



Pâtisserie

**Bec Sucré**

ベック シュクレ

## < 物件概要 >

【施設名称】

パティスリー ベック シュクレ

【住所】

大阪府堺市南区原山台1丁目2-4

【開店日】

2015年5月2日(土)13:00

【ご予約・お問い合わせ】

072-284-5522

【定休日】

毎週水曜日(祝日の場合、翌日)

【営業時間】

◇8:00~19:30

【URL】

<http://becsucre.jp>



## <コンセプト概要>

「Bec」は鳥のくちばし、「Sucre」は砂糖や甘さを表すフランス語。

「Bec Sucre(ベック シュクレ)」とは、「甘いちづけ」を意味します。

鳥は古くから幸福のシンボルとされてきました。  
甘い香りに誘われてやってきた小鳥たちのおしゃべりが聞こえるような、心安らぐ優しさに包まれたお店を目指します。

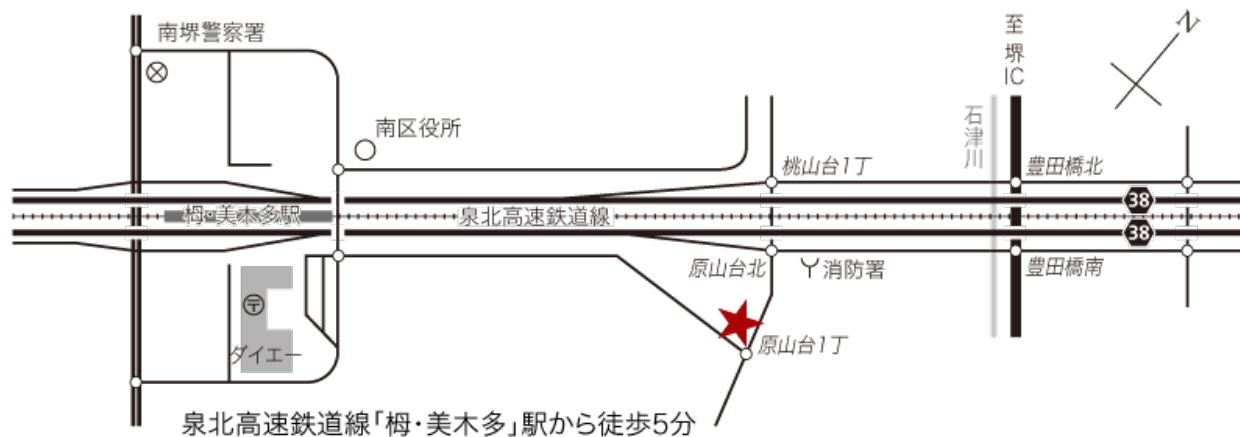


Pâtisserie

# Bec Sucre

ベック シュクレ

## <アクセス>



## <シェフ プロフィール>



福田 純広

FUKUDA YOSHIHIRO

1978年8月生まれ。福岡県出身。

「ル・サントーレ」「ジェラルール・ミュロ・ジャポン」等で基礎を  
学び、2007年渡仏。

「ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション」「ラ・ターブル・ドゥ・ジョエル・ロブション」「デ・ガ  
トー・エ・デュ・パン」

「ル・ビオロン・ダングル・クリスチャン・コンスタン」等で経験を積む。

フランス料理店『グラシアニ』にてシェフ・パティシエを務め、2012年『パティスリー グ  
ラシアニ』を立ち上げ、2015年 5月 パティスリー ベックシュクレを開業。