

6

CUISINE KINGDOM - JUNE 2021 VOL.316

# 料理王国

料理はインテリジェンス!

nomas30

世界の名店が使うブランド食器ガイド

今行きたい、

フレンチ・ビストロ 10名店





左上と左中／レイノーはこれまでに、ジャン・コクトー、ロジェ・タロン、サルバドール・ダリなどの著名アーティストたちとのコラボレーションも行っている。

左下／レイノーの魅力について、シンガポールの「レザミ」でシェフを務めるレベノワ氏は「食器選びにおいて大切なのは、自分の料理と同じ哲学を持っているか。『テーブルの上のアート』という自分の考えにぴったりと合うのが、このアンバサドル・コレクションだ」と話す。



レイノーは、1911年、当時「白い金」と呼ばれるほどに貴重だった磁器を世界を渡り歩いて富裕層に販売してきた、マーシャル・レイノー氏がリモージュに19世紀後半から続く窯を買い取り自分の工房を作ったことに始まる。ヨーロッパとロシアではリモージュの工場を購入した。19世紀後半、若く20歳で世界を旅したマーシャル氏は7つの言語を話した。その旅を通して世界中の美しいものを見て培った美意識と好奇心は、今もレイノーのものづくり哲学の根幹をなす。2代目のアンドレ氏は、古

い磁器を収集しては、そのパターンの再解釈を行い、伝統に則った革新を追求してきた。型やハンドル付けの作業は人の手によるもので、特にプレステージ・コレクションには手作業の工程が多く含まれている。アンバサドル・コレクションを愛用する、シンガポールのミシュラン三つ星フレンチ「レザミ」のシェフ、セバスチャン・レベノワ氏は「純金や純プラチナを使った手作業での象嵌が素晴らしい。最上級の本物の素材を使い、職人技が生きたシリーズで、同じく最高の食材を精密な手仕事で料理という形にする、自

分のスタイルとマッチする」とその魅力を語る。フランスの伝統美を追求しつつも、その原点にある世界の美への探究心も花開いている。3代目バードトラン氏がヴィヴィアン・ウエストウッド氏に師事したパラグアイ出身のマリエラ・シュワルツ・モンティエル氏と結婚し、彼女が2012年からアートディレクターとしてデザインを担当。南米の大地を思わせる温かみのある色合い、生き生きとした植物モチーフを取り入れたエキゾチックなシリーズ「トレゾールフルール（花の宝）」は、伝統に鮮やかな新風を吹き込んでいる。



#### SHOP DATA

エルキューイ・レイノー青山店  
東京都港区北青山3-6-20 KFIビル2F  
TEL 03-3797-0911  
<https://housefoods.jp/shopping/ercuis-raynaud/>



## 【レイノー】

初代の美意識を受け継ぎつつ、  
異国情緒も取り込んでモダンに表現

世界の美を探求してきた初代の美意識を受け継ぎ、伝統に則った革新を追求し続ける、リモージュの名窯。基本となる職人技を大切にしながらも、フランスの古典的な柄からスペイン、インド、中国、パナマなど、様々な国にインスパイアされた美をモダンに表現する。