

現在17名のシェフが決定！その中から多岐に富む7名のシェフをご紹介します

COOK JAPAN PROJECT

CHEF LIST - 1

オープニングシェフ 2019年4月

YANNICK ALLÉNO ヤニック・アレノ



- Alléno Paris au Pavillon Ledoyen
(アレノ・パリ・バヴィロン・ルドワイヤン)

【フランス パリ】

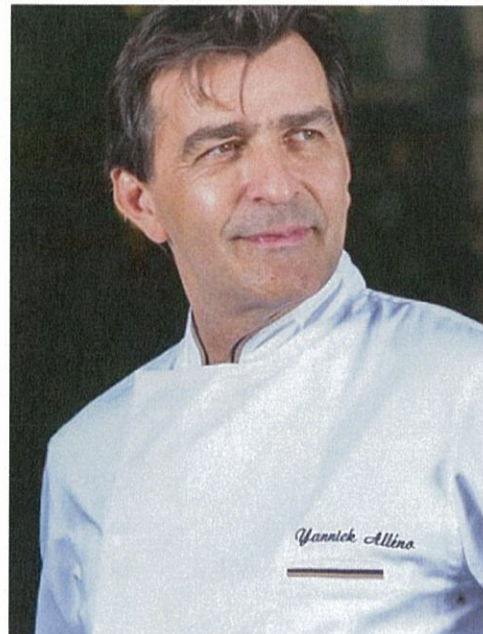
ミシュラン★★★

World's 50 Best Restaurant 29位

- Le 1947 à Cheval Blanc
(ル・1947・オー・シュヴァール・ブラン)

【フランス クールシュヴェル】

ミシュラン★★★



PROFILE

**唯一 フランスで二軒の3ツ星レストランを持つ ヤニック・アレノシェフは
現代フランス料理を変えたといわれるモダンフレンチの巨匠。**

国内外で評判のパリの「アレノ・パリ・バヴィロン・ルドワイヤン」に加え、リゾート地のクール
シュヴェルにオープンした「ル・1947・オー・シュヴァール・ブラン」でもミシュラン3ツ星を獲得。

2007年以降、ミシュランガイドの3ツ星を保持している。

また、フランス、モロッコ、ドバイ、中国、香港、韓国など、世界の5ヵ国で16店のレストランを
持っている国際的なスターシェフでもある。

1968年 フランスのピュトー生まれ。家族はビストロを営む。

2001年にフランス農事功労賞を受賞。

2003年にはパリを代表する老舗ホテルの「LE MEURICE(ル・ムーリス)」の総料理長に就任。

翌年2004年に 2ツ星を獲得。

2007年には 40歳で3ツ星の栄誉を得る。同年フランス国家功労勲章、芸術文化勲章も受章。

翌年の2008年には「シェフ・オブ・ザ・イヤー」にも選出されている。

2014年に 自身の名前を冠した「ALLENOPARIS」を「PAVILLONLEDOYEN」内にオープン。

翌2015年 ミシュラン3ツ星を獲得して以来、その地位を保っている。

2017年 フランス・クールシュヴェルの「ル・1947・オー・シュヴァール・ブラン」でも3ツ星を獲得。

2013年に特許製法である「エクストラクション」の技法を生み出し、各食材を適切な温度で調理
することで 油や他の食材を使用せずに素材の純粋な味とミネラルを引き出すことを可能にした。
これによりフランス料理の真髄であるソースの新たな可能性が開かれた。

また早い段階から テロワール(土壌)を味わう技術として「発酵」に着目して
積極的に料理に取り入れている。

Dani Garcia

ダニ・ガルシア



スペイン

■ Dani García Restaurant

【スペイン マルベリャ】

ミシュラン★★★★

PROFILE

つい先日ミシュラン3ツ星に昇格したダニ・ガルシアシェフ。国際的に今最も注目を浴びているスペインのアンダルシア出身のシェフである。

このユニークでクリエイティブなシェフは、自らを「craftsman of flavor (味の職人)」とみなし、世界中の高度な調理技術と地元の生産物を組み合わせて素晴らしい味を引き出すことを得意とする。

自身のアンダルシアのルーツ、世界中を旅してきた経験、そして様々な文化から影響を受け磨いたテクニックを用いて食す者を魅了するコスモポリタンな料理を創り出す。

ガルシア氏は1996年にスペインのサン・セバスティアンにある3ツ星レストランの「Martín Berasategui (マルティン・ベラサテギ)」の元でキャリアをスタート、自身の料理に対する情熱、料理人としてのDNAを再確認した。その独特の視点と技術に定評がある。

