

フランス料理とレストランの基本的形とその楽しみ

レストラン ドゥ・ラパン シェフ 高橋 昇

フランス料理は、家庭料理、地方料理、古典料理と、それらが相互に影響し合ったものがあり帰化料理も含まれ、複雑で膨大なものですが、一般に家庭料理とレストランで供される料理は別のものです。

日常のフランスの家庭や職場での食事は、野菜料理が主体であったり、鶏肉、豚肉、ハム、塩豚肉、ソーセージなどの肉類は通常一種で温かい料理又は冷たい料理を摂り、パンと共に食べます。

一方レストランの料理は家庭料理とは異なる物で主に古典料理であり、その起源は、18世紀までの上流階級、また19世紀のブルジョワのために作られていた料理を元とした物です。その特徴の一つは、ノーブル又はブルジョワ風に調えられた古典的ソースが用意されていることです。

一般に高級店では、多様で上質な食材やソースが用意されており、家族経営の小さな店では、店舗ごとに限定された物が用意されています。ここでのレストランとはフランス語でのレストランの事で、英語でのレストラン=外食という意味とは違います。似ているものでブラスリー（ビアホール）やビストロ（単品料理やワイン等を楽しむところ）もありますが、そもそも成り立ちが違うため、それらは、またそれぞれ別のものです。

また、レストランでは、通常ムニユ（前菜と主菜の定コース料理）または、ア・ラ・カルト（単品で前菜、主菜を選び、コース料理と同様に作る）等いずれにしてもコース料理を注文し、飲み物（ワインやビール等一般的に醸造酒）を選びますが、この料理又ワイン

等選びが重要な作業であり、また楽しみであり、お客様が楽しむために用意されているものです。ですから、家庭の食卓よりも皿数が多く、レストランならではのソースとともに用意されるレストランでの食事は、一般に特別な時間であり非日常的食卓であるということです。

さて、フランスでの一般的食事風景は、常にレディファーストであり、レストランでの入店時や帰る際の女性優先や高齢者優先は当然であり、席位置の取り方、着席の順序も当然その通りです。ですから店員は常にそのつもりで女性かつ高齢（人生の先輩である）な方の順で上着をお預かりし、椅子をお引きするのです。この場合、客側のフランス人又は西洋人がこの事を知っていて当然であり、女性は堂々として先に席に着き、男性はゆったりとその後着席します。ヨーロッパ人が彼らの文化を、フランス人がフランスの文化を理解しているのは、当たり前だと思います。そもそもレストランとは、近代のパリで生まれたフランス文化（当時ではパリの文化）そのものなのですから。しかし日本においても、フランス料理用の食器やテーブルとその他の道具、また料理やワインを用意した場合は、利用するお客様もこの様な文化から、大きく外れることは出来ません。ある程度の美しさが必要です。他席から見ても、お互いに風景としての責任があり、パブリックな存在であるのです。

十分に用意された道具類や料理（それらが高価なものでも廉価なものであっても）を前にお客様には、十分に用意された余裕のある時間と、紳士的な食卓を囲む気持でご来店いただく事になります。

<レストランは劇場>とは、100年以上前から使われてきた名料理人の言葉ですが、先の様な一般社交認識があつてこそ、生きた楽しみの会話と古典的な食事の喜びの空間の

開演となり、数時間にわたり、お客様と店側が双方互いに演出を出来るのです。

ヨーロッパのワインはどれもそれぞれに伝統的な物であり、楽しく明るい話題を持ち込むべき正統な食卓に必ずや華やきを添え、それを最大限有意義な時間にするべく存分に隠す事無くその力を発揮します。

十分な量で用意された前菜、例えばハムやサラダ、テリーヌ、またサーモンやいわし等これらの冷製の前菜料理が、トラディショナルに十分な量にて卓上に乗せられるのは、ワインと会話、ゆったりとした食卓の時間の前半を楽しむためであり、食事のプロローグそのものだからです。

温かい料理では、例えば、姿のまま茹で上げた紅鱒を卓上にてお客様がその身にナイフを入れ、開く時、ナイフのある食卓文化を実感する喜びがあり、フランスの大地やその歴史を感じることができます。

