

パリの料理研究家、
エミリー・フェリックスゲツさんの

和と洋を紡ぐ食卓

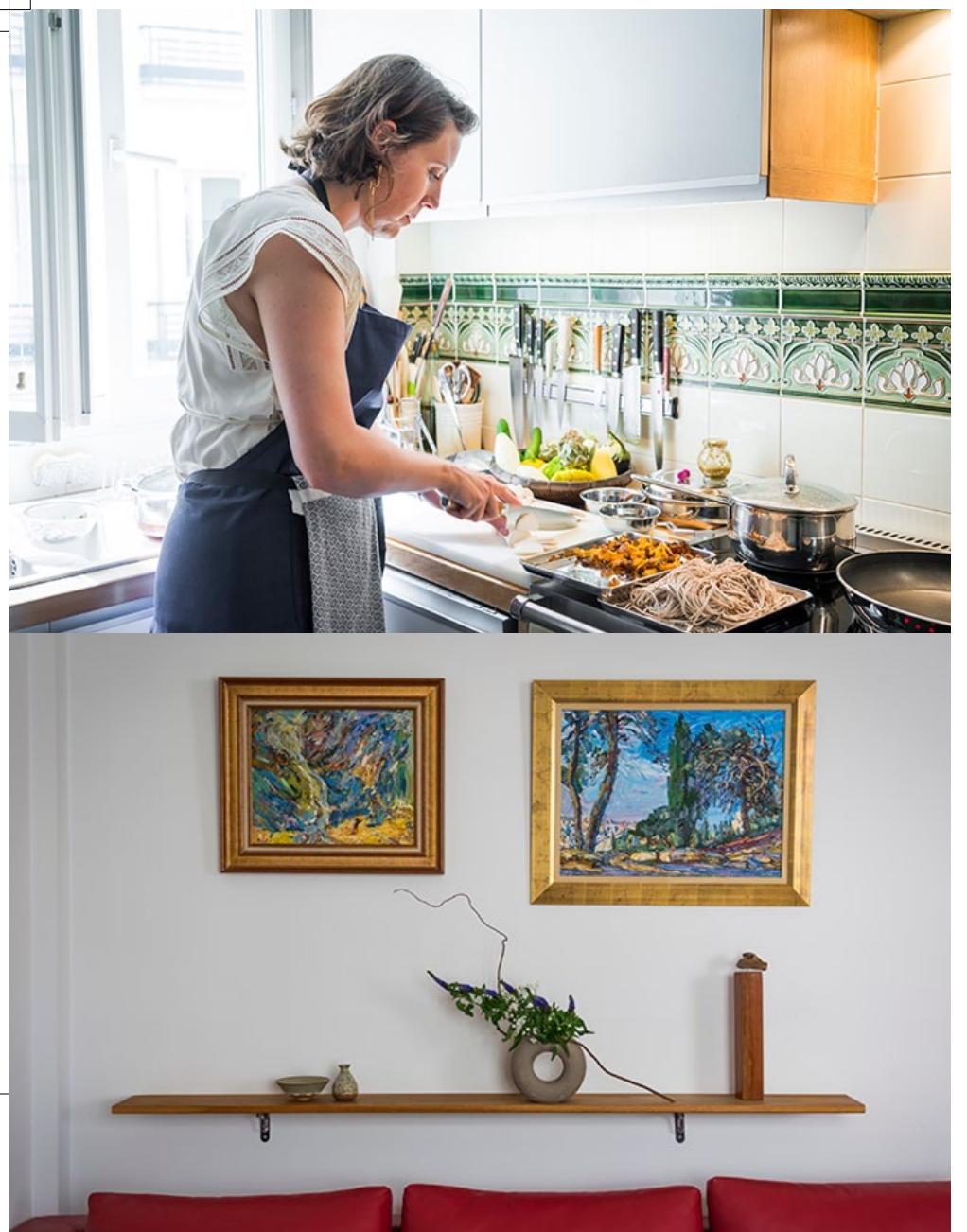
レストランマーケティングの仕事から料理を深く研究するようになったエミリー・フェリックスゲツさんは、
“食”を掘り下げるうちに、探し求めてきた理想の食卓の姿が日本にあると気づいたそうです。
自然との対話の中で生まれる調和のとれた料理に、心を奪われたのです。

