エル・ブジの Las aportaciones de "El Bulli" a la gastronomía del siglo XXI

エル・ブジ、 その始まりから 終わりまで

El Bulli, desde sus inicios hasta el final

TEXTO = 渡辺万里 / Mari Watanabe

世界中から人が訪れるレストランがあった。

伝説といってよいほどに有名になった料理人がいた。

しかし、そのレストランが店の扉を締めてからすでに7年が経つ。

それなのになぜ今、「エル・ブジ」について語るのか?

なぜ、フェラン・アドリアについて知ることが、

最新の美食を理解するために必要なのか?

そんな疑問に答えるためにまず、1980年代から21世紀にかけて

エル・ブジの辿った道のりをかいつまんで描いてみたい。

21世紀を先どりしたスーパーコンビ、 フェラン・アドリア(右)とジュリ・ソレール(左) De un paraje natural, a un espacio gastronómico único

リゾート地のレストランから、 世界唯一の美食空間へ



「エル・ブジ」はチェコ生まれのシュリング夫妻 によって始まり、彼らの飼っていた犬がブジ(ス ペイン語でフレンチブルドック)であったことか ら名付けられた。ありふれたリゾート地のレスト ランだった店に、1981年ジュリ・ソレールが支 配人としてやってきて、新しいエル・ブジの歴史 をスタートさせる。バルセロナのレコード会社で 働いていたジュリは、ここでフェラン・アドリアを 見出すことになる。

フェランは軍隊で調理担当をしていたことが きっかけで、ひと夏のスタジエ(無給スタッフ)と してエル・ブジにやってくる。なんのキャリアも 持たない21歳の彼がこの店で働くことを決め たとき、彼の素質を直感して抜擢したのがジュ リであり、フェランは手探りで高級料理の世界 へと入っていくことになる。

最初は有名シェフの模倣や教科書通りの 基礎からのスタートだったはずだが、フェランは ごく短期間で「自分の作りたい料理」を見出し ていく。スペイン料理の「地方ごとの郷土料 理」という枠を取り去り、それでいてフランス料 理の模倣でもない自由な発想の料理へと移行 していくのに、わずか数年しかかかっていない。 そして、有名シェフの影響を強く受けていない からこその身軽さで、新しい調理法をも発見し ていく。

この時期のフェランの料理は、後期に比べ ればまだシンプルで、パッと見た限りではごく普 通のプロセスの調理によるものが多いにもかか わらず、今見てもなお、斬新で誰の料理にも似 ていない。次第に、スペインの料理界やマスコ ミがフェランに注目し始め、「世界に類を見ない レストラン」としてのエル・ブジが確立していく。



/ジョイ入江の畔

©elBulliArxiu / F.Guillamet

エル・ブジの象徴フレン チブルドック



1994年、エル・ブジで開催された 短期講習会でのフェラン。筆者も参加した

エル・ブジの独自性は料理だけでなく、すべ ての面で発揮された。フェランの言葉を引用す るなら

「エル・ブジに来た人は、ここでしか経 験できない特別な数時間を過ごす。そ れは非日常の時間。非日常の空間。 食のディズニーランドだね!

そこに、フェランの料理をエンターティメントとし て完成するために必要な演出をすべて考えて プロデュースする、ジュリの力が働いていたこと に疑問はない。

さらには、フェランが料理の開発だけに専念 できるよう経営面のすべてをジュリが請け負っ ていたことも、あらゆる料理人たちの垂涎の的 だった。こうして、エル・ブジという唯一無二のワ ンダーランドが構築されていく。

1年のうち6ヶ月しか営業していないレストラ ンに世界中から予約が殺到し、若くしてミシェ ランの三つ星をとり、スペイン中の若者たちに 「料理人になりたい」と夢想させるまでに至った スターシェフは、次第にレストランという枠には納 まりきれない形での活動を広げていく。料理学 会での発表や世界各地での講演を通して、彼 は料理人が厨房を飛び出して社会で活躍して いく時代であることを示唆してくれたのだ。

また、料理と科学との融合というフェランの 提示した新しい切り口は、創作料理の世界に 全く新しい地平線を切り開いた。そのおかげで 現在、世界中のシェフたちが、科学的な裏付け に支えられた新しい料理の創作という自由を 満喫している。

