

PIERRE HERMÉ

PARIS

PIERRE HERMÉ PARIS Aoyama
17th December 2016, Renewal Open



OPENING PRESS PREVIEW 12月15日(木) 13:00 ~ 18:00

オープンに先駆け、報道関係者様向けにプレスプレビューを開催いたします。

press release_2016.12

“Everyday is a whole new day”

ピエール・エルメ・パリがデビューして20年余り。オートパティスリー（高級菓子）というポジショニングを打ち出し、芸術品のようなスイーツの数々は、時に宝石に例えられ、多くの人々を魅了してきました。常に新しい領域を切り開き、従来の菓子の表現を超えるような挑戦を重ねてきた私たちは、これからも目まぐるしく変化しつづける世界の中で、時代とともに革新し、「味覚・感性・歓喜の世界」の“今”を生々しく体現する場を提供し続けたいと考えています。

ピエール・エルメ・パリの世界初ブティックがオープンしたのは、1998年、東京・赤坂の「ホテル ニューオータニ」。私たちはフランスではなく、日本に最初の“種”を蒔き、そして、初めての“花”を咲かせたのは、ここ東京でした。そして、2004年インテリアデザイナー Wonderwall 片山正通氏と出会い、翌年に日本旗艦店となる『ピエール・エルメ・パリ 青山』をオープン。1Fを“ラグジュアリー・コンビニエンスストア”、2Fを“バー・ショコラ”のコンセプトを打ち出し、当時、それまでの枠組みを打ち破る革新的な存在となりました。青山のブティックのオープンから12年余り。時を経ても変わらず美しい空間であり、多くのスイーツファンから愛されるこのブティックを更に革新させたいという思いから、この度『ピエール・エルメ・パリ 青山』をリニューアルオープンすることといたしました。あらゆる人々の歓びや豊かさ、文化や芸術が出合い交錯する場所として、新しい『ピエール・エルメ・パリ 青山』は、これまで培ってきた揺るぎない技術と交流の輪に、“今”を織り交ぜ、新しい「豊かさ」をご提案いたします。

“Everyday is a whole new day” 毎日は、味覚の喜びに満ちあふれる真新しい日なのです。

いつでもお客様の心を揺さぶる体験と、歓び溢れる場であり続けるため、空間デザインの一歩はもろろのこと、日本初上陸の商品や、世界で初めてお披露目するサービスなどを展開していきます。さあ、未来を見据えた新たな創造舞台への幕開けです。

1F 日常を彩る「味覚の喜び」

新しくなったブティックの1Fには、お客さまの日常を彩る喜びや幸せを生むさまざまな種が散りばめられています。「味覚の喜び」を生み出すのは、もちろんピエール・エルメの独創的な才能であり、ここには、彼の創造性のあらゆる側面が集まっています。

お客さまを最初にお出迎えするのは、大きく突き出たカウンターに並ぶマカロン、ショコラ、ケーキに加え、ヴィエノワズリーや焼き菓子。そして、店内に漂う焼きたての豊潤な香り。壁面には、贈り物にも嬉しい菓子やアイス等が並び、エルメ自身がセレクトしたフランスワイン「MAS AMIEL (マザミエル)」の棚も。

ある人は焼きたてのクロワッサンとコーヒーをランチに、またある人は工作中的のブレイクにパウンドケーキを、夏ならカップアイスを選ぶかもしれません。もちろん、マカロンやパティスリー、ショコラを忘れてはいけません。サラリーマンはマカロンをお得意先への手土産に、スナックショコラを求める人は、自分へのご褒美でしょうか。閉店間際に駆け込む人はご家族のバースデーケーキとワインを。明日はきっとまた違う理由で訪れていただけることでしょう。



Macarons (マカロン)



Croissant_Ispahan (クロワッサン イスパハン)



Bonbons Chocolat (ボンボン ショコラ)



MAS AMIEL (マザミエル)

