



# REVUE DE PRESSE 2011

## *Sélection d'articles*

### JAPON

***Une opération :***



Titre du support	Titre de l'article	Observations support	Date de publication
<b>MYCOMI JOURNAL</b>	L'Apéritif à la française au Japon fête la 8 <sup>ème</sup> édition dans 10 pays dans le monde	Internet	27 avril 2011
<b>CHUNICHI SHIMBUN</b>	Boire, manger et bavarder	Presse régionale quotidienne	18 mai 2011
<b>CHUGOHU SHIMBUN</b>	Le jour de l'Apéritif gagne en popularité	Presse régionale quotidienne	20 mai 2011
<b>KANAGAWA SHIMBUN</b>	Venir en aide aux régions sinistrées via l'alimentation	Presse régionale quotidienne	29 mai 2011

## **MYCOMI JOURNAL**

Internet / Presse grand public

Audience : 120 000 lecteurs

Date de publication : 27 avril 2011

### **L'Apéritif à la française au Japon fête sa 8ème édition dans 10 pays dans le monde!**

L'Apéritif à la française au Japon en 2011, c'est 11 villes réparties sur le territoire, Tokyo, Kyoto, Osaka, Yokohama, Saitama, Chiba, Nagoya, Toyama, Okayama, Tosa, et Miyazaki. Les amuses-bouches et des boissons seront servis par les professionnels. Il y aura au total plus de 10 000 participants dans tout le Japon.

L'évènement à Tokyo qui invite le plus de gens présentera plus de 75 amuses-bouches différentes par les 16 chefs possédants la mérite agriculture.

### **Malgré « Jishuku Mood\* » dans tout le japon...**

« Nous aimerions que les japonais qui s'intéressent davantage à la culture alimentaire découvrent l'esprit de la gastronomie française » a annoncé M. Durand, le directeur de SOPEXA Japon lors de la conférence de presse.

Et M. Yukio HATTORI de l'école de la cuisine de déclarer dans son discours :

« Après ce grand évènement catastrophique, malgré « Jishuku Mood\* », nous avons besoin de cet évènement Apéritif à la française en tant que la fête, en considérant l'origine de la fête. J'espère que tout le monde reprendra de la force en participant à l'Apéritif à la française. »

\* L'esprit d'autodiscipline

## マイコミジャーナル

知りたい! を刺激する総合専門サイト

【レポート】

一流シェフの料理を食べ歩き--「アペリティフの日」イベント、11都市で開催

土方幸子 2011/04/27

### 世界10カ国で開催される「アペリティフの日」

毎年11月の第3木曜日はボジョレー・ヌーヴォーの解禁日。では6月の第1木曜日は何の日かご存知だろうか。この日はフランス農水省の提唱により「アペリティフの日」となる。今年は6月2日となり、日本以外にアメリカやカナダ、スペイン、イタリアなど世界10カ国でイベントが開催される。

同イベントは、食事の前に軽いつまみと飲み物を楽しむというアペリティフの習慣を広める目的で開かれ、今年で8回目。日本では東京、京都、大阪、横浜、埼玉、千葉、名古屋、富山、岡山、土佐、宮崎の計11都市でイベントを実施。フランス食品振興会や地元の団体が主催となり、シェフによるアミューズ・ブーシュとバーテンダーらによるドリンクの提供が行われる。全国での予定来場者数は1万550人。

最も規模の大きい「アペリティフの日」in東京（フランス食品振興会主催）は東京・六本木の六本木ヒルズアリーナで開催。「オテル・ドゥ・ミクニ」の三國清三シェフ、「タテルヨシノ」の吉野建シェフら15名のフランス農事功労賞受賞シェフがアミューズブーシュ75種類以上を提供する。

