

グレン・ヴィエル

L'Oustau de Baumanière
ルストー・ド・ボーマニエール (フランス/レ・ボー・ド・プロヴァンス)

クリエイティブな野菜料理で 歴史あるレストランを活性化

ガストロノミーで年々重要性を増す野菜料理。本連載では、野菜に意欲的な飲食店を盛り立てる活動「We're Smart®」の協力を得て、欧州の「ベジタブルシェフ」6人を紹介する。第三回は、南仏に広大な自家菜園を有する老舗ホテルレストランのシェフ。その歴史に新たな名声を刻んでいる。

original text: Frank Fol, Mieke De Vylder summary translation: Ryoko Sakane
photo: Wim Demessemaekers

we're smart We're Smart®はベルギー発、野菜料理で未来を拓く活動。HPでは野菜料理が得意な世界1356店を紹介し、アワードも。ここでは「Radlicious」(同会が推すシェフ20人を掲載する書籍)より各回1名を抜粋・抄訳する。



Glenn Viel グレン・ヴィエル

両親の出身地であるブルターニュを故郷とする。高校卒業後「ル・ムーリス」「ブラザ・アテネ」(ともにパリ)で勤務。シェフを務めたホテル・キリマンジャロ(クールシュヴィル)で2013年ミシュラン二つ星を獲得。2015年より現職。20年、39歳で史上最年少で三つ星を獲得。

「ルストー・ド・ボーマニエール」は、絵のように美しい景観で知られる南フランスのレ・ボー・ド・プロヴァンスで、1945年に創業したレストランだ。敷地内にはホテルのほか、チョコレートショップ、雑貨店、製陶所、SPAも併設。この地は、いわばフランスの食の遺産として80年間にわたり多くのセレブリティを魅了してきた。

ボーマニエールの3代目オーナー、ジャン・アンドレ・シヤリアルに招聘され、2015年からシェフを務めるのが、グレン・ヴィエルだ。パリの五つ星ホテルで料理技術を身につけたグレンは、偉大なフランス料理の伝統と自身のコンテンポラリーな味覚のはざままでエレガントなバランスを見出し、それを皿の上に表現している(訳註:現在「ルストー・ド・ボーマニエール」では3つのコースを提供する。そのうち看板メニューとなっているのが野菜料理のみで構成する「1987」。自身も料理人であるジャン・アンドレが1987年に考案した)。

自家菜園との対話から 全く独自の発想を得る

ジャン・アンドレは、グレンのイノベーションを積極的に受け入れ、ボーマニエールを最高峰のレストランとして生まれ変わらせた(訳註:ボーマニエールは1954年から86年まで途切れることなくミシュランガイドの三つ星を獲得していたが、87年以降二つ星に。2020年、再び三つ星に返り咲いた)。

グレンの着任前、ボーマニエールの料理は濃厚でクリームたっぷりだったが、現在はよりビュアに洗練された。そして、より強くプ

ラントベースにフォーカスしている。皿の主役は、敷地内の自家菜園で採れたフレッシュな野菜、果物、ハーブやエディブルフラワー。さらに、南フランスを代表する名産品や地元食材の数々も登場する(訳註:たとえば「アスパラガス」のビュレに使われているマスタードは、フランス西部のブリーヴで製造される特産品。ワイン醸造の際に出るブドウのもろみとマスタードシードを原材料とする)。

「料理は味が6割、心理が3割 そして運が1割」

ボーマニエールで提供されている料理は皆それぞれ固有のストーリーを語り、グレンの獨創性を食べ手に伝えている。毎夜、営業後には広大な自家菜園を情熱的に歩き回るといふグレン。そのビュアでクリア、かつ誠実なクリエイションは、一見シンプルだ(訳註:このページで紹介するアスパラガスやピーツの料理もその典型)。しかし、実際には幅広い研究と、完璧を追求するたゆまぬ歩みから生まれている。

「正しいことをすれば、相応の結果が出るはずです」とグレン。我々の食糧事情が地球を枯渇させることは、もう分かっている。ということは、プラントベースを主体とした食習慣の確立が必要なのは明らかだ。「サステナブルなばかりではなく、植物の世界は実に豊か。プラントベースと向き合うことで、よりクリエイティブに料理ができるというのもメリットです」とグレンは言う。

