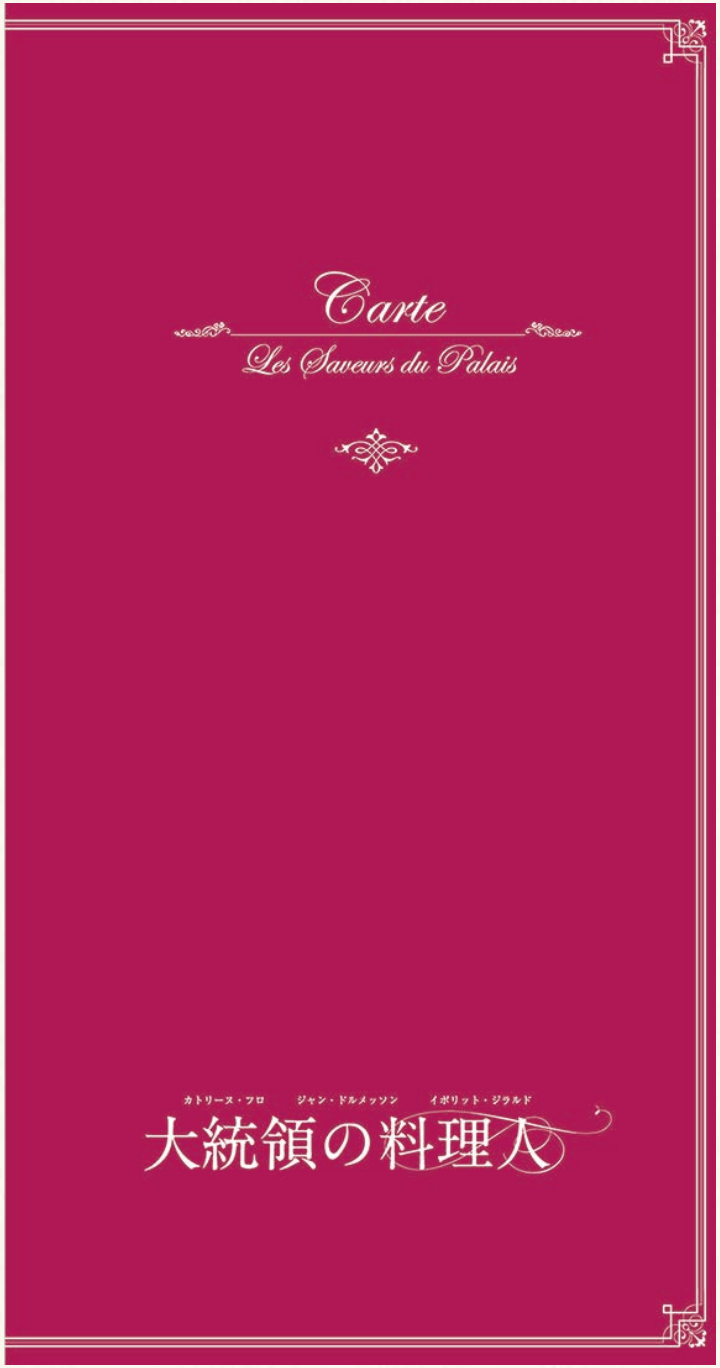
ARMADA FILMS & VENDOME PRODUCTION PRESENTS
その一皿が
フランスを変えた。
カトリーヌ・フロ
ジャン・ドルメッソン
イポリット・ジラルド
大統領の料理人
クリスチャン・ヴァンサン監督作品
ミッテラン大統領の心を虜にした一人の女性シェフ、真実の物語。
後援：フランス大使館 / アンスティチュ・フランセ日本　協力：ユニフランス・フィルムズ uniFrancefilms　配給：ギャガ GAGA★
UN FILM DE CHRISTIAN VINCENT
ARTHUR DUPONT JEAN MARC ROULOT ARLY JOVER BRICE FOURNIER CHRISTIAN VINCENT, ETIENNE COMAR DANIELE MAZET-DELPEUCH
LAURENT DAILLAND(AFP) PATRICK DURAND FABIENNE KATANY CYRIL MOISSON VINCENT GUILLON STEPHANE THEBAULT MONICA COLEMAN GABRIEL YARED MARIANNE FRICHEAU LAURE PREVOST AURELIE GUICHARD
DIDIER CARREL JEAN-JACQUES ALBERT ARMADA FILMS VENDOME PRODUCTION WILD BUNCH FRANCE 2 CINEMA TPS STAR CINE+ FRANCE TELEVISIONS LA BANQUE POSTALE IMAGE 5 WILD BUNCH
VENDÔME
ETIENNE COMAR, PHILIPPE ROUSSELET
GAGA★
www.daitouryo-chef.gaga.ne.jp


Carte
Les Saveurs du Palais
カトリーヌ・フロ　ジャン・ドルメッソン　イポリット・ジラルド
大統領の料理人

世界中の
批評家が舌鼓!!
映画史上、最高の口当たり！
SCREEN DAILY 誌
何とも食欲を刺激され、味わい深さに心躍る！
まさに映画ファンが待ち望んでいた作品！
ラ・クロワ
知られざる実話に、
ユーモアと感激のエッセンスが効いている。
文句なしの★★★!!
ル・フィガロ・マガジン
注意！この映画は、
空腹のときに観てはいけません。
THE HOLLYWOOD REPORTER

