

7

昨日より今日、今日よりも明日

フランス料理のシェフ、岸田周三さんは、それまでのフランス料理とは違う、素材本来の味を楽しむ新しい料理を生み出しています。

二十六歳でフランスに渡った岸田さんは、フランス料理界のスターだったパスカル・バルボさんの店で働き始めました。せっかく作った料理を、これでは客には出せないとバルボさんに言われて、岸田さんはショックを受けます。



岸田 周三さん





きし だ しゅうぞう

岸田周三シェフってどんな人？

料理好きの母のもと、小学生の頃から料理に親しむ。中学生の時、誕生日にフランス料理店に連れて行ってもらったことをきっかけに、フランス料理の道に進むと決める。

2007年、フランスのレストランガイドの東京版で、日本人として初めて三つ星をとる。33歳という若さだった！



大切にしている三つのプロセス

- ・ 素材：最高の状態で提供。
- ・ 火入れ：慣習にとらわれない火の入れ方を追求。
- ・ 味付け：素材の風味を最大に引き出す。

伝統だけを尊重すればいいという姿勢には抵抗を感じます。
料理も人類の発展に従って進化していくべきです。