



ジル・トゥルナードル

Gilles TOURNADRE

1955年セーヌ河口の町、ルーアンに生まれる。家族がパティスリーを営んでいたことから、幼いころより料理に興味を持ち、15歳からプロの道へと進んだ。

国家資格取得後、「ルカ・カルトン」などパリの有名店で修業、三つ星レストラン「タイユヴァン」で名シェフ、ドリュエニ氏のもとで、部門シェフ、さらにスーシェフを勤めて頭角を現す。ドリュエニ氏引退にともない、フランス料理業界のトップ・オーナー、ブリナ氏に「タイユヴァン」シェフの要請をうけることとなった。料理評論家やフランス料理ジャーナリストは、早くも「タイユヴァン」の次世代シェフを以てはやす論調の中、この要請を固辞して、故郷のルーアンへ帰郷、レストラン「ジル」を開店した。1985年5月、29歳の決断だった。その才能はすぐに認められ、翌年ミシュランの1つ星を獲得。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16年にわたって2つ星を堅持している。

日本では故小野正吉シェフ(ホテルオークラ)がはやくから、ジルの才能に注目し、89年に「ベルエポック」に招聘している。また1990年から「フランス料理文化センター」(FFCC)が開催する、日本各地の料理人向け講習会の講師として来日、またFFCC料理留学生をレストランに受け入れるなどして、多くの日本人若手料理人との交流の輪をひろげてきた。

夫人はロワール地方サンセールワインの有名醸造家の娘、シルヴィー・クロッシェ。美人の誉れ高いシルヴィーは、ジルシェフと二人三脚で、ワイン選びや接客に当たり、いまや「マダム」として、レストランに欠かせない存在となっている。ジルの料理のキーワードは「郷土ノルマンディー」そして「母、祖母…家族の香り」と思い出。豊かなノルマンディーの食材をふんだんに使った、ジルの繊細で香り高い世界は、モダンでありながら、思い出の中の味の記憶を呼び覚ますといわれる。

バランスの良い鮮烈さが身上で、毎朝欠かさず、自ら食材を仕入れにマルシェに足を運ぶ。海の幸に恵まれた土地柄から、オマールなどの甲殻類や魚の取り扱いには、多くの日本人シェフが目を見張る技術の持ち主でもある。またルーアンの伝統料理を現代に生かす、「小鴨のルーアン風」「ピジョンのルーアン風」は絶品のスペシャリティー。さらにシェフ自らがパイ生地を折り込むサクサクの「ミルフィーユ」はフランスシェフ仲間でも有名なスペシャル・デザートだ。



オマール海老のジュレよせ

Gelee de Homard



的鯛のフィレ 野菜のソテーにのせて

Les filets de Saint-Pierre aux legumes sautes



鳩のロースト ルーアン風

Le pigeon a la Rouennaise



フランボワーズのポワレ イチジクのクランブル仕立て

Poelee de framboises, Figues en crumble