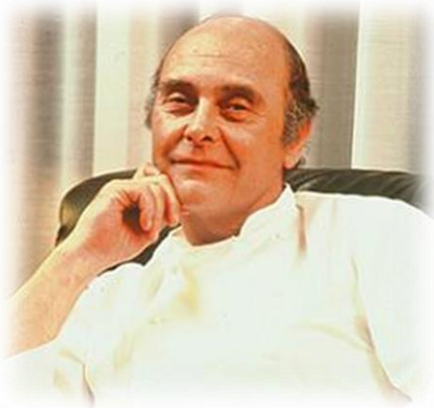




Alain Chapel

10th アラン・シャペル メモワールディナー

OTOWA Kazunori Hajime So



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。

フランスの小村、ミヨネーのテロワール＜風土＞に根ざしたグランシェフ、アラン・シャペル。彼の料理哲学を受け継ぎ、次世代に伝えようと続けてきたメモワールディナーも、今年で10回目となります。命日に近い日を選び、師の往年の料理を通して足跡をたどることは、地域に根ざした店でありたいと願う私たちにとり、原点に立ち返る大切な機会です。

世界の美食家や要人をミヨネーに惹きつけたシャペル・キュイジーヌ。ミヨネーを美食の村として輝かせた功績の一方で、地域の生産者との温かな交流や、産物のブランド維持や生産者の利益や地位を向上させる仕組み作りへの貢献など、地元の食と農の力を底上げする地道な活動に真摯に取り組んでいました。そのような彼の在り方は、現代の料理人が進む方向を示してくれているように思えてなりません。

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 & CHATEAUX

『アラン・シャペル』もかつて加盟。

2019. 7 / 7 [日] 開宴 18:00

7 / 8 [月] 開宴 18:30

・開場は開宴 30 分前からとなります。
・お料理は一斉スタートとなります。

コース料金 お一人様 12,000 円
お飲物、税・サービス料 10%別途

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”

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。