

2月14日 バレンタインデーにカジュアル・フレンチの名店 ル・プティ・トノーが、チャリティー・ディナーを開催

国内外で医療につなげられない人々への支援に



東京・虎ノ門のカジュアル・フレンチの名店 “Le Petit Tonneau”（ル・プティ・トノー）オーナーシェフ・フィリップ バットンが、世界で医療支援を行っている世界の医療団の活動に賛同し、2月14日のバレンタインデーにチャリティーイベント“Chef Philippe’s Charity Dinner at Le Petit Tonneau”を開催します。

シェフ・フィリップ バットンは、フランス料理アカデミー日本支部の会長も務める傍ら、さまざまなメディアを通じてフランス料理の普及に努めています。今回のディナーは日本のバレンタインデーの習慣にちなみ、チョコレートのスペシャルデザートつきです。ディナー費用の一部はシェフ・フィリップを通じ世界の医療団へ寄付され、紛争や災害、貧困などで十分な医療を受けられていない人々の支援に活用します。

【イベント概要】

日時： 2月14日（水）19：00～20：50 （開場 18：30）

場所：ル・プティ・トノー（東京都港区虎ノ門 2-1-1 商船三井ビル 1F）

ディナー代：12,800円（ディナー代、ウエルカムワイン、税、サービス料含む）

お申込み：お電話か下記お申込みフォームよりお申込みください。

電話：03-5545-4640（2月13日まで受付）

お申込みフォーム <https://petitonneau2019.jimdofree.com/reservation/>（2月12日まで受付）

お問い合わせ・主催：ル・プティ・トノー

Tel : 03-5545-4640 Fax : 03-5545-4641

E-mail : infos@petitonneau.com

共催：世界の医療団

【プログラム】

- 18：30 開場
- 19：00 世界の医療団 日本 事務局長米良彰子のご挨拶
- 19：15 ピアノ演奏を聴きながらのディナータイム
- 20：20 シェフ・フィリップ バットンからのご挨拶
- 20：30 デザートタイム
- 20：50 終了

【シェフ・フィリップ バットンの略歴】

シェフ・フィリップ 16歳で料理の世界に飛び込む。パリの超名門5つ星ホテル「ジョルジュ・サンク」の総料理長ピエール・ララピディの薫陶を受けた後、有名レストランを経て、1986年、神戸のレストランの料理長に迎えられる。その後パリに戻るが、1990年に再来日。東京のホテルの料理長やレストランのシェフディレクターなどを務める。当時の人気テレビ番組「料理の鉄人」に出演し、フレンチの鉄人坂井シェフに勝利したことも。現在は、「ル・プティ・トノー虎ノ門」を拠点として活躍する傍ら、「フランス料理アカデミー日本支部」会長として日本でフランス料理の普及に心血を注いでいる。これらの功績が認められ、1998年にフランス農業大臣より「メリット・アグリコール賞」を授与される。おいしく、気軽に食べられるフレンチキューイジーヌの普及を通じて日仏の架け橋となるべく活躍中。

世界の医療団ウェブサイト <https://www.mdm.or.jp/>

イベント案内ページ <https://www.mdm.or.jp/news/26976/>

世界の医療団は、世界74ヶ国で330の活動と17のネットワークを持つ国際NGOです。1980年の団体発足以来、これまでも自然災害や紛争地域において、人道危機発生時の緊急支援から、その後の長期的な復興支援まで、現地のニーズに即した活動を続けてきました。

■お問い合わせ先■

世界の医療団 特定非営利活動法人 メドゥサン・デュ・モンド・ジャポン（認定NPO法人）

東京都港区東麻布2-6-10 麻布善波ビル2F

TEL: 03-3585-6436 Email: communications@mdm.or.jp 広報担当 糟谷

(リモートワークをしている場合がありますので、メールをご利用ください)