

Le Sucre-Coeur

第17号 毎月不定期発行!!

何を隠そう私、新芽の萌ゆる麗らかな季節の到来を、店内がまわし告げる春の嵐ことヴァンドゥールの横田です。前号のバルメザンチーズが如く身を削った内容に、とろけるような温かい声がありがとうございます。罵声を浴びる準備を整えていたため、戸惑が隠せずに無愛想な返事になる、という純粋無垢な一面を露呈してしまいました。その反省も込め今月は、20%増量のただならぬテンションで対応させて頂くつもりです。さて背景画像からも祭りっぽりが溢れておりますように、今月でシュクレールはめでたく8周年を迎えます。そんな記念すべき時は、シュクレ通信初代編集長である若永シェフに、見出しが冒頭部の執筆をして頂くことと思立立ち依頼しました。すると即断即決で「えー、あそこだけは嫌や。愛態度が高すぎる」とやんわり断られました。いえいえ、さっぱり拒否をされたらと表現しても差し支えないでしょう(こいつ無意味な繰返しで、スペースを無駄使いするの好きです。なくてもいいけどあったらうれしい、文章の美味みたないな存在です)。などと書けば書くほど、シェフをたてて遠のいていきます。ペンを渡そうと追いかける私を、全速力で振り切らんとするシェフ、というパトロンがバスでできないリレーを想像して下さい。微笑ましい光景ですね。

8em Anniversaire!

と、捻りもなく伝えました。明鏡止水のシュクレ通信です。今年もやります『アニヴェルサルだよ全員集合!! 山崎春の飾りパン祭り!!』です。愛の数だけ文字を詰めて。

今回は特別な月に登場して頂くにふさわしい、若永シェフが「腐れ縁3人衆」と称される仲間の一人、この方のもとへ押しかけてまいりました。『ランデヴー・テザミ』大谷哲也シェフです。

定休日(日)に仕込みのため出てこられている店内へ足を踏み入れると、営業中に店が血を通わせ放つエネルギーは潜めつつも、フランスのせせらぎが五感に浸みこむように感じられます。そんな空気に触れられると、奥から珈琲を手にコックコート姿の時と違った、屈託ない笑顔を浮かべ大谷シェフが颯々と迎えて下さいました。挨拶も早々に軽い口調で「3年半休んでへんよ。子供の顔も一日5分ずつしか見れてへんわ」というギャップのある内容が話され、それを日常とされている凄みを感じずにはいられません。まさに生活を捧げてまで料理に向き合う「キユイジニエ」とはどんな職種なのか。その疑問を解き明かすべく、まずは料理を始めたきっかけからお伺いしました。

「もともと映画撮りたいと思って、学校にも行ってたけど諦めたんや。その頃に魚屋でバイトして、包丁使ってた。物を作るの好きややってみようか、くらいの感じからやったな。そこから居酒屋とか中華、イタリアンで働いたりして、とにかく料理を作ることを、闇雲に模索してた」

「ほんとにノープランで行ったな。最初の1週間分の泊まるだけ決めて決まらなかつた。観光ビザやったり、そんなにお金に余裕がなかったから、カ月から居たらええな、くらいの考えやったな。だから着いてからもとろあえず外に出て、ひたすら食べてた。それで何件か回ってる時に、ここで働きたいって思える店と出会って。片言のフランス語でドキドキしながら働かして欲しいってお願いしたら、許可書がないから無理やって断られて。そこで完全に

