

ル・ブリストル パリ Le Bristol Paris



エリック・フレション氏が率いるミシュラン3ツ星レストラン「Epicure」の正面エントランス。今までは“ガストロノミーレストラン”もしくは“ル・ブリストル”の名で呼ばれていた



「夏の間」「レストラン・デテ」、[冬の間]「レストラン・ディヴェール」に分かれていたが、庭園側の「夏の間」を改装して去年秋に新装オープンし、以前にまして優雅に生まれ変わった



エリック・フレション氏は素材の鮮度への強いこだわりから「フレション・フレシュール」の異名を持つ。写真は中が空洞になっている斬新なガラスの器と花びらが一体となったデザートへの盛り付け

デザート後に出される“LE BRISTOL”の名を入れたチョコレート



筆者 小原康裕

ホテルジャーナリスト。
慶応義塾大学法学部法律学科卒。74年 Munich Re入社。85年築地原健株代表取締役。2001年投資顧問会社原健設立、代表取締役CEO。JHRCA、日本ホテルレストランコンサルタント協会理事。
※現在、著者のホームページで「世界のリーディングホテル」を連載中。多くの美しい写真と興味深いコメントで、世界中のホテルとそれら関連都市を紹介。
www.jhrca.com/worldhotel

世界にはまだまだ日本人が訪れていないホテルがある。このコーナーではホテルエが知っておくべき「世界のリーディングホテル」を紹介する。本連載では、著者自身が長年にわたる個人旅行中に自分の目で感じ取り、コメントを書き込み、自分のカメラで思いのままを撮ってきた写真を掲載する。また、今回は前回(2月10日号)に引き続き、ル・ブリストルをご紹介します。こちらは料飲部門にフォーカスした内容であり、厨房内の様子についてはウェブサイト「HOTERES WEB」上で動画を公開予定だ。ぜひ、3ツ星レストランの厨房をご覧ください。

※本連載は毎月2・4週号掲載



レストラン・スタッフ全員が整列して敬意を表してくれた。左側手前から二番目がレストラン・ディレクターのフレデリック・カイザー氏で、フランスにおける最高職人としての“ベスト・メートル・ドテル”の称号を授与されている



2009年に左隣角地の建物を購入し、棟続きの新館としてオープンさせた。そのとき、新たな客室と共にカジュアルレストランとして「Le 114 Faubourg」が新設された

カジュアルレストランと言っても内装、料理ともに非常に格調は高い。店名の「Le 114 Faubourg」はフォーブル・サントノレ通りにあるホテルの住所から由来する



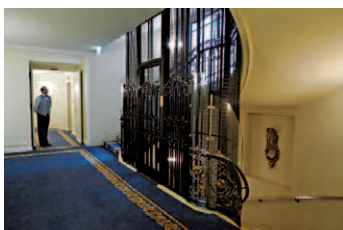
特別に案内していただいた厨房の様子。シェフのフレッシュン氏と話を交わした後の状況で、手前がスーシェフ、その後ろが持ち場に戻ったフレッシュン氏



改装直後の厨房ということで整然と並ぶ什器備品と、無駄のない動きのスタッフたち。3ツ星レストランの厨房公開は極めて稀である



著名なインテリアデザイナーのピエール・イヴ・ロション氏とマヤ・オトゥカー夫人とのコラボにより庭園側の「夏の間」を改装し、新たな名称「Epicure」を冠してオープンさせた。パリにある他の3ツ星レストランがやや威圧的な感じがするのに対し、優雅でフェミニンな雰囲気である



旧館に残る創業当初のエレベーター。今も現役で使用され、スバに行くときはこれにお世話になる



エントランスロビーから回廊に向かう途中にエレガントな「The Bar」がある。土曜のティータイムにはモデルによるパリのプレゼンテーションが開かれる

“季節によってメインダイニングが移動する”と聞いたらびっくりする事であろう。それもミシュランの3ツ星レストランで。ル・ブリストルはパリのホテルで唯一広い中庭を誇り、美しい緑の中庭はまるで郊外にある貴族の館を思わせるパラダ。その中庭に面して「夏の間」「レストラン・デテ」があり、快適な陽気の日にはテラス席が気持ち良い。そして冬季にはロビー横にあるフランス文化遺産クラスの優雅な「冬の間」「レストラン・ディヴェール」に移動する。古き良き時代を彷彿させる贅沢な慣習であったが、去年秋に「夏の間」が改装されてメインダイニングは中庭側に落ち着き、レストラン名も暫定的な響きの「Le Bristol」から正式名称の「Epicure」「エピキュール」として新装オープンした。

エリック・フレッシュン氏は1999年に、ル・ブリストルの80名のスタッフを率いるシェフの座に招かれた。素材の鮮度への強いこだわりから「フレッシュン・フレッシュール」「フレッシュンの新鮮さ」の異名を持ち、M.O.F.の古典的な名作料理と新食材の創作的な試みの結合が特徴だ。また、レストラン・ディレクターのフレデリック・カイザー氏は、フランスにおける最高職人としての「ベスト・メートル・ドテル」の称号を授与されている。この2人の卓越した連携は、見ているだけでも小気味良く称賛に値する。2009年には隣接する角地の建物を買い取り棟続きの新館としてオープンさせた。これによって新たにカジュアルレストラン「Le 114 Faubourg」を増設してメインダイニング「Epicure」との役割分担が可能となった。

エントランスロビーから中庭に向かう途中にアフタヌーンティーで賑わう優雅な空間「The Bar」がある。ユニークなのは毎週土曜の午後、「The a La Mode」と銘打ってモデルによるパリのファッションショーが行われる。高級クチュリエやブティックが軒を並べるフォーブル・サントノレ通りにエントランスを構えるル・ブリストルならではの華やかなティータイムだ。また6階には19世紀の良き時代のヨット船室をイメージした室内プールがある。チーク材とガラス窓のレトロ感覚たっぷりのプールで、左側から外のテラスに出られデッキチェアで寛ぎながらパリの街並みを楽しめる。海運王オナシス氏のヨットを設計したドイツ人デザイナーのピナウの作品で、ヨットの甲板からコートダジュールを望んだトロンプ・ルイユ(だまし絵)の不思議な空間を演出している。

ル・ブリストルには他のパラス・ホテルが自然と身に持つ“ある種の威圧感”がまったくない。まさに優雅なフェミニンの雰囲気がゲストを包み込み、あくまで控え目で、しかし落ち着き払った気品と洗練したホスピタリティは他の追随を許さない。この高い評価を受けて、2008年度「Institutional Investor」誌のランキングではトップの座を獲得している。本物の“一流の条件”を教えてくれるパリの貴重なパラスと言えよう。