

## フランス料理の巨匠たち 歴史を受け継ぐ29人の言葉

はじめに

目次

### Part 1 グランシェフ編

「ヘルシーガストロノミー料理」の生みの親

Michel Guérard ミシェル・ゲラール

「グランシェフによるビストロ」の先駆者

Michel Rostang ミシェル・ロスタン

独学で頂点まで駆け上がり、子供の味覚教育にも尽力

Guy Martin ギィ・マルタン

フランス南西部の郷土料理をガストロノミーに

Alain Dutournier アラン・デュトゥルニエ

強い気質と圧倒的なカリスマ性を持つ「厨房のナポレオン」

Jacques Maximin ジャック・マキシマン

固定観念を覆す大胆な発想で、料理界を刺激する奇才

Michel Trama ミシェル・トラマ

現在第一線で活躍する多くの料理人を輩出した「伝達者」

Christian Constant クリスチャン・コンスタン

土地に宿る冒険精神を皿の上に表現する「スパイスの魔術師」

Olivier Roellinger オリヴィエ・ロランジェ

レストランや料理学校、出版など幅広い事業で料理界を牽引

Alain Ducasse アラン・デュカス

世界を旅して出会った異国の香りを、自由闊達に表現

Patrick Jeffroy パトリック・ジェフロワ

アートとラグビーを愛し、多国籍のチームを率いる名将  
Guy Savoy ギィ・サヴォワ

田舎の山小屋レストランから無二の「山人料理」を発信  
Marc Veyrat マルク・ヴェイラ

地方でホテル・レストランを成功に導いた敏腕経営者  
Georges Blanc ジョルジュ・ブラン

破産・閉店から蘇り世界展開を果たした、天才料理人  
Pierre Gagnaire ピエール・ガニエール

「肉の火入れの魔術師」から舵を切った「野菜の表現者」  
Alain Passard アラン・パッサール

## Part 2 地方レストラン編

山と谷に囲まれたサヴォワで、親子二人三脚で頂点へ  
René & Maxime Meilleur ルネ&マキシム・メイユール

ブルターニュの海岸で三ツ星を狙う不屈の料理人  
Olivier Bellin オリヴィエ・ベラン

仏伊の狭間で世界的名声を博するアルゼンチン人  
Mauro Colagreco マウロ・コラグレコ

北部の小さな村から次世代の料理界を担うトップシェフに  
Alexandre Gauthier アレクサンドル・ゴージェ

ジビエの宝庫でもある美食の地アルザスで、自ら狩猟も  
Olivier Nasti オリヴィエ・ナスティ

北海道での経験を生かし、ノルマンディーで魚介と向き合う  
Alexandre Bourdas アレクサンドル・ブルダス

山とスキーを愛す男がサヴォワでめざす「山のガストロノミー」

Emmanuel Renaut エマニュエル・ルノー

料理界きっての名門の3代目&4代目が挑む、新たな挑戦  
Michel & César Troisgros ミッシェル&セザール・トロワグロ

大西洋に浮かぶ小島の魅力を掘り下げ、その感動を料理に  
Alexandre Couillon アレクサンドル・クイヨン

シャンパーニュ地方で貫く「ソースが神髄」という信念  
Arnaud Lallement アルノー・ラルマン

南西部の人里離れた村で苦労の末に得た三ツ星と M. O. F.  
Gilles Goujon ジル・グジョン

サヴォワ地方の豊かな自然をガストロノミーに昇華  
Laurent Petit ローラン・プティ