Cita para los amantes de la comida y los sentidos

7 辰文



フェランの料理は、毎シーズンすべて入れ変 わる。その年の料理は、その年しか食べられな い。そんなファッションの世界のようなルールを 生み出したことも、このレストランにどうしても行 きたいという人々の気持ちを掻き立てた。

しかしフェランの料理の凄さは、一品ずつが 独創的だというだけではなかった。それまでヨー ロッパの食には存在しなかった新しい角度から の「美味」を提案したという意味でも斬新だっ た。そのひとつがtexturas(食べ物の食感)と いうキーワードだ。

様々な食材を何も加えずに泡状にする、エ スプーマという器具の発明。失敗から生み出 された「粉状のアイスクリーム」という新しいテ クスチャー。同じ食材を異なったテクスチャー に展開する、テクスチャーのコントラストをテー

マにして料理を考えるという発想。すべてが新 しかった。

さらに、フェランに多くを学んだイギリスのシェ フ、ヘストン・ブルメンタールが、料理の横に iPadをおいて波の音を流しながらシーフードの 皿を出したとき、人々はその発想に驚いた。「音 で味覚を刺激する」という考え方も新しかった。

西洋の美食の歴史では、「美味」という概 念の大部分は五感のうち視覚、嗅覚、味覚に よって形作られてきたから、残りの二つ、触覚 と聴覚に気づいたフェラン・アドリアの着眼点 は意表をついたのだ。

そしてそれは奇しくも、彼が深く敬愛する日 本の食につながっていく。「とろっとした」「ふわっ とした」「さくさく」「かりかり」など、触覚と聴覚 を表現するオノマトペが美味の表現に欠かす

ことができない日本の美味の概念とフェランの 美味の世界は、まるで違うように見えて実は近 しいものと言ってもいい。

さらに視覚においてもフェランは、日本の料 理における自由さを見事にとりいれた。丸い皿 しか存在しなかった西洋料理の世界に、四角 や三角の皿、左右非対称な器、自然の木や 葉っぱまであらゆる器を導入したのだ。今やそ れらの器は世界中で当たり前の存在となり、フェ ランによって始まったことさえ知らない若者たち が、あらゆるジャンルの料理に四角い白い皿を 使っている。ここでも、フェランが料理人として 以上にアーティストとして影響力を持っていた ということが実証されているのではないだろうか。



左)Ravioli que se va (2009) 注 / Marion que se va (2006) 消え去るラビオリ 下) Quinoa helada de foie-gras de pato con consomé (2001) コンソメにのせた、フォアグラの粉状のア



Ravioli esférico de guisantes y ensalada de guisantes a la menta (2003) 球体にしたグリーンピースのラビオリと

ミント和えグリーンピースサラダ



Cacahuetes miméticos (2009) ピーナツの模倣



「エル・ブジ」の厨房を最初に 訪れたときの一番のおどろきは、 厨房がレストランのなかで最高の 場所にあって広々としたオシャレ

elBullifoundation
リが新車を開発するのに研究所が必要なよう

情報の公開という奇跡

な空間であること。そしてそこで働いているのが、全員若者だということだった。フェランは、「僕たちはサッカーみたいなチームだ。ポジションは違っても皆でひとつ」と50人が一緒に食べるまかないの食事をパクパクと食べながら語ってくれたものだ。ヒエラルキーが支配する従来の高級レストランの世界では考えられなかったこの形態こそが、フェランが新しい料理を次々と発見しレストランを絶えず進化させていくための重要な要素だった。

やがてその延長線上に、レストランとして多分初めて「タジェール(アトリエ)」を持つという形態が生まれる。フェランが思いついた料理のアイデアは、ここで精鋭チームによる試作や討論を通して完成されていく。「フェラー

リが新車を開発するのに研究所が必要なように、僕たちも研究の場所が必要だから」とフェランは語る。

完成した料理はレストランで発表され、さらに書籍や CDROM という形で販売もされた。つまりフェランの発明した料理は、世界中どこにいても学べるようになったのだ。「僕の料理をそのまま同じに作れても、それはただの模倣だ。そこに何を付け加えるか? それがクリエーティヴということの意味だ」というフェランの言葉通り、すべての情報を公開することで、彼は「創作料理」のハードルを一段と高くした。このおかげで、今やスペイン中に優れたレベルの若手の料理人が溢れている。彼らは、フェランが与えてくれた最新の料理技術や創作の

