



ローラン・プーセル

Laurent Pourcel

1964年フランス・モンペリエに生まれる。1988年「ル・ジャルダン・デ・サンズ」(仏・モンペリエ) オープン。1990年、同店が ミシュラン1ツ星を獲得し、2年後に2ツ星を獲得。1998年には待望の3ツ星を獲得し、これにより南仏で数少ない3ツ星の栄誉を手に入れ、料理界の頂点に立つ。2000年「ラ・コンパニエ・デ・ゴトワール」(仏・モンペリエ) オープン。より気軽に楽しめるようにセカンドライン(ビストロ)を開店。2001年「メゾン・ブランシュ」(仏・パリ) 運営受託。プロデュース(マネジメントコントラクト=運営受託)で、念願のパリ・デビューを果たす。「ラ・コンパニエ・デ・ゴトワール」(仏・アビニオン) オープン。人気のビストロ2号店を開店する。2002年「サンズ・エ・サヴール」(東京・丸の内) オープン。ひらまつとのコラボレーションによる、初の海外進出店である。



ミニ紫アーティチョークのギリシャ風仕立て
コリアンダーとオリーブオイルの風味
トマトのソルベ チョリソのチップ添え

Les petits artichauts violets facon grecque,
Coriandre et huile d'olive,
Sorbet tomate Chips de chorizo



セップのスープ 栗のクリーム ホウレン草のエミュルジョン
セップのクルスティアン添え

La soupe de cèpes, Crème de châtaignes,
Croustillant de cèpes et émulsion d'épinards



テュルボのフィレ・ロティ ワタリガニのジュのスープと
リゾットのガレット添え トマトのコンフィと共に

Le filet de turbot roti, Jus d'étrille facon soupe,
Galette de risotto, Confit de tomate



鳩のプロシエットのロティ
ぶどう風味のアバのジュ パニスのフライ添え

La brochette de pigeon roti,
Jus de ses abats aux raisins, Friture de panisse