### 自粛ムードが漂う中の開催ではあるが……

イベント開催に先駆けて行われた記者発表会では、フランス食品振興会日本代表、シャルル・デュラン氏が「2010年、ユネスコ無形文化遺産にフランス・ガストロノミーが登録されました。特に食に関心の高い日本の皆様に、アペリティフの日を通してフランスのガストロノミーを感じていただければ」とコメント。フランス食品振興会「アペリティフの日実行委員会」委員であり、服部学園服飾栄養専門学校理事・校長の服部幸徳氏は、「未曾有の震災後、自粛ムードが漂う中ではあるが、“祭り”の起源を考えると、こういうときだからこそ『アペリティフの日』を祭りの日と捉えて開催し、皆で元気になってもらいたい」と語った。



「アペ  
リティ  
フの  
日」記  
者発表  
会会場  
にて

東京会場は5部制となり、料金は1部11:30～13:00が3,500円、2部13:10～14:40が3,500円、3部14:50～16:20が3,500円、4部17:30～19:00が4,000円、5部19:10から20:40が4,000円となっている。チケットは前売りのみでアペリティフの日オフィシャルチケットサイトで販売中。なお、チケット売上の一部は東日本大震災被災地への義捐金となる。他会場の詳細はアペリティフの日公式サイトにて紹介されている。



## CHUNICHI SHIMBUN

Presse régionale (région Chubu) quotidienne

Tirage : 2 727 877

Date de parution : 18 mai 2011

### Boire, manger et bavarder

« L'apéritif » est une coutume française qui consiste à bavarder agréablement avec des amis ou des parents tout en savourant boissons et amuse-gueule. Depuis 2004, le gouvernement français fait la promotion dans le monde entier du « Jour de l'Apéritif », un événement organisé le premier jeudi de juin. Nous avons demandé à M. Charles Durand, le représentant de l'agence SOPEXA, l'organisme en charge de faire la promotion de cet événement au Japon, de nous parler de l'importance de l'apéritif.

- *Que veut dire le mot « apéritif » ?*

Le mot vient d'un mot latin qui signifie « ouvrir ». Il s'agit de stimuler l'appétit en mangeant légèrement avant le véritable repas.

- *Au Japon, le mot « apéritif » est souvent traduit par l'expression « alcool qui précède le repas ».*

En France aussi, bien sûr, ce mot est utilisé dans ce sens. Il désigne également, comme l'indique la phrase « Prenons l'apéro ! », une culture et une coutume qui consiste à passer du temps avec des amis ou des parents.

- *Est-ce qu'il y a des règles pour l'apéritif ?*

Non, il n'y a pas de règles. On peut prendre l'apéritif où on veut et quand on veut : après le travail ou pendant le week-end, en famille à la maison, dans un bar avec des amis, etc. Il suffit d'avoir des boissons, des amuse-gueule, du fromage ou des tomates par exemple, et de bavarder. L'alcool n'est pas indispensable.

- *Comment populariser l'apéritif au Japon ?*

Lorsqu'on est occupé, on n'a pas toujours envie de passer du temps à ce genre de chose, mais si vous prenez ne serait-ce que 30 minutes par semaine pour savourer des amuse-gueule et des boissons en discutant avec des amis, un monde différent s'ouvrira devant vous. Des événements seront organisés dans tout le pays. J'aimerais à cette occasion que l'on découvre la culture française et que l'on intègre dans sa vie, à sa façon, l'apéritif. Je veux que le « Jour de l'Apéritif » soit une occasion d'apprécier la culture culinaire française.

