

*Michelin-star chef Jeroen Achten
of Restaurant Sens
shares his culinary principles*

QUALITY OVER INNOVATION. 革新よりも質を。

ミシュランの星を獲得した
レストラン・センスの
イェルーン・アフティン氏が
料理の原則を語る

Restaurant Sens at the Hotel Vitznauerhof, located on the shores of the beautiful Swiss Lake Lucerne surrounded by the Alps, offers its guests a dining experience like no other. The high cuisine at Sens is focused on fermentation, giving the imaginative dishes bold and memorable flavours.

At the heart of it all is the young Michelin-star chef Jeroen Achten, passionately leading the team at Sens to carefully craft the unique culinary combinations to surprise the clients at the restaurant.

We spoke to Jeroen Achten about his challenging career path, passion for high cuisine and the importance of culinary craftsmanship in his line of work.

スイスのアルプス山脈に囲まれた美しいルツェルン湖畔に位置するホテル・ヴィツナウエホフのレストラン・センスは、他では味わえないダイニング体験をゲストに提供します。発酵に着目したオートキュイジーヌ（伝統的な高級フランス料理）は、想像力に富んだ料理と大胆さが印象的な味わいです。

レストランの中心となっているのが、ミシュランの星を獲得した若きシェフ、イェルーン・アフティン。来店する人々が驚くユニークな料理の組み合わせを生み出し、レストラン・センスのチームを率いる情熱あるシェフです。

今回はイェルーンに、その波瀾万丈な経歴、オートキュイジーヌへの情熱、そして料理人という仕事における職人技の重要性についてお話を伺いました。



JEROEN ACHTIËN
オートクイジーヌへ

Jeroen Achtiën's career as a chef was never an easy path. He started working at the age of 14 and never gave up on his dream. "When I was 14, I had no idea what I wanted to do. But my brother is a chef as well and has his own restaurant in Holland. When he came home, he was always so enthusiastic about his work, it was amazing" – Jeroen recalls.

He began his journey by helping his brother at the restaurant and, just after a year of work, came to a realization that becoming a chef was his life's dream.

"As a chef, you have to be baker, a fisherman, a butcher, a gardener. You have to acknowledge so many different things, you always have to learn, and for me, it was very exciting."

Over the course of his career, Jeroen worked for many different places, from catering companies to Michelin-star restaurants. Shortly after taking part in the culinary competition held by Institut Paul Bocuse in Lyon, France, he received his first experience with a Michelin-star restaurant. Soon, he was offered a position at a different restaurant in the Netherlands, De Librije, which by the time also held three Michelin stars.

The job at De Librije demanded working up to 80 hours a week, in which the young chef had to cut vegetables into cubes and sort

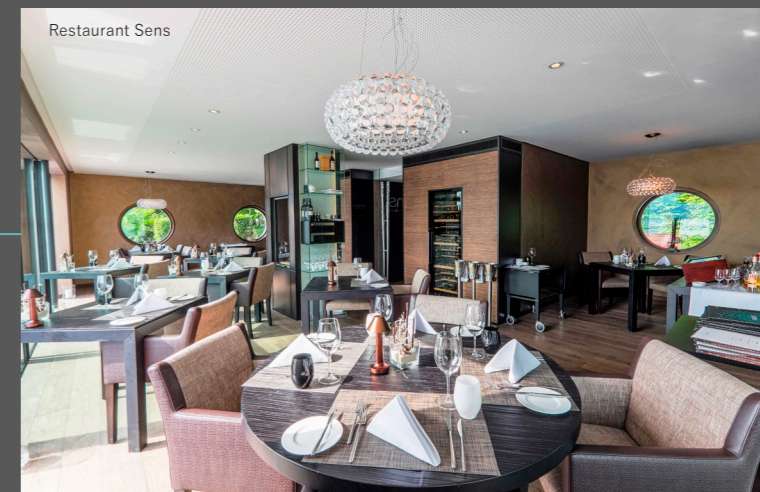
through herbs. Jeroen recalls that, at first, he was discouraged. In his previous jobs, he was doing much more, and he was convinced he could handle more complex tasks as a working chef.

Everything changed when, one day, he was allowed to take part in plating dishes with twenty other chefs at De Librije: "This was the moment I finally saw what I was cutting vegetable cubes for every day. Something changed, and I realized that this was exactly what I wanted."

Since that day, Jeroen spent over eight years at De Librije, gradually working his way up from a junior chef to a station chef, and then to the sous-chef. In his last year at the restaurant, he finally became head chef.