Entrées

INTRODUCTION

映画史上最も「美味しい」1本が誕生！
フランスの「国父」ミッテラン大統領の料理人を務めた官邸史上初めての女性料理人、真実の物語。

味わい深いストーリー、美しく官能的な料理の数々、そして実際の大統領官邸であるエリゼ宮での豪華な撮影――。ひとくちで驚きと衝撃が広がる、絶品映画がグルメの国フランスで誕生した。
ひょんなことから、大統領のプライベートキッチンを任されることになったのは、片田舎でレストランを営む女性シェフ。始めは懐疑的な視線を投げていた同僚の官邸シェフたちだったが、彼女の型破りな豪快さと確かな腕前に段々と魅せられていく。やがて旧態然とした官邸の常識と、大統領の＜心＞に新風が吹き始める――。

この最高に美味しい作品は、フランス大統領官邸史上、初めての女性料理人として1980年代に2年間ミッテラン大統領に仕えたダニエル・デルプシュという女性の真実を描いた物語だ。とりわけ有名なわけでもなかった普通の女性シェフが、料理への愛と腕だけを武器に、政治が渦巻く官邸組織に立ち向かう。男性シェフだけのキッチンにおいて、全くもって招かれざる客だった彼女。そこには、新たな挑戦の場で奮闘し続けた勇気の物語があった。

この実話を元にした企画の映画化に乗り出したのは、カンヌ国際映画祭でパルムドールに輝いた『神々と男たち』(10)で脚本を担当したエチエンヌ・コマール（本作では製作・脚本を担当）と、フランス一美食通と言われる映画監督クリスチャン・ヴァンサンの二人。
主人公の女性シェフにはフランスの名優カトリーヌ・フロを起用。撮影には実際のフランス大統領官邸“エリゼ宮”が使われ、その威厳ある環境とそこに似つかわしくない女性シェフのギャップが、よりリアルに、そしてユーモアたっぷりに表現された。さらに本作に出てくる料理の数々も、有名なミシュランスター・シェフと、ELLEのフードスタイリストによる徹底的なリサーチと監修のもと、見た目だけではなく料理の＜音＞にまでこだわり、観客が五感すべてで楽しめるシーンが随所にちりばめられている。

他人からどう思われようとお構いなし。自分の決意を貫く強さを持った大胆で型破りな性格ながら、彼女の手から生み出される料理は、誰もが心の中に持っている＜美味しい記憶＞を思い起こさせる不思議な魅力にあふれている。その＜料理のパワー＞は果たして大統領のもとにも届くのか――。
世界中の批評家も舌鼓を打った本作は、本国フランスでも大ヒット！
あなたの「美味しい」も、きっとくつがえる。

Potage STORY

「大統領、<美味しい>とはこういうことです。」
グルメの国フランスのお堅い大統領官邸に、
美味しい新風が吹き荒れる！

男だけの世界、南極基地に女性がいる!? 取材に訪れたあるオーストラリアのTVクルーが意外な場所で遭遇したのは一人の女性シェフ。彼女は何者で、どこから来たのか。興味を持った取材班たちの前で、少しずつ彼女のことが明らかになっていく。実は彼女が特別な厨房で奮闘するのは初めてではなかった。

自然豊かな田園風景が広がるフランスの片田舎。小さなレストランを営むごく普通の女性オルタンス・ラボリを、フランス政府の公用車が迎えに来た。農家のストーブの前から宮殿に招かれたシンデレラのように、オルタンスが連れて行かれたのはパリのど真ん中のエリゼ宮だった。なんとミッテラン氏からの直々の指名で、大統領のプライベートシェフに抜擢されたのだ。

しかし、官邸は独特の儀礼や規律の世界。厨房も料理を美味しくつくることを二の次にした細かい約束事で縛られていた。そのうえ代々、男たちだけで営まれてきたシェフたちのヒエラルキーの中で、オルタンスは完全に"招かれざる客"だった。それでもオルタンスは料理のこと以外は目もくれない。彼らの嫉妬や専横に構わず、美味しい料理をつくることに真摯に豪快に突き進んでいく。

彼女がいちばん気にしていたのは、自分の料理が大統領をハッピーにしているかどうかだけ。オルタンスにはなかなか大統領の声が聞こえてこないし、秘書官たちは、大統領が料理のことなんかに割く時間はないといわんばかりだ。何層もの厚い組織の前で、彼女の料理人としての自然な気持ちはいくつもの壁にぶつかる。今まで官邸では、食べる人の気持ちを確かめながら料理をつくる料理人はいなかったのだ。

それでもオルタンスは挫けない。食事の後の皿の様子、給仕たちの観察、そしていくつものメモを書き、あらゆる方法で大統領の気持ちを直接確かめようとする。当初は値踏みするような目で遠巻きに眺めていた同僚たちも、いつしか彼女の料理の熱意と腕前に刺激され、官邸の厨房に少しずつ新風が吹き始める。

実は、オルタンスのまっすぐで新鮮な料理は、大統領の心の中に確かな絆をつくっていた。大統領のお皿に食べ残しがなくなってきたある日、彼女に直接声をかけてきたミッテランの口から意外な話が飛び出す――。

