

人間発見

パリでの最初の勤務先は東駅にあるミシュランの二つ星の名門「ルーレイ・ガストロノミック・パリ・エスト」だった。

毎日が真剣勝負で、ものすごく緊張しました。「冷蔵庫から食材を取ってこい」と言われます。「ウイ(はい)、シェフ」と言って反射的に走っていきませんが、冷蔵庫でハタと考えます。「何と言ったんだろう」。思い当たるすべてを持っていくと、シェフが笑いながら「これだ」。たまに外れることもありました。

フランスのいいところは言葉のハンディにまじついても、必死にやっている中で「こいつできる」と評価されると、その上の仕事を与えてくれることです。ルーレイ・ガストロノミックでは冷た

アルザス地方の「オー・ザルム・ド・フランス」で働いていた1972年。



い料理の部門シェフに抜てきされました。

この店で1つ決定的なことが起きました。ある朝、調理場のドア

パリの二つ星店、毎日が真剣勝負で緊張

ある朝シェフが「星が落ちた」、凍り付く調理場

地方で三つ星店を経験、結婚後に再びパリへ

を蹴飛ばす音が響きました。いつもは「ボンジュール」ってにこにこしているシェフのメリアス・マルセルさんが真っ青な顔で入ってきて、セカンドシェフを呼んで奥の事務室に入りました。

40分ぐらいして出てくると、全員が集められ、「今日悪いニュー

スがあった。実は星が落ちた」。調理場の中が一瞬にして凍り付きまじした。しばらくすると、シェフは「自分も料理に気を緩めたことがあったのかもしれない。だがあと1つ星は残っている。今日からはまた気合をいれてやろう」と話しました。

星が落ちるといのは大変なこととて、過去にそれで自殺したシェフもいます。パリにたどり着いて

方の二つ星レストラン「オー・ザルム・ド・フランス」だった。

着いたのは土曜日です。レストランに入ると、オーナーシェフが「今夜は超満員なので、すぐ着替えてくれ」。調理場に入ると、みんなの前で「魚料理部門のシェフだ」と紹介されました。いきなり仕事が始まり、どんどん注文が来

ました。でもこの店の料理は何も知りません。「これどうする」と聞きながら、最初の1週間はまさに地獄でした。

うれしかったのはオーナー夫妻が休みのたび、勉強のためにと一

流レストランに連れていってくれたことです。彼はアルザスでは有名なシェフでしたから、特別料理がどんどん出てきました。

次はいよいよ三つ星です。南仏の村、ラ・ナプールの「ロアジス」。最上級の料理、サービス、食器、室内調度。それでも「これでいい」ということがない。

オーナーは原価を気にせず店を運営していました。お客さんに出すために切った残りのケーキやチーズ、少し傷んだだけの食材がす

ぐ賄い料理に回ってきました。デザートなどは毎日食べると飽きる

ので、みんなパティシエに「新作を作れ」と要求する。もうぜいたくの極みです。

オーナーシェフは自分の三つ星レストランを維持していくためにも、世界中に出て稼ぎ、また店にお金を投入するのです。

結婚後に、地方修業を打ち切

アルザスから南仏に移る直前です。「さあこれからだ」というとき、このままでは一生結婚できないのではないかと心配になりました。自分としては30歳までによりき伴侶を得てフランスで料理の世界に存分に打ち込みたいと思っていました。そうしたなかでパリで以前出会った女性に結婚を申し込みました。互いのことを深くは知りませんが、自分には強く思うところがあつたのです。

当時、彼女は短大で非常勤の助手をしながら、お茶の水女子大で調理学の研究生として学問の道を目指していました。結婚式を挙げるために帰国し、また単身フランスに戻りました。そして8カ月後に彼女もやってきました。

ロアジスではソース部門のシェフに抜てきされました。でも、その後、彼女の生活環境をよくするため、フランス語の勉強もできる

パリに戻ることにしました。(聞き手は編集委員 吉田忠則)

風土が育むフレンチを

③