One could say his career at the Hotel Vitznauerhof was a result of a coincidence. While travelling around Switzerland, he decided to visit the place and suddenly fell in love. "It is a magical place. When you walk in, it's like a fairy tale," – Jeroen says. Soon, he met the chef at the restaurant and the director of the hotel, and so his career at Sens began.

JOURNEY TO MICHELIN ミシュランへの旅



イェルーンのシェフとしてのキャリアは、決して簡単な道のりではありませんでした。14歳で働き始めた彼は、決して夢を追うことを諦めませんでした。「14歳のとき、自分が何をしたいのか全くわかりませんでした。きっかけをくれたのは、シェフとしてオランダに自分のレストランを持っている兄です。兄が家に帰ってくるときに、いかに仕事に熱中しているかを見ていて、すごいなと思っていました。」イェルーンは当時をこう振り返ります。

それをきっかけに、兄のレストランを手伝うことからイェルーンのシェフとしての旅は始まりました。そしてその1年後、シェフになることが自分の人生の夢であることに気がつきました。

「シェフは、パン職人であり、漁師であり、肉屋であり、庭師でなければならない。さまざまなことに感謝し、常に学び続ける必要がある。私はそれにすごく心がワクワクしたんです。」

ケータリング会社からミシュラン星付きレストランまで、さまざまな場所で料理人としてのキャリアを積み上げてきました。フランスのリヨンにあるポール・ボキューズ・インスティテュートが主催する料理コンテストに参加したのち、初めてミシュランの星付きレストランで経験を積み、その後すぐにオランダの別のミシュランの3つ星(当時)レストラン、デ・リブライエで働くことになりました。

デ・リブライエでは週に80時間も働く中で、野菜を角切りにしたり、

ハーブを選別したりといった作業をしていました。その前の職場ではもっと多くのことをやっており、シェフとしてもっと複雑な仕事をこなせる自信が合ったイェルーンは、始めはがっかりしたそうです。

ですがある日、デ・リブライエで他の20人のシェフたちと一緒に料理の盛り付けに参加し、そこで全てが一変しました。「毎日自分が何のために野菜の角切りをしていたのかがようやく見えた瞬間でした。何かが変わり、そしてそれこそが私の望んでいたことだと気づいたのです」。

その日以来、イェルーンはデ・リブライエで8年以上を過ごし、ジュニアシェフからステーションシェフ、そしてスーシェフ(副料理長)へと徐々にステップアップしていき、そしてついに最後の年にはヘッドシェフに就任しました。

実は現在ホテル・ヴィツナウエホフで働いていることは偶然の産物でした。イェルーンはスイス旅行中にこの土地を訪れ、そこで突然の恋に落ちたのです。「ここは魔法の場所です。一歩足を踏み入れると、まるでおとぎ話のような世界なんです。」と話すイェルーンは、その後レストラン・センスのシェフやホテルのディレクターと知り合い、そこからレストラン・センスでのシェフとしてのキャリアが始まったのです。



“It is really exciting when I can manage to bring the harmony in all those difficult flavours, all together in one plate. It feels like a symphony.”

Finding Harmony in Complexity of Flavours

For Jeroen, high cuisine is all about the balance between a variety of flavours. At Restaurant Sens, his team is working with fermented foods, which creates an additional challenge to marrying strong and bold tastes together. “It’s like you are travelling the world in your mouth,” – he says, adding: “You have so many intense flavours but, at the end of the day, it all fits together.”

Jeroen explains that developing the perfect flavour combinations take a lot of patience. The process of refining each dish is intricate and thoughtful.

“You have to ask yourself questions: what could make the dish even better? Should you add something? What should it feel like – is it like a cracker, or maybe a vegetable? Is it a raw vegetable or a pickled one? What flavours are you missing? Do you need something fresh, something crispy? There are so many elements you can think of and dig deeper,” – he explains.

However, the final result is always worth it, Jeroen adds: “When you come to the point when you say, ‘all right, we have it’, it’s an amazing feeling because you put so much effort in it.”

Because of this, Jeroen says, he makes sure to never rush when developing a new dish.

“What you see a lot from other chefs is that they do not have the patience to wait for perfection, they are so focused on change. But I think our guests appreciate that we do not just change something just for the sake of changing, we do it to achieve quality.”

For Jeroen, the feedback from the guests is also of high importance. He explains that it is key to pay attention to the ways in which the guests experience the food and listen to their thoughts.

