



Share

いいね! 183

シェア

「自分の好きなことを仕事にし謙虚でいること。そうすれば何でも習得できます。」

Category

Le Bernardin

日本料理

寿司

中華料理

韓国料理

フレンチ

エリック・リパート (Eric Ripert)

ニューヨーク、ミッドタウンの51丁目にある、シーフード専門の高級フランス料理店「Le Bernardin (ル・ベルナルディン)」。ニューヨークタイムズ紙や料理界のアカデミー賞と言われるジューズ・ビアード財団など、権威あるメディアや団体からのトップレーティングの星や賞を取り続けている名店。その中でも特筆すべきは2006年にミシュランガイドがニューヨーク版を作ってから11年間、最高の三つ星を一度も落とすことなく取り続けていることだ(※1)。

パリの同店の共同オーナーで総料理長を務めるエリック・リパート氏（フランス語読み：リペール）こそが、ブルジョアアルディンの立役者であり、トップシェフの一人として世界中でその名をはせる人物である。シスネギスで修業しアメリカで成功するまでのリパート氏の軌跡に迫った。

※1: ミシュランガイドのニューヨーク版がスタートして以来、最高レーティングの三つ星をずっと取り続けているのは、ニューヨークでル・ベルナルディンとほか1店のみ。

New Interview

Le Bernardin

エリック・リパート

(Eric Ripert)

インタビューのポイント

瓢亭

高橋 義弘

Point1. お金や条件面より「学びがあるか」が重要。

Pierre (ピエール)

Point2. 晋「自分が好きなこと」をしているか？人は好きなことをしている限り幸せだし、プレッシャーを感じない。

Recommend

Point3. 自分の挑戦はシンプル。同じことをするけど、毎日よりよくしていくこと。

China Bistro EVOLVE (チ

ャイナビストロエヴォー

ブ)

常村 美文

創作中華 一足船入

魏 禧之

神戸北野ホテル

山口 浩



■シェフになったのは、おいしいものが好きだったから

—— フランスでの幼少時のお話と、思い出に残っている家庭料理を教えてください。

リパート氏：

私はフランス南部のアンティープという、イタリア寄りの地中海に面した街で生まれました。漁業が活発で魚介類に恵まれた街で、イタリア料理の影響を受けたフランス料理や地中海料理などが有名です。両親の離婚後、いろんな街を転々としてしました。アンドラという国にも7年住んだことがあります。フランスとスペイン両方の文化が共存する興味深い場所でした。

母や祖母が作るフランス南部の家庭料理は素朴でおいしかったです。四季折々の新鮮な素材で作られた私にとってのソウルフードです。夏場はとれたての魚のグリル料理やステーキ、野菜たっぷりのラタトゥイユ、冬場は鶏肉や赤ワインなどがグツグツ長時間煮込まれたフランス版シチューが大好きでした。また私は甘いものに目がなかったので、祖母が作るアップルタルトは大好物で、毎日食べていました（笑）。

—— 15歳で家を出て、料理学校に入学したそうですね。シェフになろうと思ったきっかけは何だったのでしょうか。

リパート氏：

料理が好きで得意だったというより、おいしいものが大好きだったから、というのが正直なところ です。美しい食器やグラス、クロスなどが綺麗にセットアップされたテーブルセッティングにも興味がありました。

—— どんなことを学びましたか。

リパート氏：

2年間みっちり、料理方法はもちろんのこと、サーバーの仕方やホスピタリティー、オフィスの運営方法など、レストラン事業に関することを全般的に学びました。しかし料理学校というものは基本中の基本、例えばアルファベットを教えるような場所なので、それ以上のことは実践を通して現場で学んで来ました。

—— 料理学校を卒業後は？

リパート氏：

17歳でパリに出て、ラ・トゥール・ダルジャン（La Tour d'Argent）というレストランで働きました。それから2年後に、ジョエル・ロブション氏から声がかかり、彼が経営するジャミン（Jamin）

に転職できました。働いてすぐにアシスタント・シェフ・デ・パティエ（※2）として昇進し、兵役を経て再びジャミンに戻り、シェフ・パーソニエ（※3）として働きました。

※2：アシスタント・シェフ・デ・パティエ（Assistant Chef de Partie）

肉、魚、ソース、ペイストリーなど、カテゴリーによってさまざまなチームで分業されており、アシスタント・シェフ・デ・パティエはその中の一つのチームの担当シェフのアシスタント。

