

Share

いいね！ 183

シェア

いいね！ 183 シェア
ツイート 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

日本料理

Le Bernardin

寿司

エリック・リパート (Eric Ripert)

中華料理

韓国料理

フレンチ

スペイン料理

イギリス料理

北欧料理

イノベーティブ

パティシエ

ブーランシェ

シャルキュティエ

サービス

New Interview

Le Bernardin

エリック・リパート
(Eric Ripert)

誠子

高橋 義弘

Pierre (ピエール)

大久保 晋

Recommend

■違うスタイルを学びにアメリカへ

Pierre (ピエール)

大久保 晋

1989年にアメリカのレストランに転職しましたね。きっかけは何だったので
Pavillon Ledoyen, Alain
Paris
すか。ク・アレノ

リパート氏!
(Yannick Alléno)

ジャスミンのローブション氏が、いい仕事があるから修業に行って、違うスタイルを学んできたらと提案してくださったのです。当時独身で身軽に動けたので、このタイミングを逃す手はないと二つ返事でOKしました。転職先は、ワシントンD.C.のザ・ウォーターゲイトホテルにあるジョン・ル・パラディン (Jean Louis Palladin) でした。

そこで2年働き、次にニューヨークの友人、ブーレー (Bouley) のデービッド・ブーレー氏から声がかかりました。ニューヨークは好きな街だったし、デービッドのクッキングスタイルにも興味があったので、「もちろん!」と二つ返事で話を受けました。

—— 1991年、ル・ベルナルディンに就職しましたね。また声がかかったのですか?

リパート氏:

創業者の一人、ジルバー・ル・コーズ氏から声をかけていただき、また「はい、もちろん!」となりました。いつも新しい機会やチャンスが向こうからやって来てくれたので、とてもラッキーだったと思います。



■コツコツ努力して働いたら、ある日星のチャンスが到來した

—— 1994年にエグゼクティブ・シェフに昇進し、コース氏他界後の1996年に共同経営者に就任しましたね。以降、星や賞を取り続け、特にミシュランガイドでは11年間、三つ星から転落したことはありません。星を獲得し保持するための秘訣は何でしょうか。

リパート氏：

星について忘れることです（笑）。そして今、目の前にある仕事にフォーカスし一生懸命に働くのです。私がいつも考えていることは星や賞についてではなく、キッチンでやるべきことについてです。そしてコツコツ努力して働いてきた結果、ある日星のチャンスが到來したというだけです。私の持論は、何かに固執している限り、それは叶えられません。

お金や富についても同じです。大金持ちなのに幸せではない人をたくさん見てきたから言えることですが、お金は生活にある程度必要ですが、お金=幸せではありません。それより謙虚でいつもいい笑顔の人、そういう人は幸せだと思います。私は若い頃「いかに学べるか」が重要だったので、お金や給料面について一度も考えたことがありませんでした。今はもっと稼ごうと思えば稼げるのかもしれません、必要以上の富を得ることに興味はありません。自分を失っては元も子もないですから。何ごともバランスが必要です。

—— では星を落とさないようにしなければというプレッシャーも特にならないということでしょうか。

リパート氏：

プレッシャーは感じません。賞をいただくことは嬉しいですし感謝もしています。受賞した日はシャンパンを飲みながらお祝いをします。でも賞がなかったとしても私は十分幸せですから大丈夫です。大切なことは、自分が好きなことをしているか、ということです。人は好きなことをやっている以上幸せで、プレッシャーなどを感じません。

2018年のミシュラン三つ星を受賞したときの様子が、Instagramにアップされている。



再生392.1千回 コメント670件

Very touched, humbled + grateful ... so proud of my LB family's constant hard work + passion. THANK YOU to our fantastic team, my partner Maguy Le Coze and my biggest supporters-my wife Sandra and son Adrien. #Repost @lebernardinny · · · What an incredible start to service...! Chef @ericripert and the entire LB family are immensely honored and THRILLED to receive three stars from the Michelin Guide 2018! Congratulations and thank you to everyone involved!  @michelinguide

2か月前

—— これまでの人生でもっとも困難だったことは何でしょうか？

リパート氏：

どのシェフも最初から高度な技術を持っているわけではありません。ナイフの使い方についてもプロのシェフにとっては簡単でも、修業中は何度も自分の指を切ったりします。修業中は、ここで説明できないくらい困難なことがたくさんたくさんありました。