Pike perch aged for 10 days with koji, cauliflower, fermented grapes, sweet and sour pickled farmhouse bacon, and miso
 麹で10日間熟成させたバイクパーチ、カリフラワー、発酵させたブドウ、甘酸っぱい農家のベーコン、味噌

Photo/ Stefan Kaiser

複雑な味わいの中に調和を見出す

イェルーンにとってオートクイジースとは、さまざまな味がある中で、そのバランスをとることだろう。レストラン・センスで扱っている発酵食品は、強さと大胆さをマリアージュさせる挑戦的な試みとなっています。「口の中で世界を旅しているような感覚です。いろんな味が主張してきますが、最後にはすべてが調和するのです。」

味のコンビネーションを完璧に仕上げるには忍耐が必要だろう。それぞれの料理を洗練させていく過程は複雑で、徹底的に考え抜く必要があるのだとイェルーンは言います。

「この料理をもっと美味しくするにはどうしたらいいだろう？何かを加えたらいいのだろうか？クラッカーのようなものか、それとも野菜なのか。野菜なら、生の野菜なのか、漬けたものなのか。どんな味が足りない？何か新鮮なものが必要なのか、クリスピーな食感が必要なのか。など、考えればきりがないほどたくさんの要素があります。」

しかし、最後に辿りつく結果は、それだけ手をかける価値があるものだろう。「『よし、できた』と思える瞬間は、それだけの努力をした甲斐があって素晴らしい気分になれるんです。」

そのため、新しい料理を開発するときは、絶対に焦らないよう心掛けています。

「完璧な状態に辿り着くまで待つ忍耐力がなく、変化することに重きを置くシェフも多くいます。しかし、ただ変化したいがために変化するのではなく、質をよくするために変化する、という私たちのスタイルを、お客様は評価してくれると信じています。」

イェルーンはゲストの声もとても大切にしています。ゲストがどのように料理を体験しているかに注目し、その感想に耳を傾けることが大事だそうです。

「難しい味の
 ハーモニーを一皿に
 まとめることができる
 瞬間は本当にワクワクします。
 まるで交響曲を成功させ
 るような気分ですね。」



Brown crab, veal tongue, 'nduja, fermented red cabbage juice
 ブラウンクラブ、牛タン、ンドゥイヤ、赤キャベツの発酵ソース

Photo/ Ron Greve

The creative complexity of the dishes designed by Jeroen and his team, including innovative texture combinations and a variety of unique tastes, provides guests with a multidimensional sensory experience.



Pineapple, chocolate, mango, goat curd and coffee
パイナップル, チョコレート, マンゴー, ヤギチーズ, コーヒー
Photo/ Ron Greve



Asian Tacos with watermelon
スイカのアジアンタコス
Photo/ Ron Greve

イェルーンと彼のチームによって設計された料理の創造的な複雑さは、革新的な食感の組み合わせやさまざまなユニークな味を含み、ゲストに多次元の感覚体験を提供します。

Jeroen Achtien is in the Sens Garden picking herbs for dinner.
センス ガーデンでディナーのためのハーブを摘むイェルーン・アフティン氏

Photo/ Stefan Kaiser

Craftsmanship above creativity

Jeroen stresses that talent is not enough to become a great chef. In his view, craftsmanship is what matters most. He recalls that, when working with De Librije, he was responsible for the sauce and meat sections for over three years. In this period, every day at lunch and dinner he spent at least 40 minutes tasting every single one of over 30 sauces to check whether they needed reworking.

“Craftsmanship is all about the hours. We start from the bottom to move the top, spending hours doing the same thing over and over again,” – he summarises.

“At the end of the day, you have to spend hours repeating again and again, and then you achieve craftsmanship.”

Jeroen concludes that he always encourages his team to “never start their day without the tasting spoons in front of them”. “You cannot start the day without a bottle of water, you always need to have a clean palette, and you can do that with just a small piece of bread,” – he adds.

創造性より職人技

偉大なシェフになるためには才能だけでは十分でなく、料理人としての職人技が最も大切だ、というのがイェルーンの考えです。デ・リブライエでソースと肉のセクションを担当していた3年のあいだは、毎日欠かさずランチやディナーで30種類以上のソースを40分以上かけて味見し、改善が必要かどうかチェックしていたそうです。

「職人技は時間をかけることが大切です。下から始めて上まで移動し、何時間もかけて何度も何度も同じことを繰り返すのです。」

「結局、時間をかけて何度も繰り返してこそ、職人技を身につけることができるのです。」

「味見スプーンを目の前にせずして一日は始まらない」とチームに常に呼びかけているイェルーン。「水を飲まずに一日を始めることはできないし、いつでもきれいなパレットを持っていなければならない。そしてそれは、小さなパン一切れでできるのです。」

The team of Restaurant Sens

