



pâtisserie
Sadaharu AOKI
paris

青木 定治
プロフィール

www.sadaharuaoki.jp

青木 定治 (あおき さだはる) 2010年1月現在

パリ在住のシェフ・パティシエ。1968年東京都生まれ、41才。

- 1988年 町田調理師専門学校卒業後、東京・青山「シャンドン」に入社。
- 1990年 単身渡仏し、「ジャン・ミエ」(パリ)、スイスのレストラン「ジラルデ」、「クーデル」(パリ)で修業。
- 1998年 パリ7区に初のアトリエを構える。
- 1999年 アトリエの規模を拡大して13区に移転。
パリ市内のサロン・ド・テやレストラン、ホテルへのブティフルやアントルメの提供、パーティーへのケータリング、パリコレクションの著名デザイナーのメゾンへの納品などで好評を得る。
- 2001年 パリ6区サンジェルマンに初のブティック「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」をオープン。「アトリエでの製造、ブティックでの販売」を実現する。
- 2003年 パリ5区に2店舗目となるブティックとアトリエをオープン。
- 2004年 パリの「ギャラリー・ラファイエット・グルメ」に出店。
- 2005年 ANAパリ路線のファーストおよびビジネスクラスで、パティスリーの機内サービスを開始。
東京・丸の内に日本初のブティックをオープン。
- 2006年 新宿伊勢丹地下フロアにブティックをオープン。
- 2007年 六本木の東京ミッドタウン内ガレリアに日本国内3店舗目のブティックをオープン。
- 2008年 実力と社会的地位が認められたパティシエ、ショコラティエの組織「ルレ・デセール」の会員になる。
フランスをベースに活躍する日本人パティシエでは初めてのメンバー入り。

モダンなつくりの中に伝統の味を調和させるスタイルは、パリで高く評価され、なかでもマカロン、パウンドケーキの評判は高い。「和」の素材を取り入れた商品づくりに積極的で、パリでの抹茶ブームの火付け役になるなど、情報発信型の新しいパティスリーをめざす。現在、パリを拠点にフランスと日本で活動している。

主な受賞歴

- 1995年 シャルル・ブルースト杯 味覚部門1位 芸術部門2位
アルパジョン美食コンクール「ルシアン・ベルティエ杯」 味覚部門1位 芸術部門2位
- 1996年 シャルル・ブルースト杯 味覚部門2位 芸術部門2位
全仏パティスリー大賞 味覚部門2位
ベルギーパティスリー大賞 味覚部門3位
アルパジョン美食コンクール「ルシアン・ベルティエ杯」 芸術部門3位
ソローニュ美食コンクール「ジャン・ルイ・ベルトウロ杯」 味覚部門1位
- 2005年 ベスト・マカロン・コンクール・パリ クラシック部門2位
- 2009年 フランスのショコラ愛好家団体「クラブ・デ・クロクール・ド・ショコラ(略称CCC)」から4タレット(四ツ星)の評価を受ける。(参考: CCCホームページ www.croqueurschocolat.com)
フランスの週刊誌「VSD」が選ぶ「フランスで最も美味しいお菓子をつくるパティシエ ベスト15」に選ばれる。