

# ルコント創業50周年

アンドレ・ルコント氏が残した理念

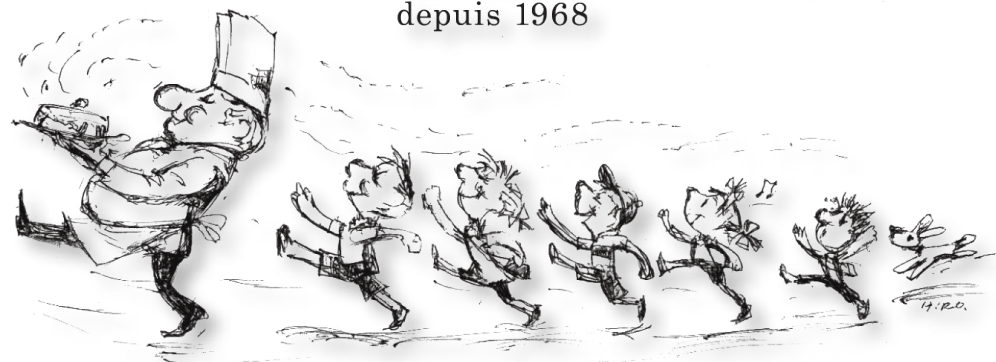
カラー54ページ参照

特集

# 50ans

## A. Lecomte

depuis 1968



▲フランス版「VOGUE」(1983年11月号)「日本特集」の中で掲載された1枚。当時の厨房で働くアンドレ・ルコント氏とスタッフの皆さん。記事には、「日本で最高峰のケータリング店。20年前から日本人と強い絆で結ばれている」というような内容が書かれている



▶作業に没頭するルコント氏

▼六本木本店外観



●写真提供 / 株式会社 ベイクウェル

1968年12月、日本初のフランス人シェフによる本格フランス菓子店「ルコント」が東京・六本木にオープンした。

開店当時、日本ではなかなか手に入らなかったフランスの食材を使用し、フランスの名店で磨いた一流の技術により生み出される本場の味わいは、日本の著名人のみならず、日本を訪れる世界中のVIP達を魅了した。日本の洋菓子界に多大な影響を与えた同店は、2010年に惜しまれつつも一度歴史に幕を下ろしたが、その3年後、ルコント氏の技術・精神を引き継ぎ「ルコント広尾本店」として復活する。

そして今年2018年は、最初の店舗がオープンしてからちょうど50年目の節目に当たる。本企画では、創業者であるアンドレ・ルコント氏とその店舗の歴史を振り返ると共に、ルコント氏から引き継がれるフランス菓子の魅力、遺志を受け継いだ人々の思いを紹介したい。

- \*【第1部】写真で振り返る「ルコント」の軌跡
- \*【第2部】「ルコント広尾本店」も50周年、復活に込められた想いとこれから
- \*【第3部】受け継がれるDNA、アンドレ・ルコント氏直系のシェフたちに聞く
- \*【第4部】島田進氏(パティシエ・シマン)が再現する「ルコント」の味わい