

ANA クラウンプラザホテル福岡

総料理長にヴァンソン・ガドーが就任

ANA クラウンプラザホテル福岡(福岡市博多区 総支配人原めぐみ)では、このたび新たな総料理長にヴァンソン・ガドー(Vincent Gadaud)が就任いたしました。

新たに就任した総料理長のもと、館内7店舗のレストランバーやウエディング、様々なパーティ等のお料理に驚きと感動を与えるヴァンソン・ガドーの料理にご期待ください。



2017年8月7日付でANA クラウンプラザホテル福岡の総料理長に就任。

幼少からフランス料理の勉強をはじめ、フランス国内外のレストランで経験を積み、創造的かつバリエーションに富んだ精巧な料理を取得。その後、日本、イギリス、クウェートの有名レストランやホテル、フランス有名菓子店オープン時の料理長を務め、その腕に磨きをかける。

【ヴァンソン・ガドー(Vincent Gadaud) プロフィール】

フランス コレーズ県テュール(Tulle, Corrèze)出身。

2003年 Lycée Hôtelier TOULOUSE 卒業。フランスにおける国家資格 BTS Hôtelier を取得。

2006年 Ladrée restaurant(パリ) / スーシェフ

2007年 Le Champs Elysées Plaza(パリ) / ヘッドシェフ

2008年 Ladrée restaurant(日本・銀座、日本橋三越) / シェフ(ラデュレ日本初出店)

2010年 Ladrée restaurant(イギリス) / シェフ

2014年 Café Coco(クウェート) / エグゼクティブシェフ

2014年 セントレジスホテル大阪「ル ドール」 / ヘッドシェフ

【リリースに関するお問い合わせ先】

ANAクラウンプラザホテル福岡 マーケティング & PR 國房 裕代
TEL : 092-472-7767 FAX: 092-472-7705
E-mail : hiroyo.kunifusa@anacrowneplaza-fukuoka.jp