



ジル・ポイヤック

Gilles Poyac
フランス上院迎賓館

1963年3月26日 ブルターニュ、マレストロア生まれ。7歳の頃からの夢は料理人になること。1981年 ソフィテル・セーブル(パリ)のローラン・デュラン氏のもとでコミとして料理人としてのスタートを切る。その才能はすぐに認められ、1984年からは20世紀最も偉大なシェフ、「ミオナーの料理界の法王」とも謳われたアラン・シャベル氏の下で更に経験を積む。1985年には星付きレストラン ヘンリ・セガン氏の下で部門シェフを務め、翌1986年にはブルターニュ、ヴァンヌにてレジス・マエ氏と共にレストランの開店に取り組み、スーシェフを務める。その後パリの料理学院「ラ・カンティエヌ・デ・グルメ」へ。1988年にはサン・エチエンヌのピエール・ガルニエール氏の下でセカンドを務める。1989年から3年間、駐英フランス大使館の料理長としてロンドンへ渡る。1992年にはパリ8区のホテル・レストラン「リシュモン・トレモワル」の料理長に。1994年パリ・リュクサンブール公園内のフランス上院迎賓館に移り、料理長を務める。2000年、36才でフランス最優秀職人章(MOF)を受章。



バルマンティエ風クレプ サーモンと帆立貝のタルタル添え
キャビア風味

Crepe parmentiere au saumon et tartare de coquille St. Jacques
au caviar oscietre d'iran



オマール・カナディアンのロティ エスプレットピーマン風味
カルナローリ米のリゾット イベリコ黒豚の生ハムを添えて

Petit homard canadien roti au piment d'espelette
Risotto carnaroli au jambon eberique de Bellota



的鯛のロティ スパイス風味
アーティチョークのムースリヌ アルガンオイル仕立て

Blanc de St. Pierre roti aux epices
Mousseline d'artichauts a l'huile d'argan



ブルターニュ風サブレ フルール・ド・セル風味
イチゴのジュレ フランボワーズ風味
ブラリネ・ローズのアイスクリーム

Biscuit sable Breton a la fleur de sel
Gelee de fraises aux framboises
Glace aux pralines roses