美食の迷宮 パリから

まずいもの 大嫌い　おいしいもの 大好き

第37回

ジュレが重要。外観より味だ！ 優勝者は泣いた。

フランスで決勝戦が開催された「パテ・クルート世界選手権」

料理作家・評論家 増井千尋＝文・写真

12月4日、「第9回パテ・クルート世界選手権2017」の決勝戦が、フランス南東部タン＝レルミタージュ県にある「メゾン・シャプティエ」で開催された。毎年行われるこの世界選手権の目的は、「パテ・クルート」の栄光を世界に広げる」こと。4人の愛好家が2009年に結成した「パテ・クルート騎士団」の最大の行事だ。「フランスの美食を象徴するパテ・クルートを愛し、味を追求し、その名を世に広げる忠実な人なら誰でも大歓迎」と会長のジル・ドマンジュ氏。大会の授賞式は騎士の資格を認める場でもあり、希望者を呼んで新騎士として祝福する。結成当時は冷笑されたこの試みも、年々メンバーが増え、現在100人以上の騎士がいる。

今回の参加者は約100人で、うちフランスから8人、日本から1人、マカオ（中国）から1人、アメリカから2人の選手が決勝に進んだ。日本国籍の選手はパリ「ランブロワジー」の吉冨力良氏、パリ「ル・ブドワール」の坂口義朗氏、東京「セルリアンタワー東急ホテル」の塚本治氏の3人だった。

一次元的なアシェット料理から、立体的でゴージャスな料理が注目される時代へ

さて、この料理、生地に肉のファルスを包んで焼いた冷菜だが、一般的には「パテ・アン・クルート」（クルートに入ったパテの意）と言われ、日本でもこの名称で知られているが、本来「パテ・クルート」が正しいという説もある。騎士団はじめ〝純粋派〟の理屈は「クルート（生地）に包まれていないパテは『テリーヌ』だから、『クルートに入ったパテ』という表現は冗長になる」というのだ。従ってここでは「パテ・クルート」と記載することにしよう。

日本シャルキュトリ協会は「パテ・クルートとは、フレンチガストロノミーを象徴する伝統的なシャルキュトリだが、工業製品の流通により、長い間その価値が見失われていた」と言っている。私がイメージするパテ・クルートも、精肉店や総菜屋で売られたり、あるいは冷凍食も出回って、旨くもまずくもないありきたりなおかずだった。初めてパテ・クルートを真剣に見たのは、2015年、カレン・トロシャン氏が優勝した時（2016年12月号参照）だ。「パテ・クルート」は、「リエーブル・ア・ラ・ロワイヤル（王風野兎）」同様、「料理人が作りたい料理」だと思う。理由は❶フランス料理を象徴する。❷高度な技術を要求される。❸伝統的な風貌が豪華など。

50年近く、一次元的な「アシェット」料理（皿に盛り付けて出す料理）が美食の主役だったが、近年は立体的でゴージャスな料理が復活。一時、ヤニック・アレノ氏がパテ・クルートを販売したことがあり、パリに数店の高級パテ・クルート専門店がオープンして大ヒットした。また、「僕はクラシックが作れない」と言い張っていた「アストランス」のパスカル・バルボ氏がパイ料理を試みるようになった。

1位を獲得した吉冨氏のパテ・クルート。外観はシンプルにしてエレガント。クルートもしっかり食べ応えがある。ジュレも非常に美味で存在感があった。青首鴨の火入れも完璧で、フォワグラは綺麗かつ美味。どこから食べてもおいしい作品。

始まる前に全員で記念撮影。 ©Jonathan Thevenot

審査員長のミシェル・ロット氏。MOF（フランス最優秀職人賞）及びボキューズ・ドール金賞取得のフランス料理界伝説のシェフ。審査にも真面目に取り組んでいた。
©Jonathan Thevenot

審査員として集められたのは、トップシェフや本大会の過去の優勝者、美食家など。ユーモアに満ちたイベントだが、審査員はふたり掛けのテーブルに座り、真剣に審査をした。
©Jonathan Thevenot