アイデアを知識として吸収し、そ のうえに自分の料理を構築して いくというチャンスを与えられたの だ。

2011 年にレストランとしてクローズしたあと、情報公開という考え方の究極として、研究機関としての「エル・ブジ・ファンデーション」が誕生した。エル・ブジで生まれた知識と経験が、ここでさらに進化しつつある。しかも、インターネットのページを通して膨大な量のデータを学ぶことができる。これこそまさにフェランが、そしてジュリが望んだ「エル・ブジの進化形」なのだ。

「エル・ブジ・ファンデーションの仕事を誰よりもエンジョイしてくれたはずのジュリがいなくなったことを、心から悼む」とフェランは述べた。2015年に惜しまれつつ死去したジュリ・ソレールに、心からの敬意と愛情を込めて、この記事を捧げたいと思う。



Deconstrucción de pan con tomate トマト味のパンの再構築

Menestra de verduras en texturas (1994) テクスチャーに展開した野菜のメネストラ



©elBulliArxiu / F.Guillamet



について、のちにフェランは「我々は20年間で 1世紀分の仕事をした」と語っているが、その改 革への鮮やかなスピード感に背中を押されるよ うに、世界中から人々が押し寄せた。

お客としてだけではない。フェランの下で働き たいという料理人志望の若者たちも殺到した。 スタッフの多くは、スタジエとして無給でもエル・ ブジで働き、学び、過ごしたいという若者たちで 占められ、1シーズンに2000人以上のスタジエ 希望者がいるほどの倍率だった。

エル・ブジを体験したこれらの若者たちのなか から、世界のトップに立つレストラン、デンマーク まれたと言っても過言ではない。エル・ブジは多 くの料理人を育て強い影響を与えたという見地 からも、間違いなく世界の美食地図を書き換え たのである。

そして日本からも、少なくない数の若者たちが モンジョイ入江を訪れて「エル・ブジでのひと夏」

2011年に閉店してからもう7 年も経つのに、料理人だけでな く世界のあらゆる人に語られる エル・ブジというレストラン。

食事をするために私が初めて 訪れたのは、1998年に三つ星 を獲得した翌年、まだ昼の営業 もしていた頃。レストランに着い ての最初の印象は、モダンなキッ チンと古い客席のギャップだっ た……。

今でこそキッチンにお客様を 通したり、キッチンのシェフの横 でシェフズテーブルという趣向 で料理を食べさせたりすること は一般的だが、エル・ブジでは 当たり前のように既にそれが行 われていた。

店内に入るとまず厨房に案 内される。ここで「スナック」と いうエル・ブジ独特のアペリティ フがオリジナルカクテルとともに 出される。そしてなんとここだけ で15~20品ほどの料理が提 供される。料理といってもほと んどが一口大の物、それがわん こそば状態で次々とやってくる! そして客席へ移ってメニューを 見れば、品数の合計は約50品。 こんな体験は初めてだったので、 びっくりもしたが楽しかった。

П

エル・ブジの料理は作り方が 想像できない。料理人として食

事をすればその調理法や仕上 げはおおよそ見当はつくが、エ ル・ブジの料理は全く想像つか なかった。それを質問すれば調 理場に連れて行かれ、皆嬉しそ うに説明してくれる。その筆頭 は、料理人でもないジュリだった。 ジュリはエル・ブジのオーナーの 一人でフェランのプロデューサー 兼ソムリエ、ピリピリしている厨 房を和ませてくれるいい兄貴の ような存在だ。

私は厨房で2年ほど働いたが、 厨房はフェランを頂点に、その 下に総合シェフ、料理開発専 門のシェフ、デザートとか開発に 携わるシェフの弟のアルベルト、 その下に各チームの責任者の シェフがいて、チームには5~6 人位のスタジエがいるという構 成。店の営業は3月末のイース ター明けから9月の最終日曜日 までという限定期間。

営業用の厨房のほかに料理 開発のラボを持つということも、当

時は画期的ではなかっただろうか。

フェランは自分の開発した新 しい調理法、食材、料理を隠 さずにどんどん公表していった。 その頃スペインでは料理学会 が頻繁に開かれるようになり、 フェランの登場とともにこの国 の料理界が一気に世界の料理 基準を壊してしまったと言っても いいと思う。

