

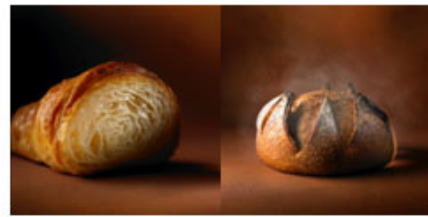
## 【Dominique SAIBRONドミニク・サブロン】(赤坂店)

2008年3月に、日本に初上陸し、オープン当初、連日雑誌やテレビで紹介され、朝早くから「行列ができる赤坂のパン屋さん」として、話題になる。

小麦粉は小麦を砕いただけのものを、酵母はパリで作って日本に持ってきたオリジナルの生のイーストを、水もバターもナッツもドライフルーツも厳選した素材を使っている。

立地柄、平日は近隣のオフィスに勤める会社員、休日は観光客たちでにぎわう。ルヴァンの酸味やバゲットの食感を伝えるのはもちろん、パリでは基本の対面販売にもこだわり、パンを通して、パリの食文化を伝えたいと考えている。

【Dominique SAIBRONドミニク・サブロン】赤坂店  
住所：〒107-6301 東京都港区赤坂5-3-1 赤坂Bizタワー  
マキシム・ド・パリ 1F  
電話：03-5545-4515  
営業：月～金 8:00～21:00、土日祝 11:00～20:00



## ドミニク・サブロン氏略歴

- 1980年 世界的に名高い高級レストランでシェフパティシエ・ブーランジェに携わる。
- 1990年 『ブーランジェ・パティスリードミニクサブロン』をパリ14区にオープン。  
多くの美食ガイドや雑誌で紹介される。
- 1994年 フランス『Carrefour(カルフルール)』の最高技術責任者に携わる。
- 1999年 『HOLD-MONGE(ホールドモンジェ)』社を設立。  
『Le Boulanger de Monge Dominique Saibron』創立
- 2005年 パリのパン屋ガイド誌にてベスト5に選出
- 2007年 『Le Boulanger de Monge』を売却・譲渡。  
コンサルタント業として世界中で活躍中。
- 2008年 日本でマキシム・ド・パリとのコラボレーションにより  
『Le Boulanger Dominique SAIBRON』を赤坂にオープン。
- 2009年 6月末にパリに『Dominique SAIBRON』をオープン予定。  
日本では、パリオープン記念として赤坂店とコラボ。  
また、マキシムとのコラボにより、新宿に工房を  
オープン予定！

