

ワークショップ発表者リスト

【第1部・デモンストレーション】

ルネ・レセツピ René Redzepi (「noma」 / デンマーク)

今、世界で最も注目を集めているデンマーク人シェフ。イギリスの雑誌が毎年行っている [World's 50 Best Restaurant] の 2009 年度のランキングでは、スペインの「El Bulli」、イギリスの「The Fat Duck」に続く第3位。シェフたちによる投票では、第1位となった。近年話題を集めていた分子料理（ガストロノミー・モレキュール）系の料理とは一線を画した料理で、世界の料理界の新しい潮流をうみつつあると注目を集めている。毎日、世界中からさまざまなオファーが 200 件近くも舞い込むという、大ブレイク中の料理界の新星。フランス、スペイン、アメリカの名店で修業経験を持つものの、フランス料理やイタリア料理といった従来のカテゴリー枠をとびこえた料理は、スカンジナビアの食材を使い、スカンジナビアの風土や食文化を、現代的解釈によって、再構築したものである。

ハンス・ヴァリマキ Hans Välimäki (「Chez Dominique」 / フィンランド)

ルネ・レセツピと並び、世界で注目を集める北欧ガストロノミーの牽引者。1995年の「Chez Dominique」オープン当初は、伝統的なフランス料理を供していたが、次第に地元の食材を使い、ノルディック文化を反映した独自の料理をつくるようになり、注目を集めるようになった。2003年にはミシュランガイドで、北欧のレストランとしては初めての2つ星を獲得。フィンランドでは、テレビや雑誌、新聞、インターネット媒体などでも活躍する有名シェフであり、食育活動など、幅広い社会活動を積極的に行うことで知られている。

ダヴィッド・キンチ David Kinch (「MANRESA」 / アメリカ)

新コンテンポラリーカリフォルニア料理の最先端シェフ。地元の生産者と一体となって、自らバイオ・ダイナミクスによる質の高い野菜や果物の栽培にも取り組んでいる。NYをはじめとしてアメリカ全土での経験はもちろんのこと、スペインやドイツやフランスの厨房で学んだ調理技術を駆使して、カリフォルニア海岸の風土と感性を表現したカリフォルニア料理をつくる。ミシュランガイドの2つ星をはじめ、「San Francisco Chronicle」「Mobil Travel Guide」「San Jose Mercury」各誌で4つ星の評価を受けるなど、高い評価を受けている。

マイケル・シムラスティ Michael Cimarusti (「providence」 / アメリカ)

アメリカの西海岸で、シーフードを得意とすることで知られた料理人。イタリア系移民の祖母と叔母から幼いころにイタリア料理を学び、NYの料理大学を卒業後、NYとパリの名店の厨房で、フランス料理のクラシックな調理技術を身につけた。その後、西海岸に移り、Wolfgang Puck が経営する The original Spago や、The Water Grill のシェフとして高い評価を受け、「アメリカのシェフの新世代のリーダー」といわれ、注目を集めるようになった。2005年に独立。ミシュランガイドで2つ星を獲得しているほか、Gourmet magazine では2009年アメリカのトップ50レストランに掲載されるなど、アメリカ西海岸を代表する料理人である。