



Visites à six 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。

- 12 -



上. 店は観光地オンフルールの中でもっとも賑わう一角にある。フランスではめずらしく、全面ガラス張りで目隠しがない外観。下. ターブルドット風の木製テーブルが目を引く店内。石壁にはかわいらしい“魚”の絵がかかる。

近所の野菜農家にて。朝採りの野菜は、昼には料理に姿を変える。



### サカナ SaQuaNa (後編)

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

2005年、ノルマンディー地方の風光明媚な観光地オンフルールに「SaQuaNa」をオープンさせたアレクサンドル・ブルダス氏。「ミシェル・ブラストーヤジャボン」オーブニングシェフとしての3年にわたる日本滞在をはじめ、世界中を頻繁に旅しては各地の食文化を吸収してきた。独立して11年目を迎えた今、そうした経験から得たインスピレーションを小気味よく表現し、個性的な料理を次々と生み出している。



昨今のガストロノミーレストランでしばしば見られる、「最高の食材しか使いたくない」という食材至上主義の風潮に対して大きな懸念を持っている、とブルダス氏は話す。最良の食材を選ぶことが料理人の力量ではなく、ごく普通の食材を、技術を駆使して最良の料理に昇華させるこそが料理人の仕事だと考えているからだ。

食材選びにおいて氏が念頭においているのが、深刻な食糧危機に陥りつつある地球全体の状況だ。廃棄食材を減らし、地元の生産者を支援するため、多少の傷や形の不揃い、気候状況による品質の下振れなどがあっても意に介さず地元産の食材を活用。これまでに培ってきたさまざまな調理技術と自身の感性をベースに、ミシュラン二ツ星の評価を得るにふさわしい味わいを表現する。氏のそんな姿勢に生産者たちの信頼は厚く、結果的にノルマンディ地方の良質な食材が集まる好循環を生み出している。

たとえビジネスとしての成功に結びつくとしても、多数の料理人と同じ方向へ向かうのをよしとせず、料理ガイドブックや評論家に迎合することもないブルダス氏。自分が信じる道を突き進んで行く氏の姿を眩しい思いで見ると、同業者も多く、その動向は料理業界で常に注目的的となっている。

### 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年間を北海道で過ごす。帰国後の'05年、ノルマンディー地方オンフルールに「SaQuaNa」をオープン。'10年二ツ星を獲得。



## Alexandre Bourdas

店名にもある通り、私は魚介が大好きで、多くの種類を使います。店のあるオンフルールの海は水質汚染のため漁が行われていないのですが、なるべく同じノルマンディー地方産を仕入れています。もちろん、ブルターニュ地方から“フランスで最高のテュルポ”を仕入れることは可能です。でも、私はそれをしようとは思いません。私には、「最高の食材しか使ってはならない」という強迫観念はないのです。むしろ、自分が食材に合わせて調理し、魅力を最大限引き出せばいい。それが料理人というものじゃありませんか？

たとえば、形が不揃いのアスパラガスを返品する、いちばん大きなラングステイヌしかいらない、なんてシェフがいますよね。でも今は、世界的に食糧事情が非常に難しい局面を迎えている時代です。食の第一線で活動している人間として、食材の選り好みなんて絶対にしてはいけないと思います。料理人の本当の才能は、ごく普通の食材を余すところなく使う時にこそ表れるのではないのでしょうか。極上のサーモンの真ん中の部分をエテュヴェしてキャヴィアを添える、なんて料理は誰にでもできます。でも、サーモンの尻尾とジャガイモとポワ

ローしかなかったら？ そこからすばらしい品を作るのがプロだと思うのです。

私は食材の品質がちよっと落ちるとか、小さな傷がついているという程度であれば買い上げ、料理人としてのノウハウでよりよいものに表現しようと努力しています。もし私が返品したら、それらの野菜や魚はどうなるでしょう？ 廃棄されてしまうかもしれないし、生産者もがっかりするはず。私はそんな姿を見たくはありません。こういう姿勢でいると、うれしいことに自然と生産者からの支持が集まり、いい関係を築くことができます。

また、料理とは調理器具が行なうのではなく、料理人の手が行なうものだ強く信じています。昨年、店を改装した時、調理場に絶対にガスの火口を残すように指示しました。逆に、ウォーターバスなんていません。大切なのはアクト・ド・キュイジニエ（料理人の行為）、すなわち、ロティールやアロゼなど手で行なう調理です。私は一皿を完成させる時、エネルギーの8割をそうしたアクト（行為）のために費やし、残りの2割を風味のハーモニーなどの構成にあてています。