また若いときは、現実の自分とよい人になりたい願望がある自分のはざまでも揺れて苦労しました。以前の私はキレやすく、簡単に機嫌が悪くなるような性格でした。でもある日気づきました。私がイライラしている限り私は幸せじゃないし、周囲の人も幸せじゃないと。怒りと幸せは共存しないし、怒りから幸せは生まれないと。自己管理がきちんとできるようになりたいと思いました。

自分にとって大きなチャレンジでしたね。そして仏教の教えと出会いました。まずは本を読んで勉強をはじめました。クラスを取ったり、先生に家に来ていただいたりして勉強は続けています。ダライ・ラマにも何度か会いましたよ。人生のガイドとして、仏教の教えにいつも助けられています。

仏教や哲学を勉強するのは、ベストマン（最高の男）になるためです。毎朝起きたら、今日も命があることに感謝し、「よりよくなるための機会を今日も与えてくれてありがとう」と感謝します。そして帰宅後、毎晩自分自身に問いかれます。「今日1日いい仕事ができたか？明日はもっとよりよくできるか？」ってね。私は今も学びの過程ですし、死ぬまで勉強です。学ぶことがなくなったら人生終わりです。

—— シティハーベスト(※4)の副会長として社会貢献したり、自身のメモワールの本『32ヨークス』やレシピ本を出版したり、テレビ番組『アベック・エリック』に出演したりとさまざまなことをされていますが、次にチャレンジしたいことは何でしょうか。

リパート氏：

私の挑戦はシンプルです。同じことをしているけど、毎日よりよくする、ということです。人生のゴールも、この世を離れるときに、人生が輝いたものになっていて、可能な限りベストマンに近づくことです。それを達成するためにはもしかして10回命が必要かもしれません（笑）。しかし私はいずれそれが達成できると信じています。

※4：

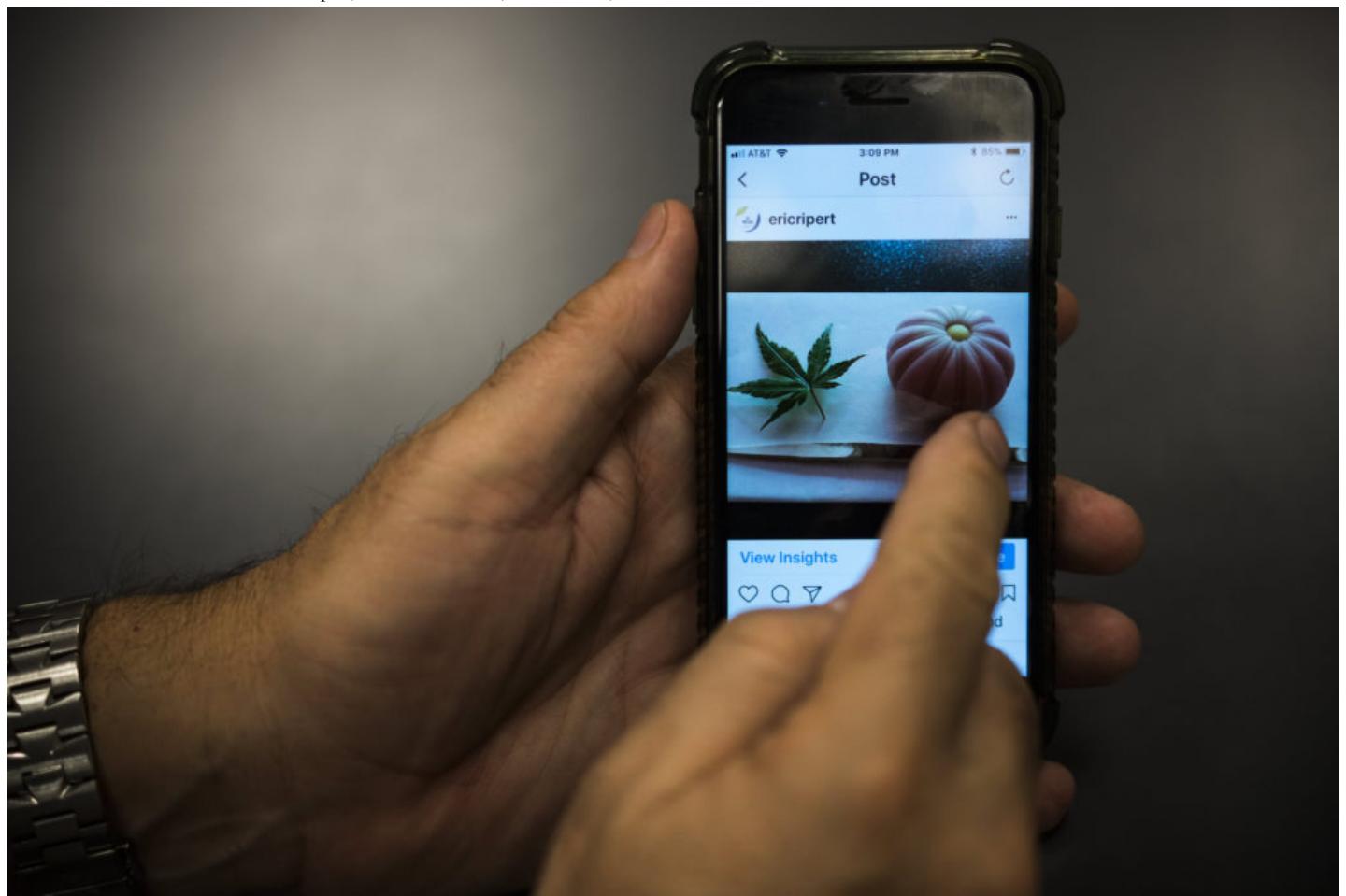
シティハーベスト (City Harvest)