Poisson
COLUMN

女性料理人と大統領の料理を通じた交歓

西川 恵

フランス大統領官邸エリゼ宮の厨房は、館の西翼部分の地下一階にある。
映画の冒頭、執事長が主人公の女性料理人にエリゼ宮内を案内しながら「我々はここをトンネルと呼んでいる」と述べる場面があるが、私も拙著「エリゼ宮の食卓」の取材でこのトンネルを何度も行き来した。地下の薄暗い回廊で、天井に配管が何本もうねっている。しばらく行くとパネ仕掛けの両開きのドアに突き当たり、押して入ると、明るく清潔な、だだっ広い厨房の空間が目の前にひらける。

広さは600平方㍍。地下というのに一角に窓がある。最初に訪れた時、不思議に思って顔を出すと、地上から掘り下げられた吹き抜けの小さな中庭になっていて、柔らかな陽光が窓際に射し込む。映画では主人公の助手として働くことになる若い料理人が窓際でタバコを吸っていて、主人公の登場であわててタバコの煙を追い払って窓を閉める場面があるが、あの窓がそうである。

当時、厨房は完全に男の世界だった。すでに映画の主人公はエリゼ宮を去っていて、20人を超える男の料理人たちが忙しく立ち働いていた。料理長は全体の動きに目配りし、時折、指示を出す。すると間髪を入れず「ウィ、シェフ！」（料理長、了解！）の唱和が上がる。完全に統率された男の集団だった。

フランスの元首である大統領の食をあずかる厨房は、国家の安全保障と密接にかかわっている。料理に毒を盛ることは今日、非現実的なこととしても、大統領の食事内容から健康状態を察知することは容易だ。のちに述べるように、まさに主人公もそこに立ちあった。大統領が誰と会食したかも、時によっては重大な国家機密である。外国首脳が食中毒になれば外交問題に発展する可能性がある。機密保持と衛生面からも、厳しい統率も故あることだった。

欧州政治の十字路に位置するフランスは、世界の首脳の来訪がひきも切らない。ほぼ毎日のように昼、夜と入る饗宴に、エリゼ宮の料理人たちはかかりっきりで対応するが、うち一人はチームから離れて大統領専属の日常食を担当する。大統領が友人を招いた時の料理も含まれ、いうならば大統領の私的な食事全般の責任者となる。私が出入りしていた90年代初頭は、二十数人の料理人チームの中から料理長が指名し、3カ月交代で大統領専属になっていた。

主人公はフランス料理界の大御所ジョエル・ロビュションの紹介でリクルートされて大統領専属の料理人になるが、彼女が料理人たちに白い目で見られ、意地悪をされるのはよく分かる。片田舎から女性料理人が落下傘降下でやってきて、饗宴の料理人チームとは関係なく、大統領の個人的な食事を作る地位を得る。加えてさまざまに制約ある饗宴料理（冒険はしない、ニンニクは使わない、相手首脳の嫌いな食材は使わない等のルール）と違って、思いっきり腕をふるえる。しかも大統領のお気に入りになった。同じ料理人として嫉妬心が湧かない訳がない。

エリゼ宮には約800人が働く。このうち饗宴の指揮系統は、エリゼ宮事務局長（官房長官）を頂点に、儀典長→執事長→執事となる。主人公は執事と同等格で、本来、執事長が直属の上司である。しかし主人公は大統領から直々の了解を得て、指揮系統を飛び越え、業者を通さずに直接、しかも値段を気にせず、最高の食材を買い付ける特権を手中にする。時に会計担当者の事前了解を得ずに、ボルチーニ茸を手に入れるため郊里まで列車で往復する。料理人たちだけでなく、エリゼ宮の官僚たちに嫌がられるようになるのは必然の成り行きだった。

しかし映画の本題は主人公と料理人や官僚の摩擦のあれこれにあるのではない。料理を通しての大統領と主人公の交歓、それこそがこの映画の主旋律である。

ミッテラン大統領役のジャン・ドルメッソンの本職は作家で哲学者だ。私がパリ特派員当時、保守派の論客として鋭い政治・社会時評で活躍していた。その彼が政治的には立場の異なる社会党のミッテラン大統領を自然体で好演しているのが面白い。美食家で理屈っぽく、どこかユーモアある大統領の雰囲気をよく出している。

ミッテラン大統領は新聞や週刊誌のレストラン紹介の記事を破ってポケットに突っ込み、時間があると「面白いところがある。食べに行こう」とスタッフや大統領番のジャーナリストを誘った。映画のなかで述べている「シンプルで技巧に走らない料理が好き」というのはその通りで、なかでも握り寿司と刺身が大の好物だった。いまはもうないが、シャンゼリゼ大通りをちょっと入った日本料理店に、ふらりとよく姿を現した。

大統領が用意されたメニューを突然変更し、牡蠣を求めたとスタッフが主人公に青くなって伝える場面があるが、実際、牡蠣にも目がなかった。私も同行したブルターニュ地方の視察でこんなことがあった。ある地方都市で大統領が演説することになっていて、会場の市役所には地方の名士らお歴々が集まり、ジャーナリストたちも先回りして待ち構えた。しかし予定時刻がすぎても現れない。急な政治的理由でスケジュールが変更になったかと参会者がウワサしているところに2時間遅れで到着した。

のちにミッテラン大統領が牡蠣の産地のブルターニュで、ぜひ牡蠣を食したいと所望し、ある小さな漁港のカフェーの前で車列を止めさせ、1人で2ダースもの牡蠣を堪能していたと知らされた。

