

## Sébastien Zozaya セバスチャン・ゾザヤ

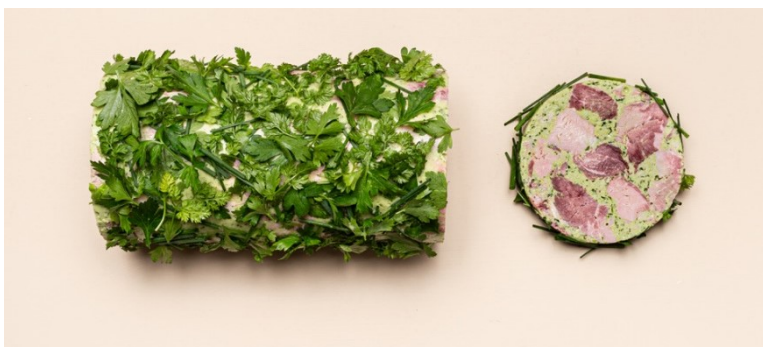
### Meilleur ouvrier de France Charcutier Traiteur en 2019.



2019年に Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur (シャルキュティエ&ケータリング部門 国家最優秀職人章)の称号を得た後もセバスチャン・ゾザヤは、シャルキュトリのさらなる極みを追求し続けている。フランスの伝統を尊重し、新たな規範を生み出すことで、彼はシャルキュトリの現代的ビジョンを提案している。

伝統的な修行の後、フランス南西部出身の少年は、世界有数の美食の厨房への心機一転の旅に出た。バルセロナからマドリッド、シンガポール、アブダビを経て、パリへ。マルティン・ベラサテギ (スペイン)、レフレールイバルブール (バスク地方)、アラン・デュカス (モナコ) などの偉大なシェフに仕え知識と腕を磨いた。

2012年、彼は一流レストランの厨房を離れ、ビアリッツに第一号店を開業し、シャルキュトリに専念することを決意。7年後、ケータリングとシャルキュトリの技術を完璧にマスターした功績が認められ、Meilleur Ouvrier de Franceのタイトルを獲得。それ以来、彼は、フランス南西部の小規模生産者から選んだ最高品質の新鮮な季節の食材を使い、塩分や脂肪分を抑え、創造性と現代のトレンドを取り入れた豊かで多彩なメニューを通して、自身の職業に邁進し続けている。シャルキュトリを包んだパティスリ (パテ・クルート、トゥルト、オレイエ、バタール) が彼の提案の中心となっている。豚肉にはフォアグラや野菜が添えられる。日常的なシャルキュトリ (パテ、テリーヌ、リエット、ブーダン・ノワール、ブーダン・ブラン、ソシソン・リヨネなど) についても新たな価値を創造している。バイヨヌのブティックラボの厨房から、ストリートフード (ホットドッグ、スティック、ハンバーガー、ミートボール、クロックムッシュ...) も提供している。「現在のライフスタイルに



に適応した消費しやすさ、つまり上質な商品を民主化するというアイデアが好きだ」と彼は述べている。