

「誠実な男だね」同業者は言う。
変にカッコはつけない。
なぜなら、料理には作った人の生き方が出るから。



「山岸シェフ？ 彼は誠実な男だねえ」
同じパリ市内でレストランを営む日本人料理人は言う。確かにそうだった。取材前に打ち合わせで何度もメールしたが、いつも数時間以内に返事が来た。何を質問しても的確な回答が返って来た。レストランの一日は常に何かに追われるように時間が過ぎ、忙しいのは当たり前なのに、である。

パリ16区。市の西側に位置し、セーヌ川沿いに広がる街。イエナ橋より上流側は世界遺産に登録されたエリアだ。対岸にあるエッフェル塔が間近に迫り、富裕層が多く暮らすこの区には落ち着いた時間が流れている。
メトロのイエナ駅を降り、ギメ東洋美術館前のボワシエール通りを進むこと数分。脇に折れた小さな通りに山岸啓介の店「エチュード」はある。気付かずに通り過ぎてしまうくらい小さな店だが、山岸の「誠実」な思い

がいつぱい詰まったメゾンだ。晩秋のある日。午前中に訪ねると、彼は右腕の山下さんと一緒に仕込み中だった。調理スタッフはこの二人だけ。故に内容盛り沢山だがてきぱきと進めている。セップ茸や鹿など秋の味覚が並ぶ。丁度、業者の青年が白トリュフを持ってやって来た。イタリア・アルパ産でキロあたり3500ユーロだという。

広いとは言えない調理場ではあるが、動きやすいようにレイアウトされている。サラ・マンジエ（ダイニングルーム）との境目も一ひとつの調理場ともいうべき小さなオープンキッチンになっていて、最終的な仕上げと盛り付けはここで行われる。向かいのテーブルは料理好きな客には特等席。料理が完成していく様子を間近に見ながら食事を楽しむことができる。スタッフにとっても垣根を無くすことで客席と調理場双方に目が届き

やすくなる、動線が向上するなど、小さなメゾンならではの戦略と言える。山岸の師である小沢貴彦氏は日本のフランス料理店にオープンキッチンを採用した先駆者であり、これも師から学んだものであろう。

やがてサーヴィスディレクターのジャン・シャルルさんとマダムの子さんが出勤して来てテーブルセッティングを始めた。クロスをセットし、丁寧にアイロンをかけ、可愛げな一輪差しを置く。豪華さはないが、潔さと温かさを感じる。

この4人が主軸となって20席ほどの店を切り盛りしている。小世帯だから当然一人あたりの業務負荷は大きい。一人で何役もこなさなくてはならない。奇しくもこの日、地下室への扉が壊れたが、自分たちでさっさと応急処置してしまった。業者や他人に依存し過ぎず自分たちでできることは率先してやる。そ



午前中のランチ開店前、仕込みを進める山岸と右腕の山下さん。広いとは言えない調理場ではあるが、動きやすいようにレイアウト、工夫がされている。