



毎年2月、ミシュラン本の発売時期になると、三つ星レストランへの昇格／降格、トップシェフの評判と異動、異例なほど高価な食事代など話題の絶えないパリの三つ星レストラン。2019年2月現在、9つある店のうち、著名な米国人料理評論家メグ・ジンベック氏が、まさに「三つ星レストラン」の名に値すると賞賛したのは、たったの2店、すなわち、「ル・サンク」(Le Cinq, Four Seasons Hotel) とピエール・ギャニエール (Pierre Gagnaire)。今年、欧州が熱夏に見舞われる直前、たつての願いの取材許可が下りたル・サンク (Le Cinq) 店にパリのレストラン経営者らとともに訪れた。ル・サンクのあるフォーシーズンズ・ホテルは、一名“花の館”と称されるほど、1階回廊フロアの随所に西洋生け花が妍を競う。花代だけで1,000万円／月だという。その1階回廊フロアの最奥に控えるのがパリの三つ星レストラン、「ル・サンク」。

大英帝国真っ盛りな時期に流行した重々しいヴィクトリアン様式のダイニングルームの入り口で、黒いタキシード服のギャルソン (ウェイター) に迎えられた。どうしたことが、予約時に申し込んだ最奥のコーナー席と違って、広いダイニングルームの真ん中、大シャンデリアの真下の中央席に通された。アペリティフのシャンパンのお誘いを辞退すると、それでは！とソムリエ (ワインの給仕人) が皮革表紙の分厚いワイン・リストを広げた。ロマネコンティ 1980年代のボトルまで掲載するル・サンク店のワイン・リストには、世界各地から集められた銘醸酒が500種ほど載っていた。まずは、食前酒のつもりで、白ワインのシャブリを所望した。続いて、会場中央で腕を組んでゲストの到来を待つ恰幅のよいメートル・ドテル (ウェイター長) を呼んで、矢継ぎ早に夕食のオーダーを入れた。筆者ら3人のオーダーをメモしたメートル・ドテルは、一旦キッチンに下がったが、すぐに戻って、「さあ、どうぞ！」と言う。メートル・ドテルの案内に従って、ダイニングに隣接するキッチンに通された。オレンジ・ライトが点灯し始めたダ



三つ星レストランでギャルソンのサービスを愛でる



注文したワインをソムリエ (ワインの給仕人) が届ける



クロッシュ (半球金属蓋) を被せた料理の運搬サービス



食前酒にと無料で出されるアミューズ・ブーシュ (附き出し)



総勢7人のシェフたちに迎えらるる





アントレ (前菜) のランゴスティーヌ・ブルトン。メニューの中で最も高価な料理



メイン (主菜) の生ハムとアミガサ茸のスパゲッティ包み



同じく、メインのパー (スズキ) のレモンソースの泡立て

ヌーベル・キュイジーンの特徴は、それまで、フランスでは保存食材を塊りにしたまま長時間調理し、バター、チーズ、オリーブ油、塩などでこってりと味付けをした重い料理法をあらため、新鮮な食材が持つ味を引き立たせながら、あっさり風味で1人前ずつ丁寧に調理する手法である。以来、紆余曲折を経て、現代の高級フランス料理は、世界各地から選りすぐった高級食材に、ハーブ、野菜/果実ジュース、スパイスなどを多用して風味付けし、素材本来の味の追求を極めていく。料理のプレゼンテーションにも、色彩、形状、立体感などに於いて芸術性を加味し、しかも、味覚、嗅覚、視覚、触覚、聴覚の五感に訴える料理であるばかりか、第六感、すなわちサプライズ (“ウワォッ ---WOW---!”と目を丸くするほどの驚き) を引き起こす料理にまで発展したと言える。

そして、現代は日本も西洋もお菓子文化花盛りである。現代のフランス料理もパティスリー (洋菓子) の影響を強く受けている。同時に、抹茶や醤油の添加、懐石の小皿料理の導入など日本料理の影響も色濃くなっている。

その晩、筆者がオーダーしたル・サンク店の料理は、アントレ (前菜) に「ランゴスティーヌ・ブルトン (ブルターニュ産のヨーロッパ・アカザ海老) のマヨネーズソース和え」、メイン (主菜) に「生ハムとアミガサ茸のスパゲッティ包み、トリュフ添え」。コース料理は辞めて、ア・ラ・カルトで二品しか頼まなかったが、アミューズ・ブーシュ (付き出し) に「ボンボン菓子とチーズと洋菓子の盛り合せ」、「レンズ豆のアルデンテ」、「その他」と3種の小皿が出され、食後には「サプライズ」と称して「セロリやアスパラガスなど香味野菜の切り身を交えたシャーベット」が出された。

前菜のランゴスティーヌは、日本の伊勢海老より肉が柔らかく、生でも食べられる高級食材だが、西洋では蒸すなど軽度の調理を施して、海老が醸し出す香りを楽しみながら食することが多い。絶品である。

主菜の生ハムとアミガサ茸のスパゲッティ包みは、生ハムの切り身をスパゲッティの細い軸を並べて制作した四角の枠組に包み込み、アミガサ茸を載せたもので、トリュフの強い香りとおアミガサ茸の舌触り、噛み堪えを楽しみながら食する。料理形状も長方形のチョコレート・ケーキを連想させ、見るからに贅沢でワンダフルな一品だった。

