

35th Chef's Special Event

アラン・シャペル メモワールディナー IX

OTOWA Kazunori Hajime So



グランシェフ、アラン・シャペルの命日にちなみ、続けているメモワールディナーも今年で9回目となります。フランスの地方、ミヨネーのテロワール<風土>に根ざした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、フィリップ・ジュス—へと継承され、次世代—ロマン・シャペル、音羽元、音羽創ら—へと受け継がれています。

世界の美食家や要人をミヨネーに惹きつけたシャペル・キュージーヌと彼の生き方は、地方の料理人がどうあるべきかの指針となりました。地方創生が求められる今の時代だからこそ、私達の道しるべになるのではないかと考えています。

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・ポワンに師事した後、'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、ミシュランの二つ星を獲得し、4年後の'73年には三つ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

親子二代でお世話になりました。

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

2018. 7/6 [金] 18:30

ゲストシェフが来店する

お日にちもごぞいます。

7/7 [土] 18:00

7/8 [日] 18:00

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”に敬意を表して…

鶏肉をヴェッシー（膀胱）で包む伝統料理に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添えた往年の古典料理を、現代の調理法を取り入れ、シャペル氏が愛するブレス鶏と所縁のある福島県「伊達鶏」で再現します。