その後 スペインはマラガの「Tragabuches (トラガブーカス)」(1998-2004)にて料理に 目的、色彩、若々しさを盛り込んだ調理スタイルを開発し、わずか25歳で初めてミシュランの星を授与された。その後「Calima (カリマ)」(2005-2013)においてシェフとして成熟しテクニックを完成させアンダルシアで最初のミシュラン2ツ星を持つシェフとなった。

常に学び、進化し続けているガルシアシェフは その期間にテクニックをフレーバー(味)のために使い、素晴らしいイマジネーションに溢れた魔法のような料理スタイルを確立した。

そして2018年11月21日に「Dani García Restaurant」において栄誉あるミシュラン3ツ星を獲得したばかり。

受賞歴(抜粋)

- 2018 「Dani García Restaurant」がミシュラン3ツ星を獲得
- 2015 アンダルシア料理賞受賞、Relais&Châteaux掲載
- 2014 「Dani García Restaurant」がミシュラン2ツ星を獲得
- 2013 マルベリャ名誉市民
- 2010 「Calima」がミシュラン2ツ星を獲得
- 2009 スペイン王立アカデミーのナショナルガストロノミー賞受賞
- 2008 最優秀ベストリー・シェフ・オブ・ザ・イヤー受賞
- 2007 「Calima」がミシュラン1ツ星を獲得
- 2006 国際料理芸術アカデミーのシェフ・ラベネール賞を受賞
- 2005 Lo Mejor de la Gastronomía (The Best Gastronomía) で今年のシェフ賞を受賞
- 2004 Intxaurren Gastronomy Societyによりゴールデンシェフに命名。
ダニ・ガルシアとライムンド・ガルシア・デル・モラルが
液体窒素とジェランガムを使用した2005年技術賞を受賞
- 2002 マラガ・ガストロノミー・アカデミーからベストシェフの表彰
- 2000 「Tragabuches」にて最初のミシュラン1ツ星を獲得



JACOB JAN BOERMA

ヤコブ・ヤン・ボエルマ

オランダ

■ De Leest(ディ レースト)
 【オランダ ファーセン】
 ミシュラン★★★



PROFILE

2013年よりミシュラン3ツ星を持つ
 オランダの「De Leest(デ・リースト)」のオーナーシェフ。
 フランスとベルギーに次ぐ美食の地と言われ、九州ほどの
 国土の中にミシュラン星付きレストランが約100店舗も存在
 するオランダで、異彩を放つ スターシェフである。

ボエルマシェフは、数年間にわたって世界各国を回りながら
 国際的なシェフの元で世界中の最新かつ最高の料理技術を
 学んだ。また、スカンジナビアや欧州全域で様々な地元の食材に関する知識を身につけ、国際
 的でクリエイティブなその料理スタイルを確立した。酸味、スパイス、野菜の扱いを得意とし、
 そのコンビネーションが素晴らしく 風味豊かな料理を生み出す。

地元のオーガニックの材料を好み、季節や地域の食材を可能な限り使用する。
 それは彼が「良質の素材が料理の成功の鍵」とであると確信しているためである。

ベルギーでそのキャリアを始めて「De Bokkedoorns」、「Scholteshof」、「Het Laurierblad」
 などのベルギーの有名なレストランで経験を積んだ。
 世界各国を旅しつつ、オランダに移り「De Duinrand」、「Kaatje bij de Sluis」、
 そして「De Nederlanden」ではヘッドシェフとしてミシュランの2ツ星を獲得した。

その後、2002年の夏、パートナーのキム・ベルドマン女史とともに オランダのファーッセンの
 デ・ホーヘ・フェルウェ国立公園の外に、「De Leest(デ・リースト)」をオープンした。

「デ・リースト」は開店からわずか6ヶ月後にミシュラン1ツ星、2007年に2ツ星、2013年には3ツ星
 を獲得。また2010年に世界的な美食ガイドの「Gault & Millau(ゴー・ミヨ)」から 満点(20点)に
 近い19.5点を受け今年のシェフに選出された。

2013年にはオランダのシェフの職人の最高タイトルである「SVH Master Chef」も獲得している。

受賞歴(抜粋)

2013 ミシュラン3ツ星
 2007 ミシュラン2ツ星
 2003 ミシュラン1ツ星
 Gault & Millau(ゴー・ミヨ)のPromise of the Year賞
 Lekkerの「最も有望な今年のシェフ」
 2010 Gault & MillauのChef of the Year賞
 SVH認定マスターシェフのタイトル

VIRGILIO MARTINEZ

ヴィルヒリオ・マルティネス



ペルー

■ Central (セントラル)

