

ジル・ピュドロフスキ
関修——訳

ピュドロさん、
美食批評家はいつたい
何の役に
立つんですか？



人類の幸福にとっては、
星よりも新しい料理一皿の発見の方が有益である。

———
ブリヤッサヴァラン

Originally published in France as:

À quoi sert vraiment un critique gastronomique ?

by Gilles PUDLOWSKI

© ARMAND COLIN, Paris, 2011

ARMAND COLIN is a trademark of DUNOD Éditeur -

11, rue Paul Bert - 92240 MALAKOFF

This book is published in Japan by arrangement with Dunod Éditeur S.A.,
through le Bureau des Copyrights Français, Tokyo.

わが師クリスチャン・ミヨと、
わが後見人アンリ・ヴァイアールに捧げる

ピュドロさん、美食批評家はいつたい何の役に立つんですか？

目次

1	常軌を逸した者の仕事……	12
2	ある天職の創生……	19
3	誤解される見かけ……	27
4	舞台裏のさらに背後に……	35
5	必然的偏愛……	43
6	序列化の意味……	48
	◎『ゴー・ミヨ』の二つの記事 レイモン・オリヴェとアラン・シャペル ……	55
7	正確を期すのは不愉快な欠点ではない……	62
8	口に頬張ったまま喋る……	74
9	変動する世界……	84
10	物書きという仕事……	91
	◎ゴー・ミヨが見たロンドンの精肉店 アレンスとジョン・ベイリー・アンド・サンズ ……	100
11	目玉焼きの詩学……	104
	◎一皿で完結する料理、万歳！……	115
12	夢見させ、垂涎させる……	122
	◎見出されるべき二つの世界 カリフォルニアのトマス、そしてカタルーニャのフェラン ……	129

13 知られていないことと高名なこと…… 141

◎名士であることの苦惱…… 150
□ペール・クルティエヌ……

14 汝自らを知れ…… 156

15 著名な先達たちについて…… 162

16 批評の制度化…… 183

17 嗅覚を用いて…… 202

18 流行の波に乗る…… 209

19 影響力をもつ者…… 217

20 失われし美味なる食べ物を求めて…… 224

21 悪魔は細部に宿る…… 233

22 意味あるもののみが美味しい…… 238

23 格付けの専門家…… 244

訳者あとがき…… 248

- ・ レストラン名等はゴシック体で表示しました。
- ・ 原書にはない料理店の所在地を適宜補足しました。
- ・ 一部の食材・調理法、人物の生没年を括弧に入れて補足しました。
- ・ 補足が長くなる場合は傍注に示しました。
- ・ なお著者名は日本でピュドロウスキと表記されるのが一般的ですが、著者の意向で「F」の音を入れ、ピュドロフスキと表記しました。

ピュドロさん、

美食批評家はいいかい

何の役に立つんですか？

常軌を逸した者の仕事

1

私はまともな人間である。もちろん、のっけからこのような自明の理を口の端に上らせるなら、この真理の裏には何か秘密が隠されているに違いないとあなたは呟くことだろう。実を言う、それは秘密などではなく、一種の状況なのである。そして、私はその明白な証人に過ぎないことを望む。私は普通の人間だ。がしかし、絶えず、奇妙で突飛な、度を外れ極端でさえある状況を生きているのである。

私はあなたのために食べる。あなたが余暇のためになすことを、私は自らの仕事として遂行する。さまざまな情感、口に入れるものの歴史、『パンタグリユエル物語』に出てきそうな豪華な食事、仲間との会食について、私はあなたに語る。私はあなたお気に入り週刊誌の最後の

数頁に登場するあの男である。現実があなたにあくびを催させる時、あなたを楽しませる責を負わされた者である。私はあなたの上首尾に終わった、あるいは失望に終わってしまった余暇の責任者、あなたの愉快な会食、予想外の出費、グルメに関する感動の責任者である。

毎週、週刊誌『ル・ポワン』で、偉大なシェフのポートレイト、「今週の美味しい店」のヒットパレード（それは「評価」と呼ばれている）を私はあなたに提供している。これらの店はおおかたパリに関するもので、好調な店、これからの店、さらには停滞している店がある。そして料理について、私はあなたに詳細に述べる。そして、その成り立ち、味覚または健康上の関心、有益な諸特性、よりの確な旬、最後にそのレシピまで、あなたに明らかにしてみせるのである。

