

# LES DAMES DU VENDREDI

ノートルダム大聖堂

おもてなし用のビスキュイ

## コンタクト

Ornella THOMAS — オルネラ・トマ

(+33) 6 79 90 70 71

ornella@lesdamesduvendredi.fr

lesdamesduvendredi.fr



## 企業概要

当社レ ダム デュ ヴォンドレディはクラウドファンディングキャンペーンを行い、目標額に対し185%の支援を得る快挙の後、2023年1月に企業を設立、同年9月に生産を開始しました。代表取締役のオルネラは、当社唯一の社員です。

彼女はパティスリーを学んだ後、「おもてなし用ビスキュイ」を専門分野に選びました。

2023年に日本に旅行したことが、彼女の製品と会社のエスプリに反映させたい美学を見つけるきっかけとなりました。日本特有のおもてなしに特別なビスキュイを出す習慣に触れ、お菓子の繊細さと詰め合わせの美しさに惹かれたのです。

当社のビスキュイにはAOP（原産地呼称保護）認定のバター、同じ地域にある、ヴェルサイユの製粉工場の小麦粉、平飼い卵、マダガスカルブルボンヴァニラといった、最高品質の素材を使い、優雅で奥深い味わいを実現しています。主要製品には、アーモンド、胡桃、ヘーゼルナッツ、ピスタチオのナッツ類をふんだんに使い、オルネラは外観のハーモニーにも細心の注意を払っています。当社の理念は、ティータイムなどのおもてなしに出したり、フルーツサラダ、チョコレートムース、ジェラートのようなデザートに贅沢に添えるビスキュイを提案すること。

全てのビスキュイは、当社のアトリエにて製造から梱包まで、彼女自身が手作業で行っています。

世間の注目を浴びた彼女の逸話は、「ノートルダム大聖堂」のサブレです。彼女が大聖堂のステンドグラスからインスピレーションを得て考案した、直径12センチメートルのこの作品は、当社の目玉商品となり、現在パリのサント・シャペルの売店にて販売されています。

若い企業でありながら、当社は順調に成長し続け、2024年のクリスマスの売上高は、前年に比べ4倍に達しました。オルネラは、他の高級ブランドともコラボレーションする機会に恵まれてきました。その例として、東京にも店舗がある、ニューヨークのジュエリーブランド ハリー・ウィンストン、上海と日本でも展開されているハイブランドのアイシクルとのコラボレーション、そしてハッチンソン（フランスの総合タイヤメーカー）、オートシュール（フランスの車検サービス会社）、クッシュマン・アンド・ウェイクフィールド（アメリカ合衆国の不動産サービス会社）、テュフ・ラインランド（ドイツの検査サービス会社）といった、大手企業向けにも製品を提供しています。

## 社長プロフィール

私は子供のころからビスキュイが大好きでした。幼い頃、魔法の杖でチョコレートスプレッドを出す魔術師になりたいと思っていたほど、スイーツに関心がありました。

バカロレアを取得した当時、どの仕事に就いたらいいのか決まっていませんでした。高等商業学校に通い、卒業試験に合格してからパティスリーの勉強を始めました。

学生だった間、パティスリーの分野に興味を持ちプロになる訓練を受けたいと思い続けていたのです。

また、私自身で企業を立ち上げたいと強く願っていました。

私はパティスリーのCAP（職業適性証）を取得後、フェランディの専門学校にてパティスリー、アイスクリーム、チョコレート、砂糖菓子製造の分野のMC（補充資格）を取得しました。それと並行して、2年間パンとパティスリー店 Chez Meunier、そして五つ星ホテル Le Bristol Parisにて修行を積みました。

その道りて考えたこと、出会った人々、話し合ったことに触発され、私なりのプロジェクトが形成されてゆきました。幼い頃の記憶に残る紺色の金属製の箱に入っていたビスキュイを発展させた、「おもてなしのためのビスキュイ」を作るプロジェクトはこのようにして生まれました。

## 製品の産地について

レ ダム デュ ヴォンドレディは、イル・ド・フランス地方、ヴァル・ド・マルヌ県（県番号94）のイヴリー・シュール・セヌヌ市に設立されたビスキュイ工場と手作りパティスリーの企業です。ですからパリのすぐ近くで、ビスキュイのレシピを考案し、手作業で生産しています。

ヴェルサイユの製粉工場の小麦粉、フランス産の平飼い卵を選んだのは、この地域で生産されている原材料を使うためです。また、バターはAOP（原産地呼称保護）認定された、シャラント・ポワトゥーのものを使っています。

私の企業は、この地方の特色を生かし、細心の注意を払って製造している会社に与えられる、「イル・ド・フランス製造」の品質保証ラベルを取得しています。



# LES DAMES DU VENDREDI

ノートルダム大聖堂

おもてなし用のビスキュイ

lesdamesduvendredi.fr

## 主要製品・サービス

ノートルダム大聖堂のサブレには、ピスタチオ・アーモンド、カカオ・ヘーゼルナッツ・グリユエ（カカオ片）、胡桃・チョコレート、アーモンド・マダガスカルのブルボンヴァニラ、ヘーゼルナッツ・キャラメルがけヘーゼルナッツの種類が揃い、サッシュあるいは小箱入りで提供しています。

### 当社の製法・技術の特徴

お砂糖を控えめにした当社だけのレシピで、ビスキュイを全て手作業で生産。ノートルダム大聖堂のサブレは、オルネラのオリジナルデザインによるものです。



### 販売店舗の数

現在3か所ですが、近日中に4か所になります。

### 販売店舗の所在地

- ▶ パリ
- ▶ ヴェルサイユ
- ▶ ヴァール県にも開かれる予定です。



### 製品の流通経路

当社のオンラインショップ、ヴェルサイユにあるセレクトショップと手作りパティスリーのお店、パリのサント・シャペルの売店で販売されています。そして近日中にヴァール県にある、Yves Thurièsのブティックでも販売される予定です。見本市での直販や、企業の福利厚生での贈り物向けの生産もしています。

サンプル送付を承っております ✓

## コンタクト

Ornella THOMAS — オルネラ・トマ

(+33) 6 79 90 70 71

ornella@lesdamesduvendredi.fr



### 見本市やイベントでの出店

- ▶ Le Versailles des Créateurs
- ▶ Paris à l' Ouest (サン・ジェルマン・アン・レイ)
- ▶ La fête du patrimoine gourmand (イル・ド・フランスでの見本市)
- ▶ Paris Vaut bien une fête
- ▶ La fête des plantes (サン＝ジョン・ド・ポールガール城で開催)
- ▶ A l' amour, Oui ! (ブライダル見本市)
- ▶ ポップアップストア「Bande de créateurs」

