

## ミハエル・フレイモート

Vrijmoed

フレイモート(ベルギー/アント)



### 時代を超えて食べ継がれる、 野菜のスペシャリテを創造

ガストロノミーで存在感を増す野菜料理。本連載では、野菜料理を盛り立てるガイド「We're Smart®」の協力で、同ガイドで最高評価の5ラディッシュを受ける「ベジタブルシェフ」6人を紹介する。第5回はベルギー・アントのシェフ。野菜料理目当てのお客も多い彼の店は、9年連続ミシュラン二つ星に輝いている。

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 No.1」(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。



Michaël Vrijmoed ミハエル・フレイモート

1980年ベルギー・アント生まれ。幼少時の夢はパン職人。ホテル学校在学中、国内外の名店での研修を機に料理人を志し、卒業後は国内のトップレストランに勤務。ピーター・グーセンス(「ホフ・ファン・クレーフェ」)のもとで8年働き、スーシェフに。2013年独立開業。

多くのゴシック建築に彩られた歴史ある街、ベルギー・アント。中心部に店を構える「フレイモート」は、一流のフランス料理店で腕を磨いたミハエル・フレイモートが営むレストランだ。

ミハエルは2013年に独立開業し、初年からミシュランの星を獲得。2017年以降は二つ星だ。なお、2018年には5ラディッシュを獲得している。

**数々の名店で、料理人としての  
確かな基礎を習得**

確かな技術をもって調理されたミハエルの野菜料理には、誰の目にも明らかで唯一無二のオリジナリティが発揮されている(訳註:「フレイモート」では、季節によって内容が変わる2本のおまかせコースとアラカルトメニューを提供する。おまかせコースの1本が「ビュア・ベジタブルズ・メニュー」と題した、野菜や果物が主体のコース。一部の皿には、チーズなどの乳製品も用いている。また、コースと同じ料理をアラカルトで注文することもできる)。

ミハエルは、幼い頃から好んでキッチンに立っていた。当時熱心に作っていたのはパンやケーキ、フランクで、将来の夢はパン職人。しかし両親の勧めがあり、より広い選択肢が得られるよう、14歳でコクスアイデという海辺の街にあるホテル学校に進学した。

在学中には国内外の著名レストランでの研修を経験し、ガストロノミーに対する味覚を身につけた。そして、彼は卒業後も食欲に学び続けた。ベルギーの最高峰のレストランで働くことで、プロとしての知識を深め、厨房

だけでなく仕入れやサービスの面でも、高いレベルのオペレーションを習得した。

独立直前に勤務していたのは、ベルギーで最も知られた店のひとつ「ホフ・ファン・クレーフェ」(訳註:2004~2024年、ベルギー唯一の三つ星であり続けた店。2025年に経営とシェフが代わるも、2つ星の高評価を維持。同店で勤務中の2007年、オランダ・ズヴォレの「デ・リブレイエ」での食事が、ミハエルにとって忘れられない一日となった。この日をきっかけに、ミハエルは後に彼の看板となる野菜料理に取り組み始めたのだ)。

**修業先での成功に力を得て、  
独立当初から野菜に注力**

デ・リブレイエのシェフ、ジョニー・ブーアは、当時すでに100%プラントベースのコースメニューを提供していた。たんに肉と魚を植物性素材に置き換えるだけでなく、野菜の持ち味を際立たせるために考案されたスペシャリテの数々に、ミハエルは吹き飛ばされるような衝撃を受けたという。

勤務先に戻ると、ミハエルはシェフのピーター・グーセンスの許しを得て、独自にプラントベース料理の探求を始めた。

それらの料理を店で提供すると、大成功。ミハエルは、野菜料理で食べ手をワクワクさせる術を見出した。それ以来、ホフ・ファン・クレーフェではずっとプラントベースの料理を提供し続けている。

