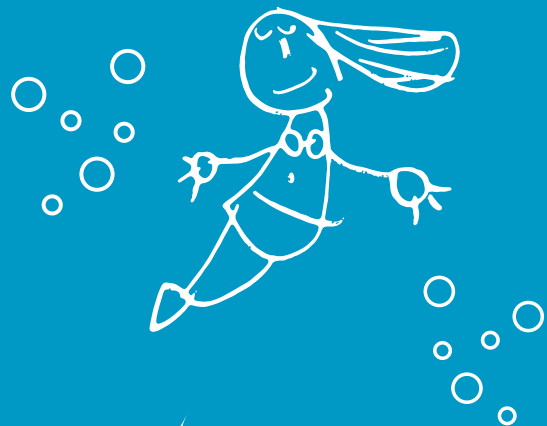


# Crème fraise Génoise

Tout ce qui est important  
est composé de trois éléments.  
Prenons la musique, par exemple,  
Il y a la mélodie, l'harmonie et le rythme.  
Dans mon travail, les trois choses  
les plus importantes sont  
la crème, les fraises et la génoise.



Ce que nous voulons faire  
Ce ne sont pas seulement des gâteaux,  
Nous souhaitons aussi créer  
un moment de bonheur  
autour des pâtisseries.





# C'est ma spécialité.



Au Japon, les pâtisseries proposent une grande variété de gâteaux, et se demander « lequel choisir ? » fait partie du plaisir, mais le problème est que tous les invendus sont jetés.

Acheter des gâteaux prédécoupés est devenu notre culture, mais je n'étais pas convaincue par cette manière de faire. J'ai donc ouvert une pâtisserie spécialisée dans les entremets aux fruits de saison, disponibles sur réservation. Afin de minimiser au mieux les pertes, j'ai transformé la crème restée dans le bol en beurre à partir duquel j'ai créé des gâteaux secs et demi-secs.

Pour limiter le gaspillage, mes gâteaux sont confectionnés avec le strict minimum, et ne contiennent aucun ingrédient superflu. Bien que je fasse des pâtisseries occidentales, mes créations naissent d'un esprit presque zen, ancré dans la concentration mentale pour poursuivre la vérité. C'est ma spécialité.

# KAZUYO SEKIGUCHI

Après avoir travaillé dans une confiserie à Saitama, sa région natale, Kazuyo SEKIGUCHI a rejoint le Royal Park Hôtel Yokohama. Elle a su y démontrer ses compétences alors que les métiers culinaires et pâtisseries étaient dominés par les hommes au Japon, spécialement dans l'hôtellerie. Elle a remporté le Prix du président du concours des pâtisseries occidentales de l'est du Japon dans la catégorie de la pâte d'amande (aujourd'hui Japan Cake Show). Par la suite, elle a été repérée par un champion du monde, et a travaillé comme son bras droit.

En 2003, où elle a pris les responsabilités en tant que la sous-chef adjointe sous la direction du chef propriétaire de la Pâtisserie Cappa (Nice, France), qui était président d'un syndicat des pâtisseries du Sud de la France.

2004 Médaille et brevet de l'Ordre international de la gastronomie française (placé sous le patronage du Comité national de la Gastronomie)

2016 Premier prix du MARGUERITE PASTRY CONTEST organisé par CMS Bakery Solutions (Strasbourg, France).

Après son retour au Japon, elle a créé une société de conseil et de production de pâtisseries occidentales. Elle a reçu de nombreuses commandes de développement de produits par des parcs à thème et de grandes entreprises au Japon, et son affaire a très rapidement pris une envergure internationale. Intransigeante dans le choix des ingrédients, elle est toujours à la recherche des meilleurs produits du terroir de chaque pays.

2018 Ouverture de CRÈME, FRAISE, GÉNOISE, pâtisserie spécialisée dans les entremets, à Ginza, Tokyo.

2021 Première femme de l'industrie japonaise de la pâtisserie introduite à l'Académie culinaire de France, la plus ancienne association de chefs cuisiniers et pâtisseries au monde.

2022 Remise de la Croix du Chevalier à l'Ordre du Mérite Agricole de la République Française.

2023 Première antenne qui ouvrira sous le nom de "cfg Kyoto" dans un centre commercial. (KYOTO TAKASHIMAYA S.C.



[Récompenses].

1998 Prix du président (2e prix) dans la catégorie de la pâte d'amande à l'exposition des pâtisseries de l'Est du Japon (aujourd'hui Japan Cake Show).

1999 Prix de bronze dans la catégorie « petite pièce artistique » à l'exposition des pâtisseries de l'Est du Japon (aujourd'hui Japan Cake Show).

2000 Fureai 21 Concours de la pâtisserie de la préfecture de Kanagawa, prix du gouverneur dans la catégorie des petites pièces artistiques (1er prix).

2004 RÉGIONAL DU SUCRE (Nice, France) Prix spécial du jury

2004 Remise de la médaille et du brevet de l'ORDRE INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE (Paris, France)

2016 Premier prix du MARGUERITE PASTRY CONTEST (Strasbourg, France).

2021 Membre de l'Académie culinaire de France (première pâtissière japonaise).

2022 Première pâtissière japonaise qui a reçu le Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole de la République française

Mon fils est la source  
de toutes mes  
inspirations.



Décoration du Chevalier.  
À ce moment-là,  
j'ai senti que je pouvais  
approfondir une amitié  
avec la France.  
C'est devenu un  
amour réciproque.



On est ce que l'on mange, c'est pourquoi  
il est important de se nourrir tous les jours.  
Et le dessert est un outil pour se faire plaisir,  
faire plaisir à sa famille et à ses proches.  
Je suis convaincue que c'est une existence  
qui accompagne l'affection, la joie et  
parfois la tristesse.



Les sucreries sont  
un langage commun  
du monde.  
Comme la musique,  
elles émeuvent notre  
cœur sans paroles.



Émus par mes gâteaux,  
des jeunes de différents pays  
viennent frapper à ma porte.  
Je veux les aider à devenir  
des artisans, parce que c'est  
aussi important que d'élever  
un enfant pour forger  
notre avenir.

# Créations



# Créations



# Médias

Bien que sa maison ne fasse aucune publicité, sa popularité retentit dans les médias, Les principaux médias (télévision, radio, magazines) ont publié des interviews d'elle, pour faire découvrir non seulement ses gâteaux, mais aussi son charme en tant qu'artisane et en tant que personne.

Ex. TBS TV "Le monde que Matsuko ne connaît pas".

NTV "Nouveaux-garçons japonais et Nakai".

TOKYO FM "BLUE OSEAN".

Interview KATEI GAHO

BLUE OCEAN (Miki SUMIYOSHI) ; ELLE ;

KATEI GAHO ; FUJIN GAHO ; LIFE STYLE

