

シャビエル・ペリサー

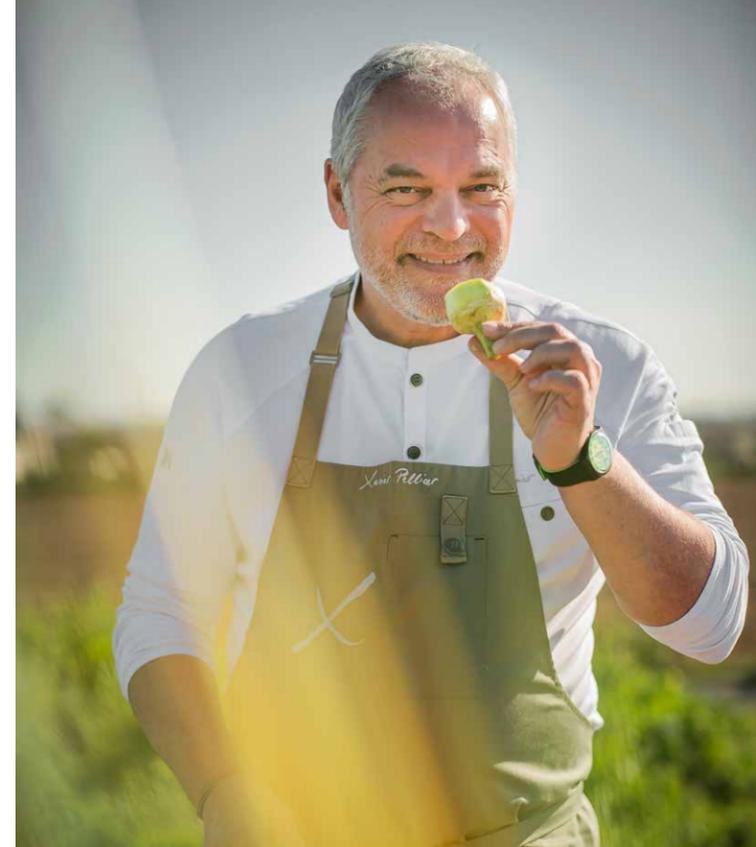
Xavier Pellicer 
シャビエル・ペリサー (スペイン・バルセロナ)

地球と、地上の命の循環を プラントベースで豊かに養う

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。最終回となる今回はスペイン・バルセロナのシェフ。「人間も自然の一部」との考えからバイオダイナミック農法の野菜を用い、その力を表現している。

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

 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。



Xavier Pellicer シャビエル・ペリサー

1966年スペイン・バルセロナ生まれ。ホテルスクール卒業後、フランスのミシュラン二つ星店に計6年間勤務。1993年の帰郷後はバルセロナ郊外の三つ星店で約20年勤務し、シェフも務める。2015年にパートナーと立ち上げた野菜料理中心の店「セロリ」でミシュランの星を獲得。18年独立開業。

シャビエル・ペリサーは、バルセロナの中心部で自然の恵みをもっともピュアな形で味わうことができるレストランだ。「ヘルシーキッチン」をコンセプトに掲げるオーナーシェフのシャビエルにとって、全ては自然への敬意から始まる。「人間も、自然の一部なのです」と彼は言う。「私たちが自然の移り変わりに敬意を持ち、そのリズムと足並みを揃えれば、私たちが口にするものは自ずとより健康的になっていくと信じています」

シャビエルが作る料理では、最上の美食体験と栄養、食後の心地よさが絶妙に両立している(訳註:同店のおまかせコースは、ビーガン、ベジタリアン、「雑食」の3本。それぞれ、ショートコースも用意。ランチのみアラカルトメニューも提供している。野菜料理のスペシャリテは「ピラドラウ産のクルマミとクリスピー、スイートポテト」「ピーツとトマトのガスパチョ、花」など)。

「太陽の光が、料理の第一歩」。自然の一部として料理する

「太陽の光が、料理の第一歩になる」。それがシャビエルが厨房でよく口にする言葉の一つだ。季節、気候、肥沃な土壌。土を耕し、実りを取獲する人の手——それら全てが、皿の上の料理を左右する。

その時々で色も風味も異なる旬の食材で料理するのは、純粹で健やかな自然の多様性こそがクリエイティブイティを花開かせると考えているからだ。

こうしたシャビエルの料理観は、ルドルフ・シュタイナー(訳註:オーストリアで生まれ、ドイツを育んだ)の「バイオダイナミック」をキーワードに、彼と同じ哲学を持つ生産者から仕入れている。

特に大切にしているパートナーが、バルセロナ近郊でバイオダイナミック農法を実践するソウルプリム(Souhlim)だ。「彼らの畑には嘘がありません。種を蒔く瞬間も愛情たっぷりに働くスタッフも、健康なエネルギーで満ちています」と、シャビエルは言う。これこそが、彼が食材に求めるものである。そのエネルギーを、シャビエルと仲間とのシェフたちは皿の上で解き放つ。プレゼンテーションも、何を食べているのかがよく分かるように、シンプル、ピュアがモットー。その料理にみまざる力は、食べればきつと分かるはずだ。

