

# ふるさとの山を越え、海をも渡った男の夢。 パリの街なかで短時間決戦、そして自分に挑む。



四方を山と自然に囲まれた田舎町で生まれ育った少年はどんな将来の夢を抱くのだろうか。ふるさとを舞台に生きて行こうと思う少年もいるだろうし、いつかあの山を越えて遠くへ行きたいと思う少年もいるかもしれない。少年は大人になり山を越えることを選んだ。海をも渡った。そして今、パリで大人の夢を追い続けている。

パリ8区、サン・フィリップ・デュ・ルール教会近くにある「ラローム」は、堅苦しくないフレンドリーな高級店をコンセプトにエリック・マルタン氏が2006年に開いたレストランである。翌年9月にトマ・ブロー氏をシェフに迎え、2009年にミシュラン一ツ星を獲得、今日まで維持している。「ボンジュール！ 存分に取材してっ！」「仕事は何があっても動じずに構えているブロー氏だが、実は温厚でおちやめな人柄。肖

像撮影をお願いすると「いい香りだ！」と、トリュフを鼻に近づけおどけてみせた。オーナーのマルタン氏も現れ、温かく迎えてくださった。普段は近くにある姉妹店「マルロー」にいて、「ラローム」担当のブロー氏と統括役を分担している。

「(アプランティの若者へ) どんどん仕事を振っていいからな！」「11時23分だ！(昼の開店時刻が迫るから) 急ごう！」調理場で獲物を狙うかのような鋭い眼差しをした日本人料理人が同僚へ檄を飛ばしていた。大草真である。

大草はソーシェ(ソース・火入れ部門)担当のイタリア人、イゴールさんと二人でソーシェ(副料理長)を務めており、同時に日本人の青年、フランス人のアプランティ(見習い)の若者と3人でオードブル系を担当している。

教えながら、育てながら自分の仕事を進める。ランチで提供するタルタルのセルクル(型)詰めが間に合わないと言測し助け舟を出した。先読み行動が営業中の危険回避につながる。やがてまかないの時間になった。今日はクロック・ムッシュとサラダ。ゆっくり味わう時間もなく、各自が急いで食べ、持ち場へ戻る。

昼の営業開始時刻が迫るにつれ、全員の緊張感がヒートアップしていく。が、この日はそのピリピリ感が和らぐ出来事があった。朗らかな女性の声が聞こえ、見れば日本人女性の姿が……。パティスリー・デザート部門のコンサルタントを務める長江桂子さんが打ち合わせにやって来たのだ。業務上の話題に始まり世間話も加わって和やかな雰囲気になったのは言うまでもない。それも束の間。最初のオーダーが入り、ブロー氏が伝票を読み上



築100年以上という歴史的建造物がほとんどのパリ市内。それ故に調理場を狭く設計せざるを得ない場合が少なくない。しかし、欠点ばかりではない。目と手が届きやすい、チーム仲間との距離が近く一体感があるなどの利点もある。そんなラロームの調理場で、今日も大草は仕事を進めていた。