World's 50 Best Restaurant 6位

Latin America's Best Restaurant 2位

【ペルー リマ】 *ミシュランガイド発刊なし

PROFILE

いま世界の美食家から熱い視線を集めている南米。

中でもペルーのヴィルヒリオ・マルティネスシェフは世界で最も注目されているシェフの1人である。

2009年にペルー、リマに「Central (セントラル)」をオープン。

2015年には、世界の50ベスト・レストランで第4位を獲得。フランスでもイタリアでもNYでもなく、南米のこの小さなレストランがその歴史的な快挙を成し遂げたことが世界を驚愕させた。その人気は、これまでペルーを訪れる多くの人の目的はマチュピチュやアマゾンだったが、今では「Central」がペルーに来る理由の一つと言われるほどである。

ペルーの地元で採れる豊富な食材にこだわり、そこにフランス、日本、ベトナム、イタリア、ブラジルのフレーバーや調理法を取り入れた**独創的なペルー料理**を創り出す。また、彼は飽くなき探求心とペルーの食材への情熱から人類学者や植物学者、生物学者、哲学者などで構成されるチームを作り、**ペルー食文化の研究機関を設立**。アンデスの穀類、根菜、トウモロコシ、じゃがいも、海の魚、アマゾンの川の魚、ジャングルや高山、特別な種類の食材などを、ペルー全土に飛び探しに行く。

豊かな自然から生まれたそれらの食材を使い、**ペルーの風景やペルーの異なった文化を映し出す料理**は、一度それを食べた者を魅了してやまない。

なお、もともとはプロスケートボーダーを目指していた。大学で法律を学ぶも中退し、料理の道へ進む。ペルーを飛び出しカナダのオタワとロンドンの「Le Cordon Bleu」で学ぶ。その後マンハッタンの「Lutèce」、カタルーニャの「カン・ファベス」、ドイツ、シンガポールなどで多くのシェフと働く。ペルーの「アストリッド&ガストン」でエグゼクティブシェフを務め2009年リマに「Central」をオープンした。

そして彼の妻も注目を集めるPía León(ピア・レオン)シェフ。自身のレストラン「Kjolle」をオープンし、ラテンアメリカのベストレストランでは最優秀女性シェフ賞を受賞している。今回はヒリオ・マルティネスシェフとピア・レオンシェフ夫妻そろっての来日となる。

受賞歴

世界のベストレストラン50 2016年4位、2017年5位、2018年6位
2017 Chef Choice Award 2017



JULIEN ROYER

ジュリアン・ロワイエ



シンガポール

■ Odette (オデット)

【シンガポール】

ミシュラン★★

World's 50 Best Restaurant 28位

Asia's Best Restaurant 5位

PROFILE

ミシュラン2ツ星を獲得した シンガポールのモダンフレンチレストラン「Odette」のオーナーシェフ。「World's 50 Best Restaurant」では28位、「Asia's Best Restaurant」でも5位に輝いてシンガポールのレストランで最高位。

世界の最高の食材を古典的なフランスの料理技術によってアレンジし絶えず進化する 独創的でエレガントな料理が人気を呼んでいる。美食の街シンガポールでも予約困難な店となっている。

ロワイエシェフは世界各地の一流生産者と永続的な関係を築くために長年にわたり努力し、素晴らしい素材を見出すことに情熱を注いできた。それはシェフの 季節性、テロワール、世界の一流生産者への尊敬と賞賛の表れでもある。

実家はフランスのカantalにある農家。農場の新鮮な季節の食材を摘み取り、それを料理する家庭で育った。その中心であった祖母オデットが彼の料理と人生に大きな影響を与えた。素晴らしい料理は最も純粋な素材から生まれること、また食事を楽しむことの根本的な喜びは思いやりと歓迎の気持ちによって実現されるという、祖母の信念を受け継ぐ。

後にオープンする自分たちのお店に祖母オデットの名を付けている。

フランス料理界の伝説的な存在である、ミシェル・ブラス氏のもとでキャリアをスタート。そこで素材の純粋さと完全性に対する理解を深める。その後フランスデュトル、西インド諸島、ロンドンへと移り、メイフェアのミシュラン星付きレストラン「The Greenhouse」のスーシェフを務める。2008年にシンガポールに移り、スイソテル・ザ・スタンフォードの「JAAN」で総料理長に就任。在任中アジアの「Asia's Best Restaurant (2015)」で11位、世界の「World's 50 Best Restaurant (2015)」では74位を獲得。2016年に共同オーナーシェフとして「Odette」をオープン。ミシュラン2ツ星やアジアベストレストランでは5位、50ワールドベストレストランでは28位を獲得している。

受賞歴(抜粋)