また、例えば肉料理では、肉のだし汁を贅沢に煮詰めて調えられたクラシックなフランス料理は、現在でも特別な食卓のためのごちそうであり、それそのものが、常に間違いなく、素晴らしい存在であるべき物で、この価値が今後も変わる事はありません。

デザート後のリキュールやブランデーは、その食卓に第二の幕を開けるものであり、その日の食事をさらに有意義に締括るためになくではならぬものとして、特におすすめ致します。ストレートで注がれる一杯のブランデーやリキュールは、十分なエキスで調えられた十分な量の料理の後でこそ、その本当の価値を現してくれます。

レストランで食事をしている気分になりましたか？レストランとフランス料理の世界とその楽しみは奥深いものであり、その楽しみは無限にあるでしょう。

世界で一般に西洋式に用意されたコース料理の食卓について、グローバル基準は、現在なお一般にフランス式であり、フランスでの公共のマナーや、道具の使い方は広く文明的な要素を有しており、西洋の伝統的な流儀と儀礼を簡素化した一つの代表的な形であり、現在の公式儀礼＝プロトコールの一般的な代用として知っておいて便利であり、簡単でかつ、有利で有効なものです。

フランス料理については、ヨーロッパ料理の中で唯一統一化、体系化されたものであり、レストランでのそれは、ヨーロッパでの中心的な意味を持ち、私たちは、現在なおそれを見ることができます。また、この事は、フランスが中世カペー・ヴァロワより大きな国土を保ち、近世ブルボン、そして近代と多大な発展を続けた結果である上、大革命時代とその後のヨーロッパ事情に影響を与え、また与えられた結果決定されたフランス料理世界の歴史上の宿命的なもので、現在なお、西洋料理の手引き的地位と栄光を保持しています。

私たちが、また外国人がフランス料理を食べて楽しみたいという想いは、かつての時代の、例えば100前のヨーロッパ人が、皆、パリという都にそれぞれの何かを求めた時代の情熱、憧れと今だ同じ事であり、たとえ、言語においてのグローバルスタンダードは英語である現在であっても、変わる事はありません。

私たちが、フランスやヨーロッパ文化を理解しようとする時ですが、私たち自身が文明的には、西洋風であるため、西洋起源の思考や習慣を身にまとい過ぎ来たため、時に相手の文化的要素までも混同しがちではないでしょうか。

フランス料理を楽しむ、例えばレストランを楽しむという事は、私たちが西洋のあらゆる文化を楽しむ、また理解しようとする時の一つの扉であり一つの鍵であり、その最も理解しやすい形の 하나가食卓であり、レストランであると料理人の私は思っています。

私共の店は、家族経営のごく小さな店ですが、その小さな店での食卓のこつと楽しみを理解すれば、きっと高級店での食事の楽しみも倍にも多くなると思いますし、ヨーロッパ旅行の際、またヨーロッパ文化の何かを楽しもうとする時、必ずその楽しみを広げて、また深めてくれると思います。

西洋の中のフランス、アンシャンレジームと啓蒙、西洋式合理考、形式主義とその現在、大革命、自由、トリコロール、ソシアルとリベルテ、キャピタリズムとまたその反発、プロのアートと人々の人生芸術、愛と文学と歴史と現在、西洋人と自然観、彼らにとって古代神話とは、今も、これらの、あるいは対極的両岸を交錯し、考え、個人的答えを求め、暮らすことを望む人々、例えば、フランス国民は、そのほとんどが今も哲学者か文学者であるとするれば、私たちにも貴重な存在であり、現在の私たち日本人が、私たちの中の西洋と私たちの中の日本古来の固有物を明確に光に照らそうとする時フランス人や、その文化が一つの暗号であるかもしれません。

どうぞレストランでワインの杯を右手に、そして個々の喜びを友と互いに称え食卓を共にし、時間を共有する幸福と肉のだし汁をふんだんに注ぎノーブル的に仕込まれた料理の前に、テアトル的にお客様それぞれがレストランたる食卓を堂々と大切にお作りください。

