



Vistula à ses grands restaurants provinciaux en France

フランス—地方を巡る旅 6つのレストラン、6つの物語

気候、風土、土地柄の異なる6地方のレストランを訪れる連載。
パリから遠く離れ、しかし世界に魅力を発信する彼らの
あり方を通して、今、フランスの地方が放つ魅力に迫る

11

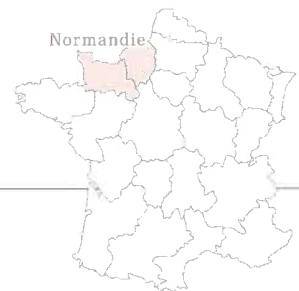
1. セーヌ川河口の町、オンフルール。人口1万人に満たないこの地に年間450万人もの観光客が訪れる。2. 「SaQuaNa」は町中心の旧港からすぐそばの、賑やかな通りに面する。2016年に10ヵ月間をかけて全面改装を行なったばかり。3. 店の周囲にはノルマンディー地方の伝統的な建築も残る。



フランス北部、ノルマンディー地方海岸線に沿って点在するドーヴィルやカプールなどのリゾート地は古くよりパリからの別荘客で賑わい、セーヌ川沿いの美しい風景は印象派の画家たちにも愛されてきた。
英仏海峡で揚がるオマール、ホタテ、牡蠣など海の幸に恵まれ、特産のリンゴをはじめとする果樹栽培も盛ん。良質な牧草のおかげで肉牛も乳牛も品質

サカナ SaQuaNa (前編)

住所 / 22 Place Hamelin, 14600 Honfleur
電話 / 02 31 89 40 80
<http://www.alexandre-bourdass.com>





メインの調理スペースは客席から見えるセミオープン式。ブルダスの真剣勝負の舞台だ。

が高く、カマンベールやボン・レヴェックなどのチーズやクリームの評判は格別だ。料理に目を向けると、「カーン風トリップ」、「ヴィール風アンドウイエット」など内臓を好んで食べるのもこの地方の特徴だろう。

一方でガストロノミーの伝統は弱く、三ツ星シェフが誕生したことは未だかつてなく、二ツ星シェフも現時点でわずか3人。そのうちの一人が、オンフルールに店を構える「SaQuaNa」のアレクサンドル・ブルダス氏だ。

2002年、北海道にオープンした「ミシエル・ブラストーヤジャポン」の初代シェフとして活躍した料理人。3年間の日本勤務の後、子供の頃からバカンスをすごしていたノルマンディ地方で独立した。

料理は前菜、魚、肉、チーズとサラダ、デザートという伝統的な流れをベースに、5種類ほどの魚介を組み込んだ2本のおまかせコースで提供。日本をはじめとするアジア各国や、南米料理の要素も積極的に取り入れる。また、お客同士で料理を手でちぎって分け合うなど、「懇親性」を一つのテーマにすえている。その強い個性は「フランス料理の枠からはずれている」と時に批判も受けるが、ブルダス氏は自分が信じる世界観を恐れることなく追求し、多くのファンを獲得している。



Alexandre Bourdas

アレクサンドル・ブルダス

1972年アヴェイロン県生まれ。ミシェル・プラス氏、レジス・マルコン氏らに師事した後、「シャトー・ド・シュリー」（ノルマンディー地方）のシェフに。2002年に来日し、「ミシェル・プラス トーヤ ジャポン」（北海道・洞爺湖町）の初代シェフに就任。以降、3年間に北海道で過ごす。帰国後の'05年、ノルマンディー地方オンフルールに「Sa Qua Na」をオープン。'10年二ツ星を獲得。

は海辺の街ではあるのですが水質が悪いのが残念です。

2005年に「SaQuaNa」をオープンしました。SaはSaveurs（風味）、QuaはQualité（質）、NaはNature（自然）を意味します。メニューは5皿か9皿からなる2コースで、スペシャルティのアンコウの一皿以外、料理は頻繁に変わります。日本の皆さんなら店名から想像できるように魚介が中心ですが、肉料理も必ず入れますし、ワゴンサービスのチーズもコースに組み込んでいます。前菜、魚、肉、チーズとサラダ、デザートという伝統的なコースの流れが気に入っていて、それを守っているのです。食事の中で5種ほどの魚介を召し上がっていただくこととなりますが、生、ポシェ、マリネ、ポワレ、グリエ、パイ、ロティなど異なる技術を使い分けて多彩な魅力を引き出すようにしています。

アペリティフの時に提供するのが「パスカード」。これは私が生

まれたフランス中南部の山岳地帯アヴェイロンの郷土料理で、厚焼きクレープのようなもの。こんがり焼いて、シブレットとトリュフオイルで味つけします。ゲストにはこれを皆で分け合って、ちぎりながら食べてもらうのです。最初は、いえ今でも驚かれますね。ガストロノミーレストランが、手を使って分け合う料理を出すのか？ と。チーズを提供する際に、家で食べる時のように大きなボウルでサラダを添えて出すのもびっくりされます。

これらはすべて、私が大切にしている“分かち合い”や“懇親性”といったイメージにつながるものですが、批判されることも多い。なぜだろう？ と考えた時、「人と違うから」という答えに行き着きました。単純に、見たことのないものだから批判される。でも私はそれでいいと思っています。他の料理人や料理哲学とは違う、自分自身の世界で生きていきたいのです。



