

伊勢志摩料理人の
知られざる奮闘記！

～ISE・SHIMA CHEF'S STORY～

TALK LIVE

オンライン トークライブ

料理人として歩んだ45年。
この地の食材をふんだんに使った
伊勢志摩フレンチを極め、
地元の料理界を牽引してきた
ボンヴィヴァンの河瀬シェフ。
今回は、その味わい深い人生の
お話を堪能しましょう。

「調理師学校に行っていない」
「本場フランスで修業した経験もない」
ごく普通の洋食店のアルバイトから始まった
河瀬シェフのフランス料理人の道。

理想のフレンチレストランを創り上げ、
長年に渡って地元客や県内外の食通、
料理人の間で絶大なる支持を得る。
その理由を直接本人にインタビューする
トークライブ企画。ぜひお見逃しなく！



Guest

ボンヴィヴァン

フランス料理 Bon Vivant

オーナーシェフ 河瀬 毅氏

Profile

1954年伊勢生まれ。
83年、伊勢市常磐で「フランス
家庭料理 ボンヴィヴァン」を
オープン。89年、同店2Fに本格
フレンチレストランを増設。97
年に、外宮前の旧山田郵便局電
話分室へ移転。レストラン体験
を評価するガイドブック「ゴ・
エ・ミヨ」に2019年より3年連続
掲載。2020年4月JALセントレア
発ホノルル行のビジネスクラス
の機内食を監修。

視聴無料

4月15日 (木) 15:00～16:00



左記QRのYoutubeよりライブ配信！
(<https://youtu.be/K8gwlr-Jp9k>)

企画：株式会社 伊勢之里
伊勢市楠部町248-1 TEL:0596-63-6666

Produced by ISENO-SATO