

DAVID BOULEY



David Bouley (デイヴィッド・ブーレイ)

1985年から30年間、一貫してニューヨークのレストランシーンを牽引しているスターシェフ。その旗艦店「Bouley」は、トップ・レストランといえど味が濃くて塩辛いニューヨークの料理界で唯一、和食にも通じる塩梅の穏やかさと食材の鮮やかさを感じ取る料理として日本人コミュニティが絶賛する。現在ニューヨークで注目される若手シェフの多くがこの「Bouley」の出身者でもある。

デイヴィッド・ブーレイ自身は70年代後半からロジェ・ヴェルデヤール・ボキューズ、ジョエル・ロビュション、フレディ・ジラルデといった錚々たるレストランで働いて、83年に帰米するやそれまで古典的な料理が席巻していたアメリカのフランス料理界にトマト・ウォーターや各種のハーブやスパイスのオイル、フルーツや野菜を多用するソースを持ち込み、味の穏やかさと華やかさと並み居る食通たちを唖目させた。88年に独立して現在の旗艦店の原型となる「Bouley」をトライベッカに開店。扉を開けると箱詰めほどの量のリングの芳香が異世界に誘う同店はたちまち人気ナンバー1のレストランとなり、ニューヨーク・タイムズで最高の四つ星、ニューヨークが発祥のザガットでも前人未踏の30点満点中29点を連続獲得。当時ニューヨークでも初めての試みだったシェフ・テイティング・メニュー(お任せコース)は毎日即興でメニューが変わる離れ業で、供されるもの全てが魔法のような美味という「ブーレイ・マジック」なる言葉を生み出した。当時ザガット読者7000人を対象にした「人生で最後に食べたい料理は?」というアンケートでは、ニューヨークの圧倒的多数が「Bouleyの料理」と答えた。

第一次Bouleyは96年に店舗リースが終わって一時閉店し、97年に場所を変えて「Bouley Bakery」とオーストリア料理店「Danube」が開店。2001年の9.11同時テロでは崩壊した世界貿易センターがわずかにアブロック南というロケーションのために3カ月も閉店を余儀なくされたが、その間もデイヴィッド・ブーレイはグラウンド・ゼロで救助隊や消防士たちに連日炊き出しを行った。

その後2008年に現在の旗艦店「Bouley」を正式オープン。往年のブーレイ・マジックも復活し、2014年版ザガットでは再び料理でニューヨーク・レストラン中トップの29点を獲得している。世界中から新しい食材を紹介するのトップ・シェフの責務の1つで日本の食材も大胆に取り入れるが「フュージョン料理はしばしばコンフュージョン(混乱)料理になるので私はやらない」が口癖。ブーレイ料理の特徴はあたたかもどかかに初めから存在していたかのような自然さがあるが、実際には十数道程も手が入っているオリジナル。そのソースはプロでも解析不能と言われる。日本文化に関する造詣も深く、2011年には辻調理師専門学校(辻芳樹氏とともに和食店「Brushstroke(ブラッシュストローク)」)を開店。その年の東日本大震災では、7月にニューヨークのシェフ9人を率いて岩手県釜石市まで慈善炊き出しにかけ、被災者3000人にブーレイ・マジックの一端を振る舞った。今回の日本行は以来3年8カ月ぶりとなる。

京都ホテルオークラ創業127周年記念 あんかフェル・プティ・スエトミ開店2周年記念 特別企画



「末富」×「ブーレイ」 プレミアムディナー



日本は私が20年来、最も尊敬し、最もインスピレーションを受けてきた国です。その日本に、あの東日本大震災直後の「釜石炊き出しチャリティ」以来3年半ぶりに行くことになりました。しかもディナーイベントは前回の東京以来約10年ぶりです。それも今回は山口さんの「末富」をはじめとした素晴らしい食文化の根付く京都。お越しの皆様にはぜひ「ブーレイ」25年間のシグネチャー・ディッシュのいくつかのほか、京都の食材から、京都と私がハグし合ったような料理もお作りしたいと思います。
デイヴィッド・ブーレイ

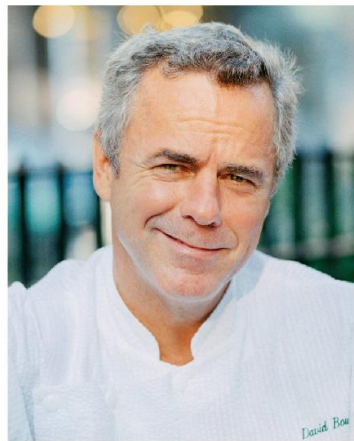
ニューヨーク・スターシェフ ブーレイの料理と
京菓子司「末富」4代目 山口祥二のデザート。
夢のコラボレーションが京都で実現いたします。

2015年3月16日(月)

受付 18:30～ デイナー 19:00～21:00
会場 京都ホテルオークラ 4F 宴会場「暁雲」

Sプラン 26,000円(ドリンクセット付)
Aプラン 22,000円(ワンドリンク付)

※表示金額は税・サービス料を含みます。
※ご予約より1週間以内にご入金ください。期日を過ぎる場合は必ずご連絡いただきますようお願いいたします。
※ご購入後のチケットのキャンセル及び払い戻しはいたしません。予めご了承ください。



Kyoto Hotel Okura

京都市中京区河原町御池 地下鉄東西線「京都市役所前駅」直結
<http://okura.kyotohotel.co.jp/>

ご予約・お問い合わせ

京都ホテルオークラ イベント予約係
TEL.075-254-2566 (9:00～19:00)

2月3日(火) 10:00より受付スタート (発売初日は電話予約のみ承ります)

127
Years
伝統は未来のために