



## 西山 逸成

Nishiyama Itsunari

ママパンシェフ通信第五回目は、京都、東京で店舗を展開する大人気のベーカリー『ル・ブチメック』のオーナー・西山逸成氏。パンはもちろん、店名もなんだか個性的。お客様に喜んでもらうことが大好きだという西山さんが、お店にこめたこだわりと、その魅力に迫ります。

—かわいらしい響きの『ル・ブチメック』という店名、その意味は？

正確に当てはまる日本語は無いと思いますが、『小童』や『青二才』って意味です。フランス語で覚えやすくキャッチーで、意味を聞いてクスツて笑えるような名前にしたくて、フランス語の辞書をいっぱい引きました。

—ピゴさんが来られた時の第一声は

「誰だ、この店名をつけたのは？お前か？お前のことか？」でした。そうですって答えたら、「いい名前だ〜いい名前だ〜」って褒めていただきましたね。

またその時にルヴァン種をお見せしたら、「いい種だ〜いい香りだ〜」って褒めてもらって、「でも売れないんです」って言ったら、「これは続ける！続けないといけないパンだ」って。そして当時本当に売れなくて「ピゴさん、お店潰れそうなんです」って言ったら、「石の上にも三年だ」ってフランス人に言われちