

フレンチレストラン「ロオジエ」のエグゼクティブシェフ フランスの美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ」日本版第1号にて 「今年のシェフ賞 2017」受賞

資生堂が経営するフレンチレストラン「ロオジエ」(東京・銀座)のエグゼクティブシェフ、オリヴィエ・シェニョンは、2017年2月に誕生した、フランスの美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ」日本版「ゴ・エ・ミヨ ジャパン」第1号において、「今年のシェフ賞 2017」を受賞しました。「ゴ・エ・ミヨ」は、その緻密な調査による多様な才能の発見に定評があり、その中でも「今年のシェフ賞 2017」は、調査した店舗の中で、もっとも斬新で完成度の高いインパクトのある料理を出した料理人に与えられる賞です。

ゴ・エ・ミヨについて

1962年にアンリ・ゴとクリスチャン・ミヨの二人の食ジャーナリストが手がけた「パリのレストランガイド」が発展し、10年後の1972年、黄色い表紙の美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ」が誕生しました。「新しい才能の発見」「土地の食文化と地元の食のプロフェッショナルたちの強いネットワーク」「国際展開力と国際的な食のプラットフォーム」という3つの特徴があります。2017年1月現在12か国で出版され、日本は13番目の国となります。食の現場で活動するプロフェッショナルに光を当てるために、5つの賞(今年のシェフ賞・トランスミッション賞・イノベーション賞・明日のグランシェフ賞・期待の若手シェフ賞)を用意し、毎年授与します。

ロオジエについて

「ロオジエ」の店名は、銀座にゆかりの深い「柳」を意味するフランス語「osier」から命名されています。

初代シェフは、日本のフランス料理の発展に貢献した故・高石鏐之助(たかいし えいのすけ)が務めました。1986年には、ジャック・ボリー(1982年にフランス国家最優秀料理人賞を受賞)が総料理長に就任。1999年のビルの建て替えに伴う約1年半の休業を経て、銀座・並木通りに移転しました。2005年には、ブルーノ・メナールをエグゼクティブシェフに迎え、伝統を踏まえた技術と斬新な感性で、「ネオ・クラシック」という新しい境地を開き、高く評価されています。

2011年4月からビルの建て替えによる一時休業を経て、エグゼクティブシェフにオリヴィエ・シェニョンを迎え、2013年10月に装いも新たにオープン。2014年11月にはシェフソムリエの中本聡文(なかもと としふみ)が2014年度「現代の名工」として厚生労働省から表彰されるなど、料理・空間のみならず、おもてなしにおいても細部にまでこだわり、国内外の多くのお客さまから高い評価を得ています。



受賞コメント／エグゼクティブシェフ:オリヴィエ・シェニョン

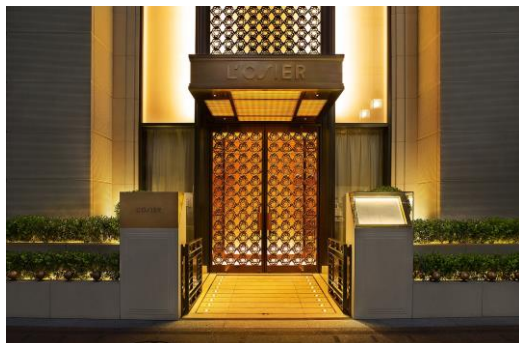
記念すべき「ゴ・エ・ミヨ」日本版「ゴ・エ・ミヨ ジャパン」第1号において、「今年のシェフ賞 2017」をいただき大変光栄です。今後も日本の食材を生かした私の料理を、多くの皆さまに楽しんでいただきたいと思います。

エグゼクティブシェフ:オリヴィエ・シェニヨン 経歴

1978 年 フランス・モンタルジ(ロワレ県)生まれ
1994 年 「オーベルジュ・ド・ラ・クレ・デ・シャン」で料理人としての第一歩をスタートする
1996 年 「アブロンティシェフコンクール※」フランス大会にて優勝
1999 年～「レストラン オペラ」(パリ)、「タイユヴァン」(パリ)、「スケッチ」(ロンドン)にて研鑽を積む
2005 年 「ピエール・ガニエール パリ本店」セクションシェフ
2005 年 「ピエール・ガニエール・ア・東京」総料理長
2009 年 「ピエール・ガニエール」(ANA インターコンチネンタルホテル東京)総料理長
2013 年 「ロオジエ」エグゼクティブシェフに就任

※アブロンティシェフコンクールとは、ヨーロッパで、才能のある若手料理人を対象に行われる料理コンクールのこと

ロオジエ概要	
エグゼクティブシェフ	オリヴィエ・シェニヨン
住所・電話番号	東京都中央区銀座 7-5-5 TEL:0120-156-051 / 03-3571-6050
営業時間	ランチ 12:00～14:00 ディナー 18:00～21:00
定休日	日曜(ただし、月曜祝日の場合営業、祝日不定休、夏期休暇、年末年始)
URL	http://losier.shiseido.co.jp/
座席数	ダイニング 36 席、個室サロン1室(10 席)
コース料理	ランチ ¥10,000/¥14,000 / ディナー ¥22,000/¥28,000/¥38,000
スタッフ数	総勢 38 名



■ロオジエ公式サイト <http://losier.shiseido.co.jp/>