



# Un challengeur en France vol.21

フランスで活躍する日本人シェフたち

日本らしいおもてなしの心を大切に、素材を活かしたフランス料理を提供されている山岸啓介シェフにご登場いただきました。



## 1 料理への興味をかき立てた鉄板焼き

料理の道を志したのは単純に好きだったからです。子供の頃、外食が好きな両親に連れられて行った鉄板焼きの店で、目の前で料理ができていくのを見た面白さは強く印象に残っています。両親にいつか自分の店でご馳走したいというのが夢でしたが、フランスでの開業は考えていませんでした。フランスに渡ったのはフランス料理に携わる以上は本場を見てみたいという思いからです。ブルゴーニュワインが好きだったので、知り合いの紹介でブルゴーニュ地方のレストランに入りました。今でも「étude」にはブルゴーニュ産ワインを多く揃えています。

## 2 パリでの独立で親孝行を目指す

約半年後、パリの店を経験してみたいと考え始め、開店1年目から評判の高かった「L'Agapé」に食事に行った際に当時スーシェフで、のちに「abri」を開店された沖山克昭シェフと知り合いになりました。その数カ月後に沖山シェフがL'Agapéを抜けられるのと入れ替わりにL'Agapéの厨房に入りました。そこで半年ほど勤めた後、就労ビザが取れる日本食レストランに移ったのも沖山シェフの紹介です。ワーキングホリデービザが切れる時期だったので、フランスで働き続ける環境作りが必要でした。この頃、パリの1ツ星和食店「あい田」の相田康次さんに、独立するなら日本より

## 4 伝統的な料理と日本のおもてなし

開店当時を目指したのは伝統的なフランス料理と日本人らしいおもてなしを提供する店でした。フランスに来て日の浅い私でしたが、当時流行の軽めのフランス料理に対して、「これが本場のフランス料理なのか」と自分のイメージとギャップを感じていました。そこで、ソースを添えた肉料理などのクラシックなメニューにしたところ、多くのフランス人が求めていたものとマッチしたのか、今日まで店を続けることができました。ブルゴーニュでワインを学んだ妻がワインの責任者兼経理担当を務め、ワイン好きなお客様にも喜んでいただいています。マネージャもフランス人ながら日本人のおもてなしへの思いを理解し、日本人以上によくやってくれるのでとても助けられています。

## 5 予想外に支持されたヴィーガン

1年ほど前から、新しい試みとしてヴィーガンの方たちのためのメニューを

始めました。時代の需要があると考えてのことですが、ヴェジタリアン向けメニューを出す店があっても、乳製品や卵を完全に使わないコースメニューは初めてですから冒険でした。私自身はヴィーガンではありませんし、乳製品、肉、魚を普通に召し上がる一般のお客様にマイナスイメージを待たれてしまう不安もありました。蓋を開けてみるとヴィーガンのお客様は予想外に多く、ヴィーガンメニューの注文が全体の2割程度にもなります。味が濃くておいしいフランスの野菜にはメインディッシュになる力があると以前から思っていましたので嬉しい驚きでした。愛情をこめて野菜を育てている生産者の皆様を思う時、付け合わせとしか考えられてこなかった野菜が主役としてメインディッシュを飾り、喜ばれることに小気味よさを感じます。ヴィーガン料理が受け入れられたのをきっかけに、一般メニューも含めた料理すべてにおいて生クリーム、牛乳、バター乳製品の使用をやめました。以前からのお客様も変わらず来てくださり、うまくいっています。当面はこのスタイルを続けていこうと思っています。✓



14 rue du Bouquet de Longchamp 75116 Paris

# 「Restaurant étude」

エチュード

## オーナーシェフ 山岸 啓介 氏

**Profil** 1981年長野県生まれ。調理師学校卒業後、白金台「OZAWA」に7年勤務。27歳で渡仏し「L'Agapé」等に勤務。2013年9月「Restaurant étude」を開店。

パリの方が将来性が高く、何十倍も親孝行ができる助言をいただき、食材やワインの仕入れなども考えて、パリで店を出すことを真剣に考えるようになりました。

## 3 ショパンの調べに支えられて

パリでの独立を具体的に考え始めてから3カ月ほどでétudeの場所が見つかり、比較的早く仮契約、契約と進展しました。渡仏4年でフランス語もあまりできず、手続きにはそれなりに苦労しましたが、

店を見つけるだけで1年ぐらいかかるのは珍しくないパリの状況を考えれば大変幸運だったと思います。店名は同名のショパンのピアノ練習曲が好きなのと、「勉強する」という言葉の意味に日々努力してより良いお店にしていこうという思いを込めています。開店前、店の内装工事中にはよくこの曲を聴いていました。施工業者とのやり取りなどフランス語でうまく思いを伝えられないストレスや独立へのプレッシャーを乗り越えたのはショパンのおかげかもしれません。↗

## 6 フランス料理を志す方へ

技術を磨くには経験が必要ですが、逆に積み重ねれば誰でも上達できる面もあります。何かを成し遂げるために大切なのは気持ちではないでしょうか。目的達成には必ず何かしら障害があります。「やってみよう」という思い切りの気持ち、そして諦めない心があってこそ成就するものです。料理の世界も厳しい面はありますが、強い思いを持ち続けて乗り越えていって欲しいと思います。