国内最大のラインナップを誇るブティックの新サービスとして、1F では、店内で焼き上げたヴィエノワズリー(クロワッサン、クグロフ等)や、焼き菓子(フィナンシェ等)をご提供、マカロンやショコラの単品販売をスタートします。お客さまは、店内のカウンターでコーヒーや紅茶と共に気軽にお楽しみいただけます。

階段の脇には、「CROSSOVER/クロスオーバー」というコーナーを設け、今後は method 山田遊氏のディレクションの元、多様なグッズや POP-UP SHOP などを展開予定。オープン時は、日本未発売品を含む 40 種類以上のレシピブック (ピエール・エルメ著) を販売します。

2F オートパティスリーの体験空間『Heaven (ヘブン)』

2Fは、オートパティスリー（高級菓子）の体験空間『Heaven (ヘブン)』として生まれ変わります。徐々に高鳴る期待感と共に階段を昇ると、まるで天上の楽園のような喜びと至福に満ちた空間が広がります。

この特別な空間は、ピエール・エルメがあなたも皆さまをホームパーティーにお招きして、オートパティスリーを振る舞うことをイメージしました。あらゆる温度や食感、風味の妙を創作するオープンキッチンには、ドイツのプレミアム家電ブランド「ミーレ」のオープンやコーヒーマシン、選りすぐりのキッチンツールが揃います。皆さまは、目の前で仕上げられる出来立てのデザートに心奪われることでしょう。キッチンカウンター越しにパティシエの匠の技を見て、彼らと対話しながらその甘美な味わいを堪能できるわけですから。さながらスイーツ愛好家たちに捧げるサロンといったところではないでしょうか。また、エルメの書齋を思わせるブックシェルフに並ぶレシピブックやアートブックはご自由に閲覧いただけます。従来通り、「オートパティスリー」を提供するにふさわしい高級感を保ちながらも、ナイトクラブのような遊び心溢れる一面が随所に見られ、フランス在住のアーティスト田中麻記子氏によるポップなネオンサイン、DJブースにもなるサービスカウンターなど、心躍る一体感を生むスパイスが、全ての皆さまを味覚の楽園へと誘います。

「Heaven」ではここでしか体験できないアシェットデザート（お皿盛りのデザート）を期間限定で展開します。オープン時には、抹茶をはじめとする日本的な素材を巧みに組み合わせ、真に独創的なオートパティスリーに仕上げた『デザート サラ』や「フェティッシュ」シリーズの象徴的なフレーバーを用いた『デザート セレスト』など、徹底的に素材にこだわり、精緻な技巧を駆使して創り上げた絶品の数々が揃います。



Délice et Délire Infiniment Praliné Noisette
デリスエデリール アンフィニマンブラリネノワゼット



Dessert Sarah (デザート サラ)



Dessert Sarah (デザート セレスト)



2Fに上がると、リニューアルオープンのアニメーションも手掛けたアーティスト田中麻記子さんが描いた妖精のネオンサインが皆さまをお迎えます。

田中麻記子 (Makiko Tanaka)

東京生まれフランス在住。これまで油彩やパステルによる幻想的な風景を主に発表してきたが、近年より、パリ生活での一日一枚をデイリーワークとして始めた水彩デッサン「食べ物シリーズ」を発表。2015年 実在や空想の「食」をコンセプトに、ユーモラスで時にアイロニカルなデッサンが詰まったアートブック「La collection gastronomique」を出版。 tanakamakiko.com

SPACE DESIGN

インテリアデザインは、再びワンダーウォールの片山正通氏に依頼しました。新たな舞台へのテレポートを決意した私たちの真の目的は、単に壊して全く新しい空間を造ることではなく、同じ場所に新たな命を吹き込み新しいクリエイションを構築する大胆な試みです。2005年のブティックオープン以来、メゾン・ピエール・エルメの歴史を共に見守り、事業拡大に貢献し続けてきた片山氏への依頼は自明のことでした。今年8月に発売された彼の作品集『Wonderwall Case Studies』(Gestalten 社刊)において、代表作として掲載されたばかりのブティックをリデザインすることは、片山氏にとっても今までにない挑戦だったと語ってくれました。

