



チアシードやホウレンソウのピューレ、バリバリのジャガイモを添えた鳩のソテー「Pichón con Plumas de Patata」72ユーロ。デギュスタシオンコースは205ユーロを用意。



「ヌエバ・コシーナを始めた時、カサゴのテリーヌが好評で、いまではスーパーで売られている」とファン・マリ。

スペイン料理界を牽引する、 生き字引きのようなシェフ。

アルザック

もはや国民的スターのマルティン・ベラサテギ（P 92）が「雲の上の人」と呼ぶ人物。それがファン・マリ・アルザックだ。いまだこそ娘のエレナがシェフを引き継いだ。74歳になったいまも厨房とラボに立ち続ける現役の料理人。1975年に始まったヌエバ・コシーナの発起人のひとりでもある。「伝統料理に新しさを加えて、何か世界に発信できないかとバスクの料理人が集まって相談したんだ」

本人も「こんなになるとは思わなかった」と驚くほどヌエバ・コシーナは普及し、進化した。根っこにあるのは海の幸も山の幸も豊富なバスクというこの土地と、ここで育ち、愛してきたシェフたちの情熱や好奇心だ。ファン・マリが一日のほとんどを過ごす案内されたラボでは、その好奇心が健在であることを実感。ガストロバックに真空調理器、3Dプリンターといった数々の器具、天井ギリギリまで並べられた1500種以上という世界各国の調味料。2週間前に完成した新メニューも、絶妙な火入れ具合の鳩に、食感が楽しいジャガイモのチップスとチアシードがちりばめられ、おいしさの先にある楽しさ、探究心を教えてくれた。このユニークさをもっと身近で体験できれば……。海外支店を作る予定はないのか、彼に尋ねた。

「ヌエバ・コシーナはあくまでも地元食材を使うバスク料理がベース。祖母から引き継いだこの建物同様、軸はここにしかないから難しいな。わざわざ海外から来てくれるゲストにも、ちゃんと向き合いたいしね」

きつと今日もまた、彼も料理も進化を続けているに違いない。



上右：1893年造の建物。ここでファン・マリの祖父母が大衆的な食堂を始めたのがきっかけ。上：ダイニングはインダストリアルな雰囲気の1階と、クラシックなインテリアで統一された2階と2フロアに分かれる。左：スタッフが海外に行った際に購入してくる調味料。

Arzak

Avenida del José Elósegui 273, 20015 San Sebastián
☎943・27・84・65 ☎13時30分～15時15分 L.O.、21時～22時30分 L.O.
Ⓜ日、月、6/18～7/5、11/5～29 カード：Ⓐ、Ⓝ、Ⓟ、Ⓜ、Ⓟ 要予約
www.arzak.es