一方、ミハエルは、2013年に自分の名前を冠したレストランをオープンさせた。確かな技と知識、時代の先を読む洞察力。自

信に満ちたミハエルの料理は、その極めて高い水準ではじめからゲストを驚嘆させた。同時に野菜料理のバリエーションもさらに広がり、魅力あるものへと発展している。

**野菜料理は、創造性を高める  
大きなチャレンジ**

「プラントベースの料理は、料理人のクリエイティビティにおける大きなチャレンジです」と、ミハエルは自らの信念を語る。

「野菜料理の多様性とクリエイティブな可能性は無敵です。いくらでも思考を重ね、視点を交える余地が残されているのです」

彼は野菜だけで人々の心を動かすことを好む。ごく簡素な食材から最上級の料理を生み出すことができれば、食べ手の喜びはより一層大きなものとなるはずだ。

実際、野菜料理を目当てにフレイモートの予約をとるゲストの多くが、ノンベジタリアンとのこと。その意外なエピソードは、ミハエルの野菜料理が万人を惹きつけることを証明している。

メニューの内容は、季節とともに変わっていく。ミハエルがいつも楽しみにしているという新しいメニュー作りは、まず生産者を訪ね、食材とその背景にあるストーリーを感じ取ることからスタートする。

ミハエルは、アント周辺の健やかで肥沃な土壌で栽培されたローカルな食材を選ぶ。そして彼と同じく、自分たちの手仕事に情熱をもって生産に取り組む熱心な生産者たちから、最高の食材を仕入れている。

仕入れの後には、厨房へ。試作、試食、再考、

調整、完成というクリエイションの始まりだ。一連のプロセスにおいて、ミハエルは何も無駄にはしない。見た目は悪い野菜でも、おいしい一皿にすることができる。

もっとも重要なのは、フレイバーである。続いて、食感、コントラスト、口溶け。これらが一体となった料理を味わえば、フレイモートの唯一無二の個性が生きて伝わり始めるはずだ。

知らない土地を訪ね、地元文化に触れることも、ミハエルの人生の一部となっている。もちろん、旅先で出会う美味もその情熱には欠かせない。

そして、彼はふらりと立ち寄れる店で味わった、ごくシンプルな食事にも大きなインスピレーションを得ているという。「限られた材料でも、おいしく風味豊かな料理を作ることができます」とミハエル。

自店でも、ふたつかみつつの食材からガストロノミクの一皿を生み出すことに挑む。イメージするのは、シンプルでありながら、複雑な皿。ひとつの食材からいくつもの味の層を引き出して重ね合わせ、より深い味覚体験へと導く。飾りは極力省き、食材の真の風味を味わえる一皿を追い求めている。

フレイモートのモットーは「おいしい食事を楽しむことは、人生を楽しむこと」。スーシェフのニールス・ガントストほか、料理人、ソムリエやバーテンダーによる強力なチームも、その輝かしい歩みを支えている。

### Crunchy radish, pea and jalapeño

カリカリのグリーンラディッシュ、グリーンピース、ハラペーニョ  
グリーンラディッシュ、グリーンピース、青唐辛子と青リンゴ。これらグリーンの食材をさいの目に切り、グリーンピースのピュレにアガーで濃度をつけたクリームをまとわせたサラダが主役。まず、同じクリームを皿に流し、薄切り大根のピクルスで上記のサラダを包むようにセルクルで盛り付ける。上にのせたグラニータは、ホウレンソウ、青リンゴ、キュウリ、ハラペーニョ、香葉などをピュレにし、上澄みだけとって凍らせたもの。仕上げにライムの果皮をおろしかける。

### Chestnut mushroom carpaccio, sweet pepper and almond

マッシュルームのカルパッチョ、パプリカとアーモンド  
料理名にある「カルパッチョ」は、ニンニクオイルで火を通したマッシュルームのスライスを重ねてシート状にし、冷やしてから丸く抜いたものこと。盛り付けではまず、スパイスとハーブを効かせたトマトとパプリカのクリームを皿の中央に敷き、エシャロットの酢漬け、天然酵母パンのクルトンを散らしたら「カルパッチョ」をのせる。アーモンドミルクとパウダー主体のヴィネグレットを流し、チャイブ風味のオイルとオリーブオイルを点々と。フルール・ド・セルをトッピング。