

令和5年7月31日  
戦略広報課 西川  
外線 225-1239

## フランス料理シェフ ダヴィー ティソー氏の知事表敬について

- 1 目的 ハイアット セントリック 金沢開業3周年記念企画  
で初来県することにあわせて知事に挨拶
- 2 日時 令和5年8月1日（火） 13:00～
- 3 場所 知事室（行政庁舎4階）
- 3 来訪者 ・フランス料理シェフ           ダヴィー ティソー  
  
          （同行者）  
          ・ハイアット セントリック 金沢  
            総支配人                   高橋 慶  
            総料理長                   市塚 学  
            マーケティング部長       村田 美由樹  
  
          ・コーディネーター兼通訳 内坂 芳美

<参考：ハイアット セントリック 金沢開業3周年記念企画>

- ・フランスから有名シェフ・ダヴィー ティソー氏を招聘
- ・県産食材をふんだんに取り入れたランチ&ディナーを提供し、県産食材のPRを行う  
（8/4（金）～6（日））
- ・使用予定の主な県産食材  
輪島沖のノドグロ、石川沖で揚がる甘エビ、ヘタ紫ナス、県産ハーブ、キノコ各種

## フランス料理シェフ ダヴィー ティソー氏



- ・ 1973 年生まれ 50 歳  
フランス リヨン出身
- ・ ミシュラン1つ星レストランシェフ

- ・ 2004 年 31 歳でフランス国家最優秀職人章「M. O. F.」を獲得  
→M. O. F. : フランス文化の最も優れた継承者たるにふさわしい  
高度な技術を持つ職人に与えられる称号
- ・ 2004 年から、フランスのリヨンの5つ星ホテル「ヴィラ・フロランティーヌ」  
の中にある1つ星レストランでシェフを務めた
- ・ その後、故ポール・ボキューズ氏が手掛ける調理師学校内のレストランでシェフとして活躍し、2020 年には、ミシュラン1つ星を獲得、現在に至る
- ・ 2019 年 ボキューズ・ドール国際料理コンクール国内予選で優勝  
2021 年 ボキューズ・ドール国際料理コンクール本選にて優勝  
→「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」  
世界 24 カ国のトップシェフたちが競う美食のワールドカップと  
言われ、1987 年に「現代フランス料理の父」と称されるポール・  
ボキューズ氏により創設