

ミシュランガイドは、ヤニック・アレノと岡崎泰也と いう予想外のデュオに星を授与。

2018年6月にオープンした本格江戸前鮓パー、L'Abysse(ラビス)に今回与えられたミシュランガイドからの星により、パヴィヨン・ルドワイヤンは、フランス国内で最も多くの星を保有する2つ目のレストラン施設となった。

L'Abysse、二人の情熱溢れるシェフの出会い

ミシュランガイドは新たな星をシェフ、ヤニック・アレノに与えた。二年足らずで、計8つの星を獲得及び保持することになった。三ツ星が Alléno Paris そして Le 1947(Cheval Blanc Courchevel)に、一ツ星が Le Stay (ソウル)へ、そして今回 L'Abysse に一ツ星が与えられたのだ。シェフの留まるところを知らない意欲は、パヴィヨン・ルドワイヤンをさらに高みへと、フランス国内で最も多くの星を保有するメゾンへと誘っていこう。L'Abysse の到来により、既に4つの星を保有するこの歴史豊かなメゾンは、最も多くの星を保有する、フランス国内で2つ目のレストラン施設となったのである。

シェフ、ヤニック・アレノと、寿司職人、岡崎泰也との出会いから生まれた L'Abysse は、新しい日本食に対するビジョンや、心地よい驚きそして創造性に溢れたメニューを提供。それは二人のシェフが愛して止まない文化の国、日本へ捧げる叙情詩のように、微細に亘って調整される。それはシェフの野望なのか？常に爽やかな驚きをクリエートし、彼らの料理に対するビジョンに沿いながら、常に新しい一品を提案している。

L'Abysse は言わば世界美食のミニチュアワールドに輝く、寿司が飾られた一つのギャラリーである。寿司は外観こそシンプルなもの、その実は非常に繊細である。魚の選択、調理の時間調整や酢飯の作り方等は、何年にも渡る修行が必要であり、またそこからさらに深く、完全に寿司を「理解」するには長い時間が必要とされる。こうしたことに敬意を表し、二度三ツ星を獲得しているシェフは、岡崎泰也自身の才能を自由に開花させるために、脇へ控えているのだ。



「フランスで最も知られる、偉大な美食ガイドよりこのように評価されたことを、大変誇りに思っています。今回いただいたこのミシュランの星は、私の父に、一人の寿司職人として私に全てを伝えてくれた父に捧げたいと思います。全面的に信頼してくれるシェフ、ヤニック・アレノに出会えた私は、本当にラッキーだったと思います。今から三年前、東京は銀座の私の店で、初めて彼が私の鮓を食べた日のことを鮮明に思い出します。私達と一緒に仕事をすること、L'Abysse のような伝統的な鮓屋のカウンターとは全く異なる場所をつくるということは、当然であるように、その時

直感で感じたのです。このコラボレーションはとてもエキサイティングであり、お互いから様々なことを学び合っています。シェフ、ありがとうございます！」岡崎泰也

「長い間夢に描いてきたレストランの実現が、泰也との出会いで実現できたのです。このように早い段階で星が頂けるというのは、とても栄誉なことです！」ヤニック・アレノ

L'Abysse 美食の館 「ル・パヴィヨン・ルドワイヤン」の ジュエリーボックス

パリのシェフはL'Abysse(深海)という、海の深さを表す名前を新しいレストランにつけた。それは日本という、海や魚との繋がりが深い国へのオマージュでもあるのだ。彫刻家であり美術商でもあるローレンス・ボネル・アレノが、隅々までイメージーションを上げた。パヴィヨン・ルドワイヤンの地上階部分は、比類のない場所を提供するという目的、そして現代的且つ光に満ち溢れる空間になるように手が入れた。この歴史的建造物を損なうことなく新しい空間を創り出すために、彼女は箱の中に箱を、白に真っ白を重ね、そしてそこを現代アートに委ねた。計五名の国際的アーティスト達が集結し、比類なき空間を創り上げるべく、このプロジェクトに関わったのである。

素晴らしい日本酒 SAKE コレクション

また日本酒を中心とした珠玉の日本産品を輸出する(日本酒は日本全国より約50銘柄) Japan Exquisite 株式会社(本社、東京都港区)がL'ABYSSEの共同創業パートナーである。同社代表のレイ・ロブション・アベ氏及びフランス支店長の斎藤正城氏の協力により、L'AbysseのSAKEコレクションはフランスで最も美しく、充実したものとなっている。開店時より約16銘柄を用意、その他の銘柄も保管されているここでは、フランス市場ではなかなか目にする事のない銘柄の酒が試飲できる。

L'Abysse - Pavillon Ledoyen

Carré des Champs-Élysées
8, avenue Dutuit
75008 Paris

予約

+33 (0)1 53 05 10 00 - labysse@ledoyen.com

営業時間 月～金 ランチ 12時半～14時 デイナー19時～22時

プレスコンタクト

Gwenaëlle Ledan (Groupe Yannick Alléno)

+33 (0)1 53 05 10 14 - presse@yannick-alleno.com - yannick-alleno.com

L'Abysseのオフィシャルイメージは下記リンクからダウンロードいただけます。

https://drive.google.com/drive/folders/1MLHQzfRBJMYFt_65eldFnorl4LBQtw1V?usp=sharing

