



フランス料理と料理人のはなし

神戸大学 経済経営研究所

教授 青山 利勝

世界の3大料理というと日本料理、フランス料理、中華料理が有名である。なぜこれらが3大料理となったかについてその由来は知らない。このうちフランス料理というと高級料理というイメージが強い。世界最高のサービスのランク付けがあるバンコックのオリエンタル・ホテルもフランス料理が有名で、わざわざ超一流シェフをフランスから招いて超絶品のフランス料理を世界のセレブに供している。フランス料理が高級であるといったイメージから、フランス人は昔から高級なフランス料理を食べ続けた裕福な民であるといった先入観が生まれる。しかし、これは多分に作られたイメージであると思うのである。

フランスを含むヨーロッパはご存じのように16世紀まで中世暗黒時代が続いている。ルネッサンス時代になって急に庶民の食生活が良くなったかということそんなことはない。相変わらず食生活は貧しく、ジャガイモのポタージュとブールと呼ばれる丸いパン（バゲットの原型）を一日一回程度食べる貧しい食生活であったようである。

他方、王族や貴族の食生活はというとこれはかなり贅沢なもので、銀の大皿に何十種類もの料理を山盛りにし、それらをシュバリエ（騎士）が銀の小皿に取り分け王族や貴族の紳士淑女に供するのである。大量の料理は当然余ることになるが、紳士淑女の午餐が終了した後、宮殿に列をなして待っている庶民に分け与えられ、それをもって王族や貴族は庶民からの尊敬と人気を勝ち得ていた。15世紀にタイユバンという宮廷料理人が「ル・ヴィアンディエール（食物譜）」という料理本を著したが、これが伝統的なフランス料理の基礎となったといわれている。

しかし、庶民の食生活は相変わらず貧しいままであったが、19世紀中葉にある商人がパリのマドレーヌ広場の片隅に野菜スープ他を供する料理店を開店させ大成功を収めることになる。この店を人々を元気にする（レストール）する場所として「レストラン」と名付けたところ、これが一般化されて料理店がレストランと呼ばれるようになったといわれている。これが出発点となってフランス人の間で外食する習慣が生まれ、庶民のフランス料理が精錬されたものとなっていったと考えられる。他方、貴族階級は19世紀中葉のナポレオン3世時代以降没落の道を辿り、食生活がどんどん貧しくなって、勃興してきた裕福なブルジョワ階級とほとんど変わらない食文化が形成されていったのではないかと思う。

ちなみにフランス料理ではコース料理では一皿一皿料理が供されるが、このサービスの習慣はロシアのロマノフ王朝からフランスのブルボン王朝へもたらされたものであるといわれている。

現在のフランス料理の原型は、第2次大戦前に後述するようにリヨンから始まり全国に広まったと考えられる。それがいつしかヌーベル・キュイジーヌとなって伝統的なフランス料理と2大潮流をなすまでになっている。

最初にフランス料理の高級感が多分に作られたイメージではないかと申し上げたが、その理由は料理の格付けを行っていることによる。格付けを行う案内書としてはミシュランの発行している赤表紙が最も有名である。ミシュランの格付けでいくつ星を獲得してるか（3ツ星が最高位）でレストランを評価すれば誰でもが納得する。しかしながら、ミシュランだけが金科玉条の格付けではないことは断っておく必要がある。たとえば「ゴー・エ・ミヨ」というグルメ・ガイド本が権威ある格付けを行っている。これはゴーさんとミヨさんが一緒に格付けを行っているという意味で格付けの基準は20点満点制である。フランス人はこちらを信頼する傾向がある。レストランの格付けの基準は、主に料理の味、サービスの質、内装の芸術性などが挙げられる。レストランの評価調査は覆面社員が秘密裏にレストランに赴いて行うとされているが、調査内容は機械的かつ客観的なものであるといわれている。ただし興味深いのはサービスの比重が味と同様に高いことのようなのである。伝統的な料理を供するリヨンのポール・ボキューズなどは味よりもサービスの得点が高いであろうというのが筆者の主観的評価である。

閑話休題

さきほど現在のフランス料理の原型がリヨンから始まったと書いたが、その理由を述べてみたい。

リヨンは世界中のグルメを引きつけるフランスの地方都市として有名である。ではなぜリヨンがグルメの町として有名になったのか。ここではその牽引役として有名レストランの基礎を作ったリヨンの料理人たちについて触れてみたい。

リヨンのレストランを語る上で欠かせない人物がいる。それはリヨンの南ヴィエンヌ市にある「ラ・ピラミッド」のオーナー・シェフであったフェルナン・ポワンという料理人である。彼の功績は、それまで低く扱われていた料理人の地位を向上させ、一流の職人として社会に認めさせたことにある。更に多くの優秀な弟子を育て上げたことにある。