変なスイッチが入った。絶対にフランスで働いたって火が付いたわ。そこからはミシュラン片手に次々と電話して、店に食べに行こうって直接お話しまくってたな。それでも全然雇ってもらえなかつた。そんな時に偶然のタイミングで用意された次のステージは、大谷シェフのために空いた席かのようにぴったりとフィットします。そこは論議を燃やして、すほどの、莫大な情熱に包まれた場所でした。それが「レガルド」って店なんやけど、ほんまに独特で。その店に働いてるって言うだけで、ほかの店人間からは不思議そうな顔をされるくらいやから。一人のシェフの存在だけで成り立つてる場所やったな。店の隅から隅までその人の目が行き届いて、常に緊張感が漂ってた。開店して営業が始まると席が一杯に埋まって、オーダーも次から次に飛んできて、料理を待つお客さんでいっぱいになる。たいていその時間になったらシェフはもう、耳元で鼓膜が破れるほどの怒声を延々と吐き続けて、店中のテンションを一気に変えていくんや。人種とか性別とかは関係ないな。そんな混沌とした状況でも一切の妥協は許さへんから。小な血の汚れとか細かミスでも絶対に見逃さへん。容赦なく血ごと床に叩き付けるから。体中がアザだらけになるくらい手も出されたけど、とにかく全部が楽しかったな。オーダー聞かなくて一言に動き出していく感覚が好きなんや。あのテンションを15年間毎日継続して、連日満席にするパフォーを感できたのは、ほんまに半端じゃない経験やったわ。その後も留まることを知らず、美味いものも出会うため、フランスを縦横無尽に本能的なまま動かれます。そしてたつとつとエキスを吸いつくして帰国され、4年の時を終った後に、培ったものを表現する箱として、

自らの店をオープンされたのです。ではどの段階で自身が「キユイジニエ」だという覚悟を持たれたのでしょうか。『僕はあんまり言葉にこだわるのが好きじゃないんよね。それそれの解釈があるやろ、それに当たっては、縛られたくないとも思ってるんや。だから僕は自分を「料理を作る人」でしかないと考えてる。そこが自分のいるんなものを剥いていった最後の細い部分やな。フランスを伝えたいって気持ちより強く、美味いものを出したいと思ってるし。自分の納得できるいいものを、伝えたいって思いだけやな」

目を凝らし背景画像の飾りパンを確認して下さい。実は中央部の「8」が手を繋いでいるという小細工が仕掛けてあります。その何とも言えない手作り感から、思い起こされたのは小学校の壁に張った卒業制作でした。喚起された学生気分ついでに文集も作ってしまおうと、無理やりアンケートを配布し完成した厨房スタッフの記録です。それぞれのキャラクターも現れ目を細める、という担任の気持ちを味わいました。どうぞ、ご覧ください。



- ① 名前 & 主なポジション
- ② 将来の野望、夢を8文字以内で書いて下さい。(マジメであってもなくてもセンスがあればOKです)
- ③ シュクレ加入後の印象的なエピソードを88文字以内で書いて下さい。(泣ける話でも笑える話でもセンスがあればOKです)
- ④ 最後に編集長より一言づつ愛のメッセージを添えて

山崎君
焼成・仕込みなどなど
パリで粉まみれ
編集長の数々のオファーに何一つ返せなかったが、最後に周年記念号の背景を飾らせて頂いた。感謝
5月にシュクレを卒業する、もっともシャバタっぽいスタッフです。完全に「安パイを置きに行った感」がありますが、不覚にもちょっとグツとききました。

山口君
クロワッサンパイ生地 カスグルートなどなど
千葉県制庄
聞いた話ですが、誕生日の前日の夜11時半くらいにクワトロの型を割り最低の誕生日を迎えた人がいます。
夢の国のキャストだった経歴を微塵も感じさせない彼です(褒め言葉です)。自分のことを他人のことのように表現したんですね。惜しかったですね。

中村君
副材の計量、ナッツ焼きなどなど
シュクレ通信入社
確立された乙女キャラ。垢抜けないと切に願う。刹那的に屈がれる日々。ふがいないボクはソラを見た。
……う、うん。1行ごとに壊れていきますね。後半の当て字も、ゆとり感がありますね。入店3カ月の新人君です。4コマ漫画の連載からでも……いやあ、怖いなあ。

野村さん
焼成・仕込みなどなど
キレイになる。
休日にシェフのキャッチボールへ付いていき、一人で「エアバスケット」を本気でしていたこと。(恥ずかしいエピソードです)
山口で育まれたおっとりした面と、シュクレで育まれた厳しい面を併せ持つギャップ萌えなゆりちゃんです。素敵な女性になるため修行中です。

岡本さん
あらゆる成形、キッシュ、タルトなどなど
若永歩を超えること。
パンを食べると美味しいを超えて感動したという手紙がたくさん届いていてとてない顔は無いと自分を強く信じて。
補足: 怒られまくった一昨年(12月)のお給料と一緒に貼っていたメモに書かれていた言葉です。今、家の冷蔵庫に貼っています。
広島濃度100%のテキヤみたいなルックスのパン屋さんです。家に行った時に本当に貼ってあったので、触れずにスルーしました。

