

古典フランス料理の技と 素材を活かす日本料理のセンスを融合

51 rue Jouffroy d'Abbans 75017

Instagram agapeparis

L' Agapé



シェフ
長門 嘉仁 氏

Profil

1986年生まれ 静岡県出身 高校卒業後、東京のレストラン「シェ・トモ」に入る。2011年渡仏。「Maison Rostang」「l'Épicerie au Bristol」「l'Écrin au Crillon」「Cinq au George V」「Les Fines Gueules」などを経て2023年6月「L' Agapé」シェフに就任。

“ モダンな設えと洗練された料理で人気の「L' Agapé」でシェフを務める長門氏にご登場いただきました。 ”

父の背中を見て志した料理の道

父が浜松のリゾートホテルでシェフをしていたので、子どもの頃から父のレストランで食事をしたり、夏休みにホテルのプールで泳いだ後に調理場で下拵えを手伝ってみたいとフランス料理が身近な環境でした。忙しそうに厨房を仕切っている父へのあこがれもあって料理の世界を志し、「フランスで経験を積まれたシェフのもとで、しっかり基本を身につけるように」という父の勧めで、東京のレストラン「シェ・トモ」に就職。



郷土料理を中心とした姉妹店と合わせて6年間、表のサービスから前菜、肉の火入れまで一通りを学びました。

古典を愛するシェフのもとで修業

本場のフランス料理を深く知りたいとの気持ちから24歳の時にワーキングホリデーで渡仏。Michel Rostangシェフの下で修業しました。1年間のワーホリが終わるころ就労ビザを申請していただき、いったん帰国して恵比寿の「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」で働き、半年ほどしてビザが下りたので再びMichel Rostangシェフのもとに戻り、3年ほどお世話になりました。他の店の厨房を見てみたい気持ちもありましたが、就労ビザ取得後すぐお店を移ると次のビザの更新に差し支えることもあります。それ以上にお世話になったご恩に報いてご縁を大切にしたい思いがありました。古典を重視するMichel Rostangシェフの厨房で、凄腕のシェフたちがソースやジュ、クネルなどを作る様子を目の当たりにできた



のは大変勉強になりました。今、「L' Agapé」でもジュは必ず取りまですし、魚ならフュメ・ド・ポアソン、ブル・ブランから派生させてオリジナルのソースにするなどクラシックを基にしたメニューを心掛けています。

出張料理でコロナ禍を乗り切る

その後、「Le Bristol Paris」、「Hotel de Crillon」などのレストランを経て、「Les Fines Gueules」で働く傍ら、個人事業主 (Auto-entrepreneur)

Un challengeur en France

などを利用して出張料理の営業を開始。コロナ禍の頃でしたが、ご自分のアパートマンでゲストをおもてなしいお客様からの需要がありました。自宅である程度仕込みをした食材をお客様宅で仕上げるため、慣れない厨房でおいしく見栄えよく料理を作る工夫や段取りが身につく、有名企業の社長などセレクトなお客様とのつながりができたこともプラスになりました。今でも休みの日に依頼があれば出張料理を受けています。僕が日本人のせいにお鮨を作してほしいという要望も多く、今はパリでも良い鮨が入るので一尾丸ごと仕入れて解体して使ったこともあります。



しました。

「L' Agapé」では特にスペシャリテを考えず、メニューは2週間くらいで変えて季節の食材を活かして頻繁にいらっしゃるお客様にも楽しんでいただける工夫をしています。プルトーニュの漁師さんから鮮度のよい魚が届くので魚料理も充実しています。

ミシュランの星奪還への挑戦

「Les Fines Gueules」の後に勤めていたビストロへ「L' Agapé」のパトロン



であるLaurent Lapaire氏がよく食事にいらして「シェフに」と誘っていただきました。「L' Agapé」がミシュランの星を落とした直後のことで、挽回策を考えていたようです。星付きのころでしたらお断りしたかもしれませんが、星を取り戻す挑戦に魅力を感じてお引き受け

素材を活かすシンプルな料理

将来は色々な国を回り、その土地の食材を味わったり料理したりしてみたいですが、いずれはパリで独立したいと考えています。流通の進化によって食材の質、鮮度が向上していますので、かつてのフランス料理のように複雑な加工を施すのではなく、良い素材に最低限の手を加える日本料理のようなレストランをしてみたいと思います。そのためにも「L' Agapé」で結果が出せるよう頑張っています。

若い方たちへ伝えたいこと

外国の文化であるフランス料理を理解するにはコミュニケーションが重要

なので、渡仏する前にフランス語と基本的なフランス料理の技術を身につけ、ガストロノミーのベースである郷土料理や古典料理について知っておく方がよいと思います。かつてフランスで修業した先輩方が頑張った結果を出し、日本人シェフの評価を高めてくれたからこそ後に続いた僕たちもフランスで信用され働くことができます。だから僕も修行先で期待を裏切らないよう努力してきました。志を持ってフランスに来て料理の基礎や語学力がないために挫折してすぐに帰ってしまう若い人が多いのはとても残念です。自分なりのビジョンを持ち、そのために何が必要かを考え、計画的に取り組んでほしいと思います。





アウトソーシングのお勧め
業務用加工食品 開発・製造

株式会社 富士物産
TEL 0555-83-5580
www.kk-fujibussan.co.jp





株式会社 中尾アルミ製作所
〒111-0035 東京都台東区西浅草2丁目21番4号
TEL:03-5830-2511 FAX:03-5830-2513