オープンマインドを育んだ 多文化家庭での幼少時代

フランス人の母、スペイン人の父のもとに生まれ、アルジェリア出身の祖母とも共に暮らしたシャビエル。幼い頃、彼は祖母が8階で作っている料理の匂いを1階から嗅ぐことができたという。今も素材の鮮度や料理の風味を判断する時に役立っているという、その

ツを中心に活動した哲学者、思想家。自らの思想を「人智学」として確立し、教育、科学、芸術、農業、医療など幅広い分野に影響を与えたから深く影響を受けている。

野菜本来のエネルギーを 皿の上で解き放つ

ミシュラン二つ星を持つフランスのレストランで合計6年間にわたって修業した後、バルセロナに戻ったシャビエルは、バルセロナ郊外の三つ星レストラン、「カン・ファベス」に勤務した(訳註:「カン・ファベス」は1981年開業。1994年にスペイン初の三つ星を獲得。2011年、オーナーシェフのサンティ・サントマリア氏が急逝。2013年に閉店)。

長年ともに働いたサンティの死後も、シャビエルは彼の家族とともに残り、閉店まで店の指揮をとった。シャビエル自身としても試練の時を迎えていたこの頃、彼はプラントベースに着目することになる。

レストランに野菜を納めていた生産者との対話から、シャビエルはバイオダイナミック農法(訳註:シュタイナーが提唱した有機農業の一種。月や太陽など天体の動きや土壌、そこに生きる虫や動物に至るまで農場全体を一つの生命体と捉える)にインスピレーションを得た。そして、「身体と精神」「人間と自然」を一体として捉えるシュタイナーの思想にのめり込んだ。

同じ頃、アーユルヴェエダ(訳註:サンスクリット語で「生命科学」。インド・スリランカ地域で生まれた健康法、自然療法を含む伝統医療)も試し、その効果を実感した。

これらの体験から、シャビエルはプラント

また、こうした家族構成は、さまざまな国の多様な料理との出会いにも繋がった。たとえば「オムレツ」ひとつとっても、フランスとスペインでは全く違う。料理の無限の可能性に魅了された彼は、13歳で料理人になろうと決心してホテル学校に進学した。

フランスでは、ジャック・マクシマン率いるニースの「オテル・ネグレスコ」そしてアラン・ドゥトゥルニエによるパリの「カレ・デ・フィヤン」で働き、トップレベルのレストランでガストロノミーの技術と味覚を身に付けた。バルセロナへの帰郷後は、前述の三つ星レストラン「カン・ファベス」で長年店を支えたのち、51歳で独立開業を果たした。

料理を通して、地球と共生。 そして人々の命と健康を育む

We're Smart®は、店舗の開業年から2年続けて、シャビエル・ペリサーを「世界のベストベジタブルレストラン」に選出した。そして2022年に、シャビエルは「アンタッチャブル」(訳註:毎年のレストランではなく、生涯変わらない称号。いわば殿堂入り)第一号の「ベジタブルシェフ」となった。

プラントベースの料理は、栄養があるだけではない。また、ただ食べて楽しいだけでもない。命を養うものだ。地球とそこで実る作物の命。そして、その恩恵を享受する全ての人の命。それが、シャビエルが目指す「ヘルシーキッチン」の姿である。



Salad of ceps, pine nuts and flowers

ポルチーニと松の実、花のサラダ

フレッシュのポルチーニを、5種のフレーバーオイルと味わう一皿。3種は、それぞれポルチーニ、ローストした松の実、ニンニクとともに低温調理して香りをつけたオリーブオイル。他に石炭の燃えさしと塩でスモークな香りをつけたオイル、チャイブオイルを。ポルチーニはスライサーでごく薄切りにし、花のように盛る。上記のオイルで風味づけし、塩をふり、黒コショウを挽きかける。刻んだチャイブ、カレンデュラの花弁、マスタードの若芽と粗塩をトッピング。



Courgette flowers, Basil cream and ceps

ズッキーニの花 バジルのクリームとポルチーニ

ズッキーニを、その花と皮も余さず生かしたスペシャリテ。花はおしべを除き、湯通しして急冷してから水気を拭き取って保存。花の中に詰めたクリームは、さいの目に切ったワケギとともに炒めたズッキーニ、ピーラーでむいた皮、バジルの葉をブレンダーにかけたもの。炒める際に、つなぎとして、米粉とひよこ豆粉のミックスを加えている。提供直前にスチコンで2分半蒸し上げて皿に盛る。ポルチーニの角切りソテーと生のスライス、バジルの若芽を添えて。