

フランス料理界の巨匠、故ポール・ボキューズ氏のレストランを訪ねて



文・写真：山田恒一郎

現代フランス料理（キュイジーヌ・モデルネ）の源であるヌーベル・キュイジーヌ（新フランス料理）の旗手であり、今日のフランス料理を世界に知らしめる先導者でもあった故ポール・ボキューズ氏の三つ星レストラン（在リヨン）を2019年12月に訪れた。

19世紀後半から20世紀初頭にかけて活躍し、「近代フランス料理の父」と呼ばれたオーギュスト・エスコフィエ（1846～1935）の“華麗で重厚な味付け”で知られる古典的フランス料理を一大変革したのが、大戦後、リヨン郊外で大活躍したフェルナン・ポアン。そのフェルナン・ポアンの愛弟子であったポール・ボキューズ（1926～2018）氏は、1965年に先代から受け継いだリヨン郊外の料理店を「三つ星」レストランに輝かせ、以来、54年の長きにわたり三つ星タイトルを保持し続けた。

リヨン駅から車で20分ほど、ソーヌ川左岸の派手な絵柄の建物が、レストラン「ポール・ボキューズ」。店のヘッド・シェフとのインタビュー許可を得ていたため、予約時間の正午前に玄関に差し掛かるとドア・ボーイが迎え出てくれ、早速、ダイニング・ルームの中央席に通された。フランスの地方の三つ星レストランは、その地方独特の趣向を凝らせたインテリアの店が多いが、ポール・ボキューズ店の内装は、むしろイングリッシュ・スタイル。華美な装飾を抑え、全体にグレイ系で簡素で堂々としている。ロンドンの老舗のレストランのようだ。

ギャルソン（熟練のウェイター）が奥から現れ、「アペリティフ（食前酒）はいかがですか？」と訊く。「アペリティフより、白ワインのマコン・ヴィラージュをボトルで！」と頼み返す。入れ替わりにソムリエ（ワイン係）が現れ、マコン・ヴィラージュ2017年を差し出す。間髪入れずにアミューズ・グルメ（付き出し）のプチ・ケーキ2個が置かれた。どうやら、筆者たちは、フランス人客と同様に歓迎されたようだ。これから出されるご馳走に心躍らせ、まずは乾杯！



リヨン郊外のレストラン「ポール・ボキューズ」店



「ポール・ボキューズ」のダイニング・ルーム



清潔で整理整頓された広いキッチン、三つ星レストランの証し



故ポール・ボキューズ氏の跡を継いだ
ヘッド・シェフ(総料理長)のオリヴィエ・
クヴァン氏

続いて、メートル・ドテル(ウェイター長)が現れ、大きなメニュー表を手渡ししながら、「ご注文が決まりましたら、キッチンにご案内します。ヘッド・シェフがお待ちになっています」と言う。「有難う」と礼を言うが早いか、早速メートル・ドテルの後を追った。

レストラン「ポール・ボキューズ」のヘッド・シェフ(総料理長)は、オリヴィエ・クヴァン氏。ポール・ボキューズ氏がまだオーナー・シェフをしていた2001年からボキューズ氏に代わり、ヘッド・シェフを務めている。「クヴァンさん、お会い出来て光栄です。1つ、お聞きしていいでしょうか?ボキューズさんのお店を継がれて、メニューやレシピには、どのような変化があったのですか?」

オリヴィエ・クヴァン氏の答えは、「基本は何も変えていません。目当ての食材で手に入らないものが出たときは、メニューの一部を変えています。基本はいつも同じです。強いて言えば、デザートメニューを増やし、特にパティスリー(ケーキ菓子)を充実させました。」とのこと。

キッチンでは、すでに何人かのシェフたちが調理に取り掛かっていた。整理整頓され、磨きに磨きこまれた広いキッチン。三つ星店の三つ星たる所以が、まずキッチンの清潔さにある。

その日のランチに、筆者のオーダーしたのは、アラカルト・メニューの中から、アントレ(前菜)として「黒トリュフのスープV.G.E」(90ユーロ)、プラット(主菜)として「スズキのパイ包み焼き、ソース・ショロン」(2人前がワンセットで180ユーロ)。

