

「フランス人顔負けの演出を」炎使い迫力満点、ディナー華麗に

5/20(月) 12:26配信

神戸新聞NEXT



榎山和司さん

2019年春の褒章で黄綬褒章を受賞した「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」総支配人の榎山和司さん（60）。フランス料理の世界で総合演出家を意味する「メートル・ド・テル」として、今でも接客の最前線で極上の技術を披露しています。

【写真】レオナルド・ダビンチが愛した味再現 神戸の伊料理シェフ

「メートル・ド・テル」はテーブルを華麗に彩り、ナイフとフォークだけを使って料理の切り分けや盛り付けをしたり、炎を使った演出を手掛けたりします。

中でも榎山さんの代名詞とされるのが、固い皮のパイナップルをデザートに仕上げるパフォーマンスです。丸ごと1個のパイナップルにフォークを刺して持ち上げ、まな板に降ろさず皮をむき、輪切りに。そしてオレンジの皮に火を付けたブランデーをそそぎます。こうすることで、オレンジの皮の少しの苦みとブランデーの香りをつけます。炎が揺らめく演出は迫力満点、温かく香り豊かなデザートに仕上がります。

この技法は1996年の国内コンクールに出場した際に初披露。もとはフランスで目にした技でしたが、「フランス人も顔負けのパフォーマンスをしたい」と挑戦し、今やパイナップルのデザート演出といえはこの手法が定番化しているそうです。