映画の後半、主人公が上司から大統領の料理内容の検査のため、早めにメニューを出すように求められる。さらに動物性脂肪や高カロリーのものを食材として避けるように言われる。主人公に理由は明かされないが、同大統領に前立腺がんが発見され、主治医の指示で食事療法が取り入れられた時のことだ。エリゼ宮が公式に大統領が前立腺がんを患っていると発表するのは92年。しかし主人公が働いていた80年代後半、噂口令が敷かれていたものの、すでにスタッフの間では周知の事実だった。

一夜、がんを患った大統領が厨房にドリてくる。主人公はトリュフ風味のバターをたっぷり塗ったパンに、厚切りのトリュフを敷きつめ、大統領に供する。止められている高カロリーの食べもの。これを大統領は赤ワインで美味しそうにやる。2人だけの厨房で「いじめられてるね。…私もだ」と、ユーモアある言葉がいかにもミッテラン大統領だ。その大統領は95年5月、14年の大統領職を全うし、7カ月後にこの世を去った。

主人公が去ったあと、大統領の日常食は料理人チームの中から3カ月交代で担当するようになり、外部からリクルートすることはなくなった。料理長が饗宴料理と日常食の両方を把握する体制が出来上がった。女性料理人でいうと、今日では見習いを含めて扉われており、もう珍しいことではなくなった。主人公が切り開いた道でもある。

西川 恵（にしかわ・めぐみ）
1971年毎日新聞社入社。テヘラン、パリ、ローマの各支局長、外信部長を経て現在、専門編集委員。エリゼ宮の饗宴を通してフランス外交を分析した「エリゼ宮の食卓」でサントリー学芸賞。著書に「ワインと外交」「国際政治のゼロ年代」など。近著に「饗宴外交 ワインと料理で世界はまわる」。09年フランス国家功労勲章受章。

Bon

appetit

Viande
PRODUCTION NOTES

映画屋の心をも動かした味。

「彼女本人に会って、彼女の料理を食べて、
どうしてもこの映画がつくりたくなったんだ。」

共同脚本・製作　エチエンヌ・コマール

3年前のル・モンド紙の記事が、この映画が生まれるきっかけになった。料理への情熱に関する映画を作りたいと考え続けていたエチエンヌ・コマールは、ミシュランスター・シェフでも、著名なシェフでもないごく普通の女性料理人が大統領のために料理をつくっていた、その事実に魅了された。
その女性料理人ダニエル・デルプシュの地元ベリゴールにいたコマールは、すぐに連絡をとった。『日曜日の昼食にいらして。』彼女からのシンプルな誘いを受け、コマールは彼女の元へ訪れると、そこには想像もできない時間が待ち受けていた。隠れ家のような洒落たゲストハウスで供される素晴らしい食卓と多彩なゲストたち。そこにはニューヨークの有識者、経済ジャーナリスト、国際弁護士などが同席し笑顔で食事を楽しんでいた。タイプの異なる人々をひとつにまとめる抱擁力。集まる人々を見ただけでも、彼女の奥深さと手腕がわかった。
彼女の語る人生もまた、驚きの連続だった。1970年代～80年代、女性が社会で独立し活躍することが非常に稀だった頃から、彼女は一人で農場でのフォアグラやトリュフの生産を手がけ、南極からエリゼ宮まで、必要とされる場所ならどこにでも行き、料理をつくった。彼女はいつも意外な所へ出かけていき、献身的な仕事によって閉塞した場に風穴を開けてきた。彼女はまるで冒険家で、人生の選択はいつも料理と結びついている。シンプルかつ多様、ローカルかつ世界的、伝統と現代的な感覚の共存。彼女は物語にうってつけの人物だった。すっかり魅了されたコマールはすぐに脚本を書きはじめ、この映画の製作者として動きだした。

当て書きした大本命にラブコール。

「本当に実在するようなヒロインと、本当に大統領になれた
かもしれない人をキャスティングできて大満足だ。」

監督　クリスチャン・ヴァンサン

「ヒロインのイメージは、最初からカトリーヌ・フロだった。」監督のクリスチャン・ヴァンサンは、オルタンス役のキャスティングには迷いがなかったと言う。気取らないパーソナリティ、スクリーンを彩る存在感。実際に料理をしたことがなかったとしても、彼女なら市場でも厨房でもその場にリアルに存在することができ、生涯を料理に捧げた人物のように生きることができる。実際にフロは撮影している空間を圧倒し、オルタンスを現実の人物としてつくりあげることに成功した。
反対に、大統領役のキャスティングは非常に難航した。カトリーヌ・フロと対等な関係で演じることができる俳優は限られており、どうしてもスクリーンに映し出されるシーンが平凡化してしまう。それだけに大統領役には本物のカリスマ性とサプライズが必要だった。そんな窮地の中、名前があがったのが文学者であり哲学者でもあるジャン・ドルメッソンだった。彼自身、共和党の歴代大統領と同じようなバックグラウンドを持ち、同じような教育を受けてきた。演技初体験であったが、彼は俳優をやれることを喜んでオーディションを受けた。
カトリーヌ・フロはジャン・ドルメッソンとの共演について、「ジャンは彼自身であり続けることで、大統領の存在感を表現できていた」と語っている。

