



フランス料理界の巨匠により始まった世界No.1を決める料理コンクールの日本大会で見事優勝に輝いたシェフ!

1987年にフランス料理界の巨匠、ポール・ボキューズの呼びかけによりスタートしたフランス料理の頂点を決定する厳格な大会「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」。11月15日に行われた日本大会にて、ホテルプレストンコート「レストラン ノーワンスレシビ」の料理長、中洲達郎氏が見事優勝を果たした。同じく3位には同レ

ストランの副料理長を務める坂家剛史氏も選ばれた。当日は、一次予選を勝ち抜いた6名のファイナリストが熱い戦いを繰り広げた。優勝した中洲シェフは今後、3月に開催されるアジア予選へ挑戦する、輝かしい栄光を果たした2人のシェフに、大会に挑んだ際の気持ちや今後の意気込みを聞いてみた。

優勝 中洲達郎シェフ

プロフィール

なかつつおシェフ
国内有名レストランにて修行の後、軽井沢のレストランにて副料理長、料理長として活躍。地元食材を見極め、季節ごとに山に入り使用食材を揃めるとも多い。

■インタビュー

- Q.優勝されたときお気持ちはいかがでしたか？
- A.ボキューズ・ドールという大会はフランス料理をしている料理人にとって憧れであり大変な営あるコンクールですので、優勝という結果には正直驚きと喜びが半々という気持ちです。
- Q.来年3月に行われるアジア予選への意気込みを教えてください。
- A.日本のフランス料理における技術はアジアではトップクラスなので、優勝が義務付けられています。そのプレッシャーはありますが、ここで優勝できなければ世界に行ってもいい結果は残せないと思うのでアジア大会は必ず優勝したいと思っています。
- Q.中洲シェフの料理を求めていらっしゃるお客様へ一言お願いします。
- A.ホテルプレストンコートは「美食のホテル」として食に関することに1番力を入れています。今回の優勝は決してゴールではなくプレストンコートを訪れたすべてのお客様に「おいしかった」と言ってもらえるように日々進歩して頑張っていきたいと思っています。



シャラン産 鴨胸肉のタルトタタン仕立てと モモ肉のテリーヌ モンプラン仕立て

■シェフからのコメント

発案の時点から何度も試行錯誤を繰り返し、結局のところ味が一番重要だと気づき、身近にあるおいしい信州の食材をたくさん使おうと考えました。また、盛り付けのきれいなフィニッシュの技術を考えてみました。



3位 ホテルプレストンコート 「ノーワンスレシビ」副料理長 坂家剛史シェフ

プロフィール

さかやたけシェフ
国内有名レストランにてパンの技術を学び、パンと洋菓子を専門に活躍。東京のフレンチレストランにて、6年間副料理長として働く。



■インタビュー

- Q.3位に入賞された際の率直なお気持ちを教えてください。
- A.3位入賞はうれしいですが、1位をとれなかったということでは悔しさがあります。
- Q.本大会への思いは特別なものがありましたか。
- A.フランス料理を代表するシェフ達の登壇門として有名な大会なので自分自身も本大会に出たいという強い気持ちがありました。
- Q.本大会を経て、今後自身の料理に影響があると思いますか？
- A.技術的なことはもちろんですがコンクールに出ることでメンタル面も鍛えられたので、普段の仕事でも強い気持ちを持つてやっていきたいと思っています。
- Q.坂家シェフの料理を求めていらっしゃるお客様へ一言お願いします。
- A.一人でも多くの方に料理を召し上がって頂き、軽井沢ならではの食材を使用したホテルプレストンコートオリジナルの料理を存分に味わっていただきたいと思っています。

四角にかたどった シャラン鴨、2種の調理法で ソース ヴァンルージュ



■シェフからのコメント

食材に関しては、地元で取れる食材を使おうと思いき農家の方々に関心ながら鴨に合う食材を決めました。

インフォメーション 2010年1月～2月には、「レストラン ノーワンスレシビ」にて、大会のテーマ食材だった鴨をアレンジした料理が味わえる予定！詳しくは問い合わせを。

ホテルプレストンコート

軽井沢町星野 0267-46-6200
【レストラン ノーワンスレシビ】7時～9時
30分LO、11時30分～14時LO、18時～20時
30分LO ※冬季期間は週末のみ営業
なし 144席

http://www.blestoncourt.com

※P21、132もチェック

