

ラ・マムーニア

ジャン-ジョルジュ・ヴォンゲリスティンとのコラボレーション

2020年2月



ジャン-ジョルジュ・ヴォンゲリスティン氏
(撮影: フランチェスコ・トネリ氏)

ラ・マムーニアは、世界的に有名なフレンチシェフ、Jean-Georges Vongerichten (ジャン-ジョルジュ・ヴォンゲリスティン) 氏とのコラボレーションを発表しました。独創的な食材選びと大胆な味の組み合わせで高い評価を受けるジャン-ジョルジュ氏は、30年以上にわたりニューヨークをはじめとする世界中のグルメ愛好家を魅了してきました。

2020年5月25日～9月1日までの休館を伴う大規模なリノベーション後、ジャン-ジョルジュ氏が手がける2軒のレストランがラ・マムーニアにオープンします。イタリアのトラットリアのコンセプトと、東南アジア料理の文化にインスパイアされたコンセプトが採用される予定です。ラ・マムーニアは、ジャン-ジョルジュ氏と彼が率いるチームを迎えることを誇りに思うと同時に、彼のビジョンとイノベーションにより、他では体験できない当ホテルならではの新しいカリナリーフィロソフィーが創造されることを期待しています。

9月にお披露目を予定している新メニューは、名声を博してきたラ・マムーニアの実績を踏まえつつ、今まで以上に画期的な内容で常連客の期待に応えます。総支配人であるピエール・ジョシエムは、変化する時代に合わせて革新し続ける必要性を強く認識しており、この度の大規模改修プロジェクトにも尽力しています。改修プロジェクトを通じて体现される新コンセプトの全容は、間もなく公開される予定です。

ジャン-ジョルジュ・ヴォンゲリスティン氏について

ジャン-ジョルジュ氏は世界で最も高名なシェフの一人ですが、彼の優れたスキルは、キッチンの中だけにとどまりません。経験豊富なビジネスマンでありレストラン経営者でもある彼は、世界各地にある39軒のレストランの運営と成功を担っています。

フランス、アルザス地方のストラスブールの郊外で生まれ育ち、幼い頃の家族との思い出の多くは食べ物にまつわるものでした。シェフの Paul Haeberlin (ポール・エーベルラン) 氏の弟子として「Auberge de l'III (オーベルジュ・ド・リル)」の体験学習プログラムに参加し、シェフの修行をスタート。その後、南仏の「L'Oasis (ロアジス)」で、Paul Bocuse (ポール・ボキューズ) 氏やマスターシェフの Louis Outhier (ルイ・ウーティエ) 氏らの下で腕を磨きました。ミシュランの三つ星レストランでのキャリアを活かしてアジアに赴き、バンコクのオリエンタルホテル、シンガポールのル・メリディアンホテル、香港のマングリンホテルでさらに経験を積みました。

アジアで働き、アジア各地を旅していたこの時期に、東アジアのエキゾチックな香りや味に魅せられたジャン-ジョルジュ氏は、伝統的な肉のブイヨンやクリームを使わず、野菜の水分やフルーツのエッセンス、だし汁、ハーブのビネグレットソースなどを使い、パワフルな風味と食感を創り出しました。彼の料理に対するビジョンは、業界の常識を覆し、食事のスタイルに革命をもたらしました。

料理界に強い影響力を持つ彼のクッキングスタイルは、著書にも反映されています。1990年の『Simple Cuisine』（Wiley）をはじめ、1999年にジェームズ・ビアード財団の「the Best Cookbook Award」を受賞した『Cooking at a Home with a Four Star Chef』（Broadway Books、1998年）、『Simple to Spectacular』（Broadway Books、2000年）など、多数の料理本を出版しています。2007年10月に出版した『Asian Flavors of Jean-Georges』では、彼の有名レストラン「Spice Market」、「Vong」、「66」の人気レシピを収載している一方、『Home Cooking with Jean-Georges: My Favorite Simple Recipes』（ClarksonPotter、2011年）では、家庭料理のレシピを紹介しています。

マイケル・リュールマン氏との共著『JGV: A LIFE IN 12 RECIPES』（Norton、2019年）は、ジャン-ジョルジュ氏のキャリアに於いて重要な12のレシピに注目し、深く掘り下げています。手描きのスケッチや私的な写真も収められている回想録的な本著は、若いシェフだけでなく、料理初心者の方にも親しみやすい内容です。

ジャン-ジョルジュ氏は、時代を先取りした不朽のレストランを作り上げることを常にめざし、コンセプトから、メニュー、建築デザイン、スタッフの人選、トレーニングまで、レストランに関するあらゆる面に積極的に取り組みます。旅がインスピレーション源という彼は、常にフレッシュなコンセプトを生み出し、世界の料理界に適応しながら、一方では強い影響を与え、シェフとして、また経営者として進化し続けています。

テレビ番組への出演実績も数多く、『Live! With Regis and Kelly』、『The Today Show』、『Good Morning America』、『The Martha Stewart Show』、『The Early Show』（CBS）、『Top Chef』、『the Food Network』、『In Julia's Kitchen with Master Chefs』（PBSシリーズ番組、1995年）、ヒュー・ジャックマンと共演した『Iconoclasts』（Sundance Channel）、『Late Night with Jimmy Fallon』（NBC）、『Good Day Café』（Fox 5）、『Late Night with Seth Meyers』のほか、妻のマー ज्या氏のシリーズ番組『Kimchi Chronicles』（PBS）では、共同司会者を務めました。

ジャン-ジョルジュ氏は、レストラン業界に対する深い理解と将来を見据えたビジョンを組み合わせることにより、料理界に新しい歴史を作り、シェフとしてはもちろん、経営者としても素晴らしい名声を獲得しています。しかし、どんなに成功をおさめようとも、彼が心から安らぐ場所は厨房であり、大好物がタイの屋台料理であることは今も変わりません。