳の時にパリに渡り、16歳でIWS主催デザインコンクールのコート部門で優勝します。その後、ピエール・バルマン、ジャン・パトゥを経て独立。
83年にクロエを経てシャネルのデザイナーに就任。84年には自身のブランドをスタートさせる。現在はフェンディー、シャネルのデザイナーを勤めている。ファッションだけでなく、写真家としても高名。



Vincent Van Duysen (インテリア・シーン)

ベルギー、ロレケン生まれ。シント・ルーカス建築高等専門学校卒業後、ミラノを中心に活動。1990年にアントワープにスタジオをオープン。
近年では、活動の場を建築の分野へと広げ、インテリア、個人宅、オフィス、店舗デザインを手掛ける。



Manned Could Hotel・2020年就航予定。
全長700フィート(約213m)・部屋数60室(スイートは20室)

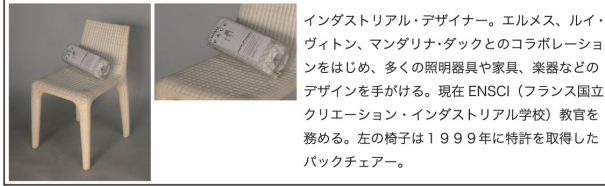
Jean Marie Massaud (ナウ！)



1966年フランス・トゥールーズ生まれ。
デザインと建築を融合させる事をテーマに家具から工業製品まで様々な分野に取り組んでいる。



Francois Azambourg (ムーブル・パリ)



インダストリアル・デザイナー。エルメス、ルイ・ヴィトン、マンダリナ・ダックとのコラボレーションをはじめ、多くの照明器具や家具、楽器などのデザインを手がける。現在 ENSCI (フランス国立クリエイション・インダストリアル学校) 教員を務める。左の椅子は1999年に特許を取得したバックチェア。

シェフたちのパリ



パスカル・バルボ氏(シェフ)とポール・ラコステ氏(監督、シナリオライター、プロデューサー)の対談を聴講。ポール氏はシェフの出ず様々な音に対して関心を持ち、写真やドキュメントフィルムを作成中。パスカル氏はアルページュを経てアストランスをオープン。フランスで最も注目される若手シェフ。



PARIS DES CHEFS
Une journée de découverte pour mieux comprendre les liens entre cuisine contemporaine et création. Cette soirée se déroulera en deux parties: un moment de rencontres, illustré à travers une cuisine contemporaine dans notre cuisine et notre questions. Cuisine et design pendant les pauses.
A day of discovery for better understanding the links between contemporary cuisine and creation. Does that just a chef with a creator will offer an exceptional dialogue, illustrating the place contemporary cuisine is taking in our culture and daily life. Cuisine and design share the same values. Breakfast, drinks, entertainment...

PROGRAMME*

- 10:00-11:00 Alexandre Gauthier (chef) & Stéphane Bureauux (auteur, designer)
- 11:30-12:30 Michel Tringali (chef) & Patrick Bouchain (auteur, designer)
- 13:00-13:30 Thibaut Schmidt (chef) & Eric Sempastou (auteur, designer)
- 14:00-14:30 Pierre Dagnière (chef) & Flo Hupin (auteur, designer)
- 14:30-15:00 Inaki Argüelles (chef) & Anne Xiradakis (auteur, designer)
- 15:30-16:00 Soňa Engelen (chef) & Martin Cermáček (auteur, designer)
- 16:00-16:30 Pascal Barbot (chef) & Fial Luciole (auteur, designer)
- 16:30-17:00 Massimo Bottura (chef) & Carlo Benvenuto (auteur, designer)
- 17:00-17:30 Jean-François Piège (chef) & Andrea Branzi (auteur, designer)

*RESERVATION: 03 20 52 02 02 CHEFS (sur rdv) / PARIS: 01 42 76 10 00 (sur rdv)

エニヴランス (Enivrance)



エニヴランスは、美食家のクリエイティビティーに付いての提案を行いました。新しい食のライフスタイルが表現されていました。



キュイジーヌ・ナチュール (自然の中のキッチン)

デザイナーのマチ・クラセと文筆家兼料理人のフレデリック・イー・グラセ・エルメの提案。菜園の中のキッチンか？それともキッチンの中の菜園か？



繊細な夜食 (Souper fin)

フィリップ・ディ・メロからの提案。最もハイエンドなフランスのテーブルウェアブランドを集結。新たな欲望のオブジェを創造。

