

院外茶話

vol.78 平成23年10月1日

シェフはフランス帰り
元気な若者が
夢を追った
手作りレストラン

フレンチ「Kost」



フレンチと言えば高級料理で、気軽に近づけない。そういうトラウマがあった。

ホテルの御三家と言われるのが帝国ホテル、オークラ、ニューオータニ。どれをとってもメインのレストランはフレンチで、それはいつの時代も庶民とは遠い存在だった。

フレンチの食卓には、厳しいマナーがあって、社会人になるためには、これくらいは身につけなければならない。そう言われてでかけたのがマナー教室。40年も前のこと。

ナイフとフォークとそれにスプーンが、両脇に並んで、結婚式の要領で次々と料理が運ばれる。とにかく外側から順に使えばいいと言われて、その通りにしたつもりだけけど、どこで間違えたか、ステーキが出てきた時にナイフが消えていた。

これが最初の経験で、面白くもなかったが、フレンチのスタイルも少しずつ変わってきた。それは懐石料理との融合で、ナイフとフォークの他に、箸がおいてある。

六本木のレストランにでかけた時で、白いテーブルクロスの上に、ナイフやフォークとともに、見つけた箸が何と新鮮に映ったことか。

最初のオードブルは白魚のフリッターが3尾ほど。次は薄く切った牛刺しが2切れ。香りのよい醤油味で。そして小さなフルーツトマトを使ったサラダ。

どれも大きな皿に、ほんの少しオードブルが盛られて、これが次から次に運ばれてきた。どれも箸で食べる。もちろんフォークを使ってもいいのだけれど。

最近では世界中が和食のブームで、フランス人が寿司を食べる時には、フォークを出してあげたらどうかと思うが、かえって食べにくいのかな。

世界の3大料理と言えば、フレンチと中華。ここまでは想像がつくけれど、もう一つは何とトルコ料理である。

多分フレンチは欧州代表、中華料理は東洋の代表。トルコ料理は、イスラムの代表かな？

3大料理と言えど、トルコや中国に料理を習いに行く人はいない。いても、極めて少ない。

でも、フレンチは事情が違う。イタリアとフランスだけは、なぜか若者がこぞってでかけて、本場の料理を仕入れてくるのである。

1980年生まれの辻光一君もその一人。2003年、夢を追って単身フランスの地を踏んで、レストラン・カルトポスタルで修行を開始。

わざわざフランスまで行かなければ学べないフランス料理とは何か。日本中に山ほどある中華の料理人は、みんな日本で修業をしていると言うのに。

光一君はこう言う。

「もちろん、本場の味ということもありますが、何より郷土料理がわかります。」

じゃがいものグラタン一つにしても、シンプルにしたり、ベーコンをはさんだり、地方によって作り方も違えば味も違う。フレンチと言っても、ひとくくりにはできないものではないのである。

やがて光一君は二つ星のレストラン、キャレディフィオンに移って、こういう店にはフランス各地から料理人が集まってくる。

その料理人たちが郷土の味を作れば、パリにいながらにして、フランス中の味を覚えることができた。

ただ、いい若者が異国の地で、料理だけを学んでいた訳ではない。



遼子手作りデザート

同じフランスでパティシエの修業をしていた遼子さんを、きちんと射止めていたのである。異国の地では、日本人同士仲良くなるのは自然の流れ。

私も海外に行ったら、日本の女性に声をかけてみようとも思うが、もう無理だろうな。

二人はフランスで共に修業をしながら5年を過ごし、2008年の9月に帰国。すぐに自分たちの店を企画して、巡り合ったのは大井町線の線路脇にある、ちょっとマイナーな建物。

もともとこの建物は、本誌の22号で紹介をした、セネガル人のアマドゥが作ったバー、「SABARA」であった。

アマドゥの時もそうだったけれど、資金が乏しければ、店は自ら作らなければならない。もっともアマドゥの場合、外壁のペンキ塗りは、半分プロだったけれど。

「SABARA」の奇抜な外観を消して、リフォームをした時に、カウンターと床以外の内装は、全部自分でやった。多分、遼子さんの意見が多く反映された花壇は、かなりかわいらしくて、還暦を過ぎた私はここを通ることが、ちょっと気恥ずかしい。

こうして2009年2月2日、フレンチレストランの「Kost」がオープン。1階は数人が座れるカウンター。2階に上がれば、10人とちょっとの席がある。シェフとパティシエと他に数人がいて、いつも忙しそう。

コストの自慢はもちろん、旬の素材を使った本格的なフランス仕込みの料理である。でも光一君が敢えて主張をするのは、食後のデザートの数々。

今の若者はこうして妻をたてて上手に暮すが、不器用な私はこれができず、無用ないざごが多かったような気がする。

ランチもあるが、ディナーのコースは5000円。私に食べきれぬ量ではないので、そんな人はカウンターに座って、オードブルをつまみながらワインでも飲めばよい。

小皿料理の代わりにオードブル、酒の代わりにワインを飲めば、これはフレンチ居酒屋。こっちの方がいいかな。

手間を惜しまぬ努力と気配りがよく見えて、気持ちがいい。

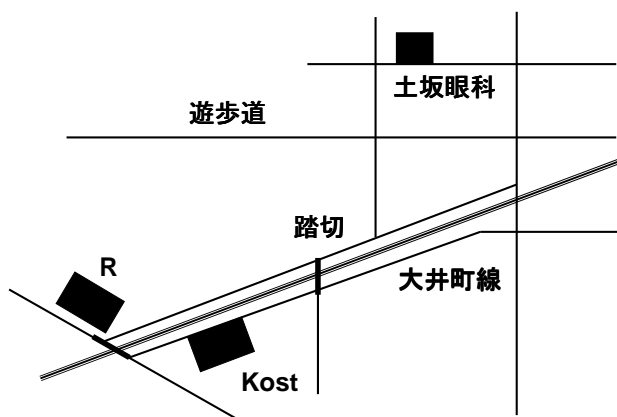


「Kost」「R」もともに線路脇。火曜日が定休。

店は発展を続ける中、2011年8月28日、テントウムシはサンバを踊らなかったけれど、二人は結婚式をあげました。そして、晴れて奥方となった遼子夫人は、近くにお菓子屋さんの「R」をオープン。

あの奥沢プリンも作った。今評判のプリンだけど、知らない人もいるだろう。かく言う私も先日、初めて口にしたらばかりだけど。

ともあれ、最近、少し元気がなくなったように感じる自由が丘ですが、こういう明るい話を聞くと、妙に嬉しくなるのです。



Kost TEL: 03-3704-4417
R TEL: 03-6809-8774