山本君
仕込み全般などなど
渡仏出戻り後開業
表現者は「秘めた想い」では伝わりませぬよ。しゃにむに、がむしゃらに、割れない顔は無いと自分を強く信じて。
補足: 怒られまくった一昨年(12月)のお給料と一緒に貼っていたメモに書かれていた言葉です。今、家の冷蔵庫に貼っています。
広島濃度100%のテキヤみたいなルックスのパン屋さんです。家に行った時に本当に貼ってあったので、触れずにスルーしました。

このアンケートを思いついたのが入稿一週間前の週末。スタッフ数人は仕込み後に、寝ては書き寝ては書きを繰り返す、そのまま店に泊まってしまうながらも書き上げてくれました。一緒に粉にまみれる同士のみんな、ありがとう。そして最後に我がボス・若永歩シェフより8周年に向けたシュクレの姿勢を8文字以内で書いていただきました。

「あるがまま。」です。
あるがまま、想いのままに進む。そのために必要なものを肉付けし、余分なものは削ぎ落とし、自分自身の立ち位置を定める。その点がブレなければもっと自由に、もっと可能性を広げ、ステージが変わろうと確信をもってあるがままの姿を進める。という意味だそうです。
8年目も自信を持ってシュクレクルを屈けていくために。心に秘めて。

Le Sucre-Coeur

第18号 毎月不定期発行!! (できるだけ第2木曜日発行)

倦怠な重い雲の切れ間、新緑に囲まれた場所、無邪気に子供たちと戯れる姿を切り取られた写真に写りこむ、自分が放つ悪魔的な雰囲気、驚きを隠さないでいるヴァンドゥールの横田です。脳内イメージでは陸上部の先輩的な爽やかオーラを纏っている予定だったので、自分の声を録音して初めて聞いた時に似た衝撃です。

さて周年記念号から早2ヶ月の時間が過ぎました。皆さんはいかがお過ごしでしょうか。生まれたばかりの仔犬だったら見違えるほどの成長を遂げているでしょうね。シユクレでは恒例イベントを催したり、スタッフの歓迎会や、商品の入れ替えなどと、相変わらず賑やかな毎日を送っております。そんななかでも特筆すべきトピックは、前号の背景で飾りパンを作成してくれたことでも記憶に新しい山崎君の結婚発表です。しかもお相手はお隣のパティスリーのバンドウズさんです。おめでたいことこのうえありません。号外を出して祝福したいくらい気持ちです。しかしこれは実に感情的な贈り物だと、思い止まりました。それに対してフランスでの結婚祝いには実に合理的だそう。まず「リスト・ド・マリアージュ」という新生活に必要な物と値段が書かれたリストが、新郎新婦から友人に宛て送られてくるそうです。友人たちはそのリストから担当を手分けて贈り物をするのが一般的なスタイルなのだそう。情報をねじ込みました。

今号はパンの特集がないため勝手に企画した新コーナーをお届けします。その名も『岩永シェフかく語りき』です。仕事やプライベートで一緒に過ごさせてもらっているなかでポロリとこぼれた発言から私の心に響いたものを心のメモに記し勝手に紹介するコーナーです。無許可ではじまった一発目は……

「僕は他人に期待しない。
花の周りには自然と蝶が飛んでくる」です。
もちろん沈黙から突然こんな発言をされたのではなく、置かれている環境に対する話の流れからこぼれた言葉です。ハエが寄ってくるような環境を作るも、蝶が集まる場所になるのもそれはすべて自分自身の責任であると。置かれた環境と周りにいる人間を嘆くより、自分を磨くことを考える方が建設的であり前へ進むための原動力になるという意味です。
(個人的に気に入った自分が考えた風を2、3回使いました)皆さんもよかったですら流用してください。

ça fait longtemps!と、はにかみつつも声にします。遅れてごめんね、シユクレ通信です。今号は欠片を紡いだモンタージュ的なモザイク画的な小ネタに溢れております。空島編からウォータセブン編までの間みたいな平穏です!!