2011. 5. 18

いざいざ人生



アペリティフは自由に楽しめばいい。食べ物にも飲み物にも決まりはない。昨年6月、東京都内で（フランス食品振興会提供）

友人や家族とのおしゃべりを、飲み物やおつまみと一緒に楽しむフランスの習慣「アペリティフ」。フランス政府は2004年から、休暇の始まりである6月の第1木曜日を「アペリティフの日」として、世界各地で広めている。日本で普及活動をしているフランス食品振興会のシャルル・デュラン日本代表に意義を聞いた。（稲熊美樹）

フランスの食習慣

アペリティフ

6月2日にイベント  
アペリティフを試験して  
もらおうと、フランス食品  
振興会が国内十一カ所でイ  
ベントを開く。「アペリチ  
フの日」は名古屋は六  
月二日午後七時から、名古  
屋市中区のテレビ塔四階  
で。東海地方での開催は初  
めて。フランス料理のシェ  
フが手掛けた料理とワイ  
ン、カクテルを味わう。チ  
ケット四千円。詳細はホ  
ムページで「アペリチ  
フの日」で検索。

飲んで食べておしゃべり



シャルル・デュランさん

「アペリティフとは、  
もともとフランス語で  
「開く」の意味。本格的  
な食事の前に軽やかな食  
肴を刺激するのです。  
日本では、アペリチ  
フは「食前酒」と誤さ  
れることが多い。  
フランスでも、もちろ  
ん食前酒を意味する言葉  
として用います。さら  
に「アペシヨーン」とい  
ふように、自宅で家族  
や友人や家族と時  
ぱり（？）はあります。か  
仕事が終わった後や週  
ごに時間を取れたがりま  
せんが、週に三十分でい  
いので時間をかけて料理  
を味わい、アペリチフ  
を自分流に生活に取り込  
んでほしい。フランスの  
食文化を楽しまさずには  
ならないと思います。

家族や友人と楽しんで

「アペリティフとは、もともとフランス語で「開く」の意味。本格的な食事の前に軽やかな肴を刺激するのです。日本では、アペリティフは「食前酒」と誤されることが多い。フランスでも、もちろん食前酒を意味する言葉として用います。さらに「アペシヨーン」といふように、自宅で家族や友人や家族と時ぱり（？）はあります。か仕事が終わった後や週ごとに時間を取れたがりません。週に三十分でいいので時間をかけて料理を味わい、アペリティフを自分流に生活に取り込んでほしい。フランスの食文化を楽しまさずにはならないと思います。」

おしゃべりと飲み物、チーズやミニトマトなどちょっとしたおつまみがあればいいです。アルコールでなくてもかまいません。日本ではどうしたら定着するでしょう。忙しい（？）はあります。か仕事が終わった後や週ごとに時間を取れたがりません。週に三十分でいいので時間をかけて料理を味わい、アペリティフを自分流に生活に取り込んでほしい。フランスの食文化を楽しまさずにはならないと思います。

くらし調査隊  
総機で 052(222)0999  
フリーで 052(222)5284  
電話受付：平日午前10時～午後1時  
chousa@chunichi.co.jp  
FAX 052(222)5284



## **CHUGOKU SHIMBUN**

Presse régionale (région Chubu) quotidienne

Tirage : 716 534 tirages

Date de parution : 20 mai 2011

### **Le Jour de l'Apéritif gagne en popularité**

« L'apéritif » est une coutume alimentaire française qui consiste à discuter agréablement entre amis ou en famille dans une ambiance détendue tout en dégustant boissons et amuse-bouche, un peu avant le repas. Au Japon, le premier jeudi de juin a été décrété « Jour de l'Apéritif ». Chaque année, de nombreux événements sont organisés pour ancrer cette tradition. Dans la région du Chugoku aussi, le « Jour de l'Apéritif » gagne en popularité.

### **Boire, grignoter et discuter avant le repas, une coutume bien française**

Cette année, le « Jour de l'Apéritif » se tiendra le 2 juin. À Hiroshima, la pâtisserie occidentale « Musimpanen » organisera le dimanche 5 juin, le dimanche le plus proche du 2 juin, une « Soirée Dominicale pour Apprécier l'Apéritif ». En partenariat avec 3 bars et restaurants de la ville, cette pâtisserie située à Ginzan-cho dans l'arrondissement Naka proposera à partir de 16H00 un buffet composé de vins, de cocktails, de plats et de desserts. Les participants sont invités à s'habiller avec élégance en portant une veste ou un kimono d'été léger.

