

フランスを食べ尽くす、フランス出張

文 木村安兵衛

Text by Yasube Kimura

久 久しぶりにフランス出張へ行ってきました。

弊社は12月末決算のため、2月中旬に株主総会となります。その結果を踏まえ、パートナーであるカイザー氏に顔を合わせて報告をすることが慣例となっております。特に今年はパリオリンピックがありますので、夏季のパリ訪問は避けたい気持ちがあり、春のうちに済ませてしまうことになりました。

私は来年にある大阪関西万博フランス館のパン菓子をはじめとし、ケータリング、プチビストロを切り盛りすることとなりましたので、フランスを食べ尽くす目標を立てての訪問となりました。

今回はパリ、リヨン、ティエーニュというアルプスにある高級リゾート地、ストラスブール、ニースと広範囲を回ることにしました。

近年のフランス料理はイタリア料理と融合したヌーベルキュイジーヌが生まれてから、その姿を変化させてきました。特に驚いたことは日本食化が進んでいることです。あるレストランではアペリティブとともに枝豆が出てきました。別のレストランではたこ焼き

と揚げ春巻きが出てきました。「ここは日本の居酒屋か？」と突っ込みを入れてたくなるような光景でした。もちろんたこ焼きにタコは入っておらずチーズが入っていました。

たこ焼きは数件のレストランでも散見しましたので流行なのでしょう。別の店では餃子が出てきました。フランス語表記では北京語の「チャオズ」ではなく、日本語で「ギョーザ」と記されておりました。それ故にやっぱり日本料理との融合なのでしょう。

フランスの有名なシェフが新橋のガード下にある焼き鳥屋にはまってしまい、パリで焼き鳥の立ち飲みに近い業態をスタートしました。フランス人シェフが焼き鳥を焼くと不思議なことにフランス料理になってしまうのです。現在は大繁盛店になっているようです。ゆつたりとテーブルで食べていたフランスのお客様には肩がぶつかる距離で食べるスタイルは面白く映ったのでしよう。数年前にはわさび、その前には柚子等も流行っておりました。ひよっとするとフランス料理はなくなってしまうのではないかと心配してしまっただけです。その揺り戻しで伝統的なソースを使ったフランス料理への

回帰現象も見かけることができました。

要は現代のフランス料理は何をやっても良いんだということが分かっています。この旅で心が吹っ切れてメニュー作りに取り掛かることができます。

是非来年の万博フランス館を楽しみにしてください。

Profile

1969年生まれ。慶應義塾大学法学部卒業後、千代田生命保険相互会社に入社。その後アメリカで唯一のFDA（米国食品医薬品局）研究機関である米国立製パン研究所へ留学、ベーキングサイエンスを研究する。ニューヨーク、フランスにて修業を積んだ後、その腕前と経営センスを見込まれ、エリック・カイザーの在日パートナーとして、2000年に株式会社ブルーランジェリーエリックカイザージャパンを設立。2001年メゾンカイザー1号店として東京・高輪に店舗をオープンし、2021年3月末時点31店舗を数える。