パヴィヨン・ルドワイヤンについて

シャンゼリゼとパヴィヨン・ルドワイヤン。この2つの名前には強い繋がりがある。シャンゼリゼは世界一美しい通りであり、パヴィヨン・ルドワイヤンはパリにおける最も歴史があるレストランの一つである。1842年、著名な建築家 Jacques-Ignace Hittorff によってシャンゼリゼの庭園に建てられたネオクラシック形式の館は、1792年から既に名声を馳せていたレストランの経営者の名前から、ドワイヨンと名付けられた。2014年7月1日、ヤニック・アレノが料理長としてパヴィヨン・ルドワイヤンに入り、Alléno Paris をオープン。オープンから7ヶ月後に、ミシュランガイドから三ツ星を獲得した。2017年、この歴史深いレストランは225周年を祝った。

ヤニック・アレノについて

料理へのイニシエーションは彼の家族より行われ、そして偉大な料理人から手解きを受けるようになったヤニック・アレノは、世界で最も優れたシェフ達の、一般的には閉ざされた輪の中にいる。熱心に彼の情熱に人生を捧げ、伝統的フランス料理、その豊かな遺産を大切にしながら、そこに彼の新しい野心とも言えるアイデアを打ち出している。自身が持つノウハウと大胆且つ繊細な、芸術性の高い料理へのアプローチを通し、味そのもの、そして味の真髄を求めて、日々止むことなく実験のような試作が続けられている。好奇心旺盛で常に全てに対し厳しい彼は、ヌーベル・キュイジーヌの基礎を置き、その境界線で遊びつつ、本物の新たな料理のカテゴリーを確立する。それがキュイジーヌ・モデルヌだ(現代料理)。今日、複数の星を保有する世界に広がる7箇所のレストランに関わり、その内の二店舗がミシュランガイドから三ツ星を獲得している。

> 1999年ミシュランガイドより初の星を獲得、ヤニック・アレノの仕事の質そして創造性については、2002年に2つ目の星を獲得することでさらに証明された。

> 2003年、パリ、リヴォリ通りにある有名レストラン Le Meurice はヤニック・アレノに全てを任せた。結果は直ちに現れ、2004年に二ツ星を獲得、その独自のスタイルを貫く料理に対し2007年には三ツ星が与えられた。

> 2010年、美食ガイド、ゴー・ミヨよりコック帽を5つ獲得する快挙を遂げる。

> 2014年7月1日、ヤニック・アレノはパヴィヨン・ルドワイヤンの料理長となり、Alléno Paris をオープン、僅か7ヶ月後にミシュランガイドより三ツ星を獲得。

> 2015年、Andrews Harpers 及びゴー・ミヨから2015年度のシェフとして選出される。

> 2017年、Cheval Blanc Courchevel にあるヤニック・アレノのレストラン Le 1947 がミシュランガイド三ツ星を獲得、こうして三ツ星レストランを2つ持つシェフとして名を馳せる。

> 2018年、ソウルにあるヤニック・アレノのレストラン Stay が、ミシュランガイドより一ツ星を獲得。

> 2019年、パヴィヨン・ルドワイヤンにオープンした L'Abysse がミシュランガイドより一ツ星を獲得。こうしてパヴィヨン・ルドワイヤンは、フランスで最も多く星を保有する、二番目のレストラン施設となった。

岡崎泰也について

幼い頃から、寿司職人である父親の仕事場に出入りする。父親は息子に寿司職人の本質的な部分、仕事に対する真摯な姿勢、隙きのない完璧な動き、そして“おもてなし”の心を教えた。父と子のこうした時間は、若干18歳にて父と同じ道を歩むことに決め、彼の料理への深い情熱を再認識させるに大変貴重なものだった。仕事を初めてからの15年程は、様々な料亭にて日本が誇る懐石料理の技術習得に費やし、徐々に名前を知られるようになっていった。33歳で懐石料理の板前長となった後も、著名な料亭を渡り腕を磨いていった。その頃、偶然ベジタブルカービングに出会い、遂にはそのドメインにおけるオリンピックのような国際コンクール等に参加するまでになった。こうした国際大会で獲得した銅メダルは、如何に彼の手先が器用であるかを証明するに充分である。その後年を重ねるにつれ、寿司に専念したいという気持ちが深まった。寿司職人を目指す全ての見習い衆と同様に、岡崎泰也は報酬なしで職人の仕事を学ぶことを受け入れた。2016年11月、ヤニック・アレノに出会った。岡崎泰也は東京のシャンゼリゼと言われる銀座の鮭屋で寿司職人として働いており、フレンチシェフはその鮭屋に予約を入れていた。座ったカウンター越しに密かな共謀が生まれる……。ヤニックアレノは鮭を、会話を大いに楽しみ、互いにシェフとして共感しあい、そして早速彼の野望計画を、実は海外への夢を密かに胸に抱いていた交渉相手に早速持ちかけるのだった。2017年初旬、短期間フランスを訪れた後に気持ちを固め、岡崎泰也は40歳にしてこれまでの人生から一転、パリジャンとしての物語の1ページ目を開くのであった。