

## 東京のフレンチを築き上げた巨匠 “シェ・ピエール”オーナーシェフ ピエール・プリジャンさん



Le Japon est le pays du citron pressé,  
il n'y a pas de place pour les mauvais.

オリジナリティがなければ、  
絞ったレモンのように捨てられてしまう。  
ここは腕の立たない人のための席はない、シビアな国。  
だから日々学びの連続です。  
時代の変化、日本の変化についていけるようにね。

Pierre Prigent

本誌でもおなじみの老舗フレンチレストラン「シェ・ピエール」オーナーシェフ、ピエールさん。フランス人の手による本場の味を初めて東京で紹介したフレンチのバイオニアだ。  
某日、開店35年目を迎えるシェ・ピエールにてインタビュー。ランチタイムが終わり夜の準備に取りかかるシェフ、床を丁寧に磨き上げるスタッフの働く姿がある。フランスの田舎の家庭を彷彿とさせる家具や調度品に囲まれ、木のぬくもりでいっぱいなたたかな店内。テーブルには各地のワイン、ピエールさん自ら採れた郷土料理の数々でフランスの地図を埋め尽くしたカラフルなテーブルシート。見ているだけで想像が膨らみ、食への好奇心がかき立てられる。パンの会社「ドンク」のオファーで来日して40年。パン、スイーツ、料理を手がけ、フレンチのゆるぎない地位を築き上げた彼の半生と、現場に立ち続けるパワーの源を伺ってみた。

### 来日、そしてレストランを始めたきっかけは？

14歳の時、僕はパン作りから始めました。そのうちお菓子に興味を持って、料理を手がけたのはアルジェリアへ兵役に行った19歳の時。外人部隊のキッチンを担当し、料理も、パンも、お菓子も全部、確か2300人程の部隊の朝昼晩のご飯を作っていたよ。鍛えられたね。  
フランスに帰ると「1968年5月」のストライキでパリは不穏な空気に包まれていてね。僕は外国に行きたかった。日本行きの話が舞い込んできたけど、当時はまだトランジスタラジオの時代。日本の情報なんてほとんどない。やっと見つけた3冊の本だけで、日本行きを決定しました。当時はアメリカに渡る前にちょっと立ち寄ろうぐらいの気持ちでね。

こうして来日し、ドンクに入社。ピゴさん\*と一緒にフランスのパンを日本全国に広めて回ったんです。その後、表参道のビルの地下にピストロ「シェ・ピエール」をオープン。ピストロなんて当時はどこにもなかったけど、ちょうどパリコレで活躍していたデザイナーたちが日本に戻ってきた頃で、グッドタイミングだったね。みんな懐かしがって毎週うちの店に来てくれたよ。

今の場所でオープンしたのはさらにその後、85年。12年もの地下のもぐら生活にうんざりしていたから、とにかく明るくて、天井の高いこの場所が気に入って。窓が3つだった壁を一面ガラス張りにしてね。隣の煙草屋のおばあちゃんに「全面ガラスにするなんてやっぱり外人さんは変わってますね」と言われたのが今でも忘れられない(笑)でも一度店に呼んだら、おばあちゃんなかなか帰らないの。「ここは気持ちいいねえ。隣と全然違う」って。

### サービスはピエールさん流？

他国の料理となると、メニューは読めないし、どんな料理がイメージできない。僕も日本に来た時はそうだった。だからお寿司屋さんのようなキッチンに面したカウンターがとて気持ちいいね。言葉がわからなくても、コレと指差せば作ってくれるでしょう？僕もそんな風にお客さんと近くなってきた。だからうちは昔から、その日の食材を客席へ運んで、その人の好みや体調に合わせてあれこれ相談するんです。疲れているお客さんには生牡蠣をお断りしたり、カロリーを気にする女性には油を使わずに調理したりね。シェ・ピエールは「ピエールさんち」という意味だけど、僕は実際の家より長い時間ここに居るので名前通りほとんどこっちが家(笑)

お客さんにはおうちに招待される感覚でつくってもらいたいから、やっぱりコミュニケーションは欠かせないよね。

### ブルターニュ出身のピエールさんと東京の不思議な絆？

僕の出身地、北仏のブルターニュの人たちは、調子のいい南仏の人たちに比べると一見冷たい感じがします。でも一旦友達になれば一生続く関係が多い。東京の人も似てるよね。だから僕は日本に長く住めるのかなあ。不思議なことに子供たちは生まれも育ちも日本だけど、今はみな外国在住。しかも以前店を手伝ってくれていた義理の姉は今、ブルターニュで日本料理の店を開いているんですよ。何故僕が日本に居るんでしょうね？こうなるとは想像もしてなかったけど(笑)人生はわからないね。

### 東京生活40年のピエールさん、 現役を貫く活力は？

とにか好きじゃなければ仕事は続かない。店の跡継ぎがいなくても、好きでやってきたから満足。事故に遭って1年働けなかった時、妻が倒れた時...そんな厳しい時期を支えてくれたファミリーと、こうして毎日店に立ってお客さんと話す時間がやっぱりパワーの源かな。

\* 本誌4号でご紹介しました、藤森二郎氏の師フィリップ・ピゴさん。



1947年、パリ郊外サンドニ生まれ。14歳でパン作りを始め、19歳の時、兵役でアルジェリアに駐在。兵士たちの食事作りを通して料理の腕を磨く。1968年11月に来日し、(株)ドンクに入社。フランス人の普及活動に尽力。1973年、表参道に東京初のフランス人によるフレンチレストラン「シェ・ピエール」をオープン。代官山でパン、スイーツ、クレープの店を手がけた後、1985年、「シェ・ピエール」を現在の乃木坂に移転。本場の食材にこだわりの仕入れのほとんどをフランスから直輸入。連日常連客で賑わい、老舗レストランの實績を一段と増している。パンのワールドカップでは日本チームの監督を務め、2002年日本チームを世界一へと導いた。現在、パン職人養成のフランス研修ツアーコーディネーターも務める。



Café Terrasse Restaurant  
**Chez Pierre**  
〒107-0062 東京都港区南青山1-23-10  
TEL.03-3475-1400 / 定休日 月曜日  
アクセス  
地下鉄千代田線乃木坂駅(5番出口)徒歩1分  
地下鉄銀座線青山一丁目駅徒歩8分  
<http://www.chez-pierre.co.jp/>