



日本人シェフ初の仏芸術文化勲章

松嶋 啓介さん (32)

時のひと

「デコラシオンを受けてくれるか」。フランス語の電話が告げた時、内装工事の注文取りと思い込み「いい」と断った。電話の途中でフランス人の友人から「それは勲章のことだ」と聞き、慌てて「受けます」と言い直した。

日本人シェフとして初めてフランスの芸術文化勲章の受章が決まった。地中海

「不動産取引でたまごと、いろいろな目に遭った。海外で勝負というところ、まず日本で地位を築いてからという人が多いけど、違うと思う。裸一貫でもこれだけできる」。キャリアの最初から、本場で格闘したとの自負がある。

料理は地中海と地元の食材にこだわらる。バターは使わずオリーブ油のみ。そこに日本の味付けが加わる。

「ジャパンとニースを合わせたジャパ・ニースが僕の料理」。ミシュランでは「創意に富む」と激賞された。

パリへの進出を検討中。さらに来年ニースで開かれる主要国(G8)首脳会議で、夕食会の料理担当を狙う。「ニースへ来る7首脳の地元食材を使って7品作りたい」と市長に直談判している」。常に前向き。勲章は通過点にすぎないようだ。福岡県出身。