

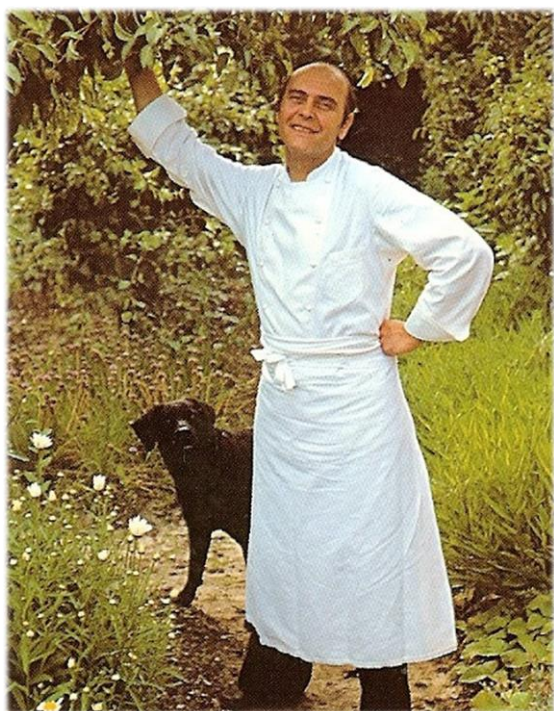


32nd Chef's Special Event

アラン・シャペルメモワールディナーⅧ

Future Creation - 未来を創る -

OTOWA Kazunori Hajime So



ヌーベル・キュイジーヌの旗頭として最年少で三ツ星を獲得し、ガストロノミー界の頂に登りつめたアラン・シャペル。彼の料理を味わうために、世界中の美食家や要人がリヨン近郊のミヨネーを訪れていました。ミヨネーのテロワール〈風土〉と共に在るシャペルの料理哲学は、弟子達—アラン・デュカス、音羽和紀、上柿元勝、三國清三、渋谷圭紀、パティシエ西原金蔵、小久江次郎、シャペル亡き後を支えたフィリップ・ジュス—へと継承され、彼ら次世代—ロマン・シャペル、音羽元、音羽創ら—へと脈々と受け継がれています。在りし日のシャペル・キュイジーヌをたどることで、今を生きる料理人の未来への道しるべになることを願い、八回目となるメモワールディナーを開催いたします。

Alain CHAPEL 1937-1990

1937年リヨンに生まれる。15歳より料理人を志し、〈シェ・ジュリエヌ〉ジャン・ヴィニヤール、〈ラ・ピラミッド〉フェルナン・ボワンに師事した後、'67年にミヨネーで父親が営むオーベルジュ〈メール・シャルル〉を受け継ぐ。'69年、ミシュランの二ツ星を獲得し、4年後の'73年には三ツ星を最年少で獲得した。'72年にはMOF(国家最優秀職人章)を授与されている。「厨房のダ・ヴィンチ」とも呼ばれ国内外のフランス料理に影響を与えた。

Mionnay

親子二代でお世継ぎになりました。

音羽 和紀 1974 - 1977

音羽 元 2004



RELAIS & CHATEAU

アラン・シャペルもかつて加盟

2017. 7/9 [日] 18:00

7/10 [月] 18:30

7/11 [火] 18:30

会場 オトワレストラン

コース料金 お一人様 12,000円(税・サ料10%、御飲物別途)

・開場は開宴30分前からとなります

ご予約・お問い合わせ オトワレストラン

Tel 028-651-0108 (火～日 10:30より)

info@otowa-artisan.co.jp

栃木県宇都宮市西原町 3554-7 www.otowa-group.com

シャペルのスペシャリテ

Poularde en Vessie

若鶏のヴェッシー包み

鶏肉をヴェッシー(膀胱)で包む伝統料理。トリュフをはさみこみ、フォアグラが溶けこんだソースアルヴェュフェラを添えて。福島県「伊達鶏」で再現します。

スペシャルゲストが来店するお日にちもごさいます。