私の料理へのアプローチや哲学が他の料理人とは違うために、よくも悪くも批評の対象になりがちですが、それで構

いません。ビジネス的に成功しようと思えば、誰かがすでにやった既存の成功例を真似ればいい。結果、パリでは同じような店ばかりが増えちゃいましたけどね（笑）。友人の二ツ星シェフに言われたことがあるんです。「お前は、テーブルにクロスを敷かない、週3日も休む、家庭的なエスプリをガストロノミーに取り入れ、従来的高级店とは違うことをやってのけた。俺にはそんな勇気はなかったよ」と。私だって怖かったけれど、他のやり方をしても、窮屈で自分が不幸になるだけだとわかっていました。

10年かけて、自分らしきのある店作りができてきたと思います。ようやく、自分の料理と人生と店が、いい感じで同化してきたというか……。昨年は店の入る建物全体を買い取ってのリニューアルを余儀なくされ、この10年で得た利益はすべて無に帰しました。ある意味ゼロからの再出発ですが、気持ちを新たにさらに理想を追求しますよ。簡単な道は歩きたくない。でこぼこしていて苦労が多い巡礼のような道。長くて困難だけれど、これは私だけの人生です。ひょっとしたら途中で倒れてしまうかもしれませんが、でも、自分の道を歩むという意味と誇りは何ごとにも変えられないのです。





Visites à six grands restaurants provinciaux en France



店から車で10分ほどのところにある2haの畑で野菜を育てるピアス親子。毎朝、息子のジャン＝マルク・ピアス氏が収穫したての野菜を店に運ぶ。

“料理とは、調理器具ではなく料理人の手が行なうものだ  
私は強く信じています”



上2点 オンフルールの街のシンボリック的存在、サント・カトリヌ寺院。もっとも古い部分は15世紀の建築。全体が木造で、船大工らが船造りの技術を生かして建立した。教会前の広場では蚤の市が定期的に開かれる。

1. 土から引き抜いたばかりのみずみずしさあふれる黒ダイコン。
2. パタヴィアやロメーヌレタスなどの薬物野菜はシートをかけて保温。
3. 土地の名物アンディーヴは年間5万本ほどを生産。ピアス氏のアンディーヴは苦みが少なく、甘みが強いと評判だ。
4. さまざまな品種のニンジンも栽培する。





*Visites à six grands restaurants provinciaux en France*



1〜3. 畑から届いた野菜に、細心の注意を払って加熱を行なう。西洋ゴボウは水と牛乳で煮てから焦がしバターで焼き色をつける。アボカドはくし切りにして、表面を弱火でポワレ。根セロリは皮をむいてオイルをたらし、アルミ箔に包んでローストする。4. 真剣な表情ででき上がりをチェックするブルダス氏。



厨房でブルダス氏の傍らに立つのは、北海道時代から氏の元で経験を積んで来た山中真之氏。現在はスーシェフとして活躍中。



さまざまな調理法を駆使して、変化に富んだ魅力を引き出すのは魚介も同様。この日、ホタテはポワレ、ヒメジはブイイ、アンコウはポシェに仕立てた。





2 1



3

1

Le Bar mariné  
Avocats grillés, daikon, radis noir & bouillon moussé à l'huile d'olive

**スズキのマリネ**  
アヴォカドのグリル、大根、ラディッシュ、  
オリーブオイルを香らせたパイオンのムース

コースの2皿目に出すスズキのセビーチェ風マリネ。ライム、レモン、ユズ、カボスなどの柑橘とスパイスの香りをまとわせた新鮮なスズキに、アヴォカドのボワレとワカモレを合わせる。白い泡状にしたフォン・ド・ヴォライユは、人肌に温めることで冷たいスズキとの温度差を強調。塩をして日本の浅漬け風に仕立てたダイコンが触感のアクセントだ。

2

La Langoustine grillée  
Riz au bouillon d'agrumes & soja, frisée, emulsion & poivre Kuloshichimi

**ラングスティエヌのグリル**  
柑橘と醤油を香らせたパイオンで炊いた米、  
フリゼ、エミュルジョン、黒七味

アカザエビはシンプルに鉄板でさっと焼く。下に敷いたのはアカザエビのフュメで炊いた日本米。ユズや醤油を香らせた、日本の雑炊を思わせる仕立てだ。シャキシャキしたチコリで苦みとフレッシュ感を加味し、ユズ皮のすりおろしと黒七味で和の印象をさらに強調。ブルダス氏の日本体験を思い起こさせる、存在感のある主菜の一皿だ。

3

La Brioche au beurre  
Crème mascarpone vanille, yuzu, nougatine & praliné noisette

**バターブリオッシュ**  
ヴァニラ風味のマスカルポーネクリーム、  
ユズ、ヌガティエヌ、ノワゼットのプラリネ

平たく大きく焼いたバターたっぷりのブリオッシュに、ユズとヴァニラの香りに移したラムを打つ。ここにマスカルポーネベースの軽いクリームを厚く絞り、ヌガティエヌとプラリネをのせてリッチな風味のデザートに。この品や前号で紹介した「ナマンディーヌ」など、ブルダス氏はフランスの昔風のデザートをモダンにアレンジさせることも多い。