

# JEAN-CHRISTOPHE NOVELLI

'The UK's favourite French chef'

LONDON  
SPEAKER  
BUREAU



## Topics

- Celebrities
- Gastronomy

フランスで最も人気のあるフランス人シェフJean-Christophe Novelliは、14歳のときにフランス北部のアラスでパン屋として働き始め、20歳までにパリのElie de Rothschildのプライベートシェフになりました。

Jean-Christopheは、1983年にイギリスに到着したとき、人生が一変しました。彼のメンターであり親友のKeith Floydが、Cheithが有名なテレビ番組を撮影している間、パブの世話をしました。

1996年に、Jean-ChristopheはロンドンのClerkenwellに最初のレストランMaison Novelliをオープンし、続いてメイフェアにNovelli W8Novelli EC1そしてLes Saveursが続きました。彼のミニ帝国に加えてJean-ChristopheはまたCellarsでNovelliを立ち上げました。ケープタウンを代表する5つ星ホテルRelais et chateaux Hotelフランス、ノルマンディーのムーラン・ド・ジャン。そして、シーフランスフェリーのシェフコンサルタントでした。彼のキャリアの中でJean-Christopheは少なくとも4つの連続したMichelin Starsを蓄積しました。

近年Jean-Christopheは、ハートフォードシャー州のBrocket HallにあるAuberge du LacのNovelliおよびLondon Capital ClubのCityにあるNovelliのChef Patronを務めました。3年間の提携に成功し、2つのレストランを国際地図に登録した後、Jean-Christopheは新しい事業に進むことにしました。

ノヴェッリアカデミーは2005年4月22日に開館し、3か月以内に「世界のトップ25料理学校」に選ばれましたJean-Christopheは、自身の家にNovelli Academyを収容するために、14世紀のハートフォードシャー州の農家の一部を修復しました。

Jean-Christopheは、2006年1月13日金曜日に彼の最初の英国式ガストロパブをオープンしました。ハートフォードシャー州ハーペンデンのThe White Horseにある'A Touch of Novelli'地元の人や有名人が似ています。

長年にわたりJean-Christopheの料理賞には'5 AA Rosettes' 'AA Chefs of the Year' 1998 'European Chef of the Year'のコンペティション、イギリスの'Face of the Future' The Times 1986などがありました。彼の有名なジャック・イン・ザ・ボックスのデザートで、カールトンテレビ賞、1992年のエゴン・ロナーの「デザート・オブ・ザ・イヤー」が、「レストラン・オブ・ザ・イヤー」に選ばれ、数々の賞を受賞しました。ロンドン外の年。

1999年にHarpers QueenはJean-Christopheを「世界で5番目に魅力的な男性World's Sexiest Chef」と発表した。そして、ニューヨークのタイムズ誌に掲載され、空の視聴者から「最も美しい男性のトップ50」の一人に選ばれました。

Jean-ChristopheのTVキャリアは力を増していき、2007年を通してイギリスのスクリーンに頻繁に出演しています。雪に覆われた極寒の極寒で撮影された息をのむような持久カドキュメンタリー番組Aliveで紹介されたアンデス山脈は、デジタルUKTVの「Food Uncut」にも登場し、X Factor Battle of the Stars Family Fortunes Al Murray Ant Dec Saturday night take The Apprentice - you

を忘れずに。解雇しました。

Jean-Christopheは今年も「The Richard and Judy Show」  
「Saturday Cooks」  
「Soap Star Super chef」  
「Daily Cooks」の定期スロットで見られました。彼はまた彼の非常に親友マルコピエールホワイトをサポートして、ヘルズキッチン  
の最近のシリーズに登場しました。

9月Jean-Christopheは、ベッドフォードシャー大学で30年間の貿易と料理の功績で名誉博士号を授与されました。Jean-Christopheは、この認識を達成した歴史上3番目のシェフです。

---

*info@londonspeakerbureau.my +603 2301 0988*