

佐藤 伸一（さとう しんいち）
レストラン「Passage 53」オーナーシェフ

1977年北海道生まれ。

2000年22歳の時にフランスへ渡り、パリのAstrance（アストランス/ミシュラン3つ星）、スペインのMugaritz（ムガリツ/ミシュラン2つ星）等のレストランで経験を積む。2009年、フランス人パートナーと共に「Passage 53（パッサージュ サンコントロワ）」をパリ2区にオープン。2010年ミシュラン1つ星、11年に2つ星を獲得、さらに2013年には世界的権威を誇るホテルとレストランの会員組織「Relais & Châteaux（ルレエ シャトー）」に加盟し「Grand Chef（グランシェフ）」の称号を得る。



©HIROMASA

その後2015年に「Opinionated About Dining Top 100 + European Restaurants 2015」のトップ50、雑誌Le Chef（ルシェフ）が主催する100 Chefsの1人に選出される。

料理は、まず素材のポテンシャルを最大限に引き出すこと。その上で独自の感性により新しい素材のコンビネーションを構築し、シンプルを追求した繊細で美しい料理の数々を創造している。今やその料理は、フランスを始め世界中の多くの美食家に注目されている。

参考 URL:

Restaurant Passage 53
<http://www.passage53.com>

Astrance（ミシュランサイト）
<http://restaurant.michelin.fr/restaurant/france/75016-paris-16/astrance/2aeq3md>

Mugaritz
<http://www.mugaritz.com>

Relais & Châteaux
<http://assets.relaischateaux.com/en/search-book/hotel-restaurant/passage53/>

Opinionated about dining ‘Top 100+ European Restaurants 2015’
<http://www.opinionatedaboutdining.com/2015/europe.html>

Le Chef Top100
http://www.lechef.com/fileadmin/user_upload/100_chefs.pdf