フランス最高の宮殿での撮影許可。

「まさか、が叶ったよ。本当に幸運だった。」

監督　クリスチャン・ヴァンサン

フランス大統領官邸に使われているエリゼ宮は、フランスで最高の宮殿だと言われている。共同脚本・製作のコマールもヴァンサン監督も、この映画の企画の段階から本当の場所で撮影したいということが念頭にあった。政治的な概念を抜きにして、映画の舞台にエリゼ宮を使うことは風刺的で面白いと考えていたのだ。幸運にも撮影隊は、カンヌG20でサルコジ大統領がパリを留守にしている間に、エリゼ宮での撮影が許された。オルタンスがはじめて官邸を訪れるシーンは本物の宮殿である。その他、出口、階段、廊下など、誰もがニュースなどで見たことがある場所は宮殿でロケをしている。

〈美味しそう〉の技術。

「フランス国宝級のミシュランスター・シェフたちによって
生み出された料理たち。この映画のもうひとりの主役は料理なんだ。」

共同脚本・製作　エチエンヌ・コマール

厨房や料理の映像化は、極めて重要なことだった。撮影現場には本物の厨房をつくり、本物の三人の料理チームが招かれた。料理を担当したのは、パリの2つ星の名店のシェフであったジェラール・ベッソンと、オテル・リッツ・パリの先代のヘッド・シェフであったギー・ルゲ。ジェラール・ベッソンは、若干28歳でM.O.F.（フランス国家最優秀料理人賞）を受賞した実力の持ち主。またギー・ルゲもオーギュスト・エスコフィエの最後の孫弟子として現代の風味をつけた伝統的フランス料理に貢献しているシェフで、まさに二人とも襟にトリコロールのリボンがついている人間国宝的料理人だ。
さらに彼らの料理をより魅力的に見せるために、雑誌「ELLE」のフードスタイリストであるエリザベス・スコットが監修、見た目だけでなく、料理をしている時の音など細部にこだわり、映画史に、そしてフランスグルメ史に刻まれる〈美味しいシーンの数々が生み出された。三人が求める物はただ一つ、料理と美しい食器のハーモニーだ。CMでよく見るような料理でなく、本物の美味しさを映像で切りとるための惜しみない努力が注がれた。

ダニエル・デルプシュ

フランス共和国大統領を務めたフランソワ・ミッテラン（1981～1995）のプライベート・シェフとして、1988年から2年間仕えた女性シェフ。
ダニエル・デルプシュは、フランス・ベリゴール地方出身のシェフで、フランスの伝統ある郷土料理を教える料理学校「École d'Art et Tradition Culinaire du Périgord」を設立、彼女の自宅でも小さなレストランも経営していた。
大統領のシェフを務めた後、南極調査隊のシェフとして南極にも赴き、さらにその後フォアグラ用のガチョウの飼育に適した場所を見つけるためにニュージーランドで仕事を始めるなど、世界中でフランス料理や食材の普及に努めた人物である。

＜ミッテラン大統領に選ばれた理由＞

もともと食通で料理や調理法に非常にこだわりをもっていたミッテラン氏。
キッチンの盛供盛宴に容易としていた彼が望んだのは、彼自身の政治の活力にもなり、かつ癒しとなる、＜過剰な装飾を排し、素材を大事にした＞料理を作ってくれる"プライベート"なシェフの存在であった。
それまでエリゼ宮は、主厨房の大統領やその来賓、そして職員の料理を一手にまかなっており（その規模は1年に7万食）、当時24人の男性のみのシェフが厳格な規定のもと働いていた。
1988年に、ミッテラン氏が大統領2期目として再選された際に、彼は正式にプライベート・シェフを雇うことを決め、そして彼女を推薦したのが、ミシュランスター・シェフであるジョエル・ロブションなのである。

＜ダニエル・デルプシュの料理の魅力＞

映画に登場する料理の数々は、当日彼女が作ったメニューを忠実に再現したもので、一見どれも高級なフランス料理に見える。しかし実は、形式ばった官邸料理の枠にとらわれない、カジュアルな家庭料理の流れを組んだものばかりだ。
サントノレのクリームの盛り付け方1つにしても、伝統的、正式な飾り付けの縛りにとらわれない非常にシンプルで、食べた際の食感を優先させた飾り方になっている。
また、フォアグラや鳩など数種類の食材をパイ生地で包んだ"美しきオーロラの枕"というメニューは、その手間から、現在フランス中のどのレストランを探しても出していない"絶滅してしまった"と言われる郷土料理である。

Fromage

官邸史上はじめての女性シェフ オリジナル

秘密の大統領レシピ

サーモンのファルシ　Chou farci au saumon

材料　◆ファルシ1個分 6～8人分

キャベツ　1個
サーモン　300gくらい
1尾を3枚に下ろして半身の皮をのぞいて6三1厚さの細長い薄切りにする。
にんじん　1本
玉ねぎ　1個
葉付きの新にんじん　数本
バター　大さじ1
ブイヨン少々