彼は今までの常識を覆し、当 たり前を当たり前とせず、すべ ての基礎を見た上で自分のや り方を作っていった。今は当た り前になっている少量ポーショ ン多皿の構成や、お客様への 食べ方の指定、テーブルの上 以外の演出(香水のように香り を振りかけたり、音を聞かせたり、 視覚的驚きを与えたり……)ジャ ンルを超えた食材使用、食器 や料理を盛り付けるものすべて の再考(石を使ったり、木を使っ たり、試験官、スポイトなどを使っ たり、日本の寿司のようにお客 様に直に料理を手渡したり)な ど、数え切れないほどの新しい ものがフェランから生み出され

創作料理「山田チカラ」

ていった。これは、私たち料理 人に新しい技術や知識を教えて くれただけでなく「料理の可能 性はまだまだ未知数だよ と教 えてくれたのだと思う。

私が初めてエル・ブジの厨房 に入ったとき、フェランに世界中 の豆を用意するからそれで豆腐 と湯葉を作ってくれと言われた。 日本人として豆腐は大豆で作る もの、レンズ豆やひよこ豆ででき るわけがないと思うと言うと「じゃ あ、チカラはできないということ を試したのか?」と言われた。そ れがまさにフェランだった、すべ ては自分の目で確かめなさいと

彼は学校の校長先生、その 下に各担任がいて、生徒は半 年の長い休みを経て世界中か ら集まる。緊張感はすごかった が一体感もすごかった。あの チームワーク、世界中の料理人 との友情、料理への探究心、 新しいスタイルのサービス、得る ものは限りなくあった。

あぁ ¡Lo echaré de menos!



東京都港区南麻布1-15-2 1F 203-5942-5817 URL:www.yamadachikara.com



「エル・ブジのことを書いてほ しい」というオファーをもらってこ れを書き始めた。

僕の貧相な表現力では、伝 説となってしまったレストランの 真実を書くことはとても難しい。 生涯をかけて考え続けなければ ならない大きな宿題だ。

指折り数えれば10年の歳月 が過ぎている。時の流れは振り 返ったときにその早さに驚かさ れるものだ。当時のことは昨日 のことのように覚えている。そし

りがいを感じていたし、仕事も充 実していた。しかし、料理人とし てのアイデンティティは完全に ぼやけていた。

自分がイタリア人でないこと は、花の咲き乱れる僕の脳でも 理解していたし、かといって日本 料理の知識も経験も、草の種 ほども持ち合わせていなかった。 自分が何者なのかわからなくな るという、いわば稚拙な風邪を 拗らせていたのだ。

"30歳という年齢"の背中をク

ンジョイ入江に導かれた。

あの夏、僕のすべてが変わっ た。料理の仕方や考え方だけ ではなく、性格まで。言葉にす ればものすごく簡潔で簡単だ。 本物のイノベーションとは案外 そんなものかもしれない。

あの夏に出会った「料理・カ ルチャー・人・物・景色」が、僕を 変えた。

フェランのストイックさ。ジュリ のホスピタリティ。世界を変えん とする渦の中心には、情熱と野

現実となり、思いがけないふとし た瞬間に孵化する。その蝶の 羽ばたきは、やがて世界に嵐を 起こす。

この身に染み込んだのは「挑 む姿勢」。いや、「挑み続ける 姿勢」というべきか。その情熱 の火は、未だ僕の胸で燃え続け ている。

エル・ブジのこと 永島健志

て、記憶は曖昧で、ピンボケ写 真のようでもある。どちらも真実 で、どちらも虚構だ。

スペイン・カタルーニャ。ひと 夏の夢の話。

2008年3月。 僕はバルセロ ナーエル・プラットへの飛行機 に乗っていた。

数日前に29歳になった僕は、 言葉にできない危うい焦燥感と ともに空を飛んだ。料理人とし て生きてきた10年。途中イタリ ア・ローマで料理を学んだ日々も あった。帰国後もそれなりにや

リアに捉えたその年、僕は完全 に迷い子だった。自分の立って いる場所も、そして目指していく 場所も霞んでいた。"30歳"とい うリアルで鮮明な"ポイント"とは 対照的に、それは曖昧で不確 かなものの象徴のようであった。

約束があったわけではない。 そこを訪ねたからといって、受け 入れてもらえる保証はまったくな い。それでも僕が空を飛んで向 かったのは、そうしなければいけ なかったからなのだと今は思える。 妖しい魅力の虜だった。僕はモ 心に溢れた若いチームがあった。