倦怠な重い雲の切れ間、新緑に囲まれた場所、無邪気に子供たちと戯れる姿を切り取られた写真に写りこむ、自分が放つ悪魔的な雰囲気、驚きを隠さないでいるヴァンドゥールの横田です。脳内イメージでは陸上部の先輩的な爽やかオーラを纏っている予定だったので、自分の声を録音して初めて聞いた時に似た衝撃です。

今回のシユクレ通信は「世界一の朝食」をお教えます。
この発端は某世界的新聞にて「世界一の朝食」と取り上げられた店の紹介時に、あたかもそれが真実であるかのようにメディアにて受け売り報道されているのを目にし、カチンときたからに他なりません。ディナーやランチならまだしも朝食を競うのであれば黙ってはいられません。
だってそれはシユクレクルのショーケースにこそ潜んでいるのだから。
異論は大いに認めます。なぜなら味覚とは個人的で主観的な判断であり、さらには習慣的な側面も多分に影響するからです。そのうえ脈々と受け継がれる「DNAの叫び」的な要素もあるでしょう(※リオレを食し美味しいと脳が信号を送っても、ぬぐい去れない何かをそう呼んでいきます)。なんと言われようが納豆と母さんの作ったみそ汁に白米が一番だと言われればそれはそうでしょう。何を食べるかより、誰とどこで食えるかが大事な事も知っています。しかしそれらを踏まえたくえでも私は声を大にしたい。「世界一の朝食」はここ岸辺にあるのだと。そんな気がしてならないのだと。宣戦布告です。

いささか興奮気味に幕を開けましたこの企画。なにも勢いで暴走しているわけではありません。根拠のない確信に突き動かされているのです。
まずはその確信に対する検証の手始めとして、朝食そのもののリサーチから始めました。そして数多くの国々の朝食を探り、発見したポイント「柔らかさ」を有している点です。寝起きの咀嚼力を考慮しても理にかなっていると考えます。さらに隠し味として覚えておきたいのが「握りの背徳感」です。朝だからね、今から活動するし許されるよね、と健康面やカロリー的事情を少し忘れて、後ろめたさを残すのがスパイスとなるのです。

上記2点を踏まえたくえで「ヴィエノワスリー」に焦点を絞る、職権乱用すれすれの感で、出勤直後の誰もいない店内で端から順番に食べていくというシンプルかつ大胆な方法を実行したので。その結果導き出した答えがこちらです。
まずひとつめはシャープな印象の造形と、たっぶりドレーされ高温で一気に、しっかりと焼き上げられたルックスが特徴の「クロワッサン」です。
正直に言っておくは本来、それほど熱心なクロワッサン愛好家ではありません。それでも朝のクロワッサンは別格だと認めざるを得ません。
それはとある晴れた日の朝。見慣れた天板の上で、窯から出てきたばかりのクロワッサンがパチパチと音をたてて現れました。まだ持つのも困難なほどの温度を蓄えた状態です。そのまま何気なくいつもの調子で口に運ぶと、じんわり疼くくらいの感動がつま先から駆け上がったのです。
16層に折り重なった生地がサクサクと小気味よく弾け、噛みしめることに小麦の風味とバターミルク感が押し寄せては美しい余韻を残します。ここでバターは食感を構成する一つの仕掛けとして機能し、静かに香ばしく消えていくのです。
軽くシヨックを覚えるほどの再認識でした。こちらには手を加えず、焼き立てに近い最良のコンディションを回復することのみ注力し準備しましょう。単体で完結された世界観に触れてください。自信を持ってお勧めします。

次に紹介するのが「ブリオッシュ・ムーススリーヌ」です。平易に説明すると大きく焼いたブリオッシュです。もちろん、ただ意味もなく大きいものではありません。有利性があるからこそ大きく作っているのです。バターをすりこむことを念頭に置いて練られた生地を300g筒状の型に詰めます。それをゆっくりと長い時間をかけて、生地が抱えるバターを壊さないように焼き上げます。それによりしっとりとした内層は、きめ細やかで絹のように滑らかな舌触りを生むのです。サクとした歯切れを残しながらも、生地に沁み入るバターとともに口内でさらりと溶けていくことでしょう。
大は小を兼ねるところが小では到底表現できないものがあると、静かに感じることを約束します。こちらは糖度を抑えたことにより柔軟性と自由度の幅が広がります。よって自分の好みでアレンジを加え召し上がられることをお勧めします。
横に寝かせた状態で垂直に包丁を入れ、輪切りにカットして下さい。厚さはコンフィチュールなど甘味の強いものに合わせられるのであれば厚く、レバペーストやフォアグラであれば薄くカットし軽く表面を炙りましょう。それによって生地と副材のパランスをより良い形で保てます。焼いたリンゴやバナナにアイスを合わせたり、野菜やシャルキュトリー、フロマージュとの相性も抜群です。