L'évènement aura lieu cette année pour la 4<sup>ème</sup> fois. « Les Japonais mangent précipitamment, mais lorsqu'ils sont à une table élégante, ils ont tendance à faire des cérémonies. Discuter et échanger permet d'apporter plus de profondeur aux relations humaines. Ainsi, la vie devient plus riche », commente Shunsuké Kawamoto, pâtissier et propriétaire de « Musimpanen ».

Les plaisirs seront nombreux pendant l'évènement : trois bartenders prépareront ensemble le même cocktail devant les participants, les pâtissiers s'essaieront à de nouveaux desserts, etc., etc. Je veux renforcer le plaisir de cette nouvelle tradition alimentaire en servant de bonnes choses », explique Shunsuké Kawamoto.

L'évènement « Le Jour de l'Apéritif in Okayama » sera organisé au « Mielparque Okayama », un hôtel situé dans l'arrondissement Kita, le 2 juin à partir de 18H00. Un buffet avec du vin, des cocktails, des amuse-bouche et du fromage sera proposé aux participants. Des explications seront données sur les vignobles mais aussi sur la façon d'apprécier le pain.

« L'alcool doit se savourer en discutant agréablement, mais aujourd'hui, de plus en plus de Japonais vont dans des établissements qui proposent des formules alcool à volonté simplement pour s'enivrer, d'autres ne boivent qu'avec les personnes qu'ils connaissent bien. C'est dommage. Je voudrais populariser l'habitude qui consiste à boire avec élégance en appréciant l'ambiance du lieu et la conversation », explique avec ferveur Kazushi Yamamoto, l'organisateur de l'évènement.

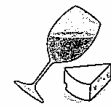
Selon l'agence SOPEXA, « le Jour de l'Apéritif » a été créé en 2004 à l'initiative du Ministère français de l'Agriculture et de la Pêche pour populariser cette coutume dans le monde entier. Cette année, l'évènement se tiendra dans 10 pays dont le Japon, les États-Unis et l'Espagne.

« L'apéritif permet de se détendre et de stimuler l'appétit avant de passer au véritable repas », explique Yasuko Suzuki de l'agence Sopena. En France, cela dure parfois une heure, voire une heure et demie.

« À la maison, il n'est pas indispensable de se donner du mal à préparer des plats raffinés. Il suffit simplement d'associer des légumes, des fruits ou des cacahuètes à des boissons. Chacun doit apprécier l'apéritif à sa façon », conseille-t-elle.

2011. 5. 20

# 広がるアペリティブの日



食事の前に飲み物とつまみを味わいながら友人や家族とのおしゃべりをのんびり楽しむフランスの食習慣「アペリティブ」。日本では6月の第1木曜日を「アペリティブの日」とし、定着を図る動きが年々盛んに。中国地方でもイベントを開く動きが広がっている。(治徳貴子)

## フランス流 食前に飲んでつまんで会話



今年の「アペリティブの日」は6月2日。広島市中区銀山町の洋菓子店「ムッシューパネン」は、最も近い日曜日である5月19日午後4時から店内で「アペリティブ」をたのしむ日曜の「夕暮れ」を開く。市内のバーなど3店と協力し、ワインやカクテル、料理やデザートを立食形式で提供。ジャケットや浴衣などでおしゃべりをしてきてほしい。イベントは4年目。ムッシューパネンのオーナーでパティシエの川本俊介さん(41)は「日本人は慌ただしく料理をかきこんだり、逆におしゃれな席ではかしの解説もある。」

作ったり、新作デザートに挑戦したり。「新しい食習慣の楽しさをおいしく料理で盛り上げたい」と川本さん。岡山市北区のメルバルク岡山では2日午後6時から「アペリティブの日 in 岡山」が開かれる。ワインやカクテル、チーズなどのおつまみを立食形式で提供。ワインの産地やパリの味わい方についての解説もある。