MESSAGE FROM DESIGNER

「自分がかつてデザインしたものを壊すのは、自らの手で今までの店舗を古く感じるものにしなければならない、前回より圧倒的にいいものを作らなければいけない、という気概が湧いて面白かったです。プレッシャーはありましたが、ワクワクする気持ちの方が大きかったですね。自分たちの中でもこの仕事は、ピエール・エルメ・パリというブランドを通して新たな発見ができるデザインワークであり、また、次世代のラグジュアリーをいい意味で実験させていただけたという、非常に素晴らしいものでした。

デザインコンセプトについては、“ラグジュアリー・コンビニエンスストア”を今表現したらどうなるのか？ということをまず考えました。つまり、“進化したラグジュアリー・コンビニエンスストア”というイメージです。

強く意識したのは、お店側とゲストとの距離を縮めることです。以前は店内の奥にあった1Fのショーケースを前に迫り出させてゲストに近づけたり、2Fに開放的なキッチンカウンターを設け、目の前で繰り広げられるライブ感のある動きを見せるようにしました。

また、これまで全く異なるデザインだった1Fと2Fを、シンボリックな12種類の石壁でつないで同じ空気感を持たせたのですが、カラフルな石をランダムに貼りめぐらせたのは、ラグジュアリーな要素と遊びの要素、またアヴァンギャルドな要素の象徴です。贅沢でありながら、無邪気に、無作為に。ピエール・エルメ・パリのブランドイメージは、守るだけでなく攻めていかなければならないと思い、相反する要素を組み合わせながら、このようなクレイジーなパティスリーをデザインしました。

メゾン・ピエール・エルメの日本旗艦店をデザインするという点において、高級パティスリーを作るのではなく、高級パティスリーを通してカルチャーを生み出すことが重要だと考えています。だからお店は、ピエール・エルメのアイデンティティやその時代が表現されるものでないといけない、と私たちは思っています」

Wonderwall 片山正通

Wonderwall 片山正通 (Masamichi KATAYAMA)

インテリアデザイナー。ワンダーウォール代表、武蔵野美術大学 空間演出デザイン学科 教授。1966年、岡山県生まれ。2000年、株式会社ワンダーウォール設立。コンセプトを具現化する際の自由な発想、また伝統や様式に敬意を払いつつ現代的要素を取り入れるバランス感覚が国際的に高く評価され、日本のみならず、ヨーロッパ、北アメリカ、オセアニア、アジアでプロジェクトに従事している。代表的なプロジェクトに、ユニクロ グローバル旗艦店 (NY、パリ、銀座、上海他)、INTERSECT BY LEXUS - TOKYO (青山)、THOM BROWNE, NEW YORK AOYAMA (青山)、宝満宮 龍門神社 授与所 (福岡) 他多数。2016年、作品集「Wonderwall Case Studies」をドイツより発売 www.wonder-wall.com

PIERRE HERMÉ

PARIS

SHOP OUTLINE

ブランド名	英文：PIERRE HERMÉ PARIS / 日文：ピエール・エルメ・パリ
店名	英文：PIERRE HERMÉ PARIS Aoyama / 日文：ピエール・エルメ・パリ 青山
住所	〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5-51-8 ラ・ポルト青山 1・2F
TEL	03-5485-7766
営業時間：	10:00 ～ 20:00
リニューアルオープン日	2016年12月17日（土）
URL	www.pierreherme.co.jp (Japan) / www.pierreherme.com (France)
Official Hashtags	#PierreHereme #Aoyama #renewal



