

2008年度版

西洋料理

WESTERN-STYLE COOKING 2008.

9
SEP.



世界司厨士協会連盟加盟国
(社)全日本司厨士協会

AJCA

ALL JAPAN COOKS ASSOCIATION

(西洋料理調理師会)



第22回 世界料理オリンピック 誌上試食会
総本部主催/第9回/青年司厨士フォーラム開催②

南谷 桂子



Keiko Minamitani

パリ発★

食の最新レポート



「ガストロノミー・バイ・ザ・セーヌ」がパリで開催
——“シェフ・カリナリー・ネットワーク(CCN WORLD)”が
主宰するシンポジウム、高級フランス料理業界の未来は——

高級フランス料理は、いつの時代にも世界中の多くの人たちを魅了し続けている。

「シェフや企業の経営者といったプロ同士の橋渡しをして、業界の一層の活性化を図ろう」、そんな目的で、去る7月4～6日まで3日間、パリのセーヌ河に浮かぶ“PAQUEBOT”で「ガストロノミー・バイ・ザ・セーヌ」が開催された。



▲会場となったヨット・ド・パリの「PAQUEBOT」の船。

元弁護士のミシェル・クローズ氏が、「シェフ・カリナリー・ネットワーク」(CCN-WORLD)をニューヨークで立ち上げたのは2006年のことである。

もともと企業弁護士として、料理業界のビジネスコンサルタントをしていたミシェル・クローズ氏は、ヨーロッパとアメリカ市場をつなぐ食業界を知り尽くしているエキスパー

トだ。その豊富な経験に基づいて、両国が徹底したコラボレーションを強化していけば、今後、更なる発展が期待できるのではないかと。

そんな野心を胸に、彼は、去年はカリフォルニアで、そして今年はパリで、食のシンポジウムを開催した。

料理人ギイ・サヴォアやエレーヌ・ダローズをはじめ、故ベルナルド・ロワゾーの夫人で、現在の同社社長ドミニク・ロワゾーなどが名誉委員となり、開会が宣言された。

初日は、「シャンパーニュのオペレーションについて」と題して、シャンパーニュ地方ワイン協同組合の代表者が、シャンパンという呼び名の重要性について語り、また「ガストロノミー界の経営」では、アラン・デュカスグループのCEO、ルレー&シャトーグループのバイスプレジデントによる高級料理業界のマーケティング戦略など、ビジネスで成功するためのノウハウを披露してくれた。

また、「明日の味覚」と題したシンポジウムでは、料理評論家や雑誌編集者といったメディア側から見た、今の料理の傾向について語った。今後、その流れがどのように変化していくのか。ライトな食生活や時間の使い方など、生活全般に於ける変化が、食事にどのように影響を与えるのか？そんな分析は大変興味深かった。