♪クロワッサンの焼き戻し方法♪ ~世界への道~

当日編 購入後にある程度の時間を経た場合はトースターなどで、できるだけ高い温度に設定し、水をかけずそのまま焼き戻しましょう。水分を飛ばしパリッとした表面を取り戻すイメージです。焦げやすいので注意しトースターを凝視しましょう。寂しかったら話しかけてもいいかもしれません。
翌日編 購入した時点で翌日に食べることが確定している場合は、ラップなどで包み保存庫に入れて冷凍庫で保存しましょう。それを翌日、凍ったままの状態でもアルミホイルで包みなおし、トースターで焼き戻しましょう。やや全体が柔らかくなったところで一度トースターから取り出し、アルミを開いてから表面をさらに焼きあげて完成です。
基本的にクロワッサンは長期保存には適さないパンです。できるだけ早く食べるのが何よりの有効手段です。しかし常に買いたてを食べるのが難しいことを考慮したうえでの提案です。この方法は湿気や酸化を防ぐのが主だった目的です。湿った日本の気候ではどうしても余分な水分を吸収してしまい、トースターで飛ばしきるよりも早く表面が焦げます。よって焦げるぎりぎりまで焼き戻してたととしても「ハラリとした食感」を回復できず、表面に一枚余分な皮ができてしまい、過度に香ばしさが強調されるばかりとなるのです。

「クロワッサン」と「ブリオッシュ・ムーススリーヌ」これが私の提案する「世界一の朝食」です。
世界一を旨とするには、当たり前で面白くないと感じられるでしょうか。これらの商品はハリウッドセレブも買いませんし、産地や生産者に特化した厳選食材も使っていません。そこにあるのは「日常性」です。
嗜好品を至高の喜びとするのであれば、求めるものは価値や希少価値に寄って行くでしょう。そこに私たちは価値を見出せません。
クロワッサンに使用するバターが深刻なバター不足の影響もあり、フランス産のAOCバターへと変更になった際、原材料費は3倍近く跳ね上がりまし。それに伴う値上げによりクロワッサンの在り方が変わってしまうのではないかと心痛める人たちが作っています。
「日常」という場所にあるからこそ高貴であると感じ、その中で苦悩し思考を働かせ研鑽を積み、そして生み出すことに価値を求めています。

それが実際に手に取った方の「日常」へと届き、オーブントースターから立ち上る香りがキッチンを通り、部屋中に広がり、あなたの鼻孔をくすぐる時に、小さくとも確かな幸せを受け取ることを願います。
高らかに、これが「世界一の朝食」です。

「シユクレの1週間」

製造スタッフ 中村
真夜中がぼくの自動起床装置。風を切り、黒雲の月を見て、ぼくは覚醒する。今週6回目の真夜中がぼくを覚醒させる。厨房に入ると彼はまだいない。部屋を開けるとトロヘンヌさんもお出迎え。「あなた遅いわよ。もう少し早く来れないの?」とブクブク頬を膨らませて立腹。「ごめんスイマセン。今からあなたが大好きなナッツをあげるから許して下さい」とアーモンドスライスをあげて御機嫌をとるので。トロヘンヌさんもおやつぱり乙女ですね。花より団子ですか?そんなこんなでこんがり焼けた肌はとも妖艶で、その外見からは創造できないほど繊細でふんわり包み込んでくれる包容力……「ぼくと付き合ってください。」「ちょっと待った!これはこれは最近ワイルドになったパティシエール炊きの山口さん(ぼくは彼の起床装置でもあります)。トロヘンヌさんとP山口さんをぐるぐる絞っていきいんです。なんてステキなマリナーシユ。そんな朝霧から太陽が顔を露す陰に彼の背中を見つけた。彼は言います「全てがシユクレクルでありなさい」と。それはココにあるシンコにもある確かに「ココ」にあるのです。