上下関係のないフラットな集 団は、前向きで攻撃的。大きく 開かれた広いひろい厨房には、 それでも収まりきらないエネルギー が満ち溢れていた。爆発寸前 の火薬のように。エル・ブジで の経験は「イノベーション」の 体験だ。厳密には「イノベーショ ンが起こる瞬間」の目撃だ。

クリエーションとは真似ること ではない。ひたすらに考え続け、 悩み、試し、数えきれない失敗 を繰り返す。そしてアイデアは



フェランと



81 (Eightyone)



東京都港区西麻布4-21-2 コートヤードHIROO ☎080-4067-0081 URL:eightyone.tokyo



世界料理学会「マドリード・フュージョ ン(以下MF)」が、世界の料理界の傾向を マークする指標になって久しい。エル・ブ ジが閉店し、スター不在と思われたその後 も逆に、学会の発表はより自由に、講演を するシェフたちも多種多様になってきた。

2018年に16回目を迎えた今年のMFで、 主催者ホセ・カペル氏は「第4世代」の存在 を強調した。もう何年も大御所たちは不在 だが、今年のプログラムに名前を連ねたシェ フも新顔が多い。MFはフェランや「ノーマ」 のレネ・レゼピが MF 登場後に一気に世界 レベルになったように、常に「新人開拓」「新 傾向開拓」に余念がない。挑戦する精神は 保たれたままだ。

カペル氏は「年齢や年代で厳密な括りが あるわけではない」と断りながらも、第1世 代としてヌーベル・キュイジーヌの流れを 汲み、新バスク料理を築いてきたアルサッ クやスビハナを置く。その次の第2世代は フェランやマルティン・ベラサテギ、ルイ ス・アンドーニ、カルメ・ルスカジィーダ 等々。第3世代は、この第2世代に属する シェフの下で力を付けたシェフたち、つま り、ダビッド・ムニョスやエネコ・アチャ、 ロドリゴ・デ・ラ・カジェらになる。 そして 第4世代が今回MFで登場したウエスカ県 のトニーノ・バリエンテ、クエンカ県のへ スス・セグラらだ。

フェランが築き上げた料理と科学の融合 という金字塔は、あまりに衝撃的かつ革新 的だった。スペインのシェフたちはそれを 学習し模倣し、改良してゆくしか道がない ように見えた。その中で、パンクルックに 身を包み(それは登場当時には相当な話題 を醸したものだ) アジアに傾倒したダビッ ド・ムニョスや、青果の世界に執拗な研究 心を見せるロドリゴ・デ・ラ・カジェ、プラ ンクトンを始めとする海の世界に新境地を 追いかけるアンヘル・レオンら第3世代が 登場する。

この世代にはミシュラン店で修業してき たシェフが多い。彼らは雨後の筍のように 発生する高級店の中で、「オリジナル」であ ること、得意分野があることが強みとなる ことを示してきた。メディアでの露出、ビ ジュアルの大事さも相当に意識する世代だ。



左)アルゼンチンのヘルマン 中) ベネズエラのマリア・フェルナンタ





その後、MFには未発見食材や南米料理 のブームが来る。それは南米のシェフがこ ぞって登場した2011年前後が顕著だった。 ペルーのガストン・アクリオが登場してキ ノアを紹介すると、ペルーでは翌年キノア の輸出量が2倍になる。ブラジルのアレッ クス・アタラが試食に蟻を出すと、数年後 には欧米で食用昆虫のパックが商品化され 店に並ぶ。MFを通じて、南米のシェフらは 地元の料理や食材が世界的に認識されるこ とに貢献し、同時に欧米のシェフたちは一 気に料理の世界地図が広がったと感じたも のだ。

前述のガストンを始め、2017年にMFに 登場したベネズエラで従来のカカオ経済を 変えようとするマリア・フェルナンダや、 移民立国のアルゼンチンで敢えて原住民の ルーツ食材を探るヘルマン・マルティンテ ギらは、南米独特のローカル素材のグロー バルな認識を目指した好例だ。彼らの共通 点は、南米食材や料理の世界的な認識を求 めつつ、ローカル性を尊重する姿勢だ。深 い郷土愛。それが第4世代に受け継がれて ゆくようだ。

