

フェラン・アドリアの築いた美食帝国 ——21世紀のスペイン料理とは？——



レストラン「エル・ブジ」の歴史

- 場所: カタルニア・ロサス郊外
- 1962 開店
 - 1984 フェラン・アドリア参加
 - 1997 ミシェラン三ツ星
 - 2002, 2006, 2007, 2008, 2009
ワールドレストラン 第1位
 - 2011 閉店
 - 2014
エル・ブジ・ファウンデーション設立



「エル・ブジ」は、 何故カタルニアに生まれたか？

バスクと共通の特質

1. 経済的な豊かさ(産業が豊富、失業率が低いetc.)
2. 風土＝食材の豊かさ(農産物、畜産物、海産物)

+

カタルニア独自の特質

1. 地中海に面して、外の文化を取り入れる気質に恵まれている。
2. 自由で独自の個性を持つ芸術家が、数多く生まれてきた。(ミロ、ガウディ、ダリetc.)

= まったく新しいタイプの料理人(フェラン・アドリア)の誕生

新しいキーワード・テクスチャー
新しい調理法



espuma



エル・ブジの料理とは？



Polvo helado



新しい発想・デコンストラクション

エル・ブジの成し遂げたもの

1. 日本の食文化への開眼
五感と美味
非日常としての食
2. チームとしての料理
創作料理の進歩を促す
3. 情報公開
各地の若手料理人の活躍
4. 料理人の社会への進出
教育、啓蒙、普及など



エル・ブジ以後のスペイン料理界 経済危機と美食

反動としての保守への回帰



20世紀の実績を後進に伝える

変わらずに貫いて来た、バスクの確かさと新しさ
エレナ・アルサーク
「アルサーク」



カタルニアで、名実ともにフェランの後継者として
ジョアン・ロカ
「エル・セジェール・デ・カン・ロカ」



今や最先端、マドリードのガストロノミー その1

新しい流行を
マドリードから
ダビ・ムニョス
「ディベルソ」



その2 日本料理で初めての星



独自の日本料理を目指す
リカルド・サンス
「カブキ・ウェリントン」



その3 ガストロ・バルの定着



セルジ・アロラと「vicool」



↑ パコ・ロンセロと「estado puro」

21世紀の食のキーワード



- シンプル
- エコロジー
- 伝統への回帰
- 食材への接近