Le Sucre-Coeur

第19号 毎月不定期発行!! (できるだけ第2木曜日発行)

第2回「岩永シェフかく語りき」です
私ばかりが書いていたのでは
バリエーションの幅が狭まるため
今回は厨房の一番奥で
粉の入った袋をごそごそしている
山本君へ、心に残った
岩永シェフの言葉を訊ねました
たった一行の原稿依頼に
期限を遅らせるほどまで
考え抜いてくれた金言は……

「自分の口から出る言葉を、
一番最初に耳にするのは自分自身」です。

「仕事にミスが続いてしまい責任を感じ
自己嫌悪で「自分なんて」と弱気な言葉を吐いたとき
岩永シェフから言われたそうです
心が折れそうな辛い局面にぶち当たり
虚勢であっても言い聞かせ奮い立たせる言葉と
自己防衛のための謙遜にみせた言い訳を繰り返す言葉と
どちらを耳にすることで前に進めるのかは簡単だと
そのあとに続いた「自分を信じてやらないと」を受けて
山本君は歯を食いしばり、顎を突き出し胸を張って
今日も厨房の奥でなんかごそごそやっています

「店内で厨房スタッフの入れ替えが行われ、フ
ポールは勢いよく滑り出し、順調に駆け足でス
テップを上っていかれます。ではどのようにして
レストラン業界へと移っていかれたのでしょうか。
「最初の3か月間は血洗ひからのスタートです。
やっと表に出させてもらえたのが、連日クレ
ムの頻発している席の担当でした。そこを初日
でノークレムのまま営業を終えることができ
たのです。これがひとつのきっかけでございま
すね。人とのかけ引きであったり、やりとりの
楽しさを知りました。そこから徐々にお客様も
付いて下さるようになり、最終的にピッブル
ムを任せられました。お客様によって店そのもの
のルールが変わるような現場でしっかりと揉ま
れ、サービスとして空間を支配する楽しさに目
覚めました」

「ここで終わったかに思えた取材は、私の質問
を迎えるまでにはやるべきことをやり、納得のい
く仕事を残したいのです」

「私は胸ぐらを掴まれたのではなく、心臓を直
に鷲掴みにされたような感覚になりました。
サービスとして特別ではなく当たり前の話をさ
れているのに、ショックを受けている自分がい
ました。後ろめたさと感動が、ませこせに押し
寄せてきたからです。身体の真ん中で鼓膜が痺
れ、揺れていました。帰りの夜行バスでは、な
ぜだか一睡も出来ませんでした。たぶん慣れ
ない狭い座席のせいだけではありません。
戻った早朝の街がキラキラしているのが太陽
のせいだけではないように。どこか晴れやかで、

「どんな反響であるにせよ、
一緒に書きたいという申し出は
素直に嬉しいものです。この
場をステップに、売名行為を
働こうという魂胆がみえみえ
であっても歓迎します。その
心意気を買って……仮入部で
そして仲間が出来た記念に調
子づいてやってしまいましょ
う。シュクレ通信単独でのイ
ベント開催決定です。詳細は
別紙をご覧ください。来てく
れないと拗ねますよ、大人が
拗ねますよ。冒頭部から円周
率を何桁も書き連ねますよ。
割り切れない想いのほけ口」。

想像で期待を膨らませ到着すると、店先で見
送り出てこられた男性と遭遇しました。ス
ツがはちきれんばかりの、骨格の良い後ろ姿だ
けで、確信をもって藤巻さんに違いないとわか
りました。それは隠しがたいパワーとエネル
ギーを宿しておられたからです。軽く緊張して
いるこちらに向き直すと、柔和な表情を浮かべ
て迎えて下さいました。挨拶と短い会話だけ
も、物腰の柔らかさや諧謔、丁寧さを瞬間的に
して巧みに使い分けられます。こちらの期待を
押し込めたり受け取るのではなく、爆発させる

「大学生の頃、夜に六本木の街を歩いていたん
です。その当時の六本木は、バブル全盛期で
ざいまして一種独特な世界に映りました。そし
て当たり前のことなのですが、みんな横を
素通りしていくわけです。向こうからすれば道
ゆく若者の一人なので当然です。しかしその時
に、この街で一番になりたいと思っただけで
得体的に誰かではなく、歩けばだれもが
知っているような奴になるかと決めたくて
それで大学を中退し「マハラジャ」というディ
スコに入りました」