ひとつのエポックはそれが終わってみな いと、その定義を探すのは難しい。第4世 代は今始まったばかりだ。だが、今年第4 世代の発表を見ていて共通した傾向は、「肩 の力が抜けた」ということ、料理や料理人 がグローバルからローカルに戻って来たと いう点だと思う。第4世代と言われて登場 したシェフたちは、「好きなものが最初か らわかっている」という印象だ。ローカル 性が彼らにとって基本であり、世界に発信 云々も興味がなさそうに見えるほどの自然 体。彼らは世界の最新の素材探しもせず、 新しい道具を発明もしない。大規模に大学 や研究所とのコラボもしない。

小さなセミナーで酢に対する情熱を語っ たクエンカ県のヘススは、酢を取るために ワインを醸造し、効率的に酸化させるため にワインにポンプを入れたら、レストラン の倉庫中が酢浸しになってしまったという 失敗談を披露していた。自分の手で作るこ

とにこだわり、その後も執拗にリンゴ酢、 麹酢、麦酢、あらゆるものから酢を作って レストランの料理の幅を広げている。

一方、ウェスカ県のトニーノのこだわり はバルの「カウンター」だ。最初の店は8㎡ のカウンター席のみ。店が成功し、新店舗 へ引っ越す際もカウンター熱はそのまま。 カウンターからキッチンが眺められること にこだわる。彼が作った髄とホタテを使っ たオムライスのような一品は凄いボリュー ムで、格好つけないパフォーマンスが受け ていた。

内に籠るマニアックという印象がある第 4世代。彼らはスペイン料理界の発展を当 然のものとして育った世代だ。流行に流さ れずにオリジナルであるために、自分の土 地に根を張り、好きなことを続けるという 姿勢が見える。それは至極誠実で、好感度 が高く、料理人の最初の魂が戻って来たよ うにも感じる。モードは必ず一巡する。ス ペイン料理界は、静かにその分岐点に来て いるのかもしれない。



青果の世界を探究するロドリゴ・デ・ラ・カジェの一皿。鮮 烈な青はインパクト大だ



Desde "El Bulli" al mundo

「エル・ブジーから、世界へ

TEXTO = 渡辺万里 / Mari Watanabe

2011年にエル・ブジの終焉を見届けた私は、「もうスペインの創作料理の世界では、見るべきものはすべて見てしまった」という諦めの心境に陥っていた。

あまりにも偉大な天才出現のあとには、それを超えるほどの人材は簡単には現れない。様々な若い料理人たちの試みをみても、どれも模倣にしか見えない。そのうえスペインを見舞った大規模な経済危機は、新しい動きへのエネルギーを牽制してしまうように見受けられ、スペインのガストロノミーは、一躍躍り出た世界のトップという位置からもはや転落するしかないのかと危ぶまれる時期が続いた。

しかしまもなく、思いがけないほど力強い流れが始まった。予想しなかったタイプの料理人やフェランでさえびっくりしそうな発想が現れる一方で伝統への回帰が呼びかけられ、様々なスタンスでの模索が混沌と入り混じるなか、21世紀のスペイン料理界は間違いなく前進し続けていることが明らかになってきた。

そんな「エル・ブジ以後」を、小林さんがマドリー

ド・フュージョンというはっきり形になって現れる ステージから報告してくれた。

そのなかで第4世代と呼ばれる料理人たちは、なんと「エル・ブジを知らない世代」なのだということに気づいて、愕然としたのは私だけだろうか。エル・ブジの全盛期のときにはまだ子供だった世代が、スペイン料理界のトップステージに立っている。

しかしだからこそ、彼らの料理や彼らの考え 方のなかに、なんの気負いもなく、フェランが築 いた全く新しい料理の哲学と方法論が息づい ているのを感じる時、「エル・ブジ」の成し遂げ たことの大きさに私たちは改めて愕然とする のだ。

同時に、フェランから直接影響を受けた世代の料理人たちは今、古い調理方法の見直し、伝統的な食材の新しい利用法などに挑んでいて、ここにはかつてスペインの料理界を飛躍的に前進させた1980年代の「新バスク料理」誕生の時の発想を彷彿とさせるものがある。「地に足のついた革新」とでも呼びたい彼ら

の活動は見事に若い次世代を支え、スペイン 料理界がフェランのもとで予想以上に層の厚 い実力を蓄えてきたことを証明してくれている。

スペインの美食シーンは、今も目が離せない。 ますます多様化しながら、見事に世界のガストロノミーシーンを牽引している。なにしろ、いまや世界中にフェラン・アドリアの後継者たちがいるのだ。そこにはもう、料理のジャンルさえ存在しない。そんな実感を、フェランが最近書いた文章で締めくくりたい。

