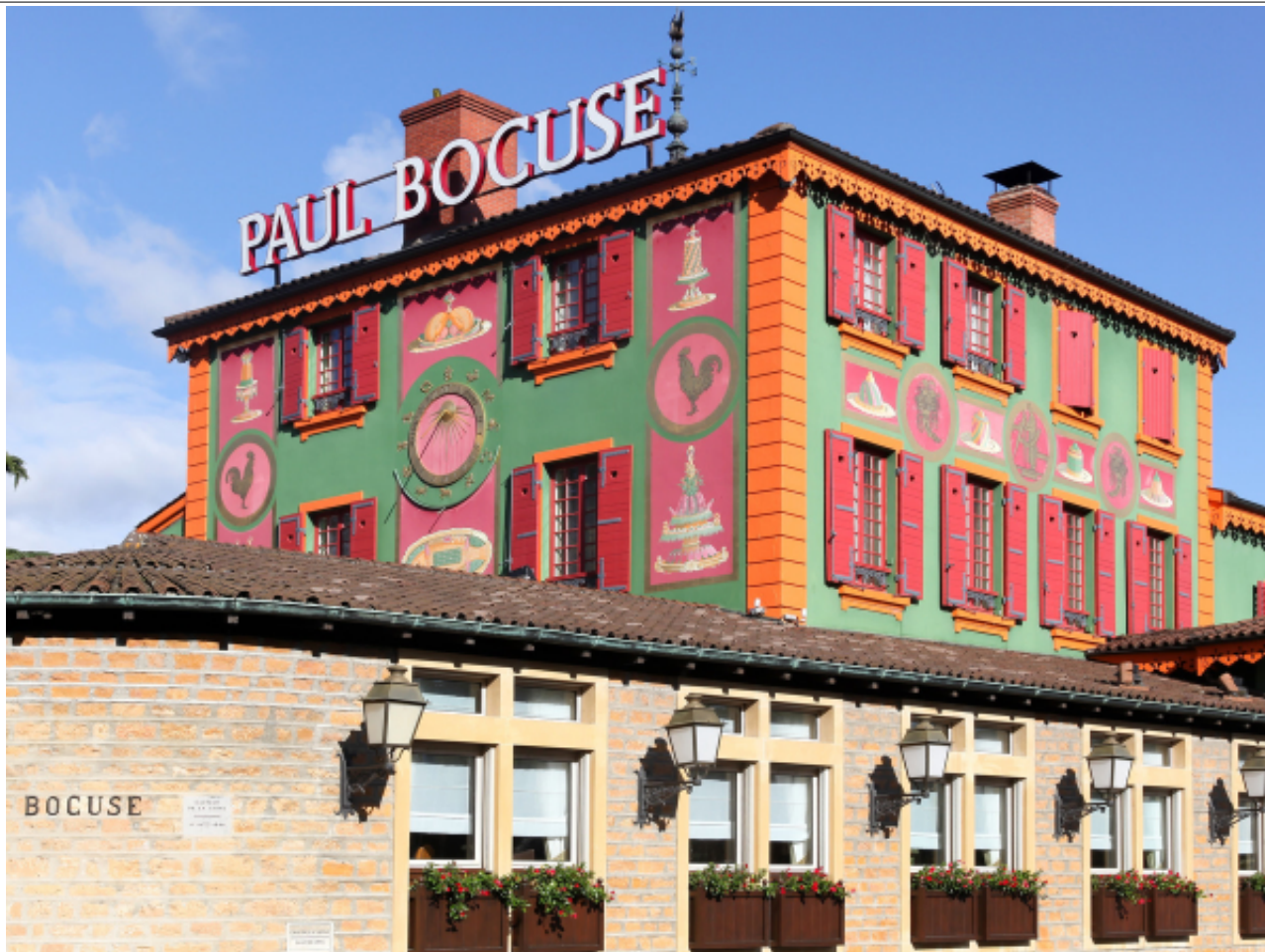


2020年ミシュラン 老舗のポール・ボキューズが3ツ星から初の降格



1月17日（金）、フランス料理界の最も偉大なシェフとして世界的に有名なシェフの一人、ポール・ボキューズ氏（Paul Bocuse）の死から2年後、同氏のレストランは後継者が新しい風を吹き込もうとしましたが、3ツ星の維持にはいたらなかったようです。

ムッシュ・ポールの死から丸2年、伝説の終わり

フランスの料理専門サイト《アタビュラ》（Atabula）および時事雑誌《ルポワン》（Le Point）によると、「ムッシュー・ポール」（Monsieur Paul）と敬意をもって呼ばれていたフランス料理の第一人者、ポール・ボキューズのレストラン《ローベルジュ》（L'Auberge）は、今年のレストランガイド《ミシュラン》で現在の3ツ星から2ツ星に降格されました。

リヨンから車で20分ほどの小さな町コロンジュー＝オ＝モンドール（Collonges-au-Mont-d'Or）にあるボキューズ氏のレストラン《オーベルジュ》は、過去55年間ミシュランの3ツ星を維持していました。

後継者《老舗の味のDNAとモダンの融合》も及ばず

一部の料理評論家は、《ローベルジュ》の料理はボキューズ氏が亡くなる2018年以前からすでに、ミシュランの最高評価に値しないと批評していました。

ボキューズのレストランのシェフたちは《躍動感のある伝統》をモットーに、伝統料理を今の時代に合わせて進化させようとしましたが、3ツ星の評価を維持することは出来なかったようです。

現在の同レストランの社長、ヴァンサン・ルルー（Vincent Le Roux）氏は「シェフたちは過去1年間ボキューズ伝統料理の味のDNAを維持しつつ、何度も試行錯誤を重ねるなど、昼夜努力してきました」と地方紙ル・プログレ（Le Progrès）のインタビューで語っています。

ムッシュー・ポールは《バターが大好き》

現在改装中の《ローベルジュ》は、奇しくも今月24日、今年のみシュランレストランガイドが発売される3日前にリニューアルオープンします。

ムッシュー・ポールは自らを「伝統の味の信奉者」を称し、「バターやクリーム、ワインが大好き」で、「インゲン豆を4つに切り分けるような」（モダンな）料理は好きじゃないと、自伝《ポール・ボキューズ、聖なる火》（Paul Bocuse, le Feu sacré）（日本未発売）の中で語っています。

1987年にボキューズ氏が創設したフランス料理の世界コンクール《ボキューズ・ドール》（Bocuse D'Or）の主催会社GLイベント（GL events）社代表オリヴィエ・ジノン（Olivier Ginon）氏は、

2ツ星へ降格のニュースに「ボキューズ氏への敬意を新たにしつつ、悲しみを抱いています」と述べる一方、彼が「世界の料理界に残した功績と遺産」を忘れてはいけないと強調しました。

執筆：マダム・カトウ

オンラインフランス語学校
ENSEMBLE EN FRANÇAIS
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