「ある程度の返済のめどが立ち落ちついてきた
頃、数年ぶりに現場の仲間たちと店に行っただ
けです。懐かしさや羨望でしみじみしていると、
彼の方から銀座で二年間だけ使える物件がある
んだけど戻ってこないかって声をかけてもらっ
たんですね。言いたかったけれど言い出せない
でいた感情が零れました」

「オナーでもないのにサービスマンが何を
言ってるんだって話です。我々の仕事は目の前
のお客様を満足させるかどうかしかありません
です。すべては顧客満足です。目に見えるものが
残らないなんて、単に技術がないことの違い
です。私はシャンパーニュとスナック菓子だけ
で満席にする自信があります。それは来たお客
様が、喜んでくれるかどうかすべてを捧げる
からです。それを今日できたら明日もできる、
そこに結果も見えてくるんです。すべては顧客
満足だけなんです。目の前の薄皮を一枚つつ重
ねるように、席を埋めて満席にするんです。こ
の店だって4日間一人も来ない日だってありま
した。それでも怒を拭き、床を掃いて、指紋を
拭うんです。レストランだからやらされてやる
んじゃないんです。ここに来たお客様に笑顔に
なってもらいます。そのために毎日繰り返すです。
そこで上司や同僚の眼なんて関係ないんです。
我々が提供しているのは料理でもないワイン
でもサービスでもないです。「サローネ」とい
う時間を売っているんです。だから厨房から
冷めた料理が出てきたらフチ切れますよ。俺
のお客さんに何してくれてんだって、大事な
日にどうしてくれるんだって話です。稚拙さ
は許しますが、抜いた仕事は許しません。自
己顕示欲もなにもかも顧客満足なしでは成立
しません。すべてはそこだけです。そしてそ
れが自分の存在理由だと思っています」

On va faire la fête!と、鼻息荒く呼びかけます。
神出鬼没のシュクレ通信です。最終号に使うべき手法で
施された背景へ、深い意味と浅い知恵を盛りこみました。
読むだけで発汗必至の灼熱男祭りと合わせてワッショイ

いつかの夏に、ラムネの泡へ沈んだじー玉
を探しに出ようと、キラキラ反射する瞬間
のなか歩きはじめて数秒、大根の天日干し
が如くへなへなに萎びてしまった、ひ弱
男子代表ヴァンドゥールの横田です。
久しぶりな気がするのは、そんな書きに
より意識がもうさうさうしているためか、実際
に間隔が空き過ぎているためなのか、真実は
蝉の声にかき消されます。ずいぶんと遅れば
せながら、先月号へのコメント協力へ感謝
申し上げます。皆さんに審判を委ねた新人
中村君の入部試験の結果は、賛否の割合が
1対9で「否」に大きく傾いております。
あまりに前衛すぎるそのスタイルに、一部
では熱狂的なフォロワーの登場を期待したの
ですが「パン屋の新聞に必要か」「お客さん
が読むことを前提としていない」など過去の
自分の原稿をなかつたことになんかなるような
意見や「編集長の文章が独特なので、さらに
濃いものを足すとしてこすざる」など、こ
とばかりを浴びせられたりもしています。
ちなみにこのように濃いものにさらに濃い
ものを合わせた状況を、フランスの慣用語で
「サザリエットを塗って食べる」と、表現
しません。あやうくねつ造しかけました。
アスファルトに浮かぶ陽炎ですな実態のない
ものの夏っぽい例えです。

「忘れたいところに戻ってきまして押しかけ企画です。
誰に望まれるでもなく、想いの向くまま一路
横浜へ。東海道を股にかけ迷惑をかけてまいり
ました。サービスを生業とするものとして合わず
にいられない、そう思われられるのもついでに
「Salone 2007 藤巻さんです」
元町・中華街に踏み入れる一本手前で路地
を折れると、静かな佇まいでありながら隠し
きれない熱量を内包したお店を見つけたこと
でしょう。その場所に似つかわしくないはず
なのに、ずっとこの街の一部であったかのよ
うにすっぽりと収まったレストランテ。発さ
れる熱は温度を下げずに全国へ飛び火し、熱
狂にお客さんを獲得しています。
足を運ばれた岩永シェフに伺った感想からも
その勢いは伝わってきました。さらにもつたに
人を褒めることのないシェフが、「一度は会って
おくべき人物」とまで言いきり、「同性に惚れ
する」という感覚を抱く、片手で足りるなかの「
人」と語られていたのが藤巻さんです。魅了さ
れた方々からの話を聞かたびに妄想は広がり、
会いたいという欲求へ変わっていったのです。

