



## ジム・ギャラガー

総料理長、リビングホスピタリティ社



ジム・ギャラガーはウィスコンシン州の小さな酪農家に生まれ、牛乳の上澄をすくい取って生クリームホイップを作り、イチゴを乗せたパンケーキにかけて食べるのがお気に入り、幼少期から食に対する情熱を育んできた。

17歳で家族会議を経て、シェフになることを決意。マサチューセッツ州のニューイングランド料理学校を経てパリでインターンを経験し、パン作りやアイスクリーム作り、フォアグラの調理、シーフードの下準備などの技術を身につける。この経験を通して、美食への想いをますます強固なものにしていった。

米国へ帰国した後、多くのホテルやレストランで研鑽を積み、総料理長の座まで上り詰める。これまで就任してきた中には、リッツ・カールトン・ナポリや、ビッグ・シーダー・ロッジ、ザ・サガモア・ホテルの他、ジェームズ・ビアード賞を受賞したラスベガスのコヨーテ・カフェやメイン州オガンキットのアローズなど、著名なレストランが名を連ねている。