内坂先生一言メモ

作り方

1. キャベツは一個丸ごとを沸騰した湯で8分ゆでる。大きな鍋がない場合は、軸の部分を包丁でくりぬき、葉を破らないようにはがしてゆでる。ゆであげたキャベツは冷水につけてさまし、ざるにあげておく。
2. 鍋に入る大きさのステンレスのざるに水にぬらして絞ったふきんを敷き込む。次にゆでたキャベツを敷き込む。(ちりめんキャベツは一枚でよいが日本のキャベツはやぶれやすいので2枚重ねると良い。ざるの縁にかかるくらい、重ね合わせて敷き込む。)そしてサーモンの薄切りを敷き込み、軽く塩を振る。キャベツ、サーモン、塩を繰り返す。残りのキャベツを粗く刻んで残りのサーモンの粗刻みとあわせて塩で調味する。中央に詰めてあふれているキャベツで重ねながら包み込む。ふきんで中心に寄せて、たこ糸でしっかり縛る。
3. 鍋にザク切りの玉ねぎとにんじん(添えに使う新にんじんの先の部分を加えるとよい)、ファルシがかぶるくらいの水を入れて沸騰させる。ファルシをざるごと沈めてふたをして弱火で1時間30分くらいゆでる。ふきんごと引き上げて、そのまま少しきまして水気をきる。ふきんを外して包丁で櫛形に切り分ける。
4. 新にんじんを形を整えて切り、ブイヨンでゆでる。塩で調味して仕上げにバターを加える。
5. ソースはファルシのゆで汁を強火で煮詰めて、冷たいさいの目に切ったバター(分量外)を加えて塩で調味して軽いソースを作る。
6. お皿にソースをひき、ファルシをのせてにんじんのグラッセをあしらう。

サントノレ　おばあちゃんのクリーム　Saint-honoré

材料　◆20センチ、一台分

シュー生地	牛乳	100cc
	水	80cc
	塩	ひとつまみ
	砂糖	小さじ1
	バター	70g
	薄力粉	100g
飴がけ用	砂糖	120g
	水	40cc
クリーム	卵	3こ
	牛乳	300cc
	砂糖	70g
	薄力粉	20g

内坂先生一言メモ

作り方

1. 鍋にバター、水、牛乳、塩、砂糖を入れて火にかける。バターが溶けたらふるった薄力粉を加えて、中火にかけながら生地に火を通す。火から下ろし、卵を一個加え、良くかき混ぜる。少し生地が硬くなったら2個目を加える。再び良くかき混ぜるとまた硬くなるので3個目を少しずつ加えて混ぜる。木べらから生地が下に落ちるときに三角形にたれるようになる。丸口金をつけた絞り袋に入れて天板の上に3cmくらいの円形に12個くらい絞る。残りの生地は円形にぐるぐる絞って20センチくらいの円形にする。210度のオーブンで15分、180度で15分焼く。
2. 鍋に飴の材料を入れて155度の火にかけて、薄茶色になるまで煮詰める。鍋を火から下ろして鍋底を水につけて飴が固まるのを待て。プチシューをフォークにさしてあめがけして円形の台の円周部分に置く。たれてきた飴で台に貼り付く。
3. クリームメメを作る。
ボールに卵黄、薄力粉、砂糖20gを入れて白っぽくなるまで混ぜる。温めた牛乳を加えてよく混ぜてから鍋に戻して、粉に火が通るまでかき混ぜながら煮る。卵白に砂糖50gを加えて堅く泡立てる。鍋を火から下ろし卵白を加えて全体を混ぜながら余熱で卵白に火を通す。
4. クリームメメを、絞り袋に入れてプチシューの内側に渦巻き状に絞り出す。

レシピ監修：内坂芳美（日本味覚教育協会会長、料理研究家）

フランス料理を支えるすばらしい食材

アルジャントゥイユのアスパラガス

パリ北西部のアルジャントゥイユ大修道院とともに発展した古い町であるがかつてアスパラガスの栽培が盛んで"アルジャントゥイユ"という品種としてフランスでは非常に有名。

ロワール産ニンジン

ロワール地方は、その肥沃な土地を利用したフランス屈指の農業地帯。ここのニンジンはグラッセにして葉ごと食すのが美味しい。

エリゼ宮の食器・調理器具

エリゼ宮で主に使用されている食器は、フランスのセーヴルで生産される陶磁器で"セーヴル焼"といわれている。作中で子羊のローストと牛ヒレ肉の包み焼きを盛り付けているお皿はセーブル釜で焼かれたもの。

現在のエリゼ宮で使用しているセーヴル焼のお皿も1907年に焼かれた非常に歴史のある食器だ。またキッチンで使われる銅鍋は、大小様々な形があり、毎日1時間半かけて磨いている。

バンボル産プチオニオン

ブルターニュ地方の港町バンボルの豊かな土壌で育ったプチオニオン。1つが3～4cmほどの大きさで日本ではペコロスと呼ばれるが、ピクルスやシチューなどの材料として、丸ごと使われる

リムーザン産牛肉

ここの牛はビールを飲んで育てられ、一日二回体中をブラッシングされる。やわらかさは神戸牛に負けない。これを食べると、他の牛は食べられなくなると言われるほどの美味しさ。

ブレス産若鶏

"世界一の地鶏"と称されるほどブレス鶏の評価は非常に高く、手間暇かけ、約5ヵ月かけて育てられる。またブレス鶏を管理する委員会によって厳しく管理されている。ブロイラー(短期間で急速に成長させる狙いで作られた品種)の年間出荷量が7億5000万羽に比べて、ブレス鶏の年間出荷量は130万羽ということからかなり希少な鶏であることが分かる。

フランス大統領とゆかりのある古い街・ブリーヴ(Brive)

フランス、コレーズ県中央部の西寄りに位置する街。オルタンス(ダニエル・デルプシュ)はブリーヴ駅から電車にのり、エリゼ宮のあるパリのオースステルリッツ駅まで、特急で4時間くらいかけて行った。

ブリーヴにはジャック・シラク美術館があり、2005年10月、『エリゼ宮のテーブル』というフランス食文化を大統領府から発信した大がかりな展覧会をおこない、エリゼ宮の所有するメニューや食器を初めて一般に公開した貴重な展覧会だったという。また、ミッテランの後任、シラク大統領の出身地でもあり、仏大統領と関係の深い場所となっている。

