

「ラ・メール」のヘッドシェフ、イヴ・ガルニエ フランスの農事功労章を受賞

ハワイ州で唯一、アメリカ自動車協会のファイブダイヤモンドレストランに輝く「ラ・メール」のヘッドシェフ、イヴ・ガルニエは、祖国フランスより、農事功労章 (*Ordre Du Merite Agricole*) を授与されました。この勲章は、生涯を通し、学問、芸術、科学、政治などの分野においてフランスに貢献した軍人・民間人に授与される、フランス最高の勲位です。フランス生まれ、ミシェランの星付きシェフであるガルニエは、フランス料理とハワイの文化を融合、ハレクラニのみならず、フランス美食界へもたらした功労と革新は、この名誉ある勲章に十分値するものと言えるでしょう。

ハレクラニの総支配人ジャニス・クラップオフは、「この度の受勲は、シェフ・ガルニエのフランス料理の才能が国際的に認められたことと、大変嬉しく、名誉に思います。農事功労章は、シェフ・ガルニエのフランス料理への貢献だけでなく、ハレクラニでの毎日のたゆまぬ努力に授与されたものと受け止めています。」

シェフ・ガルニエは、モンテカルロ、サンフランシスコ、フロリダで、世界に知られる一流レストランで料理の腕前を磨いた後、1995年にラ・メールのヘッドシェフに就任、その後、彼の食の技術と創造力で、ラ・メールを世界のトップレストランへと導きました。ガルニエ自らが「太陽のキュージーン」と呼ぶ彼の料理は、暖かな陽光降り注ぐ南フランスでの、長年の料理の経験から生まれました。フランス料理の技法とハワイの新鮮素材・文化を融合させたスタイルは、ハレクラニにとって最もふさわしい食文化といえるでしょう。ハワイで唯一、アメリカ自動車協会による最高の格付け、ファイブ・ダイヤモンドを誇るフレンチレストラン「ラ・メール」は、その栄誉を17年間連続維持、2006年のザガットサーベイでは、アメリカのトップ100レストランの第8位にランキングされるなど、数々のアワードを獲得し続けています。

農事功労章 (*Ordre Du Merite Agricole*)について

農業・水産大臣により与えられる勲章の一つで、1883年に創設。農業・水産省が、仏農産物対外輸出、海外市場での販売促進、及びフランス料理の文化普及に功労のあったフランス人や外国人に授与される勲章。

ハレクラニについて

常に世界のベストホテルの一つとしてランクされるハレクラニは、*The Leading Hotels of the World*、*Okura Hotels & Resorts*という、それぞれ至極のサービスと品質を追求する、最高級ホテルで構成される2つのホテルチェーンに加盟しています。2007年には*Travel + Leisure*誌により、オアフで第1位、世界で第19位のホテルにランキングされ、ヴェラ・ワン・スイートは、世界で最もロマンティックな場所50のひとつに選ばれました。さらに、開業3年を迎えたSpaHalekulaniは、*Conde Nast Traveler*誌による*Leading Spa of the World*で、北米で第2位にランクされました。ハワイで唯一、アメリカ自動車協会による最高の格付け、ファイブ・ダイヤモンドを誇るフレンチレストラン「ラ・メール」は、その栄誉を連続17年維持し続け、2006年のザガットサーベイでは、アメリカのトップ100レストランの第8位にランクされました。世界の最高級ホテルが加盟する「リーディング・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド」からは、全米・カナダから選りすぐられたホテルに授けられる「クオリティ・アワード」を受賞、かつワイキキで唯一の栄誉に輝きました。

ハレクラニは、ホノルル所在のハレクラニ・コーポレーションのブランド・マネジメント部門Hotels and Resorts of Halekulaniによって、Waikiki Parc Hotelとともに運営されています。一般のご予約やお問い合わせは、(800) 367-2343 または (808) 923-2311までご連絡ください。また、*Vera Wang Suite at Halekulani*のご予約は、(808) 931-5005までご連絡ください。さらに、ハレクラニのウェブ・サイトwww.halekulani.comも併せてご参照ください。