



ステファン・ブロン

**Stephane BURON**

1964年リモージュ生まれ。アブランティ(徒弟制度)の修行を経て1983年、「ルレ・ムジャン」でアンドレ・サルマンのもとで部門シェフを勤める。同セルマンシェフとともに、フロリダ、パーム・ビーチの豪華ホテル「パーム・コート・ホテル」で1年間を過ごす。

1985年、フランス大統領の料理人としてエリゼー宮殿で、ジョエル・ノルマン総料理長のもと、国賓の食卓で腕をふるい、名総料理長クリスチャン・ヴィレールシェフのもと、カンヌの「ホテルマルチネス(二つ星)」でスーシェフとして経験を積み、1987年からアルプスの高級リゾート、クールシュベル村の豪華リゾートホテルレストラン「シャビシュー」(Le CHABICHOU)でシェフを勤め、ミシュランの二つ星獲得に貢献する。



オマールのサラダ トリュフとポロネギの温かいヴィネグレットソース  
カリフラワーとアーティチョークのタブレ仕立て  
リヴェーシュのジュとマテ貝の香草マリネ添え

Salade de homard a la vinaigrette tiede de poireaux aux truffes,  
Taboule de choux-fleurs et d'artichauts,  
Jus de liveche, couteaux en marinade d'herbes



オリーブオイルで皮目を焼いたスズキのグリル 緑の野菜のリゾット  
パルメザンのエミュルジョンと共に

Bar grillote sur peau a l'huile d'olive, risotto au vert de legumes  
et coquillages,  
Emulsion de parmesan



ソローニュ産鹿の鞍下肉のロティエー ジュニエーブル風味  
カボチャと栗とレモンのピューレ レグリスの香り  
チェリーとショコラの甘酸っぱいソース 塩入りバターのチュイル  
バルサミコピネガー風味のごぼう添え

Dos de chevreuil de Sologne roti au genievre,  
Puree de courge chataigne citron parfume a la réglisse,  
Gastrique au chocolat griottine, tuile au beurre sale, salsifis au  
vinaigre de balsamique



パッションフルーツでマリネしたパイナップルのカルパッチョ  
マンゴーチャツネとライチのソルベ パイナップルのクリスタリゼ添え

Carpaccio d' ananas marine aux fruits de la passion sur un chutney de  
mangues,  
Sorbet litchi et croquant victoria