アントレ(前菜)の「黒トリュフのスープV.G.E」の名に冠された「V.G.E」はヴァレリー・ジスカル・デスタン大統領の名の頭文字で、1975年にボキューズ氏がフランス政府から最高勲章の「レジオン・ドヌール勲章」を受けた際に、エリゼ宮で行われた晩餐会でフランス大統領に彼が捧げたスープに名付けられたもの。以後、この名称のまま、料理メニューに残されている。黒トリュフ、フォアグラのテリーヌ、牛頬肉、人参、根セロリの入った栄養たっぷりのコンソメ・スープで、パイ生地ですूपに蓋が閉じられオーブンで焼かれて供される。パイを破った途端、中の黒トリュフの強い芳醇な香りが噴出してくるというサプライズがある。その日のスープには、匂の取り立てのトリュフが手に入らなかったためだろうか、頭がぐらつくほど蠱惑的で強い芳香が吹き出すには至らなかったが、トリュフの芳香に慣れた方々でも、ワッオッー!と思わず声が出るほどワンダフルな一品である。

プラット(主菜)の「スズキのパイ包み焼き、ソース・ショロン」は、スズキ(原語はBar、地中海産の大型高級魚)の丸ごと一匹をウロコ模様まで付けたパイ生地で包み、さらに大きな魚の形に焼き上げた一品。ボキューズ氏が三つ星タイトルを獲得して以来、一貫して変わらないスペシャリテの1つ。

大きな銀盤に載せられたスズキのパイ包み焼きがテーブルに運ばれる。ギャルソンがワゴンに載せてナイフとフォークで手際よく頭や背骨を外し、めいめい皿に盛り付ける。付け合わせるソースは、このソースを考案した料理人ショロン(Choron)氏の名が冠され、「ソース・ショロン」と呼ばれる。白ワイン、卵黄、ハーブ、レモン、

銀盤に載せて運ばれてきた「スズキの
パイ包み焼き」



アミューズ・グルメ(付出し)の第2の皿
「コーン・スープ」



前菜の「黒トリュフのスープV. G. E」





「スズキのパイ包み焼き」にショロン・ソースをかける

澄ましバターに新鮮なトマトを加えて作られるとのこと。パイで包まれて焼かれ、まだ潮の香りが残る大魚の身は、水分をしっかりと保ちながら中まで火が通っている。しっとりとした魚の味わいに、ソースのレモン風味が重なる。

ボキューズの料理手法は、毎日、食品市場で仕入れた新鮮な食材の持つ味そのものを引き出すことに努め、バター、チーズ、オリーブ油、ミルク、塩などを控え目にし、代わりにハーブ、野菜/果実ジュース、スパイス、シャンパンなどと和えてあっさりとした風味に仕上げ、1人前ずつ丁寧に調理する手法を発展させた。現代フランス料理の祖であるエスコフィエの料理が裕福な人々の晴れの宴会料理だとすれば、ポール・ボキューズの新フランス料理は、普通の人たちがたまに、飛び切り美味しい料理を少人数で食べたいという時にこそ、ふさわしい。いわば、オート・キュイジーヌ（高級フランス料理）の大衆化を実現したという意味で、ポール・ボキューズの料理は画期的であった。

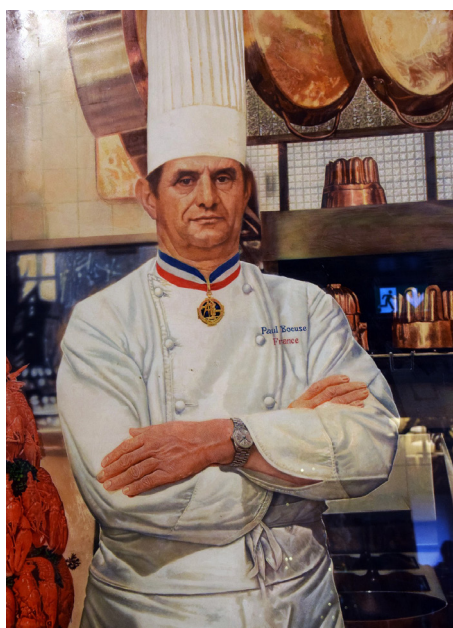
その日、レストラン「ポール・ボキューズ」での創作料理に驚き魅せられ、料理の見栄え、味、香り、食感に酔い、メートル・ドテル、ギャルソン、ソムリエたちのおもてなしに心温まり、ランチを心行くまで楽しむ。ドア・ボーイに送られ、故ボキューズ氏の館の外に出る。すでに午後4時を回っていた。



新鮮な海魚の風味が最大限引き出された「スズキのパイ包み焼き」



ブルゴーニュ地方の名産「フォアグラのテリーヌ」(前菜)



現代フランス料理界の大御所だったポール・ボキューズ氏