私はまた、あなたが羨むビストロ、昨今の感じの良い店、食の見事な職人、さらには失敗しないグルメ本についてはなおざりにして来た。正確を期せば、これらはすべて、またまた同じ『ル・ポワン』誌の「全国版」でのことである。この雑誌のため、私は週に二度、地方へ旅す

*1 著者が編集しているレストランガイド『ビュドロ・パリ』では、料理店を、高級店 (les grandes tables)、美味しい店とその他 (les bonnes tables et autres)、外国料理店 (les tables d'ailleurs) に三分している。

る。編集部と営業部が選んだ街のグルメコラムを書くために。雑誌の巻頭に、新聞の第一面に、少なくとも特別号の第一面に、自分の名が掲載される時、真摯であることが肝心である。あなたを失望させないように。

私は冒頭でこう言った。私はあなたの余暇の保証人、あなたの楽しみ（もちろん、グルメに関する）の立会人、時代の流行の観察者、良く生き、良く食べることの守護者である、と。すでに二十年以上にわたり『アルザス最新ニュース（DNA）』紙で、私の生まれた街メスの『ローヌ共和主義者』紙ではおよそ十八年、私は毎週のグルメ欄を堅持している。さらには、『サヴール』誌ではあなたのために、『グルメ料理人』誌などでも、私は目を光らせている。その上、インターネットの達人であるわが息子ミシエルに後押しされ、私はウェブの世界にも飛び込んだ。「皿の上の料理の中の脚」という題名のブログで。そして毎日、印象に残ったこと、感じたこと、そぞろ歩きや遠出の際の出来事を呟くのだ。私は良き明日、さらに明後日であろうことをあなたのために嗅ぎ分ける。私は良き美味いもの、正しきもの、突飛なものを目指める。小型の、おまけに羽のように軽い写真機を携えて。自らが目にし、感じ、食するものを、私は端的に語るのである。

それは常軌を逸した者の仕業なのか。疑いもなく、確かに。では、無益な仕事、不毛な生活の糧、誰も耳を貸さない飢えとは縁のない無駄話だろうか。もちろん、否である。記事が掲載されたあれやこれやの店で失望して深く傷ついた読者がいる。彼らは激昂して、『ル・ポワゾン』や『DNA』に投書してくる。これもまた息子のミシエルが開設してくれた私の公式サイトに、「お気に入り」を「送付してくる」フェイスブック上のファンもいる。さまざまな展示会、気ままな旅の途中、本の見本市のずらっと並んだブースで偶然出会った情熱的で誠実な読者たちがいる。こうした見本市は、地方の書店と図って、誰彼かまわず、最新の自著を勧めるものである。

ところで今宵、私は高速鉄道TGV東線の車中にいる。コルマルからパリへ戻るところなのだ。彼の地で、晴れやかかつ幸せそうなファン、素直な美食家、誠実な読者たちに遭遇した。が、彼らは一様に、より多くを知りたがるのだ。私を託宣者と疑わず、ミシユランより鼻眞にして下さる御婦人。その狡猾さで私が失望させることなど決してないと断言して下さる紳士。彼は私の言質の行間を読むことができる。ここは控え目な賛辞、そこは辛辣な批判、また別のある箇所は偽りの承服などと解釈する能力があるというのだ。

幸せ者のコルマル市民たち。そう、彼らはかつての私の幻滅を思い改めさせてくれる。私は思い出す。二十年近く前、この地の裁判所に出廷したことを。というのも、当地の有名で由緒ある店について、私がこう書いたからだ。「その料理が堪能され、高く評価されるシェフの

ことを、この街で人々は夢見ているに過ぎない」と。その店の料理がとりたてて美味しくもなければ、生彩を欠き、凡庸、味が決まっておらず、バランスがとれていないと書いたことで、訴えられたのだ。しかし、それも今となっては懐かしい、昔話である。

これは本当のことだが、その訴訟、私は全面勝訴したのだった。私の担当弁護士で実兄のフランシスに感謝する。彼は明晰かつ厳正、見事な手腕を發揮してくれた。また、貴重な証人の大役を引き受けて下さったわが師、クリスチャン・ミヨに心より御礼申し上げる。彼はマニュアルや通行手形のごときものを授ける代わりに、彼の身に降りかかった数多くの訴訟について詳しく話してくれた。とりわけ、ロンドンに本店のある名店ミスター・チヨウの北京ダックをニス塗られた家鴨と酷評したため、十万ドルの損害賠償請求裁判を再度起こされた時、真つ向から対抗するその訴訟を、ミヨは私にまかせてくれたのだ。