グルメ大統領ミッテランがこよなく愛した料理人 エドワール・ニニョン

作中で大統領のお気に入りの本の一冊に「フランス料理美歌」というエドワール・ニニョン(1865～1934)の著書が登場し大統領が暗唱するくだりがある。

エドワール・ニニョンは1908年に当時あまり有名でなかったレストランを買い取り、その腕前で、一躍有名にしてしまった料理人。また、当時から斬新な料理をつくっており、お米やショウガをすでに使っていたということから彼が料理に対して類い稀なる才能を持った人物であったことが伺える。

Dessert
STAFF&CAST

クリスチャン・ヴァンサン（監督・脚本）／Christian Vincent

1955年、フランス・パリ生まれ。
『グラマラス・リゾート』(85/未)、セルジュ・ルロワ監督作『密室の渇き』(88)などのいくつかの小規模公開の作品の編集助手を経て、『恋愛小説ができるまで』(90)で本格的な監督、脚本家としてデビュー。ファブリス・ルキーニを主演に迎えた本作は、フランスで瞬く間にヒットし、ヴァンサンはこの作品で第16回セザール賞の脚本賞および、新人監督作品賞を受賞、一躍世界の注目を浴びた。
監督・脚本を担当した作品としては、イザベル・カレ主演の『Quatre étoiles』(06/未)、また脚本担当作品として、セドリック・クラピッシュ監督ロマン・デュリス主演のラブストーリー『パリの確率』(99)などがある。

エチエンヌ・コマール（脚本・製作）／Étienne Comar

脚本家の他に、映画製作のプロデューサーとしてこれまで数々の作品に携わってきた。脚本・製作を担当した代表的な映画作品として、アルジェリアで起きた武装イスラム集団によるとされるフランス人修道士の誘拐、殺害事件をテーマにした人間ドラマ『神々と男たち』(10)が第63回カンヌ国際映画祭パルム・ドールに輝き、自身もセザール賞の脚本賞を受賞、第83回アカデミー賞外国語映画賞フランス代表に選ばれた。製作を担当したその他の作品として、ローラン・ブニーク監督作『ブラウン夫人のひめごと』(02)、ルネ・マンゾール監督作『迷宮の女』(03)、クロード＝ミシェル・ローム監督作『クロス・ファイヤー』(08/未)などがある。

フィリップ・ルスレ（製作）／Philippe Rousselet

フランスのみならずハリウッドでも近年活躍の場を見出している映画プロデューサー。マニュエル・ブラグル監督作『アデュー、ぼくたちの入江』(97)、ブリュノ・シッシュ監督作『バルニーのちょっとした心配事』(00)の製作を経てハリウッドに進出、アンドリュー・ニコル監督、ニコラス・ケイジ主演の『ロード・オブ・ウォー』の製作を担当する。ダンカン・ジョーンズ監督、ジェイク・ギレンホール主演の『ミッション：8ミニッツ』やトム・ハンクス監督・主演の『幸せの教室』(11)は世界的にも大きな成功を収めた。
その他の製作担当作品としてフランスでも大ヒットしたフィリップ・ル・ゲ監督作『屋根裏部屋のマリアたち』(10)などがある。

ガブリエル・ヤレド（音楽）／Gabriel Yared

1949年、ベイルート・レバノン生まれ。
フランスで音楽を学び、ブラジルの歌曲コンクールで優勝。その後、シャンソンの作曲家・アレンジャー・オーケストレイターとして活躍を始め、ジャック・デュトロン、フランソワーズ・アルディらフランスを代表する歌手たちのレコーディングに携わる。また、ジャック・デュトロンがジャン＝リュック・ゴダール監督作『勝手に逃げろ／人生』(79)に主演した際、ヤレドを推薦したことにより映画音楽も手掛けるようになる。
以来、ジャン＝ジャック・ベネックス監督作『満月の月』(83)や同監督作『ベティ・ブルー／愛と激情の日々』(86)など、次々と映画音楽を担当。フランス国外でも活動を始め、アンソニー・ミンゲラ監督作『イングリッシュ・ペイシェント』(96)では英国アカデミー賞及びゴールデン・グローブ賞の音楽賞を受賞、その後も『リプリー』(99)、『コールド マウンテン』(03)ではアンソニー・ミンゲラとコラボレーションを続け、それぞれオスカーにノミネートされている。
その他の作品にブラッド・シルバーリング監督作『シティ・オブ・エンジェル』(98)、ピーター・チェルソム監督作『Shall we Dance? シャル・ウィ・ダンス？』(04)、フロリアン・ヘンケル・フォン・ドナースマルク監督作『善き人のためのソナタ』(06)など。
一方、バレエ音楽も手掛け、ローラン・プティ振付けの『恋する悪魔』『クラヴィーゴ』や、カロリン・カールソンらの作品に音楽をつけ、幅広い分野で活躍している。

カトリーヌ・フロ（オルタンス・ラポリ）／Catherine Frot

1956年5月1日、フランス・パリ生まれ。
アラン・レネ監督の『アメリカの伯父さん』(80)で映画デビューを果たす。『C階段』(85)の演技で第11回セザール賞の助演女優賞にノミネートされ、『家族の気分』(96)の演技では第22回セザール賞の助演女優賞を受賞した。その後も『謎めくりの女』(06)、『地上5センチの恋心』(06)、『アガサ・クリスティー　奥さまは名探偵　～バディントン発4時50分～』(08)と3年連続でセザール賞主演女優賞にノミネートされる。そのほかの出演作にフランシス・ヴェベール監督作『奇人たちの晩餐会』(98)、コリーヌ・セロー監督作『女はみんな生きている』(01)など。

