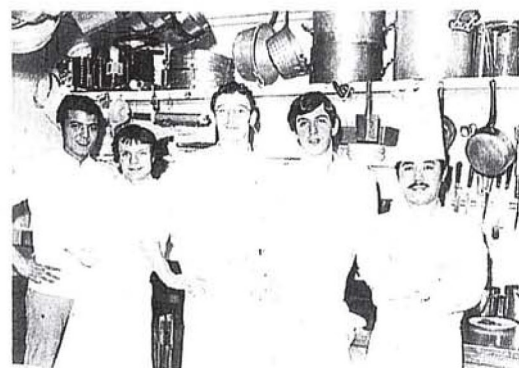


人間発見



「ル・ブールドネ」(1979年)でスタッフを取った星

で「ミシュラン」の星を取る。以前、星を落とした経験があるだけに「簡単に『うなよ』と思いましたが、「頑張る」と答えるしかありません。

給料はこれも勉強と一流レストランにせつせと通って使っているうちに、家内の貯金も底をつきました。

「ル・マレ」のシェフに「小さい店でいいから、シェフをやりたい」と相談すると、「ル・ブールドネ」を紹介してくれました。

店の女性オーナーは僕が日本人と知って驚き、面接はすぐ終わりました。断る

パリに戻りシェフに、日本人で初めて星を取る

子供ができ14年間の海外生活に終止符、東京へ

お客さんが食中毒に、料理長として責任痛感

1975年に南仏からパリに戻った。各地の一流レストランで実績を積んでいたが、学ばべきことはなお多かった。パリに戻ってから思い出深い店は二つ星の「ラ・マレ」です。特別料理は最高級のザリガニで、注文が来たらゆでたての殻をむいてサラダを作ります。でもそれでは間に合わない。だから先に殻をむいておくわけですが、オーナーが厨房に下りてきてザリガニを触り、「冷たい」と言っただけで、たたきつけました。

オーナーのマルセル・トロンプエさんは妥協のない厳しい方で、学ぶことの多い方でした。夏のバカンスに「サントロペの別荘と一緒に料理を作っしてほしい」と頼まれました。でも事情があり、断りました。

「レ・フレール・トロワグロ」で研修することを決めていたからです。ただ働きでしたが、天下のトロワグロで勉強したいと思ったわけです。ここで作った家族のための料理を、トロワグロ兄弟の弟の方のピエールさんが「家内が喜んで」と気に入ってくれて、彼の料理本に載せてくれました。79年には日本人で初めてパリ

「レ・フレール・トロワグロ」の後、僕が今まで勤めたレストランの経歴を確かめたようです。1週間後に再度呼ばれ、「シャンパン飲む?」。ぜひ来てほしいと頼まれました。

店は小さいでしたが、調理場は古くて汚く、ひどい状態でした。さらに涙を流さんばかりの勢いで「客が来ない。ぜひ星を取ってほ

しい」。以前、星を落とした経験があるだけに「簡単に『うなよ』と思いましたが、「頑張る」と答えるしかありません。

ツケがたまっていくらしく、業者が届ける魚が新鮮でないのにも困りました。そこで早朝、直接市場に行き、安い価格にすることにしました。徐々に「安くてもおいしい」と評判になり、予約で席が埋まるようになりました。

ある日、ウェーターが調理場に飛び込んで来て「ミシュランの密査員が来た」。『あり得ないよ』

40歳で子供ができたことが帰国のきっかけです。教育のこと、自分の老後のことを考えたらフランスではとても無理だと思いました。相変わらず貯金はほぼゼロで、「まずいな」と思い始めたんです。1つ話しておくべきことがあります。帰国して10年ぐらいで落ち着いてきたころ、食中毒が起きたのです。お客様が下痢をし、宴会担当とパティシエからウィルスが検出されました。保健所長から「日ごろ衛生管理を真剣にやっているのは知っているが、検出された以上仕方ない」と言われました。

宴会厨房が4日間使えなくなり、宴会場は営業停止になりました。全社員の前で頭を下げ、「これで終わった」と思いました。悔しさと寂しさが募り、恥ずかしく、申し訳なさでいっぱいでした。すべては料理長の責任でした。

このことはフランスで星を取ったことと、2008年の主要国首脳会議（北海道洞爺湖サミット）の総料理長を務めたことと同じくらい貴重な経験になりました。（聞き手は編集委員 吉田忠則）

風土が育むフレンチを