

# レストランガイド 「ミシュラン」

有限会社 フードアトラス  
(イタリア料理 イルピーノ)

代表取締役 川端 美枝

かわばた みえ さん

- ・1967年 札幌市生まれ
- ・1990年 北海学園大学卒業
- ・(有)フードアトラス 代表取締役
- ・イタリア料理、ワインなどの専門家としてイタリア料理店「イルピーノ」などを経営。多くの国々を訪れ自らの舌で食を探訪。
- ・北海道フードマイスター、フードコーディネーター。
- ・(社)北海道観光振興機構アドバイザー、札幌市6次産業化補助金審査委員など数多くの公職を歴任。
- ・北海道の食材にこだわった北海道の食と観光の橋渡しを努めています。



今年の春、北海道の食関係者は「ミシュランガイド北海道版」の話題で大いに盛り上がった。

どの店が星を取ったとか取らなかったとか、なぜあのお店が一つ星なのか等。新聞・テレビでも大々的に取り上げられた。

◆ミシュランガイドとは何か？

一九〇〇年代フランスのタイヤ会社「ミシュラン」が自動車運転者向けのガイドブックとして、発行されたのが始まりだったとか。

内容は郵便局や電話・ガソリンスタンドの位置そして車の修理方法などが書かれていたという。

一九三〇年代に入りレストランを星で各付けする方式がとられ、ミシュランの社員が匿名でレストランを訪れ調査を行うようになったという。

日本では二〇〇八東京版が発行され、その後京都・大阪に続き北海道版が今年発行された。

若いころイタリアで過ごした私も、このミシュランガイドには、ずいぶんとお世話になった。

当初は星付きのレストランに行きたくて購入したものであったが、その後イタリアの小さな街を車で行くのに大変便利なものだと気がついた。日本のガイドブックには載っていないイタリアの小さな街の地図・ホテル・レストランそしてそのレストランの名物料理までが記載され金額の目安まで書いてある。

大変便利なガイドブックであった。

正直、ミシュランガイド北海道版には全く興味がわかなかつたが（本店がミシュランと関係ない世界にいるせいだと思いが）ミシュランの歴史がいまさらながらちよつと気になった。

本家フランスではミシュランの星を取るためにかなりの力がそがれ、また星を落とした店はショックのあまり自ら命を絶つシェフまでいるという。

星を一つ獲得すると三〇%売り上げが

上がるとも言われているらしい。

ミシュランガイドについて調べていると、あるレストランにたどり着く。

#### ◆ミシュランガイド初の

#### 三つ星レストランへ

このミシュランガイドが発行された当初に三つ星を取得したレストランが、パリから約四〇〇キロ離れた「食の都リヨン」からさらに南へ三〇キロほど行った、ヴィエンヌ町にある「ラ・ピラミッド」であることを知った。

若いころフランスの一つ星のレストランで一年ほど修行したことのある当店の



シェフに

「一番行きたいレストランは？」

と聞いたところ、

「やはり料理人のあこがれ、ラ・ピラミッドです。」と、またラ・ピラミッド。そこでラ・ピラミッドについて調べてみた。

ラ・ピラミッドのシェフ・フェルナン・ポワンは一九三三年から他界する一九五五年までの二〇年以上ミシュラン三つ星を守り続けた。

産地特有の味に根ざし、素材の生かし方・組み合わせ方が素晴らしかったらしい。

フランス料理の世界に新風を吹かせ源流を築いた人らしい。現在活躍するフランス料理のシェフの多くが彼の系統を引き次いでいるという。他の料理人と違い彼の著作はなく、唯一残したのがフランスの片田舎ヴィエンヌ町にある「ラ・ピラミッド」である。

ポワン亡きあとマダムポワンが引き継

ぎ、三つ星を維持。ポワン夫妻が他界後、閉店。その後売却に出されたが、偉大な店名であるがゆえしばらく買い手がつかなかった。が一九八九年、パトリック・アンリルが三十一歳の若さで買い取り新生ラ・ピラミッドをオープンさせた。

オープンの翌年にはミシュラン一つ星、その翌年には二つ星を獲得した。

ここまで調べると何としてもこの「ラ・ピラミッド」というレストランへ行きたくなった。

そこで六月のある週末、東京での仕事を終え深夜便でフランスへ発った。朝六時過ぎバリのシャルルドゴール空港に着。そこからはフランス高速鉄道TGVに乗り換え二時間、パリから約四〇〇キロ離れたリヨンに到着。そこでホテルにチェックインをし、着替えを済ませた。

ラ・ピラミッドのあるヴィエンナ町へはさらに南に三〇キロ、バスに乗り換え向かった。

#### ◆日本を発って約二〇時間後……

予約をした十二時少し前にラ・ピラミッドに到着。思いのほかスムーズに移動ができた。

あこがれのレストランの入口には細身の白いピラミッドがそびえ立っていた。

きれいに手入れをされたガーデンに通され、食前酒を飲みながらメニューを選び

六月のヴィエンヌ町の気温は二〇℃を超え、屋外で食事するのに最適な気候だった。

ラ・ピラミッド初代シェフポワンのメニューは予約をすると食べられる物もあるらしいが、私は現在のシェフが手掛ける料理をいただいた。

どの料理も見た目はよくある盛りつけであったが、食べてみると、下ごしらえに手間暇を惜しまず、丁寧な仕事さがされているのがわかった。かすかに香る香辛料、食感の違う素材の組み合わせ。どの素材も主張しすぎず、調和がとれている。

添えられて  
いるものすべ  
てにこだわり  
が感じられる。

数種類の野  
菜を使ったサ  
ラダは、それ  
ぞれの野菜の  
火の入れ方、  
切り方が絶妙。



食感が楽しかった。

最後のデザートは見た目も美しく、思わず歓声をあげてしまった。

器の使い方もうまく、料理を美味しく見せる演出も素晴らしかった。五感すべてを刺激してくれる料理の数々だった。思い切つてこのレストランに来てよかったと思つた。

ミシュランガイドの星の数がこのころと違うことではなく、現在のフランス料理がここから生まれたのかと思うと、感慨深い物があった。



そして、美味しい料理にはきちんとした方程式 $\parallel$ 食べてくれる方の五感を刺激する。

ということを改めて感じる事ができた。

今回のフランス滞在時間は約八〇時間。この間に十二回の「食」を楽しんだ。

この「ラ・ピラミッド」のほか、リヨン独特の「ブション」と呼ばれる庶民派の食堂で名物料理クネルを。

そしてパリで日本人スタッフのみで営まれているフレンチレストランでは魚料理を堪能した。

どこもとても勉強になるお店だった。

ある料理人が

「食に携わる者にとって、どれだけ美味しいと思える物を食べたかが財産である。」と言っているのを聞いたことがある。この言葉を聞いて、なるほどと思った。当たり前だが、美味しい物を食べたことがない料理人が、美味しい物を作れるはずがない。

美味しいという経験を増やすことが大切である。

ミシュランガイド北海道版をきっかけに、思わずフランスまで行ってしまったが、多くの財産を得た旅だった。

食の世界がますます楽しくなってきた。



## イタリア料理 **イルピーノ**

〒060-0001 札幌市中央区北1条西3丁目

荒巻時計台前ビルB1

TEL・fax 011-280-7557

<http://www.ilpino-il.com>