2016~2018 ミシュランガイドで3年連続2ツ星獲得
 2018 アジアのベスト50レストラン(2018) 5位(シンガポールでは最高位)
 2018 世界のベスト50レストラン 28位
 2017 ル・シェフ世界のBestシェフの最終候補
 2017 アジアのベスト50レストラン 9位(新規店で最高位)
 2017 世界のベスト50レストラン 86位・ル・グラン・タブル・デュ・モンデ
 2017 ル・シェフの世界の100人の最高のシェフの1人に出選
 2017・2018 T.ダイニングシンガポールの最優秀レストラン賞
 2016 シンガポール観光賞



Antonio Romero

アントニオ・ロメロ



スペイン

■ Succulent (スクレント)
【スペイン バルセロナ】

PROFILE

アントニオ・ロメロシェフは、トニ・ロメロの愛称で知られるスペイン バルセロナの**若手技巧派**のシェフ。

「エル・ブジ」「アルザック」「ピク」などスペインの名だたるミシュラン3つ星レストランで経験を積んだロメロシェフは、2012年に自身がシェフを務める「Succulent (スクレント)」をオープン。

一般的な料理を再解釈、再構築することを得意としている。エキスやブイヨンを用いた**明確で強力なフレーバー**によって**特徴づけられた地中海料理とスペイン料理**を提供する。

スペインのヌレス(カステリョン)生まれのアントニオシェフは、2005年にスペインのコスタ・アザハル・ホテルスクールにて料理の勉強を始め、在学中から**様々な料理大会に出場**。スペインスキルの大会では**バレンシア州で1位、全国大会で2位を獲得**している。

その後、スペインの「リエイダ」で レストランやケータリングビジネスの高等教育を受けて、その期間中にインターンとして「elBulli(エル・ブジ)」に参加。卒業後は「エル・ブジ」のメインスタッフとなる。

「エル・ブジ」が閉店する少し前には「Arzak(アルザック)」のR&Dで研究開発を行う。

「エル・ブジ」で最後のシーズンを終えた後、ヴァレンスにあるミシュラン3つ星レストランの「Pic (ピク)」にて経験を積む。2012年に自分のお店「Succulent (スクレント)」をオープン。

受賞歴(抜粋)

- 2017 マドリッド・フュージョン「4amb5 Mujades」ベストニューカマーレストラン
- 2013 マドリッド・フュージョン「Succulent」ベストニューカマーレストラン
- 2013 フォーラム・ジローナ「Succulent」ファイナリスト
- 2013 タイムアウト バルセロナのベストレストラン
- 2008 国内大会 Interatunで1位
- 2007 スペインスキズ バレンシア州で1位
- 2007 スペインスキズ 全国大会で2位



THIBAUT SOMBARDIER ティボー・ソンバルディエ



■ Antoine (アントワヌ)
【フランス パリ】
ミシュラン★

PROFILE

魚料理で人気を博すパリの1ツ星レストラン「アントワヌ」のシェフ、ティボー・ソンバルディエシェフ。若いときから魚料理に目覚め、その可能性を追求してきた。魚料理におけるテクニックに加え**自然のリズムや季節の素材に対する誠実さ**、そして**子どもの頃の記憶を呼び起こすような、懐かしさを感じる料理**に定評がある。

オープニングを飾る**ヤニックシェフの元で修業経験もある**、この若きシェフが今回は師より襷を受けとり、日本の素材に挑む。

リヨン出身のティボーシェフは、幼少期から料理が好きで、父親が初めてポールボキューズのレストランに連れていってくれた時にはすでに料理人になることを決意していたという。

ティボーシェフはオルレアンのホテルスクールに入学し、専門学士号を取得。その後 故郷のリヨンに戻り、**ベルナール・コンスタンティンシェフの元で働き、伝統的なフランス料理の手法、ジビエ、肉、ソースなどを学ぶ**。ベルナールシェフにより「魚について学ぶと良い」とアドバイスされたことにより、ティボーシェフは魚料理の経験を積み、そして素材としての魚に魅せられるようになった。

2006年、ティボーシェフはパリに戻り、ミシュラン2ツ星の「キャレ・デ・フォイヨン」のアラン・デュトニエールの元で 修業をして スー・シェフ（副料理長）となる。

2009年「ル・ムーリス (Le Meurice)」で **ヤニック・アレノシェフのチームに加わり、そこでミシュラン3ツ星の仕事の厳密さ、精密さ、正確さなどのノウハウを身につける**。

2011年にアラン・デュトニエールシェフのグループである「オー・トゥル・ガスコン (Au Trou Gascon)」にて総料理長となる。

そして 長年の魚料理を突き詰めたいと思いから、セーヌ川沿いにある魚介専門店「アントワヌ (Antoine)」のシェフに就任。

「アントワヌ」は**2011年以来 ミシュラン1ツ星を維持している**。