しかし、それらはまさしく過ぎ去ったことである。もちろん、あとで再び触れることもあるだろう。それでも、二十一世紀が十年以上経過した今、もつと簡潔な仕事という一つのポリシーのもとに私たちはいる。より新鮮、自然で、「ピオ」(有機)な食材。トロワグロ、ポキューズ、ゲラール、サンドランス、あるいはより近い世代ではロビュション、デュカス、ロワゾー、パッサールのかつての申し子たちがひとかどの料理人となり、しかも彼らのもつと働いていた若いシェフたちが時代を担っている。また、コンスタン、カンドボルド、マラー通りにあるラ

ミ・ジャンのステファン・ジェゴと自らの流儀をそれぞれ形成した「ビストロ・ガストロ」^{*2}三博士が、もつと気軽にフランス料理を楽しめる生活を私たちに取り戻してくれる。

美食批評というこの常軌を逸した者のなせる業。それは明らかに、一九八〇年代よりも二〇一〇年代の今のほうがその職務を全うすることができるだろう。八〇年代、こうした身分はいまだ伝道の途上にあつた。また当時、まだ端緒に着いたばかりの「ヌーヴェル・キュイジーヌ」、すなわち短時間の火通し、素材から出たうまみ成分を煮詰めて用いる手法、軽いソース、とれたての野菜、原形をとどめた魚料理、各地方それぞれの銘柄鶏の使用、一言で言えば、「市場の料理」^{*3}は、試行錯誤の段階に過ぎなかつたのだ。それが今や肝心なのは、伝統に激しく逆らうのではなく、より繊細に緻密であること。ヒエラルキーを正しく機能させ、誰が最良であるか、星が一つ、二つ、三つ、あるいは無しにふさわしいのかを述べることであり、どこかの誰かのように、「ろくでもない」などと声を荒らげることはない。

美食批評というこの生業は変貌してしまつた。行儀よいものになつてしまつたのだ。確かにしばしば、職に就くのに不向きな者たちの最終手段でしかない場合もあつたが(この件につい

*2 高級店レヴェルの料理をビストロ感覚で提供する店。ビストロノミとも言う。

*3 ポキューズが著書名に用いたヌーヴェル・キュイジーヌのモットー。

ては、また述べることになる。プラド、クルティエヌ、モルレーヌ、モンテニャックといった人物の運命を思い起こさずにはいられない。美食批評 (critique gastronomique)、この呼び名は今日、批評 II 批判 (critique) という啓蒙以降の近代民主主義的な高尚なる語意と、美食 (gastronome) というやはり旧態依然とした特権階級の語意とを共に包括するものである。それでも、何の恥じらいも感じることなく、そのような相反する二重形容を名乗るのはどこか妙な趣があるに違いない。この業界に入りたての若かりし頃、この仕事に胸を張る風潮などほとんど存在していなかった。誉れ高きわが先達、クリステイアン・ミヨとアンリ・ゴーが、間違いなくその水準を向上させたのである。彼らの指針に従えば、ボキューズ、トロワグロラの師で、ラ・ピラミッドのオーナーシェフを「魅力的なフェルナン（・ポワン）」、コート・ダジュールにある一九三八年創業のラ・メール・ジェルメーヌの名物女主人を「人の良いジェルメーヌ」などと、賛美を述べる必要などとはやない。肝要なのは、それぞれのソース、一皿ごとの料理を厳格に評価すること。度が過ぎた焼き焦がし、粗隠しのためのソース、火を入れ方が強過ぎる料理、質の悪い食材といったものを告発することである。要するに、もはや片手間に内輪の称賛者を演ずるのではなく、ゴーとミヨが開拓した専門職における怪傑ゾロのような人物になることである。そこで、それにふさわしく兩人のもとで、私はデヴェューを飾ることになったのだった。

ある天職の創生

2

「どのようにして、あなたは美食批評家になられたのですか」

そう、どうして私はなれたのだろう……。それ専用の学校がある訳でもなく、特別な組織や義務付けられた進路もない。あるのはただ、そう切望することのみ。ちょっとした過去への一瞥で、すべては理解されるだろう。まず、美味しいものに目のなかつた父の指導のもと、味覚の修業期間が始まった。

当時、一九五〇年代、私の生まれたメスで、美味しいものを出す店と言えば、コエトロケ通りのラ・マルヌ、駅前広場にあるル・グローブだった。そう、ル・グローブの真正面に位置する駅の構内レストランも忘れる訳にはいかない。昔ながらの美味しいスープ、手の込んだポ