



Etienne BOISSY (エティエンヌ・ボワシー)

Meilleurs Ouvriers de France 2004 : フランス最高職人章 2004 年授章

Fromagerie Mons Lyon Halles de Paul Bocuse

1963 年 2 月 25 日 ローヌ・アルプス地方ドローーム県生まれ。

祖父母が、山羊のプロマージュ(ピコドン)の生産農家だったことから、小さい頃よりチーズに親しみ、食に関する職業の道を歩む。ホテル・レストラン学校で、ホールサービスの教育を受け、リヨンの名だたるレストランで修業を積む。

1992 年ポール・ボキューズ経営「Institut Paul Bocuse(ホテル・マネジメント学校)」、テーブル・アート部門の教授に就任。若手の教育にあたる。その傍ら、2001 年フランス国内チーズ職人コンクールで 3 位に入賞。2004 年 MOF チーズ職人部門のコンクールで入賞し、当時全国で 10 名の MOF(チーズ職人)のうちの 1 人となる。

2006 年、エルベモンズ(チーズ熟成士/2000 年 MOF チーズ職人部門)と意気投合、ビジネスパートナーとしてメゾンモンズ(チーズ熟成・販売会社)の一員となり、フランス国内(特にレストラン・ホテル)の営業責任者として販路の拡大にあたる。2007 年、リヨンの老舗チーズショップ「マレシャル」の商権を買収。同グループのリヨン店をオープンさせ共同経営者としてリヨン店の店長に就任、現在に至る。

店舗の経営の傍ら、国際、国内コンクールの審査員も務めるほか、教育者の経験から、スタッフの教育にも熱心で、リヨン店からは、国内コンクールの 3 位(2009 年)、優勝(2013 年)を排出している。

リヨン市が運営する「レアール・ド・リヨン・ポール・ボキューズ」は、良質な食材を取り扱う専門店が軒をならべる、フランス屈指の常設市場で、美食の街リヨンの市内のレストランに食材を卸すほか、世界中から美食を求める人々が訪れる美食の殿堂としても知られています。