そのクリエイティブは味覚の面だけにとどまらない。彼の料理においては、最高の食材と料理技術に加え、ストーリーも大きな

位置を占めている。「料理の評価は、味が6割その時の気持ち3割、そして1割は運で決まる」とグレンは言う。

運の1割はどうすることもできないが、自分の手を変えられる残りの9割をできるだけより良いものにしてと努力を重ねる。たとえばゲストの様子を注意深く伺い、男女それぞれ好みに合わせて、2種類の異なるデザートを提供することもある。

また、ちょっとした遊び心もグレンの持ち味だ。「私のナス、私のビジョン、コーヒー」と名付けた一皿では、食べ手は意外な組み合わせに驚き、ナスとコーヒーの相性を賞賛したが、実はその料理にはコーヒーは使われていなかったという。言葉で味覚を刺激する——このエピソードは、グレンの実験的な側面をよく表している(訳註:グレンは、店に立つだけでなくフランスの人気テレビ番組「トップシェフ」で、フィリップ・エスベストやエレヌ・ダローズらとともに審査員も務める。店に加え、これらの活動を通して、プラントベース料理の普及に取り組んでいる)。

自分自身の味覚と 料理の技術を信じて

両親の出身地であるブルターニュを故郷とするグレンだが、子供時代は、軍人である父の転勤にともなって数年ごとにフランス各地へ転居を重ねた。「そのおかげで、どこにいようと自分自身であることを学んだ」とグレンは話す。

高校卒業後は、料理人になろうと決めてパリへ。修業先のル・ムーリスやブラザ・アテ

ネはホテルとして五つ星評価を受け、そのレストランはミシュランでも二つ星、三つ星を獲得している。しかし、グレン本人は星付きレストランで食事をしたことがないそうだ。それは、先人観に支配されない独自のフレーパーレットを作るためだという。「すべての人を喜ばせることはできないのだから、自分が正しいと感じることをするべきだ」とグレンは言う。「ルストー・ド・ボーマニエール」では、彼が自分自身に忠実に、注意深く仕上げた料理を味わうことができる。すべての料理に物語があり、食べる人の記憶を呼び起こし、感情を振るわせる。

オーナーとシェフの協業で 実現した、新たな美食体験

遡ること1987年、この伝統あるレストランで野菜のみのコースを提供しはじめたジャン・アンドレはベジタブルシェフのパイオニアだ。そして彼は今も、ダイニングバックヤードを問わず、常にレストランのどこかで働いている。

そして、グレンというユニークな料理人を迎え入れた後は、その創造性を常にサポートしてきた。もともとあった厨房を拡張し、スタッフを増員する一方で客席数は半減させたのも、ジャン・アンドレとグレンが取り組んだイノベーションの一環だ。庭には食べられる草花が豊かに生い茂り、ハーブに囲まれたハンモックで束の間の休息を取ることができ。ここでは、全ての環境が、究極の美食を形にするべく整えられている。

Beetroot

ピーツ

バラのように盛り付けたピーツは、180℃のオーブンで3時間丸ごと包み焼きし、さらに70℃で7時間熟成させる。中心には生の角切りのピーツを盛り、シラス・ヴィネグレット(オレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライム、ハチミツ、ピーツの搾り汁とエストラゴンオイル)をかける。オリブオイルを加えて泡立てた柑橘果汁をピーツの上に点々と絞り、エストラゴンの葉をアクセントに。地中海沿岸が原産地とされるピーツを、南フランスらしい香りで味わう一皿。

Asparagus Straw

アスパラガスの藁

プラントベースのバターで炒めたアスパラガスを主役に、アスパラガス尽くして構成する。上にはフランス西南部コレス県ブリーヴ名産の、ブドウのもろみ入りマスタードを加えたアスパラガスのビュレをかけ、生のまま薬のように細くおろしたアスパラガスのサラダで覆う。脇のソースも、角切りのアスパラガス入り。ディルオイルとシェリーヴィネガーに増粘剤でとろみをつけている。ダイスレモン、ウッドソレルの葉、パッションフルーツのゲルをトッピング。