

# Rencontre

## 高木 恭平

神戸ポートピアホテル（兵庫県）レストラン トランテアン  
優勝作品「朝露」

Q: このコンクールに参加しようと決めたまっかけは？  
またこのコンクールの魅力はどんなところですか？

**今** の職場でふだんからルージュエの商品を使っていたことから、上司である料理長に勧められて応募しました。自分はまだ 26 歳なので料理コンクールに一人で出場したこともなかったのですが、レシピ提出のみでの参加は普通の料理コンクールに比べて応募しやすかったです。

Q: 応募されたレシピはどんなところから着想されましたか？

**和** の食材というテーマを聞いた時、審査に関わるヤニック・アレノシェフも和の食材を多く使っていることを思い出しました。そこで酒、昆布、抹茶、味噌など日本特有の「うまみ」を含む食材をチョイスすると同時に、日本庭園のイメージを取り入れることでフランス人がダイレクトにイメージする「和」を表現してみました。

おそらくそれは私たち日本人がイメージする「和」とは決定的に違うものでないかと思ったからです。

また、写真審査は第一印象でパッと目を引くことが大切だと思いましたので、雑誌 YAM のようにふかん（真上から撮影）の写真と横から奥行きを感じる写真と 2 パターンの写真を用意しました。さらにインパクトを強めるため、料理長とも相談して普通の皿ではなく、木の切り株に盛りつけました。

Q: このレシピを通して伝えたかったことは？

**日** 本人特有のフォアグラの使い方、生かし方です。

Q: 今回ルージュエがフォアグラをテーマに企画したフランス旅行に参加させていかがでしたか？

**農** 家でどのように鴨やガチョウが飼育されているか、またフォアグラの加工の工程など普通では見れないものを見たことがとてもためになりました。これまで何気なく使っていたフォアグラですが、もっと敬意を払って大切に扱おうと心に誓いました。

Q: ルージュエのエコール・デュ・フォアグラでの特別授業はいかがでしたか？

**校** 長のジャン＝リュック・ダンジュ氏がマンツーマンで指導をして下さった 2 日間は本当に貴重な時間でした。MOF シェフでらっしゃるのにとっても気さくで優しく、コックコートが汚れるのも気にせず真剣に教えてくれました。氏の人間性に感動しました。また研修を通して様々なアイデアが浮かんだので、帰国した今試作を始めたところです。



## Le chef

### シェフのプロフィール

1987 年 生まれ

長崎県出身

2006 年 ハウステンボス株式会社に入社

2008 年 株式会社神戸ポートピアホテル レストランアランシャペルに籍を移す。

2012 年 同ホテル ラメールブラジェエ提携 フレンチレストラン トランテアン 現在に至る。

## Le Restaurant

### レストランのプロフィール

ミシュランガイド二つ星 ラメールブラジェエ 初の提携店  
本場フランスの伝統と文化を継承しながら、フランスと地元の厳選食材を用い、  
更なる進化したオリジナルメニューを提供いたします。  
ここでしか体験できない洗練されたエスプリの融合・・・  
神戸の美しい景観とともにその美食の世界をご堪能ください。