前菜にも主菜にも、料理はクロッシュ (ドーム・カバー) という半球状金属蓋で運ばれる。ル・サンク店の名物パフォーマンスの1つだと言う。中世時代の宴会では厨房が宴会場から遠く、卓上まで運ぶ間に料理が冷めないように、埃をかぶ

イニングルームから、一転して白銀の世界のようなグランド・キッチン。隅から隅までピカピカ、まるで、その日、オープンしたばかりのようなキッチンだった。

総勢7人の若きシェフたちに迎えられた。パリ料理界のスターシェフであり、ル・サンク店のヘッドシェフ (総料理長) のクリスチャン・スケール氏は出張中で不在だった。2人の若きスーシェフ (副料理長) がその日のキッチンを取り仕切っていた。キッチンの清潔さを真っ先に口に出すと、毎食後、泡立て洗剤を惜しみなく使い、水で洗い流し、ふき取っているとのこと。厨房の徹底した衛生管理に、驚いた。

食材は、指定された産地の産物を市場を通さず直送される。メインの食材は、原産地指定にこだわり、鮮度を最大限保持しながら、運ばれてくる。例えば、牛肉ならフランス産のシャロレ牛、スコットランド産の Angus 牛、鶏肉ならフランスのプレス産の放し飼い鶏、オマール (ロブスター) ならブルターニュ産かダブリン湾産など。

そのうえ、ホテル内の他のレストラン (「ル・ジョルジュ」と「ロランジュリー」) と共同仕入れしてコストの低廉化とフード・ロスの削減に努めているとのこと。高級フランス料理の専門店の名に恥じないように、高級食材の仕入れにも余念がない。世界三大珍味と言われるトリュフ、キャビア、フォアグラをはじめ、季節に応じて、ジュラ地方産のモリーユ (アミガサ茸)、マレンヌ湾産のユイトル (生牡蠣)、ビスケー湾のノワールムティエ島産のチュルボ (フランス産ヒラメ)、そして塩までが厳選されたゲランド塩と徹底している。

言うまでもなく、現代のフランス高級料理は、1930 ~ 50 年代にリヨン郊外でフェルナン・ポアンが創始したヌーベル・キュイジーン (新料理) の流れを汲んでいる。料理人ポアンの愛弟子に当たるポール・ボキューズ、トロワグロ兄弟などの影響を強く受けて育った料理人たちが、いまパリで大活躍している。ル・サンク店のヘッドシェフ、クリスチャン・スケール氏もその1人だ。

らないように、クロッシェをかぶせて仕出したものである。キッチンがダイニングルームに隣接することが多い現代の料理店では、その必要性が薄れたが、ル・サンク店では、料理の完璧さを強調する意味で、クロッシェを被せた料理皿をセルヴァーズ（ウェイトレス）が肩まで持ち上げて、どうぞ召し上がれ！と言わんばかりにサービスする。御馳走をいただくという期待感が込み上がった。

マネジャー、メートル・ドテル（ウェイター長）、ソムリエ（ワインの給仕人）、ギャルソン（ウェイター）、セルヴァーズ（ウェイトレス）など総勢 10 人の熟練したスタッフに、その晩、次々に接待を受け、看板料理を堪能し、銘醸ワインにほろ酔った。ほっとして天井を見上げると、会場中央の大シャンデリアが頭上で光り輝いていた。壁に沿って、ギリシア建築のエンタシスを思い起こす白亜の円柱が一定の間隔で立ち並び、室内を引き締める。約 20 席のテーブルが置かれた豪華なダイニングルームで、思い思いに着飾ってリッチな気分で会食を楽しむゲストの姿があちこちで見られた。

三つ星レストランで食事することは、美食を楽しむ、美酒に酔うことのみならず、贅を凝らしたダイニング会場で晴れの雰囲気を楽しむ、ギャルソンたちの機微に徹したサービスを愛でる楽しみがある。レストラン側も承知したもので、西洋では、王朝文化華やかしき時代から脈々と培われてきた祝宴、饗宴、大晩餐会の運営知識と経験を現代に蘇らせようとする意図がはっきりと伺える。三つ星レストランで食事することは、贅を尽くした食事をするに加え、その晩、お互い見ず知らずであっても、同じ目的で集う者同士で、それまで知ることのなかった祝宴、饗宴の儀に臨むことに等しい。一級のエンターテイメントを経験する機会ともなろう。そう考えると、高価な食事代の負担は、消し飛んでしまった。料理はア・ラ・カルトとメインを各自 2 品、高級ワインを 2 本、最後にエスプレッソ（コーヒー）を所望して 3 人でトータル 980 ユーロ（約 330 ユーロ/人）。同行したパリのレストランの日本人経営者のお話では、三つ星店で、この値段で出来るのは、スターシェフ一人の力量のみならず、パリの大ホテルの多彩な人材人脈と大がかりな設備、そして顧客集客力と運営ノウハウがあつてのことであろうと感心していた。

パリの三つ星レストランは、フランス料理界の殿堂であることに、いまでも少しも変わらない。



王侯貴族の祝宴（オーストリア映画「皇女エリザベート」から）



食後に無料で出される「サプライズ」（野菜の香り付きシャーベット）



英国貴族の会食風景（ハリウッド映画「タイタニック」から）

