アラン・デュカス紹介

「おばあちゃん、このインゲン、茹で過ぎだよ。」
ランド地方の田舎で、祖母に対してこんなことを口にした 12 歳のこの頃から、料理人になりたい気持ちが既に芽生えていたのかもしれません。アラン・デュカスは 1956 年、フランス・ランド地方の農園に生まれました。鶏、アヒル、ガチョウの鳴き声が絶えず聞こえ、キノコやフォアグラなど、豊富な食材を毎日のように眼に口にして育ったため、幼いころから「食材がもつ本来の味」を知り、その味を大切にし、活かし、調理することを覚えたのです。

16 歳で料理の世界に入ると、ミッシェル・ゲラール、ガストン・ルノートル、ロジェ・ベルジェなど、著名なシェフの店で経験を重ねました。ロジェ・ベルジェの「ムーラン・ド・ムージャン」では、デュカス料理の本質的要素の一つであるプロヴァンス料理に出会い、また 1978 年には、後に“我が師”と仰ぐアラン・シャペルに出会っています。
1981 年、ジュアン・レ・バンのホテル「オテル・ジュアナ」内のレストラン「ラ・テラス」にシェフとして就任。1984 年にはミシュラン・ガイドブック 2 ツ星を獲得しました。そして 1987 年、「ル・ルイ・キャーンズ」の総料理長に就任すると、わずか 33 歳にして、そして就任 33 ヵ月後にして、ホテル内のレストランとしては初めてミシュラン・ガイドブック 3 ツ星を獲得しました。

「料理の天才はいなくても、カレイ一匹ある方が、天才がいてカレイが手に入らないよりよっぽどまし」という言葉は、デュカス本人が好んで使う表現です。

2006 年、ニューヨークで発表された 2005 年 11 月現在のミシュラン・ガイドブックのランキングでは、アラン・デュカスは 49 歳にして自身の名を冠したレストランにおいて、9 つの星を獲得した唯一人の人物として紹介されています。そして現在グループ全体においては合計 12 の星を保持しています。

アラン・デュカス　経歴

1956 年 9 月 13 日	フランス南西部、ランド地方の農村、カステルサラザンに生まれる。
1987年	ソシエテ・デ・バン・ド・メール社（モナコ公国公営企業、通称 SBM）から、モナコのパラスホテル「オテル・ド・パリ」の総料理長およびホテル内レストラン「ルイ・キャーンズ」の運営のオファーを受ける。
1990 年	レストラン「ルイ・キャーンズ」がホテル内レストランでは初の 3 ツ星を獲得。この時のデュカスは 33 歳、レストランは、オープンしてから 33 ヶ月目を迎えていた。
1994 年	「オテル・ド・パリ」内の各レストランのリニューアルを完成。
1995 年	プロヴァンス地方、ヴェルドン渓谷近くに 12 室から成るオーベルジュ「ラ・バスティード・ド・ムスティエ」をオープン。2002 年には 2 ツ星を獲得。
1996 年 8 月 12 日	パリ 16 区、レーモン・ポワンキャレ通り 59 番地「ル・パルク・ソフィテル・ドミュール・ホテル」にレストラン「アラン・デュカス」をオープン。1997 年、オープン後わずか 8 ヶ月にしてミシュラン・ガイドブック 3 ツ星を獲得。
1998 年 3 月	パリ「アラン・デュカス」の 3 ツ星が加わり、モナコ「ルイ・キャーンズ」の 3 ツ星と合計 6 つの星を獲得し、デュカスは星を最も数多く集めたシェフとなる。
1998 年 12 月	コンセプト・レストランとしての第一号「スプーン・フード & ワイン」をパリにオープン。 その後 1999 年モーリス諸島に「スプーン・デ・ズィル」、1999 年モーリシャスに「スプーン・デ・ズィル」、2002 年サントロペに「スプーン・ビブロス」、2003 年香港に「スプーン・バイ・アラン・デュカス」をオープン。
1999 年 2 月	フランスのホテル・チェーン「シャトー＆ホテル・ド・フランス」の会長に就任。
1999 年 6 月	モナコの複合施設「ル・スポーティング・モンテカルロ」内にコンセプト・レストラン「バール＆ブッフ」をオープン。
1999 年 11 月	プロの料理人と料理愛好家を対象にしたアラン・デュカス・フォルマシオンを設立。
1999 年 12 月	ヴァール県ラ・セル村にある 18 世紀の修道院敷地内に 10 部屋のオーベルジュ「オステルリー・ド・ラベイ・ド・ラ・セル」をオープン。

