



パトリック・アンリルー

レストラン「ラ・ピラミッド」シェフ
 フェルナン・ボワンが創業した歴史的名店「ラ・ピラミッド」はボキューズ、トロワグロ、シャペルら名だたる3つ星シェフが修業したことで知られている。
 「ジョルジュ・ブラン」らで修業ののち、コートダジュールの「フェルム・ド・ムージャン」をまかされ、一つ星を獲得した無名のシェフ、パトリック・アンリルーが抜擢されたのは1989年。翌年一つ星、1992年には二つ星を獲得、1995年には「ゴーエミヨ」で“今年のシェフ”に選ばれる。
 今、最も注目されるシェフであり「レストランール」でもある。



アントワーヌ・シェフェール

メートル・キュージエ・ド・フランス料理コンクール銀賞、アカデミー・キュリネール・ド・フランス料理コンクール金賞、ビュッフェ料理コンクール1位入賞など、多数授賞。
 レ・トック・ブランシュ国際倶楽部会員、クラブ・プロスペール・モンタニエ会員、SOPEXAメートル・conseil・アン・ガストロノミー会員、アカデミー・キュリネール・ド・フランス日本支部副会長、メートル・カナルディエ、アカデミー・ユニヴェルセル・ド・カスレ日本支部役員、ユーロ・ガストロノミー協会創始者会長。フランスガストロノミーの普及活動の功績により、1998年、フランス農事功労章シュバリエ授賞。
 2003年、フランス料理教育への貢献により、日本の料理業界では2人目のレジオン・ドヌール国家名誉功労章を授賞。



フォアグラとドライフルーツのバルミエ 洋梨のシリアルのクルスティアン ワイン風味

Grosse Tranche de Foie Gras, Palmier de Fruits Secs,
 Poire de la Chapelle au croustillant de Cereales, Vin du Cure



サン・ピエールのニンニクとチョリソ風味仕立て アルル風とハーブ入りバルメザンのクロッカン添え

Sartagnade de Saint Pierre a l'huile d'ail et chorizo arlesienne et
 croquant de
 parmesan aux herbes



鳩のバロティン ピーマンとセロリのカリソン仕立て ズッキーニとトマト、赤タマネギの甘酢風味添え

Supreme et Cuisse de Pigeon en Ballotin d'Abatis,
 Calisson de Piments au Celeri, Courgette, Tomate et Oignons Rouges a
 l'Aigre Doux



ラングスティーンのピーツ風味のジュレ寄せ ノエルの星仕立て バ ジルとエストラゴンの香り

Etoile de Noel aux Langoustines en gelee de betterave,
 Parfums de basilic et estragon



シャポード・メルラン

Le Chapeau de Merlin