

## シェフに聞く

家族の伝統を受け継ぐ元シェフ兼オーナー、  
ピエール・イッシャラレンさんにお話を伺いました。



ピエール・イッシャラレンさん

Pierre Ichallalene (右)

ジョセリーン・トリッシーさん

Jocelyn Torissi (左)

元シェフで、現在はCHEZ PIERRE オーナーのピエール・イッシャラレンさんと、叔母のジョセリーン・トリッシーさん。

### Q. フランス料理の魅力とは？

ピエールさん：「私は、フランス料理が大好きなんです。両親もパースでフランス料理店を経営していて、私も9年前にこの場所でフランス料理店を始めました。フランス料理は、食材の品質や、ソースへのこだわりなどはもちろんのこと、スタッフ全員で作出すお店の雰囲気も大切にします」

Q. メニューを考える際や料理を作る際のこだわりを教えてください。

ピエールさん：「私たちが提供しているのは、伝統的でリッチな味わいのソースを用いた家庭的なスタイルのフランス料理です。セットメニューは週替りで、アラカルトメニューは2、3ヶ月ごとに旬の食材を考慮してメニューを変更しています。フランス産の食材も使いますが、大半は西豪州産の食材を用いています。高品質なものが多い地元産の食材を使用して作る料理を、自信をもってお客さんにお出ししています」

### Q. 本誌読者にメッセージをお願いします。

ピエールさん：「家族経営なのでスタッフを含めみんな仲良く、アットホームな雰囲気が自慢のお店です。ぜひ、フランスの伝統的な家庭料理を味わいにいらしてください」



コリっとした食感がフランスでも大人気のエスカルゴ「Escargots de Bourgogne」。ガーリックの効いたソースはパンとの相性も抜群です。



香ばしいカラメルと滑らかなクリームが日本でも人気のデザート、クレームブリュレ「Crème Brûlée à la Vanille」。ワインと合わせていただくのもオススメ。



120名収容可能な店内には、バーやファンクションルームも完備。



## CHEZ PIERRE

シェ ピエール

住所：131 Stirling Hwy. Nedlands (P18 参照)

電話：(08) 9386 5886

ウェブサイト：www.chezpierre.com.au

営業時間：水～金曜日 12:00pm ~ 3:00pm

木～土曜日 6:00pm ~ 深夜

予算目安：ランチ \$40 ~ デイナー \$70 ~

BYO (火～木曜日のみ可)