2



1



3

1. 全32席に総勢14~15人のスタッフを配する充実の体制。サービスはデルフィーヌ夫人を中心に対応する。2. テーブルの引き出しに組み込まれた1サービス分のカトラリーセット。料理が変わるたびにスタッフが取り出す。3. 個性的なデザインが施された化粧室。

私は料理修業に入る前、ホテル学校に6年間通いました。ここで料理だけでなく経営やマーケティング、マネジメントなどレストランに関するあらゆることを学びました。ポワローを上手にカットできるようになるのは簡単です。それよりもいいポワローを仕入れることのほうが難しく、仕入れたポワローをいくらの料理として出すかを決めるのはさらに難しい。料理人にとって不可欠なそうした知識を得られたこと、そして生産者はもちろん、銀行などとビジネスをする際に彼らの考え方を理解できるようになったこと……ここでの経験は私にとって大きな財産になりました。

卒業後、ミシェル・ゲラルド氏、ミシェル・プラス氏、レジス・マルコン氏らの元で学び、ノルマンディー地方の「シャトー・シュリー」でシェフになりました。店が保持していた一ツ星をキープして3年が過ぎる頃、プラス氏から電話があり、北海道・洞爺にオ

ープンする「ミシェル・プラストージャパン」のシェフにならないか、と打診されました。当時の私は「ゴー・ミヨ」で“未来の巨匠”に選ばれるなど注目シェフという扱いだったのですが、過剰すぎると思える自分への期待にちょっと辟易していました。一度フランスから離れて存在を忘れられたほうがいいのでは、と考えたこともあり、日本行きを決めました。結果、3年間フランスを離れたのですが、本当に見事なまでに忘れられましたよ(笑)。

洞爺湖での日々は素晴らしい思い出に満ちあふれています。もちろん最初は大変でしたよ。言葉はわからないし、ヨーロッパ人がほとんどいなかったの、妻と出歩くとびにみんなにジロジロ見られたり(笑)。でも豊かな自然の中ですごせたのは最高でした。早朝4時に洞爺湖に下りて釣り糸をたれ、静寂の中、目に見える動くものは湖面の鳴だけ……。ああ、本当に懐かしい。オンフルール



Visites à six grands restaurants provinciaux en France



1. 炭火でテュルボを焼く。「外側はパリッと、内側はふっくらと仕上がるのが炭火のいいところ」とブルダス氏。2. 届いたばかりのホタテをすぐに掃除。2時間後には食卓にのせる。



厨房スタッフは7人ほど。客席から見えるこのスペースがデシヤップで、ブルダス氏のポジション。さらに左右に厨房が広がる。

「見たことのないものは批判される。でも私はそれでいいと思っています。他の料理人や料理哲学とは違う、自分自身の世界で生きていきたいのです」



1. テーブルにリンゴや洋ナシといった同地の特産品を飾って地方色を演出。2. 食後のプティフル。ケーキは大きく焼き上げ、客前でカットして他のゲストと分け合う。3. アミューズと同時に提供される「パスカード」はブルダス氏の故郷、アヴェイロンの郷土料理で、クレープ生地を厚焼きしたもの。手でちぎり、皆で分け合って食べる。氏はパスカード専門店をパリに出店している。





La lotte pochée
citron vert, livèche & coriandre,
bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava

アンコウのポシェ
ライム、ラビッジとコリアンダーの風味
ココナッツのプイヨンとコンバヴァオイル

オープンでごく軽く火を通したアンコウに、ココナッツとレモングラスを香らせた鶏のプイヨンを客前で注いでごく穏やかに火を入れる。ラベッジ、コンバヴァ、ライム、コリアンダーなどの清涼感あふれる香りが印象的な前菜だ。日本やタイなどアジア各地で触れた食材や技術の集大成的作品。10年来、コースの最初の一品として提供し続けている。

La Saint Jacques poêlées,
salsifis au beurre, crème de persil & poivre de Madagascar

ホタテのポワレ
西洋ゴボウのバター風味、パセリクリームとマダガスカル産コショウ
ノルマンディー産の新鮮なホタテを、片面のみ焼いてカリッとした触感と柔らかな触感を共存させた。同地の冬の代表的な野菜である西洋ゴボウは焦がしバターでソテーしてフランス料理らしいリッチな味わいに。西洋ゴボウのチップス、パセリのクリーム、白シメジ、エシャロットの酢漬けなどを添え、フローラルな香りのマダガスカル産コショウでさわやかさを演出。

Le Namandier au potimarron
sorbet orange, bricks caramélisées, sucre massé au Curcuma,
crème & citron caviar

栗カボチャのナマンディエ
オレンジソルベ、ブリックのカラメリゼ、キュルクユマ砂糖、
クリーム&シトロンキャビア

「伝統菓子風パティスリー」に積極的に取り組んでいるブルダス氏。「ナマンディエ」は、アーモンドパウダーベースの菓子で、氏はここにクリカボチャのペーストを加えて独自性を出した。オレンジのソルベ、生クリーム、甘みをつけて焼いたパート・ブリック、クミン風味の砂糖パウダーなどを添えて見た目も華やかなデザートに。