「まだまだ進化できることは残っている。インターネットの用途の拡大、大学教育と食文化の接近、レストラン業界の発想の変革。料理人たち同士の交流、それ以外のジャンルの専門家との交流。すべてが21世紀の食を、もっと驚くべき広がりへと誘導していくことだろう」







エル・ブジ関連書籍・DVD



エル・ブジ 至極のレシピ 集一世界を席巻するスペ イン料理界の至宝

日本文芸社 (2000) 渡辺万里 著 / フェラン・アドリア



エル・ブジ コレクション 1998~2001

(月刊専門料理2002年4月号 増刊) 柴田書店 (2002) 木村真季 編



スペインが止まらない一 才能が止まらない/スペイ ン新時代をリードする、8 人のシェフ エル・ブジコレ クション2003

(別冊専門料理) 柴田書店 (2003)

エル・ブリの 一日 アイディ 創作メソッド 創造性の秘密 フェラン・アドリア

エル・ブリの一日一アイデ ア、創作メソッド、創造性 の秘密

ファイドン (2009) フェラン・アドリア 著 / ジュリ・ソレ ール 著 / アルベルト・アドリア 著 / 清宮真理ほか 訳



エル・ブリの秘密 世界-予約のとれないレストラン

角川書店 (2012) 監督 ゲレオン・ヴェツェル / 出演 フェラン・アドリア、オリオール・カス トロほか

「エル・ブジ・ファンデーション」公式刊行物



Catálogo general elBulli 1983-2011

エル・ブジで開発された料理一品 -品を収録した究極のレシピ本



Bebidas. Definición, historia, tipos y composición

(Volumen I) 「Bullipedia」シリーズ出版。「ドリンク」に関する三部作の第一弾



Comida para pensar, pensar sobre el comer

『思考のための食、食を思考する』 料理を芸術的に捉えた一冊

公式料理研究機関「エル・ブジ・ファンデーション」

elBullifoundation

www.elbullifoundation.com

Perfil de los autores



渡辺 万里

Mari Watanabe

大学で「スペイン内戦」というテーマと出会い、 それがきっかけでスペイン食文化の研究をライフワークと決める。日本とスペインを行き来しな がら料理とその歴史を学ぶと同時に、1992年 からマドリードのグルメ雑誌「Gourmets」への 執筆などを通してスペイン料理界の最前線に 接するようになり、「エル・ブジ」と出会う。現在は 東京・目白の「スペイン料理文化アカデミー」を 拠点として、スペインの食文化のより正確な紹 介を目的として活動している。



山田 チカラ

Chikara Yamada

静岡県静岡市出身。料理の基本を習得した後 ヨーロッパに渡り修業。「エル・ブジ」で1年半働 く。約7年間の欧州経験を経て日本に戻りスペ イン料理店でシェフに就任。2007年に独立し、 創作料理「山田チカラ」をオープン。料理を総 合芸術として考え、独自のスタイル追求をかか げ、ジャンルにとらわれない料理文化の研究に 尽力。文化・芸術的な観点で食材と消費者を 料理で繋ぐことをライフワークとし、産地の特産 農産品に拘り自ら産地を渡り歩く。



永島 健志

Takeshi Nagashima

1979年3月2日生まれ。愛知県出身。高校を卒 業後、自衛隊・護衛艦の調理室に配属になった ことをきっかけに料理人となる。数軒のレストラ ンで経験を積み、最後に「エル・ブジ」にて半年 間学んで帰国。2年後に「81 (エイティーワン)」 をオープンする。シアターのような演出と構成を 持ったディナーは、美味しさの先にある独自のパ フォーマンスで注目されている。



小林 由季

Yuki Kobayashi

1995年よりスペイン在住、ライター、コーディ ネーター、通訳。雑誌「料理通信」スペイン通信 員。TVコーディネートではBS TBS「地球絶景 紀行」など紀行ものからTV東京「未来世紀ジバ ング」など経済テーマ、時事問題報道まで幅広 く手がける。2014-2015年のMF日本政府出 展スペイン側コーディネート他、各種イベントの 裏方も得意。マドリード郊外の「高尾」に暮らし、 週一度の市場での買い物をこよなく愛す。