2000 年 6 月	ニューヨークにレストラン「アラン・デュカス・アット・ジ・エセックス・ハウス」をオープン。2000 年 9 月パリ、ポワンカレ通りのレストラン「アラン・デュカス」をホテル「プラザ・アテネ」に移転。
2001 年 3 月	「アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ」のオープンからわずか 5 ヶ月で 3 つ星を獲得。
2002 年 7 月	高級であることだけが料理の本質ではなく、シンプルでありながらも味と質の伴う料理を提供したいという考えから、フランス、バスク地方に「オーベルジュ・イパルラ」、10 月にはパリのビストロ「オー・リヨネ」をオープン。
2002 年 10 月	boulangerie（ベーカリー）と épicerie （食材店）の 2 つを併せ、その頭文字を合わせたコンセプト店「be ブーランジェピシエ」がオープン。2005 年 5 月にはパリ、プランタンのメゾン館に 2 号店をオープン。
2004 年 2 月	アラン・デュカスが会長を務めるフランスのホテル・チェーン「シャトー＆ホテル・ド・フランス」の業務を日本で開始。予約センター、インターネットサイトの開設、日本語のガイドブックを刊行。
2004 年 6 月	イタリア、トスカーナ地方にオーベルジュ「ランダーナ」をオープン。
2004 年 10 月	レバノン、ベイルートにデザート・レストラン「タマリス」をオープン。
2004 年 12 月	アメリカ合衆国 2 番目のレストラン「ミックス・イン・ラスベガス」を「ザ・ホテル・マンダレイ・ベイ」最上階にオープン。
2004 年 12 月	シャネルと共に、東京、銀座のシャネル銀座ビルディング最上階に「ベージュ アラン・デュカス 東京」をオープン。
2005 年 1 月	アラン・デュカス・フォルマシオンと辻調グループ校が提携し、2003 年 11 月より進めてきた「ADF+TSUJI」を東京、日本橋に設立。日本のプロの料理人、料理愛好家を対象に“今”のフランス料理、デュカスのノウハウを教育するプログラムをスタート。
2005 年 4 月	パリの老舗レストラン「ブノワ」の経営をグループ・アラン・デュカスが受け継ぐ。
2005 年 5 月	フランス、プロヴァンス地方に、オーベルジュ「ドメーヌ・デ・ザンデオール」をオープン。
2005 年 9 月	さまざまなものが目まぐるしく変わる東京において、常に変わらぬ心地よい空間と、フランス各地方都市の料理を提供するレストランとして、日本で 2 つ目のレストラン「ブノワ」を東京、青山にオープン。
2005 年 11 月	「アラン・デュカス・アット・ジ・エセックス・ハウス」が、ニューヨークで初の出版となった“ミシュラン・ガイド・ニューヨーク・シティ 2006”で 3 ツ星を獲得。同時にデュカスはミシュラン・ガイドの史上初めて 3 ツ星を同時に 3 つのレストランで獲得したシェフとなった。

2006 年 4 月	アラン・デュカスの発案のもと、フランス料理の創造性や造成や多様性の価値を高めることを目的に、パリの「プラザ・アテネ」ホテルで 2003 年から開催されてきた「フードフランス」を日本で初開催。2006 年 4 月～12 月の間にアラン・デュカスに選ばれた 21 世紀のフランス料理界を担う 5 人の若手シェフがフランスの 5 地方から来日し「グランドハイアット東京」で“ 21 世紀のフランス料理 ”を披露した。
2006 年 9 月	2007 年秋にニューヨーク「ザ・セント・レイジス」ホテル内に新しいレストランをオープンすることを発表。「アラン・デュカス・アット・ジ・エセックス・ハウス」は 2006 年 12 月 31 日をもって閉店。
2006 年 11 月	世界遺産を保持する目的のため、著名な音楽家の演奏を通して、その意義を唱えた「世界遺産音楽祭」において、アラン・デュカスの指揮の下「ベージュ アラン・デュカス 東京」と「ブノワ」のスタッフとがレセプションを担当。
2006 年 12 月	株式会社アンデルセンと提携し、“ フランスの本物の味わいを日常に ”をコンセプトに、パリ以外では発出店となる「be ブーランジェピシエ」日本 1 号店を伊勢丹新宿店Ｂ１にオープン。
2007 年　1 月	Group Sodexho の子会社 L’Affiche と提携し、エッフェル塔フード・サービス契約に調印。エッフェル塔における、フード・サービスをグループ・アラン・デュカスがプロデュースすることが決定した。
2007 年　2 月	1925 年創業のパリのビストロ「レッシュ」の経営をグループ・アラン・デュカスが受け継ぐ。
2007 年　3 月	「be ブーランジェピシエ」の２号店を六本木ミッドタウンにオープン。
2007 年　4 月	「日本文化へのオマージュ」と題し、著名歌舞伎役者とアラン・デュカスによる対談を「ベージュ アラン・デュカス 東京」で開催。 「フードフランス」の日本開催 2 年目として、2007 年 4 月～2008 年 3 月の期間、アラン・デュカスに選ばれた 6 人の若手シェフがフランスの 6 地方から来日。「ブノワ」でフランス料理の“ 今 ”と“ これから ”を披露する。
2007 年　11 月	ロンドン「ザ・ドーチェスター」ホテル内に「アラン・デュカス・アット・ザ・ドーチェスター・ロンドン」をオープン。
2007 年　12 月	パリ、エッフェル塔内のレストラン「ジュール・ヴェルヌ」をリニューアルオープン。
2008 年　1 月	ニューヨーク「ザ・セント・レイジス」ホテル内に「アドゥール　アラン・デュカス　ザ・セント・レイジス・ニューヨーク」をオープン。
2008 年　4 月	ニューヨーク「ブノワ」をオープン。