

Dominique Corby (ドミニク・コルビ)

ル・コルドン・ブルー日本校

エグゼクティブ・シェフ

パリ生まれ。15歳で料理の道に入り、「ル・タストヴァン」を始め、数々の星付きレストランで修業を重ね、1991年「トゥールダルジャン」パリ本店副料理長に就任。その後、1994年に来日、「トゥールダルジャン」東京でエグゼクティブ・シェフを務める。2002年から2010年5月までホテルニューオータニ大阪「サクラ」総料理長を務める。2003年から2013年6月まで、銀座「ル・シズィエム・サンス・ドゥ・オエノン」にて指揮を執り、日本の伝統食材や和の調理法を取り入れたクラシックモダンなフレンチを提案する。一方で、2008年にはパリ郊外にレストラン「Le Miyabi」をオープンするなど、東京、フランスを中心に、世界各国で精力的に活動。2007年、農事功労賞シュバリエ受賞。2010年フランス料理アカデミー日本支部事務局メンバー就任。2011年5月、一般社団法人 Lumière et Espoir pour le Japon（邦訳：日本の光と希望）を設立。東北被災地での炊き出しや支援物資の輸送・配布、被災地産食材のプロモーションなど、生活に直結した支援活動を行っている。2013年フランス料理アカデミー日本支部事務局 副会長に就任。

2013年10月より、ル・コルドン・ブルー日本校のエグゼクティブ・シェフに着任。

