

リオネル・ラヴァイユ氏来日記念イベント

「ドメヌ・カズ カノン・デュ・マレシャル」×杉浦仁志シェフが奏でる オーガニック野菜のペアリング&トークショー開催

前号のSERENDIP TRAVELで紹介したバイオダイナミワイン「カノン・デュ・マレシャル」のリニューアルを記念し、南仏のワイナリー「ドメヌ・カズ」からオーナーであるリオネル・ラヴァイユ氏が来日！バイオダイナミワインとヴィーガン料理のペアリングを味わえるイベントが9月19日、レストラン アノレーブ(ザ・リュクス銀座内)にて開催されました。

バイオダイナミとは20世紀初頭にドイツの人智学者ルドルフ・シュタイナーが提唱した思想に基づくオーガニック農法のこと。その根底にあるのは「すべての生命は地球上で完結しているのではなく、宇宙の営みからも影響を受け、調和して生きている」という考えです。農作業は天体の動き

によって定められたカレンダーに従って行われます。畑の土作りに使われるのは、自然界に存在する物質を特別に調合した「プレパラシオン」。粉状に砕いた水晶やハーブなどを蒔き、宇宙の力を栽培に生かすことで土壌と植物の可能性を最大限に引き出します。そんなバイオダイナミを実践するドメヌ・カズは、地中海に臨むワイン生産地帯ラングドック・ルーシヨン地方で1895年からワイン造りを始め、1997年にいち早くバイオダイナミをスタートさせた造り手なのです。フランス最大のバイオダイナミ実践ワイナリーとして確固たる地位を築いた今、そのワインはフランス国内外で高く評価され、世界の多くの星つきレストランにオンリストされています。



レストラン アノレーブ Restaurant Annoreve

東京都中央区銀座4丁目9-13
銀座4丁目タワー5F ザ・リュクス銀座内
LUNCH / 12:00~14:00(LO 13:30)
DINNER / 18:00~23:00(LO 21:00)
定休日:水曜日
TEL:03-6264-2227
annoreve.jp

バイオダイナミとは20世紀初頭にドイツの人智学者ルドルフ・シュタイナーが提唱した思想に基づくオーガニック農法のこと。その根底にあるのは「すべての生命は地球上で完結しているのではなく、宇宙の営みからも影響を受け、調和して生きている」という考えです。農作業は天体の動き

本イベントでは「カノン・デュ・マレシャル」(赤・白・ロゼ)のフリーテイスティングはもちろん、ベジタリアン料理界トップクラスの杉浦仁志シェフと山岸一茂エグゼクティブシェフによる美しいフィンガーフードも。バイオダイナミワインとヴィーガン料理のペアリングを堪能しながらラヴァイユ氏×杉浦シェフ×「veggy」の吉良さおり編集長によるトークショーも行われ、オーガニックワイン先駆者としての苦勞や南仏流のワインの楽しみ方、お料理とのペアリングについての解説など、実りあるお話をいただきました。



ルに愉しめるバイオダイナミワイン、さらに身近になると嬉しいですね。

銀座駅から徒歩1分の結婚式場「THE LUXE 銀座」内にある「レストラン アノレーブ」。エグゼクティブシェフの山岸一茂氏は日本のフュージョン料理の先駆者として活躍。数々の名店で修行し、1986年にピストロ・ダルブル(南青山)の総料理長に史上最年少で就任。在籍中に渡仏、パリの3つ星店等で修行。帰国後、ザ・ガーデン、東京ジョンブル、メゾン・バルザックなどの総料理長を歴任。ふたりとゲストの為だけの特別なコースに仕上げ、心も体も満たされる至福のひと時を与えてくれます。ヴィーガンやベジタリアン対応も可能。



バイオダイナミワインについての解説も



リオネル・ラヴァイユ氏(左)、杉浦仁志シェフ(右)



会場も和やかムードに。右は本誌の吉良さおり編集長



杉浦シェフ×山岸シェフ監修のフィンガーフード