

今

この人へ

Interview

株式会社クラブハリエ シェフ室
テクニカルアドバイザー

ソミュロー パスカルさん



▲とにかくお菓子作りが大好きで、いつでもどんなお菓子を作ろうかと研究しているというパスカルさん。作ったお菓子がどんな味になるのか、その後が楽しみなのだという。

子どもの頃から憧れだったお菓子の世界。思い通りのお菓子づくりを実現して、みんなに愛される味を作りたい。

■最近日本でも、職業としてパティシエを選ぶ若い人が増えていますが、パスカルさんがパティシエになると思った理由は？

幼い頃から、家で母がよくケーキを焼いて、私はそれを手伝うのが好きでした。作ってくれたのは、タルトが多かったですね。伝統的な家庭の味でした。また、ケーキを食べるのも大好きでした。それで、8歳のときパティシエになると決めました。それからずっと、パティシエになりたいと言い続けてきました。自分自身もタルトをよく作っていましたが、プロになってからはチョコレート菓子を最も得意としています。

■日本に来られたきっかけは？

大阪のホテルから仕事のオファーをもらったことがきっかけで、1992年6月に来日しました。大阪のホテルでは、シェフパティシエ・ショコラティエ(チョコレート専門職人)を務めました。そこで6年間働きましたが、もっと自分の思った通りのお菓子づくりをしたいと思い、大阪のホテルを辞めて、たねやさんに入りました。ちょうど、たねや守山玻璃館のオープニングシェフを探しているということで、面接を受けて入社しました。

■滋賀県の印象はどうですか？

滋賀に来る前は大阪に住んでいましたが、大阪と比べると滋賀県は自然が豊かですね。公園がたくさんありますし、琵琶湖もあります。家の周りに

も小川が流れていて、ザリガニや小さい魚を見ることが出来ます。自分のふるさとを思い出しますね。今年9歳と6歳になる子どもがいるのですが、子どもを育てるには、ちょうど良い環境だと思います。

それに日本はフランスに比べると便利です。バカンスでフランスに帰ると「ああ、不便だな、やっぱり日本がいい」と思うことがあります。フランスでは、レストランは12時から14時までと19時から22時しか営業していませんし、日曜日はお休みです。日本は毎日営業している店があるし、24時間営業もあるし、そういうところは便利です。

■日本の和菓子と洋菓子との違いをどのように感じておられますか？

和菓子には日本人ならではの繊細さがあると思います。中でも生の和菓子はすごくきれいです。ただ、豆類を甘くしてお菓子に使うのには、驚きました。向こうでは料理にしか使わないし、塩辛いか酸っぱいかのどちらかです。ですから、とても不思議な感じがしましたね。これに影響されて、丹波の黒豆を使ったチョコレートパウンドケーキを作ったことがあります。

■日本人のお菓子の好みに、故郷フランスと違いはありますか？

日本ではイチゴのショートケーキやチーズケーキなど、淡白な味のケーキに人気があります。フランスではもっとパンチのきいたケーキが人気です。それでも守山で5年パティシエを務めた間は自分の好きな味を出していました。今は、クラブハリエ全店で販売する商品の開発をしています。これは一度モニターの方に味を見てもらって、OKが出たらそのまま店に出しますが、ちょっと味が強い、ちょっと酸っぱい、という意見があれば、お客様に合う味に変えています。

●プロフィール

1964年フランス生まれ。中学校卒業後、製菓などの職業適正証(C.A.P.Pâtissier, confiseur, chocolatier, glacier)を取得。菓子職人として修行を重ね、ミシュランガイド二つ星レストランのシェフパティシエや「フォション・パリ」のパティシエを経て、1992年「リーガロイヤルホテル(大阪市)」のシェフパティシエショコラティエに就任するために来日。「ドミニク ドゥーセの店(鈴鹿市)」を経て、2000年9月よりたねやグループ・クラブハリエ本部シェフを務める。トゥール・ド・フランス職人協会所属。2009年3月「世界パティスリー2009」審査員。

■日本人のパティシエの実力をどのように見ておられますか？

最近はどうどん上がっています。特に感じるのは、世界大会で活躍していることです。以前、日本はトップ3に入ることはなかったのですが、最近はずいぶん入っています。前回の世界大会では日本人が1位になりました。だからもう世界のトップクラスと言っているんですね。

■今後どんなお菓子を作っていきたいですか？

クラブハリエのバームクーヘンのように、人気があって、お客様から愛されるお菓子を作りたいですね。また、近江八幡の日牟禮ヴィレッジでプロの道具と材料を使ったお菓子教室も開催しています。私も月1回講師として教えていますが、こうした活動を通して、お菓子作りの楽しさを、多くの人に伝えていきたいと思っています。

CLUB HARIE
(クラブハリエ)ホームページ
<http://www.clubharie.jp/>



▲シェフおすすめの美味しさの味くらべ「プティフル」