## 広島・岡山で来月イベント

こまったりしがち。会話や交流を楽しめば、人間関係に広がりや深みが出て、人生が豊かになるはず」と話す。イベントには随所に「自然派ワインのお店「プレファン」(北区)の山本和志店長(42)は「お酒は本来は会話を同僚で楽しむのが目的。アペリティブをたのしむ日曜の夕暮れで出すシチュエーションを川本さん(広島市中区銀山町のムッシューパネン)が試作する川本さん」

岡山県内のバーやワイン販売店、日本ソムリエ協会岡山地区有志などでつくる実行委が初めて開催。事務局の「自然派ワインのお店「プレファン」(北区)の山本和志店長(42)は「お酒は本来は会話を同僚で楽しむのが目的。アペリティブをたのしむ日曜の夕暮れで出すシチュエーションを川本さん(広島市中区銀山町のムッシューパネン)が試作する川本さん」

楽しみながら味わう物。ところが最近、新しい食習慣の楽しさを気合の入り過ぎた飲み会にしたり、飲み放題の店で酔うためだけにがぶ飲みする人が増えて残念。場の雰囲気や会話を楽しみながらおしゃべりに飲む習慣を浸透させたい」と張り切る。フランス食品振興会日本事務所(東京)によると「アペリティブの日」はフランスの農水省が「世界中で楽しんでお祝い」と2004年に提唱。今年日本も米国、スペインなど世界10カ国でイベントが開かれるという。同事務所広報担当の鈴木靖子さん(32)は「アペリティブには本格的な食事に入る前にリラックスしたり、胃を活性化させて食欲を増進のほかに効果がある。フランスでは1時間から1時間半もかけることがある」と話す。家庭で楽しむ場合は「無理して凝った料理を用意する必要はなく、カットした野菜や果物、ナッツ類にソフトドリンクやビールを組み合わせるだけで十分。自由なスタイルで満喫してほしい」と提案している。

「アペリティブをたのしむ日曜の夕暮れ」はペア参加が条件。先着25組。参加費1人6千円を事前に払う。ムッシューパネン ☎082(246)0399 火曜日休み。 「アペリティブの日 in 岡山」は先着150人。自然派ワインのお店「プレファン」で電話予約できる。前売り券2800円、当日券3300円。プレファン ☎082(246)0399 3411月11日土曜日。



## **KANAGAWA SHIMBUN**

Presse régionale (région Kanagawa) quotidienne

Tirage : 225 000

Date de publication : 29 mai 2011

### **Venir en aide aux régions sinistrées via l'alimentation**

L'alimentation est un vecteur de plus en plus souvent utilisé pour venir en aide aux régions sinistrées suite au séisme de la côte pacifique du Tohoku. Il ne s'agit pas seulement de proposer les produits alimentaires et les sakés du Tohoku. Certaines grandes enseignes de restauration ont également pour projet d'ouvrir des restaurants dans les zones sinistrées. D'autre part, alors que des interrogations persistent sur les effets de l'accident dans la centrale nucléaire, les réactions divergent sur l'accueil à réserver aux produits alimentaires du Tohoku et du nord du Kanto. Il y a un dilemme entre la volonté d'aider et la nécessité de s'approvisionner.

### **Des restaurants japonais, chinois et occidentaux organisent des évènements pour venir en aide aux régions sinistrées en faisant goûter les légumes de Fukushima**

Venir en aide aux zones sinistrées via l'alimentation. La « Commission Gastronomique », une association à but non lucratif créée par des cuisiniers de la ville de Yokohama, organisera le 2 juin au « Pacifico Yokohama Conference Center » un évènement caritatif pour venir en aide aux sinistrés du séisme de la côte pacifique du Tohoku. Cet évènement à un double objectif : aider les producteurs de Fukushima en servant des plats japonais, chinois et occidentaux préparés avec des légumes de la préfecture et faire la promotion de la riche culture culinaire de Yokohama.