※3：シェフ・パーソニエ（Chef Poissonier）

魚料理担当のシェフ。



■そこに学びがある限り、二つ返事でオファーを受けた

—— パリの有名店で修業をされていますが、仕事を見つけたり経験を積んだりするのは、わりとスムーズだったのですか。

リパート氏：

決してトントン拍子に進んだわけではありません。ただ若くて未熟だったので、私にとってはとにかく「学ぶ」ことが重要でした。学べる場があるなら二つ返事で承諾しました。でも誰でも最初は知識も経験もないですよ。だからとにかく一生懸命働いて、一つ習得したら今度は違うものにチ

チャレンジしました。そうするとまた知識も経験もない無知の状態からのスタートになります。そこから新たに努力して知識をつけていく、毎日がその繰り返しでした。でもそのようにして知識と経験を積んだら、あとは怖いものはありません。そのころにはどのレストランでも働ける技術が身についていますから。

—— それぞれのレストランで、どのようなことを学んできましたか。

リパート氏：

ディシプリン（訓練）です。清掃をきちんとする、時間に遅れない、といった社会人としてのマナーはもちろんのこと、包丁の握り方、基本的な調理の仕方といった料理学校より一歩進んだ内容のものも含めて、総合的に学ばせていただきました。先輩シェフによってスタイルが違うので、それぞれのスタイルを間近で見れたのはよかったことです。いったん身につければ、あとは誰の真似をするでもなく自分スタイルを作りあげていくことができますから、まずは「基礎」が大切なんだと思います。

—— ということは、一つの職場ではなく複数の職場で経験を積む方がよいということでしょうか。

リパート氏：

そうですね。でも1年ごとに転職を繰り返しても意味がないです。最低2年、3～4年がんばって働き、転職することをおすすめします。3年ずつ働いて4回転職したら、12年分の豊富な知識が身につきます。同じ職場で12年間働き続けるのとはわけが違います。同じ職場では最初はたくさん学ぶことがあっても、数年経つと学びが少なくなってしまうのは避けられません。でも違う職場の違うシェフの元で修業をすると、学ぶ内容は膨大にあります。