「まずサービスを始められるまでの経緯から
お伺いします。
「大学生の頃、夜に六本木の街を歩いていたん
です。その当時の六本木は、バブル全盛期で
ざいまして一種独特な世界に映りました。そし
て当たり前のことなのですが、みんな横を
素通りしていくわけです。向こうからすれば道
ゆく若者の一人なので当然です。しかしその時
に、この街で一番になりたいと思っただけで
得体的に誰かではなく、歩けばだれもが
知っているような奴になるかと決めたくて
それで大学を中退し「マハラジャ」というディ
スコに入りました」

「その頃に評判になっていた店へ、噂を聞きつ
け出向いたんです。そこで鹿のラグーを食った
瞬間に、ぶっ飛びましたね。さらにシェフと
会って話をするとお互いに感じるものがたく
さんあり、意気投合しすぐに二人で独立に向け
て動きだしたんです」
「父が詐欺にあつて会社を潰したんです。私も
連帯保証人となつていたため、多額の負債を背
負い込むことになりました。店に迷惑をかけて
しまつたことを避けるため、彼に店を譲るかた
で任せ、飲食業から足を洗ったのです。家も
なくなり、三畳の部屋で日雇い労働や現場仕事
をし、ひたすら返済の日々でございました」
「そんな生活を4年以上過ごされました」
「そんな生活を見てきたポールは、ゆっくりと確実
に斜めをつけ再び動き出すのです」
「ある程度の返済のめどが立ち落ちついてきた
頃、数年ぶりに現場の仲間たちと店に行っただ
けです。懐かしさや羨望でしみじみしていると、
彼の方から銀座で二年間だけ使える物件がある
んだけど戻ってこないかって声をかけてもらっ
たんですね。言いたかったけれど言い出せない
でいた感情が零れました」

「サービスという職種は時として、目に見える
ものが残らず、先行きの不安に苛まれたり、心
を病んだりして廃業する人も少なくないです
が、どのようにお考えですか？」
「あくまで一般論として投げかけた疑問であ
り、最も訊いてみたかった核でもありません。
藤巻さんは私の言葉を聞くと同時に、背中を
正し立った姿勢から、身をかかめ顔を近づけ、
眼の奥の深みまでも見透かすように言葉をぶつ
けられます。
「オナーでもないのにサービスマンが何を
言ってるんだって話です。我々の仕事は目の前
のお客様を満足させるかどうかしかありません
です。すべては顧客満足です。目に見えるものが
残らないなんて、単に技術がないことの違い
です。私はシャンパーニュとスナック菓子だけ
で満席にする自信があります。それは来たお客
様が、喜んでくれるかどうかすべてを捧げる
からです。それを今日できたら明日もできる、
そこに結果も見えてくるんです。すべては顧客
満足だけなんです。目の前の薄皮を一枚つつ重
ねるように、席を埋めて満席にするんです。こ
の店だって4日間一人も来ない日だってありま
した。それでも怒を拭き、床を掃いて、指紋を
拭うんです。レストランだからやらされてやる
んじゃないんです。ここに来たお客様に笑顔に
なってもらいます。そのために毎日繰り返すです。
そこで上司や同僚の眼なんて関係ないんです。
我々が提供しているのは料理でもないワイン
でもサービスでもないです。「サローネ」とい
う時間を売っているんです。だから厨房から
冷めた料理が出てきたらフチ切れますよ。俺
のお客さんに何してくれてんだって、大事な
日にどうしてくれるんだって話です。稚拙さ
は許しますが、抜いた仕事は許しません。自
己顕示欲もなにもかも顧客満足なしでは成立
しません。すべてはそこだけです。そしてそ
れが自分の存在理由だと思っています」