La 8<sup>ème</sup> édition de l'évènement « Le Jour de l'Apéritif à Yokohama » se tiendra le même jour. À cette occasion, 34 établissements et 13 associations dresseront des stands et proposeront des plats, des cocktails, des desserts, ...

« Faire preuve de retenue n'est bon ni pour les régions sinistrées ni pour la ville de Yokohama. Avec cet évènement, nous voulons que Yokohama redonne courage aux régions frappées par la catastrophe », explique M. Imahira, le représentant de la « Commission Gastronomique ». Le produit de la vente sera intégralement reversé aux zones sinistrées par l'intermédiaire de la branche japonaise du Programme Alimentaire Mondial.

2011. 5. 29

F 752-10

東日本大震災の被災地を食の面から支援する動きが盛んだ。東北地方の食材や地酒を提供するだけでなく、外食大手があえて被災地に新規出店を計画するなどの動きも。一方、原発事故の収束が見えない中、東北や北関東産の食材の扱いについては対応が分かれ、支援と調達のほざまでシレンマも抱えている。

(岡本晶子、三木崇、山本昭子)

## 3県出店に意欲 特約農場開く動きも

「たとえ仮設店舗でも開きたい。生活インフラとして外食を提供する。居酒屋「日本郎」などを展開するコロワイド(横浜市西区)の決算説明会。野尻公平専務は岩手、宮城、福島3県への出店に強い意欲を見せた。

新規出店は、被災地住民の雇用の受け皿としての役割も担う。標準的な店舗で50〜60人を採用することになるという。開店時期や店舗数は政府や自治体の復興計画を見たと決めるというが、「できるだけ早期に

着工したい」と強調した。箱根小涌園などを運営する藤田観光(東京都)は、食を通じた間接的支援に乗り出す。

福島県南相馬市の被災住民を最大千人受け入れた群馬県片品村に、特約農場を開設。4社の農場で生産された野菜をグループ内のホテルなどで使う。第一弾として6月にはトマトなどを仕入れる。今後は収穫量に応じ、扱う施設を増やす方針だ。

寄付した。使った食材は被災地以外から慎重に選んだという。お客さまが少しでも不安に感じている食材は使わない。安心して食べてもらうことが料理店のサービスタイトオナーシェフ。だが仕入れ先を愛することは、そう簡単ではない。気心の知れた仕入れ先か

### 福島野菜味わって 和洋中の支援イベント

日浜 6月2日 横濱

食を通じて被災地支援を。横浜の料理人らでつくろNPO法人横浜ファストフード協議会(今平茂代表)は、東日本大震災チャリティイベントをパシフィコ横浜・会議センターで6月2日に開く。福島県産の野菜を使った和洋中の料理を提供して生産者を支援する。同時に、横浜の豊かな食文化をアピールする。今年で8回目を迎える食

のイベント「アペリティフの日2011」は、横濱市内の飲食店やホテルなど34店舗・団体が3ブースを設け、料理やカクテル、デザートを提供する。プリキのおもちゃ博物館館長の北原照久さん、作家山崎洋子さんらによるチャリティオークションも行われる。今平代表は「自粛をする

のためにもならない。イベントを通じて横浜から被災地に元気を届けたい」と話す。収益金はすべて世界食糧計画(WFP)・日本事務所を通じて被災地に寄付する。午後5時半と同7時半の2部制チケットは4千円。公式サイトから購入できる。問い合わせは、開催事務局 045(633)9660 平日午前10時〜午後5時半。



被災地周辺の農産物を積極的に扱い、生産者支援に協力する動きが広がっている

## 被災地周辺の食材 採用か手控えか 分かれる飲食店

横浜市内の老舗日本料理店は、茨城県産のレタスやチンゲンサイなどを積極的に取り寄せている。「誰かが消費しなければ復興は進まない」との姿勢だ。一方で、「食の安全」があらためて注目されている折もあり、被災地周辺の食材を扱

# 食で被災地支援