左から2位の坂口氏、1位の吉冨氏、3位のヴィダル氏。©Denis Jeannerot

「エレガンス賞」に選ばれた⓫のパテの丸ごとの状態。

12枚のパテ・クルートについて［増井評］

❶残念だがシャルキュトリすぎる印象。この大会ではもっと美食が要求されるし、脂と肉のメリハリもほしかった。❷騎士団賞獲得。見た目は抜群、火入れもよさそうだ。しかしスライスを見ると湿っていて、クルートの内側が水っぽい。❸フォワグラの脂がにじみ出てクルートがべったり。やわらかすぎて食感がよくなかった。❹焼きが足りていないのだろうか。クルートが妙にやわらかく、脂と肉のバランスも悪い。❺審査員4位。調味も最高だ。クルートが割れたのが残念。定番のパテ用の型を使っていたら満点だっただろう。❻3位。いろいろなものが重なりすぎに見えて抵抗を感じたが、口にすると超美味。3種のシャルキュトリとレンズ豆を詰め入れ、味にメリハリがあり、高度な技術力を感じた。❼見た目もあまりよくなく、大味な印象だった。❾「カムフラージュ」というテーマから外観を緑色に。全体の完成度は高く、食べると美味。❿ジュレのないことが大きくマイナス。私は中央の鶏のムースが好きじゃなかった。⓫スライスは「普通のシャルキュトリ」という感じだが、パテ・クルートらしい外観に仕上げた点はさすがに「エレガンス賞」。⓬2位。クルートが非常に美味だった。私にはファルスの甘みとニンニク臭が強すぎた。

❶❷❸❹❺❻❼❾❿⓫＝©Jonathan Thevenot　⓬＝©Denis Jeannerot

現在、パリの高級レストランやビストロで、一度もパイ料理を試していない店は存在しないだろう。

フランス料理で成功するにはフランスで働くしかない？

パテ・クルート世界選手権の審査員は、世界的に活躍するグランシェフや美食家の21人で、私も審査員のひとりに選ばれていた。全員無報酬で、選手の交通費、材料費、諸雑費も自腹。2015年に優勝したトロシャン氏は、8000ユーロ相当の「型」を購入して大会に臨んだが、1等賞はスポンサー提供の6000ユーロ相当の品物だったとか……。

当日、会場は騎士団やプレス関係などで騒がしかった。審査員はひと切れのパテ・クルートをふたりで分けて試食。採点はそれぞれが用紙に記載した。その時の会長の指示は明快だった。「近年のコンクールは外観を優先しすぎて、『ジュレ』が軽視されがち。だから、ジュレをしっかり評価すること。パテ・クルートのジュレは重要だ。外観よりも味だ！」。

次々と運ばれてくる12個のパテには番号札が付いているだけで作者の名前は秘密。材料は会長が口頭で述べるが、主に豚、仔牛、鴨、青首鴨など。一見どれも非常によくできているが、じっくり観察すると欠点が現れてくる。「チヒロの採点は厳しいなぁ」とトロシャン氏。「僕は元選手だから、彼らの緊張感や思いが伝わってきて、どうしても採点が甘くなる。パテオンリーの生活を何年も続けている連中もいるしね」。そうかもしれないが、旨いかまずいかは、ひと口でわかってしまう。それが料理だ――。

12個のパテを食べ終わり、私の順位は1位が⓼、2位が⓬坂口氏、3位が❺だった。最終結果は1位が⓼吉冨氏、2位が⓬坂口氏、3位が❻ヴィダル氏。4位に当たる「希望賞」は❺カナル氏。騎士団が選んだ「騎士団賞」が❷塚本氏。外観で最高得点の「エレガンス賞」は⓫オルヴィル氏だった。

授賞式は泣けた。前回2位に終わった吉冨氏は熊本県上益城郡甲佐町出身。長身でいかつい雰囲気の若者だが、その彼が優勝して、顔をくしゃくしゃにして泣いていた。私は以前から彼と顔見知りで、一昨年の試作も食べた。その時は肉の種類が多く、高級感があって美味だが、クルートの存在感が薄すぎた。寿司のシャリ同様、パテ・クルートは、目立たないクルートの食感と味で決まる。吉冨氏はそのハードルを今回見事に突破して優勝した。自宅の小さなキッチンで、週末は友人の厨房を借りて試作の日々だったという。

それにしても料理とは――。私は、同じ日本人として日本人が上位に立つことは嬉しく、別に驚かない。手先が器用で緻密な作業を得意とする国民だからだ。不思議なのは、フランス国外の選手（外国勤務のフランス人も含めて）だ。一見した外観はよいが、メリハリがなく、完成度が低いのだ。フランス人の作品は、味にパンチがあるだけではなく、技術的にもレベルが高かった。「不器用で大雑把なフランス人のよさは創造性」と信じていたのだが、彼らは精密性でも勝るのか――。

今回の世界選手権で判断するならば、フランス料理で成功するには、フランスの空気を吸って、フランスで生活するしかないのか――。

やはり料理は環境。それがテロワール？

Chihiro Masui

パリ在住40年以上。4歳の時に東京からニューヨークに移住し、ロンドン、パリへ。ソルボンヌ大学で哲学を専攻。料理ジャーナリストとしての信頼は厚く、「プレ・カトラン」「ジョルジュサンク」「アストランス」など、パリの一流店のシェフの書籍を多数手掛ける。母は、半世紀以上ガストロノミーに身を捧げ、フランスの料理やワイン、チーズに関する書物を多数著す増井和子。