



展示会場となったバー「ラステラ」では、ロートレックの作品やその時代背景を紹介した



1920年ごろのオルゴール「A-TRAINORPOTERS」による迫力の演奏は当時のレストランを彷彿とさせる



イベントには会員をはじめ、地元の名客らが2日間で約70人参加した

ホテルエピナール那須

アートフェスタ那須2009

「五感で味わう、ロートレックとその時代」開催

那須高原の地で、遠くベル＝エボックに思いを馳せる

●関連インクビュー74ページ

協力：画廊アートエミュ、那須オルゴール美術館
後援：在日フランス大使館 企業振興部



「ブルゴーニュ風エスカルゴ」。ロートレックがジャポニズムの影響を受けていたことから、和の風情をイメージした一品



「洋ナンの赤ワイン煮」。1889年のエフェル塔の完成に合わせてオープンした「ムーラン・ルージュ(赤い風車)」をイメージしたデザート



「鯛のゼリー、野菜のコンフィ」。二つの料理を融合した冷製オードブル。ロートレックのカラーである赤・黒・黄をモチーフにした一品



「オマール海老、ボンヌフォア アンシエンヌ風」。ロートレックの好物だったオマール海老。ソーテルヌの甘みとコクを生かしたソースで



料理を担当した洋食調理師「ラヴェルデュール」シェフの出口隆明氏



「ピストルーヌス(パブリック入りスープ)」。ロートレックの残した言葉「僕はどこにも属さず、僕には僕の居場所がある」にちなんで、素材の味をストレートに出したスープ

首都圏から車で約2時間の栃木県・那須高原のリゾート、「ホテルエピナール那須」において、19世紀末の絵画・音楽そして料理をテーマにした文化料理イベント「五感で味わう、ロートレックとその時代」が昨年11月25日・26日に開催された。

フランスの画家、トゥールーズ＝ロートレックが生きた時代は、今から120年ほど前の19世紀末、「ベル＝エボック(よき時代)」と呼ばれる、パリを中心に新しい文化や芸術が栄えた時代。ロートレックは貴族出身でありながら、世俗の中に身を置き、日本の浮世絵に影響を受けつつ、鋭い観察力で娼婦や歡樂街などを描いた。斬新なポスターアートなど数々の傑作を残している。また、ロートレックは美食家で料理人としても知られ、当時のフランス料理を知る文化資料としても貴重な料理レシピを残している。

この「よき時代」を21世紀に再現する会場となったのは、13階にある高原のフランス料理「ラ・ヴェルデュール」とバー「ラステラ」。展示会場となったバーでは、ロートレックのリトグラフ、「ディパン・ジャポネ」やユトリロ、シュレ、ミュシャなどの作品のほか、当時の食器や装飾品などが展示され、ロートレックが好んで飲んだアブサンをベースにしたカクテルがアペリティフとして振舞われた。

当時のレシピをもとに料理を再現したのは、出口隆明シェフ。35歳ながら、ザウインザーホテル洞窟の「ミッシェル・ブラストレーヤジャポン」でのキャリアも持つ出口氏は、「レシピを基に忠実に再現し、ソースなどは今に合うようにアレンジを加えました。現代は軽いフランス料理が好まれる時代なので、お客さまの反応が心配でしたがとても好評で、フランス人のお客さまからは懐かしい味でおいしかったと言われました。今まで経験したことのない料理の技法も知ることができてとても勉強になりました」と語った。

乾杯の合図とともに、当時のフランス製オルゴールによる迫力の演奏が会場に響き渡り、宴がスタートした。供された料理の数々は味もさることながら、アート作品のように目でも楽しむものだった。

両日で約70人が晩秋の那須高原で往事に思いを馳せた。

(取材・本誌 土屋智子 撮影 藤村憲司)