



Un challengeur en France vol.26

フランスで活躍する日本人シェフたち

リヨンにおける日本人オーナーシェフの草分けとして、また自然派ワインの先駆者として活躍されている石田克己シェフにご登場いただきました。

1 アラン・シャペルシェフに魅せられて

母の故郷会津で育ちました。料理人を目指し、高橋徳男シェフが率いる「アピシウス」で働いていた時、アラン・シャペル、ジョエル・ロブション両シェフによるトリュフをテーマにしたフェアを目のあたりにして、感銘を受けました。それをきっかけに、いつかフランスに行き、リヨンの「アラン・シャペル」で働きたいと思うようになったのです。その後、東京で働くなどしましたがフランスへの想いはつり、1992年、29歳の時にリヨンに来ました。既にシャペルシェフは亡くなっていましたが、知り合いで神戸の「アラン・シャペル」にいたシャペルシェフの愛弟子であるフィリップ・



ジュスシェフの帰国をきっかけに、彼を頼ってリヨンの「アラン・シャペル」で働くつもりでした。しかし、就労ビザなどの問題で実現せず、不確かな立場で働くことに不安を感じていた時、和食店からオファーを受けました。フランスに長く滞在したいと考えていたので引き受け、鮭なども勉強して、結局4年間ほど和食店で働きました。



3 変わりゆく美食の都リヨン

本当に大変でしたが、マダム・シャペル、息子さんのロマン・シャペルさんとダヴィッド・シャペルさん、フィリップ・ジュスシェフなどいろいろな方たちに支えられて乗り越えてきました。また、食に造詣の深いジャーナリストの方々がひいきにしてくださって、あちこちに記事を書いてくださったことが追い風になりました。大手の新聞・雑誌などにはほとんど載せていただいたと思います。当時は日本人シェフの店などほとんどなくリヨンでは私が草分けといっているかもしれません。リヨンは美食の都といわれ、私が来た頃は本当においしい料理を出す店がたくさんありました。例えばリヨン特産のソーセージなどは特徴的だと思います。この店でもロティにしたり、ブーダンなどの加工品も



4 自然派ワインとオリーブオイル

ヨーロッパに来て何よりも衝撃的だったのは自然派ワインとオリーブオイルです。モルゴンのお祭りに出かけて自然派ワインの父とも言われるマルセル・ラビエールさんと知り合い、そのナチュラルで繊細な味に感動しました。リヨンで最初に自然派ワインを置いたのは私の店です。オリーブオイルについては、最初に出会って感動したのがスペイン・アンダルシアで生産されるニューズ・デ・ブラドです。濃厚でそれまで知っていたイタリアのものとはまったく違いました。様々な特徴があるオリーブオイルとの出会い、それをどう料理に生かすかが私の楽しみになっています。

©Nicolas Villion



43 rue Chevreuil, 69007 Lyon

「En mets, fais ce qu'il te plaît」

オーナーシェフ
石田 克己 氏

Profil ホテルオークラ神戸の開業に携わり、以前より尊敬し、著書を愛読していた小野正吉ムッシュと出会う。アラン・デュカスシェフのフェアを手伝い、感銘を受ける。1992年渡仏。リヨンで日本料理店のシェフ等を経て1999年に「En mets, fais ce qu'il te plaît」を開店。

2 マイナスからのスタート

今のように鮭や和食がブームではありませんでしたが店は繁盛。しかし、その間もレストランやパン屋などでフランス料理の修業を続けていました。交流を広げていく中で、知り合ったフランス人から店を持とうと持ち掛けられたのがこの店を始めたきっかけです。1999年に営業を開始。私は経営的なことには疎かったですし、会計士などもそのフランス人の

知り合いで、すべて彼の主導でした。ところが始めて見るとうまくいかず、「ここはあなたに譲るよ。僕は出ていくから」と彼はあっさり手を引いてしまったのです。聞いていた金額の3倍ほど借金があったことが後からわかり、それをすべて引き受ける羽目になりました。ゼロから、どこかマイナスからのスタートでした。



5 様々な出会いへの感謝を形に

2002年に娘が生まれて以降は、食の安全性に関心が強まり、食材についてさらにこだわるようになりました。そして今、とても注目している食材はお酢です。私は料理の酸味を大切にしていますが、スペインとの国境の街バニユルスで添加物の入らない自然派ワインからお酢を作っている女性生産者がいます。ソムリエでありワイン販売の経験もあるご主人のサポートを受け、各地の自然派ワインを酢酸発酵してつくられるお酢は、様々な個性があり、料理を引立ててくれます。



「恩師」とも呼ぶべきアラン・シャペルシェフやマルセル・ラビエールさん、素晴らしい食材を作られている生産者の皆様など多くの方に助けられて今日の私があります。その感謝を何らかの形で表していけたらうれしく思います。自分が表に出るといよりは後進に指導したり、プロデュースを手伝ったりといった形で何かを伝え、残していけたらと考えています。