



## フィリップ・ジュス

### PHILIPPE JOUSSE

リヨン郊外ミヨネにある「アラン・シャベル」のシェフ。20世紀最大の料理人とされる故アラン・シャベルのもとで1982年～89年まで修業したあと神戸ポートピアホテル「アラン・シャベル」のシェフをつとめた。1990年アラン・シャベル氏の急逝こともない、愛弟子であったジュスはミオネにもどり「アラン・シャベル」のシェフとなる。アラン・シャベルの後継人として師のエスプリを引き継ぎながらも、それを超えて自己のスタイルの料理を確立し、高い評価を得ている。限りなく繊細なプレゼンテーション、十二分に吟味された素材と調理法、数多くのジュスのスペシァリティがうまれている。



アンコウとほうれん草仕立てのパセリ 赤ワインソース 細切りの付け合せと共に

Lotte roti sur un lit de persil a la façon d'épinards,  
fins lardons et réduction de vin rouge



すずきの切り身 オリーブオイル風味のフュメトマトコンフィと鞘インゲンを添えて

TRANCHE DE BAR DANS UNE CUISSON COURT  
A L' HUILE D'OLIVE ; TOMATES CONFITES ET HARICOTS VERTS



若鶏のソテー ニンニク風味 ジャガイモ ブッキーニ イタリアンパセリのパイヤゾンを添えて

Poulet sauté a l'ail et paillasson de pomme de terre  
courgette et persil plat



いちごのオリーブオイルマリネ レモンの香り ビーツの鳥の巣仕立て

Marinade de fraise a l'huile d'olive au citron,  
sur un nid croustillant de betterave rouge