OPENING PREVIEW

オープンに先駆け、12月15日（木）13:00～18:00の時間で、プレスプレビューを開催いたします。プレビュー当日は、通常のブティック同様に店内を体験いただくとともに、上記の時間帯で、オートパティスリーのデモンストレーション、焼き菓子やヴィエノワズリーの焼き上がりをご覧いただき、お味見いただけます。ピエール・エルメ本人も来日いたします。ぜひこの機会に、新しくなった『ピエール・エルメ・パリ 青山』をご体験ください。

※プレビューへご参加いただける際は、お手数ですが、12月6日（火）までに、お名前とご来店時間をあわせて、下記プレス担当（デイリープレス info@dailypress.org）までお返事くださいますようお願い申し上げます。

PIERRE HERMÉ PARIS Aoyama OPENING PREVIEW

日時： 2016年12月15日（木） 13:00～18:00

場所： 東京都渋谷区神宮前 5-51-8 ラ・ポルト青山 1・2F
03-5485-7766

★デモンストレーション（2F）：14:00 / 15:00 / 16:00

★焼き上がり時間の目安（1F）：13:30 / 14:30 / 15:30

※リニューアルオープンにあわせ、フランスからピエール・エルメ本人及び、エルメと二人三脚でブランドを成長させてきたシャルル・ズナティ（メゾン・ピエール・エルメ CEO/ 会長）が来日いたします。別途個別取材も承っておりますので、ぜひこの機会にお話を伺ってくださいましたら幸いです。個別取材ご希望の際は、下記プレス担当までご一報ください。

【PRESS CONTACT】 ※ 画像は全てイメージです。撮影、取材、画像のお貸し出しなどご希望の際はプレス担当までご連絡ください。

□ピエール・エルメ・パリ 広報：近藤清香・平井舞子
TEL：03-5485-7788 FAX：03-5485-1888
E-MAIL:sayaka.kondo@pierreherme.com
maiko.hirai@pierreherme.com

□デイリープレス 川村美帆
TEL：03-6416-3201 FAX：03-6416-3202
E-MAIL:mihokawamura@dailypress.org

PIERRE HERMÉ

PARIS

PROFILE

Pierre Hermé (ピエール・エルメ)



21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。4代続くアルザスのパティシエの家系に生まれ、14歳のときガストン・ルノートルの元で修業を始める。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”（高級菓子）のノウハウの伝授にも意欲を燃やしている。多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。1998年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを授賞。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長としても活躍している。そして2016年、《世界のベストレストラン 50 アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を授賞した。「ピエール・エルメ・パリ」は高名なコルベール委員会に所属し、パリ、ストラスブール、ニース、ロンドン、ドバイ、ドーハ、東京、横浜、大阪、神戸、京都、香港、ソウル、バンコク、およびマカオなどに事業展開している。

Charles Znaty (シャルル・ズナティ)



「ピエール・エルメ・パリ」フランス本社のCEO兼会長を務める。1991年、広告代理店のトップを勤めていた当時、「世界最高のパティシエ」と紹介されたピエール・エルメの作るデザート素晴らしさと、その想像力に魅了され、共に新たなベンチャーに乗り出す。広告デザイン分野で既に豊富な職歴を誇り、複数のPR関連企業のオーナー経営者でもあった。アーティストやクリエイターの優れた才能の発掘や、仕事を心底から理解する能力を持ち、ピエール・エルメとの完璧な「相互補完性」における理想的な関係を築き上げている。自身のコンサルタント活動に加えて、「ピエール・エルメ・パリ」グループの発展のために取り組み、ブランド認知度を国際レベルにまで引き上げた。Ecole d'Administration des Affaires de Paris (パリ・ビジネス経営学院) 卒。MEDEF (フランス企業運動) パリ支部の副会長兼財務担当。コルベール委員会経済委員会メンバー。CCIP (パリ商工会議所) 仏日交流委員会理事を務める。