



ティエリー・マルクス Thierry MARX シャトー・コルディアン・バージュ

ボルドー地方ポイヤック村の2つ星レストラン「シャトー・コルディアン・バージュ」のシェフ。パン屋の息子として生まれ、タイユヴァン、ジャマンなどで修行、特にアラン・シャベルの下で料理哲学について大きな影響を受け、95年「シャトー・コルディアン・バージュ」のシェフに着任以来、地元生産者とのネットワーク作りエネルギーを注ぎ、98年にはゴーミヨで「明日の大物シェフ賞」に、2000年には偉大なるワイン産地ボルドー、ポイヤック村にはじめて2つ星をもたらしました。2005年版ミシュランガイドでは「三つ星エスポワール」に。フランス料理新世代のリーダーとして21世紀のモダンフランス料理を独自の感性で表現します。

下村 浩司 RESTAURANT feu



牡蠣とキャビア グレープフルーツのエミュルジョン
Oysters and Aquitaine caviar, grapefruit emulsion
ティエリー・マルクス 製作



大豆のリゾット トリュフの香り
Soya Risotto with truffles
ティエリー・マルクス 製作



クロス・ラヴィオリ 青リンゴと燻製ニシンのファルス
Crossed ravioli, green apple and smoked herring
ティエリー・マルクス 製作



フルヴィオ風帆立貝 モルタデッラとジャガイモを添えて
Scallops Fulvio, mortadella and foamed potatoes
ティエリー・マルクス 製作



りんごとマルメロのメドレーデザート
Apple and quince medley
ティエリー・マルクス 製作



再構築したレモンタルト
Tarte aux citrons reconstituee
下村 浩司氏 製作

1月24日(火)にマルクスシェフによる「パンの講習会」が開催されました。



パン・ド・カンパニユ
Pains de campagne

パン・ド・ロスタル
Pains de l'ostal

バゲット・シュールパト
Baguettes sur pate

パン・ド・スマール
Pains de semoule

パン・オ・グロセル
Pains au gros sel de Guerande