ポワンがラ・ピラミッドを開店したのは戦前である。その頃の高級レストランでは給仕頭の方が料理長より地位が高かった。給仕頭や給仕は高級レストランでシャンデリアの輝くサロンで立ち働き、客である一流の政治家、経済人、社交界の花形たちと優雅に会話を交すことのできる一流の職人たちであった。これに対して、これらの優雅な会話が交じわされている間、料理長や料理人は暗く、油くさい厨房に閉じこめられて一心不乱に料理を作ることに専念していた。一日中暑い厨房の中で立ち仕事をしていては、彼らの脚は浮腫んでしまう。彼らの唯一の気休めは終業後のワインの暴飲である。これでは身体は持たないし、おいしい料理を作ろうとする意欲や情熱も湧いてこないのは当然である。今では料理長がお客のテーブルを回ってご機嫌伺いにやってきて、センスの良い会話を交わしている。当時はそんな習慣はもちろんなかった。また、料理長とレストラン経営者は別々の人物であるのが普通であった。

ポワンはこうした習慣に反発し、料理人は自分の店を持つべきであるとの信念をもって、

ラ・ピラミッドを開店したのである。開店までには様々な苦勞があったに違いない。しかし、ポアンの料理に賭ける情熱は大きく、一流のお客から評価される料理を作るためには、レストランの表の顔であるサロンの優雅な雰囲気もさることながら、料理人が一日中立ち働く厨房の雰囲気を変えることが何よりも大事だった。ラ・ピラミッドの厨房は花の咲きこぼれる庭に面していた。厨房は広く完璧なまでに清潔であることが要求された。料理長は背高のコック帽、料理人はコック帽を被り、真っ白なコック服を身につけて厨房で仕事をすることになった。こうして料理への情熱を吹き込まれた料理人たちは一流の料理を作ることに専心し、ラ・ピラミッドは一躍3ツ星（ミシュランの格付）レストランとなって、世界中の有名人が集まる社交場となったのである。現在、フランス料理は芸術の域に達しているという評価は、ポアンのこの料理革命への情熱が礎となっているのである。

このラ・ピラミッドで修行した料理人は将来一流のレストラン経営者となる可能性をもつ者たちだった。また、ポアンは才能ある若い料理人を集め、厳しく指導した。ポール・ボキューズ、ピエール・トワグロ、ポール・エーベルラン、ペール・ビーズ、アラン・シャペル、ルイ・ウーチェなどがポアンの下で厳しい修行をした。後に「ポール・ボキューズ」（於、コロニー・オ・モンドール市）「トワグロ」（於、ロアンヌ市）「アラン・シャペル」（於、ミオナイ市）は自分の名前を冠したレストランをリヨン郊外に開店し3ツ星の栄冠を勝ち取った。ビーズはアネシー湖畔のタロワールに「ペール・ビーズ」を開店し、3ツ星レストランとなった。エーベルランはアルザス地方のイルーゼン市に「オーベルジュ・ド・リール」を開店し、3ツ星レストランとなった。ウーチェは南仏のナプール市に「マンドリウ・ナプール」を開店し3ツ星レストランとなったが現在は引き継ぐ者がなくレストランはない。

ポアンの時代から数えると現在では孫弟子の時代に入っているが、リヨン市内でもポアンの精神を引き継ぐ料理人はいる。1ツ星レストランの「ピエール・オルシ」がそれである。現在成功者として最も有名なポール・ボキューズは、ポール・ボキューズ料理学校を設立し、世界中からコックの卵を受け入れている。毎年百人あまりの生徒が卒業し、世界中にフランス料理、ひいてはポアンの精神を広める先兵となって散っていくのである。

また、ポアンの系列ではないが、リヨン市内には2ツ星では「レオン・ド・リヨン」、1ツ星では「テラス・ド・リヨン」「ロッジ」「クリスチャン・テット・ドア」「アレクサンドラン」「グルメ・ド・セーズ」など新進気鋭の料理人が腕を競っている。リヨン郊外には2ツ星では「オーベルジュ・ド・リール」、1ツ星では「オーベルジュ・ド・フォンド・ローズ」が挙げられる。

ここではミシュランの星付きレストランばかりを挙げたが、こうした格付けにこだわらなくてもリヨン市内にはフランス料理を堪能できる安いレストランがいくらかもある。ベルクール広場や繊維博物館近辺には伝統的なリヨン料理を楽しめるレストランが集まっている。特に昼時に多くのビジネスマンが集まっているレストランは安く美味しいフランス料理が食べられる。観光客が多く集まりそうな場所のレストランは慎重に選ぶ必要がある。

また、リヨンでは「ブッション」という看板を出したレストランがあらゆる場所で目に付く。ブッションとは食事も供するパブ・レストランのことである。パリではビストロに

相当する。昔、旅人が簡単な食事と飲み物を出す店で休憩している間、馬を休ませるために藁で身体をこすってやっていたが、この「こする」の意がフランス語でブショネということから、これがブッションの語源となったと云われている。ブッションはリヨンの人々にとってなくてはならない歓談と食事の場所なのである。

とにもかくにも安く質の高いフランス料理を賞味できることが、グルメの街リヨンたる由縁であろう。

ところでフランス料理の高級なイメージ作りに欠かせないのがワインであろう。今回はこれについて述べてみたい。