

Rencontre



Rémi VERRIER

レミ・ヴェリエ
ルージュエシェフ

Q: 料理人の道を選んだ理由は?

自 然にこの道を選んだと思います。カフェを経営していた忙しい両親に代わり、小さい頃から家で食事を作っていました。カフェのシェフもとても優しい人で、私に料理の楽しさを教えてくれました。クリスマスシーズンに作ってくれたフォアグラ・オ・トルシオンが今でも忘れられません。さらに当時テレビで放送していた日本のアニメ「ミスター味子」に夢中になり、日本中を廻って料理コンクールに挑戦する少年料理人の主人公、光線が花火のように飛び出す映像に刺激を受けて、冷蔵庫にあるものを組み合わせては日々料理を考えるのが大好きだったのです。

Q: プロとして働き始めたのは日本とのことですが、来日のきっかけは?

フ ランスでの修業時代を経て、帝国ホテルで3ヶ月研修をしたのが初めての来日です。一旦帰国して再び東京に戻り、1年ほど「タテルヨシノ」、フィリップ・バットン氏の「ル・プティ・トノー」や「シェ・オリビエ」など都内のレストランで働きました。その後京王プラザホテルに入社して、フレンチレストラン「アンブロージア」、ビュッフェや宴会調理のシェフを経験しました。ルージュエ専任の料理アドバイザーに抜擢されたのは一年前になります。

Q: 料理アドバイザーとしてルージュエで担当している仕事とは?

日 本各地でのデモンストレーション、イベントでの調理、そしてフォアグラ、マグレ・ド・カナル、オマール海老を使ったレシピの製作です。レシピは月に2、3つのペースで開発します。デモンストレーションでは各地のお客様、つまり現地のシェフと交流し、地元食材を使ったフォアグラのレシピを考える機会も多くなりました。最近では鳥取や金沢へ。鳥取県はズワイガニが有名ですね。金沢では初めて「ガス海老」を使ったり。フランスではフォアグラを魚介と合わせたレシピが少ないため、新しいレシピを考えることは私にとって大きなチャレンジです。

今年はルージュエにとって特別な年でした。イベントとしては創立140年を祝う大きなパーティーが印象に残っています。京王プラザホテルの緑川総料理長など、かつてお世話になったシェフたちをお迎えて胸が熱くなりました。そしてルージュエに対するシェフたちの大きな信頼と期待を感じました。

Q: ルージュエの商品について思うこと、働きながら感じることは?

フ ランス時代からルージュエの商品は使っていました。ルージュエ=品質と伝統、当時私が持っていたルージュエのイメージです。「グランド・キュージヌ」がルージュエの商品の中で一番好きな理由でもあります。ルージュエに入社してからは、モダンと革新性を感じています。ルージュエは常に新しい商品を開発していますから。

ルージュエ日本駐在事務所のメンバーは私を含めて4人ですが、それぞれ異なる得意分野を活かして細かくコミュニケーションを取り、協力し合っています。これまで私がシェフとして個人店や大きなホテルで働いて来た経験も現在の仕事に生かされます。コストやストックの管理は店舗の形態によって大きく異なることなども経験していますので。そしてお客様であるシェフとの対話の中で日々多くのことを学んでいます。

Q: これからのフォアグラの可能性として、和食にフォアグラは取り入れられてゆくと思いますか?

も ちろんです。和食自体が世界に広がっていますから。それにしても和食は奥が深いです。フォアグラ寿司を作るために、寿司を学ぼうと思いました。まずはご飯を炊くところから守るべき点が多くあり、合わせ酢のバランスも微妙で、お米の温度、握る力などとても細かいポイントがあり驚きました。私が寿司の大将の前でフォアグラ寿司のデモンストレーションができるようになるには、最低でも4、5年かかりそうです。(笑)

Q: 2016年のプロジェクトは?

創 立140年の今年、皆さまとともに振り返ったルージュエの歴史、ファミリーというフィロソフィーを大切に、来年の大きなテーマはお客様との絆の強化です。私ともう一人の料理アドバイザージョスレン・ドゥミエは、日本のお客様の細かなニーズと期待に今以上に応えられるよう、お客様とのコミュニケーションに集中したいと思っています。まず私たちがお客様以上に品質に対して厳しい目を持たなくてはなりません。さらなる品質の向上と安定を求めて、どんなに小さくても、お客様の質問や意見に耳を傾け、フランスへフィードバックして行きます。

R: 今日はありがとうございました。これからの日本での仕事に期待しています。

(講習会、レシピ開発に関するお問い合わせはルージュエまでご連絡ください。)