

アラン・シャペルで感じたこと

—フランスワイン研修を振り返って—

進 島 寺 Rシャンボール

私の三カ月間のフランスワイン研修の期間にフランス料理試食の為、パリを訪問された松本ガーデングリルサブマネジャーに同行、好運にも一流レストランの食べ歩きのお話を聞きました。その時の感想を述べたいと思います。

私はシャンボールで約5年間フランス料理を見て来て、いざさかフランス料理を知っているつもりでしたが、レストラン「アラン・



マキシム・ド・パリのソムリエ仲間と楽しい夕食のひとつ

シャペル」で食事をして驚きました。おそらくこの店の料理はヌーベル・キュイジヌヌの中では最高のものだろうと私は思いました。料理はすべてアラン・シャペルのオリジナルで、最初メニューを見た時には、すぐに理解することができませんでした。松本サブマネジャーに色々質問しているうちに、その素晴らしい感じが少しずつ解ってきました。この時は、自分自身の勉強不足、経験不足に気がつきショックでした。

普段、我々はロイヤルホテルで働いていることが勉強になっているんだ、別にお見に行かなくても、ここが大阪で一番大きくて、一流なんだと考えていたことが、大変な思い違いであることに気がつきました。私が今まで仕事をする基礎として考えてきたことが根底から覆される思いでした。

レストラン「アラン・シャペル」は、

雰囲気、設備、サービス、すべてが今まで私が訪問したレストランの中では一番良いと感じました。特にマネジャーの客扱い、身のこなし、品の良い笑顔は我々を魅了しました。これぞまさしくウェイトターの教科書がそこにあると思います。これだけの事ができれば、もし仮にお客様が「醬油を下さい」と言われても「あなたは一体何をしにこの店へ来られたのですか」と言えるでしょう。「ここには中途半端な妥協などはありません。ただアラン・シャペルの料理(芸術)があるだけです。」とウェイトターが胸を張って言えるように感じました。実に素晴らしいことだと思います。が、しかし、私はこれが当り前ではないだろうかとも思いました。自信をもってこのことが言えないような我々は、常日頃努力を怠っているからではないでしょうか。本当に一生懸命努力して良い物を築きあげてきたならば、必ずやお客様には理解し

て頂けるのではないのでしょうか。

それからこの食べ歩きには、リッツで研修中の佐野、並松両氏も同行され、お二人の話にも感心させられました。彼等は私に「料理人になるということは、随分とお金の要るものですよ。食べ歩きをして色々経験することが料理人にとって一番の勉強になると思います。教科書を見て分量だけ量って作って料理ができたと思ったら間違いですよ。それならパルトのおばさんだってハカリを使えばできるじゃないですか。」なるほど私もその通りだと思います。日本人は教科書通りするのが何でも正しいと思います。日本人は本とノートと鉛筆を持って机の前に座るのが勉強だと思っています。しかし、我々の職業に一番の勉強とは、良い物を見る、良い経験をすること、その事ではないかと私は思います。知識は勿論必要ですが、何よりも良い料理、良いサービスをするにはお客様の気持ちが理解できていなければなりません。それは本を読んだって、会社で働いていたって、なかなか把握するものではありません。自分自身がお客になることだと思います。

会社では、会社がお金を出してくれればもっと勉強するのに、とこんな言葉をよく耳にします。私はフランスに来てそれは極めて甘い考えだと感じました。

おいしい料理と良いサービスをして、良いお客様に来ていただくには、我々自身が自分の懐で食べ歩いて、自分自身がお客に成りきって合理的なお金の使い方が理解できた時にはじめて可能になるのではないのでしょうか。