

横浜・フレンチ「エリゼ光」  
六川 光シェフのひとり語り

08

レストランとは？ 料理とは？  
お客様は、何を望んでいるのでしょうか？

レストランの存在意義

現在、レストランは多種多様に存在しています。では、レストランは何でしょうか？ 美味しい食事を楽しむための空間？ それとも、レストランの雰囲気を楽しむながら食事をする空間？ どちらも、間違いではないと思いますし、共にレストランにとって必要なことだと思います。ただ、それだけでいいのでしょうか？

最近、新規、もしくはレストラン再生の依頼など、問題を抱える企業の悩みを解消するための仕事を多々引き受けております。レストラン再生の場合、まず視察して見るのですが、その際に共通して感じることは「何かが不足している」ということ。それは、「レストランとしてのエンターテインメント性」です。そう、お客様の心をレストランに引き込むこと、お店の魅力を引き出すことが重要なのです。

パフォーマンスで惹きつける

良い例を一つ紹介しましょう。誰もが知っている寿司屋の、あのパフ

オーマンスを思い浮かべて下さい。

目の前で魚をさばき、鮮やかに寿司を握って見せるあのパフォーマンスです。そこに、大将の粋な会話が加われば、もう、お客様の心は、お店に引き込まれていきます。そうしてお客様の足は、再びそのお店へと向かい、リピーターへと変わっていくのです。寿司屋以外でも、イタリアンのあのパフォーマンスはどうでしょう。お客様の目の前で、大きなパルミジャーノチーズの中に熱々のリゾットを入れ、最後の仕上げをするパフォーマンス。舌だけではなく、見た目でも香りでも楽しませてくれるんですね。

曖昧な舌の記憶を確実に

そうです。レストランとは、美味しい料理を楽しませるだけではなく、舌の記憶、そしてビジュアルでも、お客様の心に残っていかねばなりません。舌の記憶は曖昧なもので、

「あそこで食べた料理、美味しかった。でも、何食べたっけ？」

これでは、確実にリピーターとなっていたことは難しいですね。

だからこそ、ビジュアル的にも、お客様に訴えていくことが重要なのです。舌の記憶にビジュアルやパフォーマンスが加われば、それは、目に見えない魔法の調味料となり、お客様の心に残る優雅な記憶へと変わっていきます。そうすれば、再び足を運んでくれるに違いありません。

大切なのは遊び心

ビジュアルやパフォーマンスとは、接客するサービスマンの会話や、料理の盛り付け、料理の意外性などが挙げられます。些細なことからも良いのでそこを変えてみれば、大きな変化が現れるように思います。

私が感じる、現代のレストランに求められていることは、レベルが高い確かな料理技術が20%、残りの80%は、お客様を楽しませようと考えることだと思います。レストランには技術だけではなく、「サービス精神」そして「遊び心」が大切なのではないでしょうか。



六川 光 Cuisine Francaise [エリゼ光]

神奈川県横浜市中区山手町246 カーネルスコーナー2F ☎045-621-4890  
営業時間 / Lunch 11:30~15:00 Dinner 17:30~22:30 定休日 / 水曜日 <http://www.elysee-hikaru.com/>

1969年生まれ。軽井沢、下田のホテルでの勤務を経てフランスに渡り「ジャックマキシマン」「コートドール」にて修行。帰国後、横浜のフランス料理店で料理長として修行を積み、1999年に独立。三浦半島独特の食材に惚れ込み、本場フランスのコピーではなく、ナチュラルフランス料理と評される、日本人ならではの独自性あるフランス料理を追求している。