ニューヨーク市にある非営利団体。食の救済や、食べ物を必要としている人々への供給などを行なっている。

—— メニューではずいぶん前から、近大マグロや和牛、出汁、ワサビ、ユズといった日本の食材をよく利用して、フランス料理にうまく融合させていますね。

リパート氏：

旅行が好きで、違う文化から学んだことを、店やメニュー作りに生かしています。今秋も東京、金沢、福井などを訪れ、人々と交流しながら、手作り包丁などのクラフトマンシップを見学したり、鮮魚市場、和菓子会社、酒蔵を訪問したり、そば打ち体験をしたり、緑茶をいただいたり、とても勉強になる10日間を過ごしました。また、寺院や旅館など日本の文化からも毎回刺激を受けます。



—— 最後に、成功するための秘訣をFoodionの読者にシェアしていただけますでしょうか。

リパート氏：

自分の好きなことを仕事にすることです。そして一生懸命に働いてください。おごらず謙虚であることも大切です。謙虚な姿勢で興味を持つことができれば、何でも習得できます。一人でできることはたかが知れているので、何かを成し遂げたければチームで動くとよいです。チームワークの場合、協調性は大切です。私が一緒に働きたいと思う人は、私と働きたい人です（笑）。また刺激を与えてくれて、自分とは違うことをしている人で、その知識を私とシェアしたいと思ってくれる人です。

（聞き手・文：安部かすみ、人物・外観写真：中村郷、料理・店内写真：ダニエル・クリーガー）



Baked Striped Bass; Spaghetti Squash and Green Papaya Salad, Ginger-Red Wine Sauce
2017 (C) Daniel Krieger



Kampachi Sashimi; Crushed Niçoise Olives, "Greek Salad" 2017 (C) Daniel Krieger



(C) Daniel Krieger

— 編集後記 —

世界中に名が知れ渡るスターシェフとはどういう方なのかとお会いするのが樂しみでした。リパート氏は私たちのために時間をたっぷり取ってくださり、笑顔が素敵で、日本旅行の様子を写真を見せながら楽しそうに話し、とても気さくな人柄でした（実はインタビューの数週間前に、ランチを食べに行き、そのときわざわざテーブルまでご挨拶に出てきてくださいって好感を持っていました）。ランチは言わずもがな、最高のお味でした！

「新しい仕事の機会やチャンスが向こうからやって来てラッキーだった。オファーを受けるたびに『はい、もちろん！』と受けた」と言うリパート氏。私からのインタビューのオファーにも、すぐに快くOKをくださいました。謙虚でいて、選り好みしない、そして生涯学び続けるという姿勢こそが、彼が成功した理由の一つではないかと感じたインタビューでした。

