



ダビッド・ズダス

DAVID ZUDDAS

「レストラン オーベルジュ デ シャルム」★

1967年5月12日パリ生まれ。レストラン経営に携わるイタリア人を父に持ち、パリでの修行時代を経て、オリエントエクスプレスに2年間勤務。

1989年、ジュラ地方の二つ星レストランシェフ、ジャン・ポール・ジュネと出会い、部門シェフから、最後にはそのスーシェフとして経験を積む。1994年、27歳の若さで妻とともに、ディジョン近郊のプレノワ村の古びたオーベルジュを購入、「レストラン オーベルジュ デ シャルム」を開店した。

以来、伝統を踏まえつつも独自のクリエイティブな料理は、瞬く間にディジョン近郊のグルメの評判となり、1998年、「ミシュランガイド」で一つ星を獲得。また斬新なフランス料理に高い評価を与えることで知られるガイドブック「ゴエミヨ」の「2004年未来のグランシェフ賞」のタイトルを授与されて、一躍業界内外の注目を集めるようになった。地元のファンを魅了したのみならず、フランス料理業界の先輩シェフたちの評価も高い、新進気鋭の若手ナンバー1シェフである。京都の老舗料亭で料理研修をするなど、「和食」への関心も深い。



マガロの燻製とマリネをフォアグラとコンプレッションに
赤ワイン風味のりんごのマーマレード添え

Compression de foie gras de canard et thon rouge, fume et marine,
marmelade de pommes au vin rouge



スズキのフィレ 空豆と魚卵のサラダ仕立て
ダビッド・ズダス風の赤ピーマンのソースとゴマシオを添えて

Loup de mer, salade de fevettes et oeufs de poissons,
piquillo et gomasio a ma facon



豚のカレ カカオ風味の根セロリのパレットと
赤ワイン風味のサーディンのジュ

Carre de porc, palet de celeri au cacao et jus de sardines au vin rouge



アンディーブのサフラン風味のコンフィ
生姜のシブストとピノ種ブドウのシロップ
バニラアイスとゴーフルを添えて

Endive confite au safran, chiboust au gingembre et sirop de pinot,
glace vanille et gauffres