1 2 次のページへ >

Share

いいね！ 183

シェア

ツイート

Information

Foodion - 料理人・シェフとつながる食のSNS



Le Bernardin

お問い合わせ

+1- (212) 554-1515

アクセス

155 W. 51th S, New York, NY 10019, U.S.A.

<https://www.le-bernardin.com>

営業時間

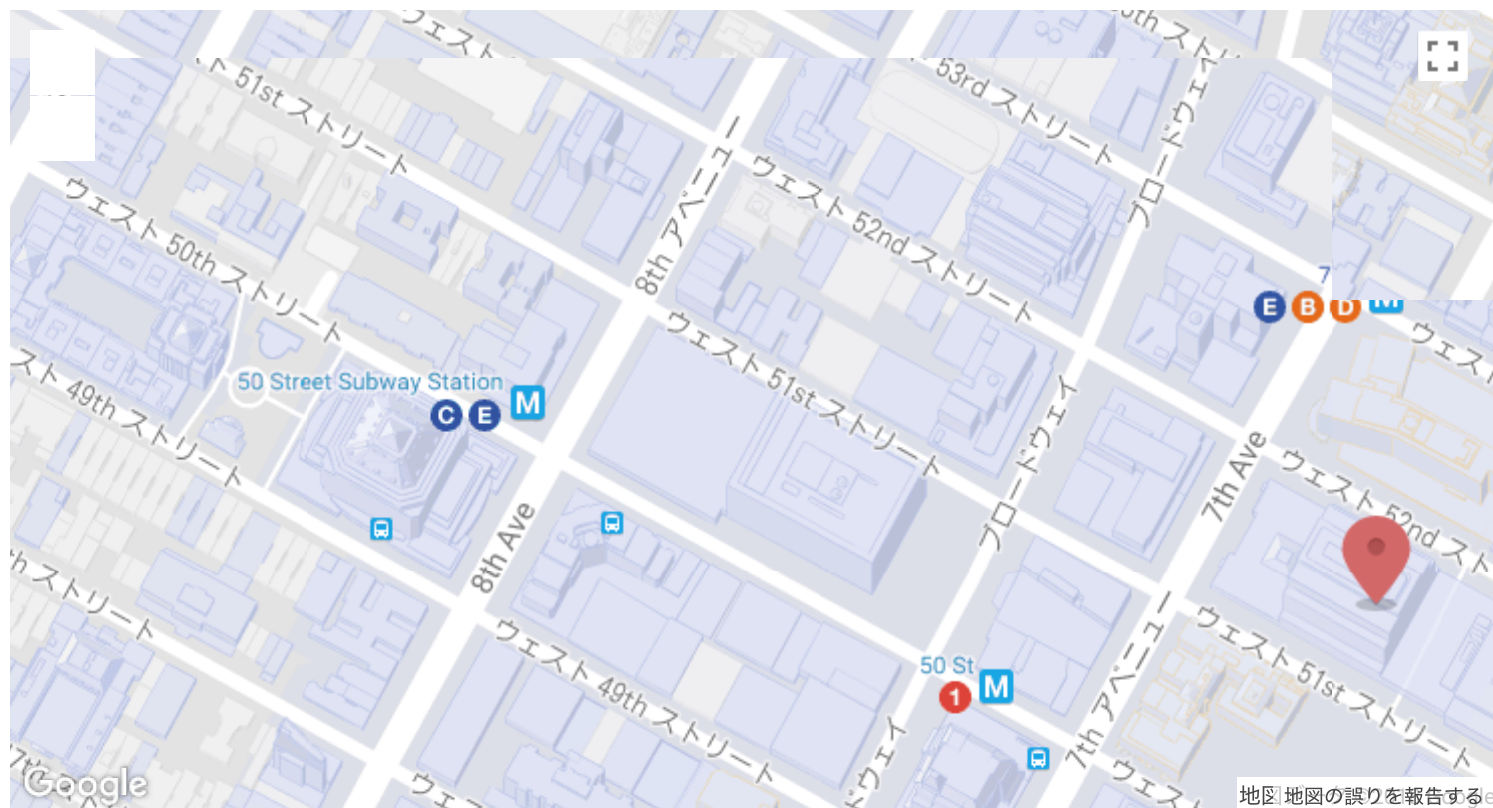
月曜～木曜日 12:00pm-2:30pm, 5:15pm-10:30pm

金曜日12:00pm-2:30pm, 5:15pm-11:00pm

土曜日 5:15pm-11:00pm

定休日

日曜日



New Interview

エリック・リパート (Eric Ripert) - Le Bernardin | 自分の好きなことを仕事にし謙虚でいること。そうすれば何でも習得できます。

高橋 義弘 - 瓢亭 | 先人が築いてきた文化を次代へ繋ぐためにも、日本料理の魅力を、日本人が伝えられる土壌を作りたい。

大久保 晋 - Pierre (ピエール) | 正統のアラン・デュカス、前衛のピエール・ガニエール。2人の巨匠から学んだ料理エッセンスが織りなすコンテンポラリーフレンチ。

栗栖 純一 - 京料理 本家たん熊 | レシピ通りでも同じ料理は生まれない、そこにプロの仕事がある。

榊原 俊徳 - 天ぷら 京星 | 天ぷらには守りつづけるべき基本がある。正統派を貫く天ぷらの求道者。

[Foodionについて](#)

[利用規約](#)

[プライバシーポリシー](#)

[お問い合わせ](#)

[運営会社](#)





Foodion / 料理人・シェフとつながる食のSNS

「Foodion(フージョン)」は、プロの料理人・サービスマン、料理を志す学生、あるいは食好きやグルメの方向けの食のSNSです。

料理の内容を記録したり、食べ歩きで気づいたことなどを投稿・シェアしたり、世界中のシェフの料理の投稿などを見ることができます。



飲食店の求人・転職「クックビズ (cookbiz)」 飲食店のアルバイト・パート情報「クックビズバイト」

採用をお考えの飲食店・企業様 フード関連ハイクラス求人「FOOGENT」 食の総合メディア「クックビズ総研」

「農業」のある暮らし・体験メディア「ファームビズ」

Copyright © Cookbiz.Co.,Ltd. All Rights Reserved.