< 前のページへ

1 2

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

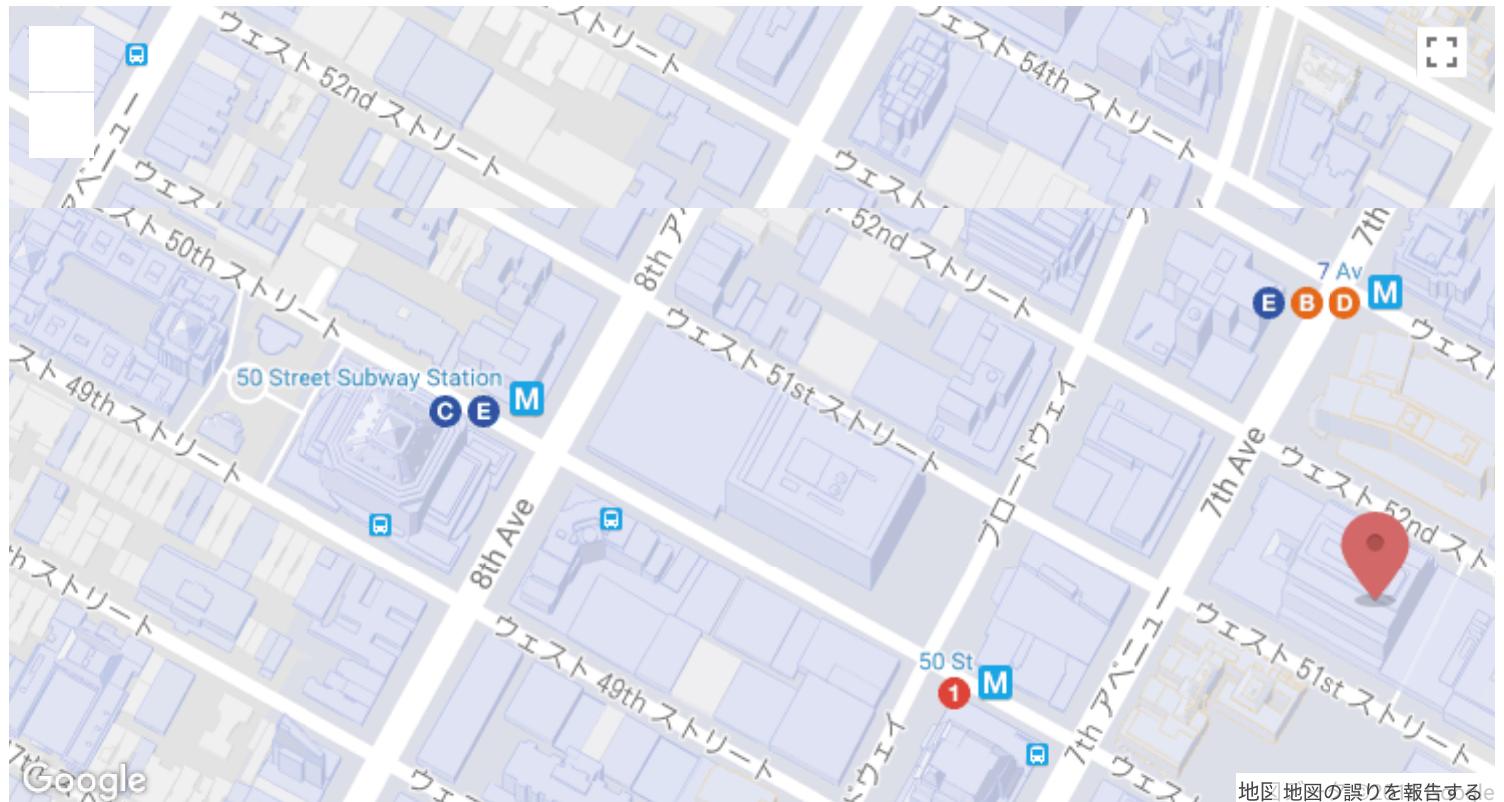
月曜～木曜日 12:00pm-2:30pm, 5:15pm-10:30pm

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壤を作りたい。

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ン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。

榎原 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](#)



食をもっと面白く

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.