ジャン・ドルメッソン（大統領）／Jean D'ormesson

1925年6月16日、フランス・パリ生まれ。
フランスで最も権威のある文学賞のひとつであるアカデミー・フランセーズ賞を受賞している小説家であり、フランス語専門学校の学長、哲学者、またコラムニストでもある。
本作には自らオーディションを受けて合格し、これが映画初出演となる。

イポリット・ジラルド（ダヴィッド・アズレ）／Hippolyte Girardot

1955年10月5日、フランス・ブローニュ＝ビヤンクール生まれ。
『愛のあとに』(92)でイザベル・ユペールとの共演が注目され、その後数多くの映画作品に出演する。代表作としてパトリス・ルコント監督作『イヴォンヌの香り』(94)、カンヌでパルム・ドールに輝いたエリック・ロシャン監督作『哀しみのスパイ』(94)、カトリーヌ・ドヌーヴとも共演した『クリスマス・ストーリー』(08)などがある。近年ではホウ・シャオシェン監督作『ホウ・シャオシェンのレッド・バルーン』(07)や諏訪敦彦監督作『ユキとニナ』(09)など海外監督とのタッグも多い。

アルチュール・デュポン（ニコラ・ボヴォワ）／Arthur Dupont

1985年、フランス生まれ。
クリストファー・トンプソン監督の『Bus Palladium』(10/未)で第36回セザール賞有望若手男優賞にノミネートされるなどフランスで注目をされている若手俳優。
これまでの出演作としてパスカル・アルノルド監督の『One to Another』(06/未)、エリック・ロメール監督作『我が至上の愛 ～アストレとセラドン～』(07)、パトリック・ミル監督の『Mauvaise fille』(12/未)など。

アーリー・ジョヴァー（メアリー）／Arly JOVER

スペイン・メリージャ生まれ。
アメリカ映画『ブレイド』(98)で映画デビュー。その後クリス・ナオン監督の『エンパイア・オブ・ザ・ウルフ』(05)でジャン・レノと共演、デヴィッド・フィンチャー監督の『ドラゴンタトゥーの女』(11)にも出演している。

ブライス・フルニエ（パスカル・ルビック）／Brice FOURNIER

1966年7月20日、フランス・リヨン生まれ。
出演作に、アルノー・ヴィアール監督作『メトロで恋して』(04)、第62回カンヌ国際映画祭に出品されたグザヴィエ・ジャノリ監督の『À forigine』(10/未)、フレッド・カヴァイエ監督作『この愛のために撃て』(10)、フランク・リシャール監督『ザ・バック　餌になる女』(10)など。

キャスト
オルタンス・ラボリ ： カトリーヌ・フロ
大統領 ： ジャン・ドルメッソン
ダヴィッド・アズレ ： イポリット・ジラルド
ニコラ・ボヴォワ ： アルチュール・デュポン
ジャン＝マルク・ルシェ ： ジャン＝マルク・ラトリフ
メアリー ： アーリー・ジョヴァー
パスカル・ルピック ： ブライス・フルニエ
ジョン ： ジョー・シェリダン
コシュ・デュリ ： フィリップ・ウシャン
ジャン＝ミシェル・サロメ ： ローラン・ブエトルノ
スタッフ
監督 ： クリスチャン・ヴァンサン
脚本 ： エチエンヌ・コマール、クリスチャン・ヴァンサン
製作 ： エチエンヌ・コマール、フィリップ・ルスレ
音楽 ： ガブリエル・ヤレド
撮影 ： ローラン・ダイアン
美術 ： パトリック・デュラン
衣装 ： ファビエン・カタニー
編集 ： モニカ・コールマン
CAST
Hortense Laborie : Catherine FROT
Le Président : Jean D'ORMESSON
David Azoulay : Hippolyte GIRARDOT
Nicolas Bauvois : Arthur DUPONT
Jean-Marc Luchet : Jean-Marc ROULOT
Mary : Arly JOVER
Pascal Lepiq : Brice FOURNIER
John : Joe SHERIDAN
Coche-Dury : Philippe UCHAN
Jean-Michel Salomé : Laurent POITRENAUX
STAFF
Réalisation : Christian VINCENT
Scénario : Étienne COMAR & Christian VINCENT
Producteurs délégués : Étienne COMAR & Philippe ROUSSELET
Musique originale : Gabriel YARED
Directeur photo : Laurent DAILLAND
Décors : Patrick DURAND
Costumes : Fabienne KATANY
Montage : Monica COLEMAN
カトリーヌ・フロ　ジャン・ドルメッソン　イポリット・ジラルド
大統領の料理人
後援：フランス大使館／アンスティチュ・フランセ日本
協力：ユニフランス・フィルムズ unifrance.org
原題：Les Saveurs du Palais／2012年／フランス／95分／カラー／シネスコ／5.1ch デジタル／
字幕翻訳：古田由紀子
配給：ギャガ GAGA★
Les Saveurs du Palais ©2012- Armada Films-Vendôme Production- Wild Bunch - France 2 Cinema

GAGA