



ジル・トゥルナードル

Gilles Tournadre
Restaurant GILL ★★

1955年セーヌ河口の町、ルーアンに生まれる。15歳からプロの道へと進み、「ルカ・カルトン」などパリの有名店で修業。29歳の若さで故郷のルーアンへ帰郷してレストラン「ジル」を開店した。1990年にはノルマンディー地方で唯一2つ星に昇格し、以後14年にわたって2つ星を堅持している。ルーアンの伝統料理を現代に活かした「仔鳩のルーアン風」や「ミルフィーユ」はフランスシェフの仲間でも有名なスペシャリティーだ。



田代 和久

Kazuhisa Tashiro
Restaurant La Blanche(青山)

1950年 福島県に生まれる。1969年 東京食糧学校卒業後、都内のレストランで働き、1979年に渡仏してパリを中心に3年間修行。帰国後「銀座レザンドール」初代シェフに迎えられた。1986年2月、東京青山に「ラ・ブランシュ」を開店し、現在に至る。「調味料全書 ダシフォン湯と調味料」(柴田書店)、「日本人の味覚でフランス料理する/シェフ・シリーズ26」(中央公論社)の著書出版の他、NHK「食卓の王様」でフランス料理担当として3年間レギュラー出演するなど、TV等でも活躍中。



南郷トマトのクランブル
ピストゥーとバルサミコのジュを添えて
(ジル・トゥルナードルシェフ 作)

Crumble de tomate de Nango Jus au pistou et au balsamique



アマダイのかりかり焼き、キュウリソース
(田代和久シェフ 作)

Amadai Croustillant, sauce concombre



会津地鶏のトゥルヌド 股肉をファルスしたシュー
大根のマーマレードとベーコンのクリーム仕立て
(ジル・トゥルナードルシェフ 作)

Tournedos de poulet Aizu, Petit choux farcis de sa cuisine
Marmelade de navets Crème mousseuse au bacon



バナナのパルフェ 牛乳ソース
(田代和久シェフ 作)

Parfait de banane, sauce du lait