撮影・武田正彦 Masahiko Takeda
取材・文・伊藤 文 Aya Ito

“自然と対話して
体を作る和食を
家庭で
実践しています”
——フェリックスゲツさん

日本で買い求めた器類(はもちろんのこと、友人の書家による作品や、草月流で学んだ腕でたしなむいけ花などを洋の生活の中に融合させているフェリックスゲツさん。ご主人はグランゼコールの教授。7歳になる娘がいる。普段から調和のとれた和の料理が食卓に上る。)

Emilie Félix-Getz
グランゼコールのビジネススクールESCPヨーロッパ卒業。ワイン界のMBAを取得し、「タイユヴァン」などを擁するグループのマーケティングディレクターに。三つ星シェフ、ミッシェル・ゲラールなどにも師事し、料理の実技も学ぶ。今年9月パリ区に「WAYÔ」をオープン。



上 キッチンはフェリックスゲツさんにとってクリエーションの場。日本の道具や素材、調味料にも詳しい。下 リビングにもさり気なくいけ花を飾って、憩いの間を演出する。

和食の世界観で、 調和のとれた 体作りを伝える道場

「WAYÔ」

フェリックスゲツさんは、健康に長らえるための“アール・ド・ヴィーヴル”を分かち合う場所を今秋オーブンしました。バランスよく栄養とエネルギーを吸収して心身を健康にすることを、食はもちろん、様々な角度から知る道場と位置づけています。栄養学もかんがみた陰陽の料理法を軸として、料理研修、さらには料理から考えるヨガや日本酒の講義など、様々なテーマの教室を開いています。料理を提供する際には、その人の体や季節に合わせたメニュー作りをし、懇切丁寧にレクチャーをすることも、陰陽料理への理解につながるとして、今後、病院食や介護食などへの貢献も考えているそうです。



陰陽料理の提供だけでなく、薬膳、栄養学、日本酒などについての教室を開催する。サロンはキッチンに面していて、インテリアはもちろん、テーブル、器など、すべてフェリックスゲツさんの監修。

● <https://www.wayo-paris.com>

“陰陽を取り入れた 料理で、健康的な 食習慣を実践しています”

——フェリックスゲツさん



師と仰ぐミッシェル・ゲラールの著作や、栗原はるみさんのホーム・クッキングの本、菊の井の『KAISEKI』などをヒントに。

幾度となく訪れたという日本で手に入れた器やオブジェ。さり気なく飾られたいけ花や、書家による作品などの和の存在が、フェリックスゲツさんのご自宅にしつくりとなじんでいます。夫と娘一人の3人暮らし。7歳になる娘のアドルさんは、世界でいちばん美しい場所は飛騨高山だと言ってはばかりないそうです。

これまでフェリックスゲツさんはレストラン関係のマーケティングに携わってきました。自ら料理をすることにも興味を持ち、様々な料理人に師事。彼女にとってのテーマは、いかに栄養がありバランスのいい食事をとるかということ。食べることが好きであるがゆえに、太ることを気にしてきたフェリックスゲツさんは、子どもの頃は偏食気味で、そのことがトラウマになっていたといいます。

そんな時に出会ったのが和食でした。一汁三菜の食事をとった後は、体の調子がとてもいいと体感。その原理を探るうち、陰陽の料理法にたどり着きました。「食材や火の通し方にも、陰と陽があり、季節や体の状態を踏まえて組合せを考え、中庸にするという料理法は、自然との対話を大切にする日本などアジアならではの発想ですが、自然の中で生きる人間として、摂理にかなっていると思います」和を洋に取り入れる道場「WAYÔ」をこの秋、立ち上げたのは、命を支える食を見つめ直すきっかけを作り、多くの人に広く伝えたいという思いから。フェリックスゲツ家では、その料理を毎日実践しているのです。

白いんげん のサラダ

北海道の昆布、
ブルターニュの
わかめとともに
白みをベースの
ビネグレットソースで

自家製の漬物

温製そば

エリンギなどのきのこ類と
ごま油でいためたねぎを

あじの照焼き 山椒ペーストを添えて

チキンのブイヨン
アーティチョーク、
しょうが、ターメリック、
レモングラス、コリアンダー
などの香りづけで

一汁三菜を基本に

左 フランスの作家ブランド“エコ・アール・ド・ヴィーヴル”によるワインクーラーに、滋賀の日本酒「七本鎌」を入れて、中 なすのごまあえ、京都で見つけたお気に入りの器に。右 ほうじ茶のプランマンジ、ラベンダー風味。手前の器はフランスの作家に作らせたもの。奥の2客は京都で購入した。

