

PILAR RODRIGUEZ MORA ピラール・ロドリゲス・モラ



ピラールはチリ人女性で数少ない、国内はもとより海外でも名の知れたシェフのひとり。パリのル・コルドン・ブルーで学び、また同じくパリのミシュラン三ツ星「ルドワイヤン」のクリスチャン・ル＝スケール氏の下で修行。その後、自身のガストロノミー界における新たなキャリアをスタートするべくチリへ帰国。

チリの有する数多の食材とワイン業界のもつ大いなるポテンシャルを前に、自身の料理をワインとともにイノベーション・発展させることを心に決めた。

この、チリのワイン産業をサポートするというアイディアのお陰でマーケットへの参入は大成功を博し、キュイジーヌを通じて海外に「チリ」をアピールしたいという新たな情熱に目覚めた。そして2006年より、ProChile（チリ貿易振興局）などの国内の主要機関、食品業

界の協会団体（Wines of Chile、Asoex、Fedefruta、Salmón Chile、ChileOliva、Chilealimentos、Assogourmet など）、加えて業界の大手企業（Viu Manent、Lapostolle、Los Vascos、Viña Las Niñas、Ventisquero、MontGras、San Pedro、Santa Carolina、Siegel、Cucha Cucha など）とのコラボレーションを開始。

ピラールのキュイジーヌには彼女のこだわりと情熱が投影されるため、国際的な展示会やメディアへの露出、講演会、会議、専門誌等へのピラールの登場を通じて、チリの農水産業、および食品業界に携わる多くの人間の発展を見据えた絶え間ない仕事の数々が見てとれる。

現在ピラールは、コルチャグアにある彼女のアトリエ「Food and Wine Studio」にてマリアージュやガストロノミーのクラス、ワイン業界向けのケータリング、メニュー作成を通じたイノベーションを目指すプロジェクトである「チーム育成のためのキュイジーヌ」等のサービスを提供している。また、コンサルタントの分野でも、彼女は国内外を問わず食品業界およびレストラン業界（Brunapoli Group、Anakena Group、Accor Group、Alma Cruz Group など）の重要なアドバイザーを務める。

最初の著書『Terruño, romance chileno de vino y comida（チリのワインとキュイジーヌの郷土とロマンス）』の中で、ピラールは「チリが世界にむけて発信・提供するもの」と「チリがガストロノミーの世界地図の中でマークされること」に情熱を傾けてきた10年間であったと述べている。

彼女はフランス料理アカデミー（L'Academie Culinaire de France）のメンバーであるとともに、サン・セバスチアンのバスク・クリナリー・センターでも特別講習を受講した。

直近では、スコシアバンクがチリ国内のガストロノミーを表彰する「Cookings」内の最優秀業界サポート賞を受賞している。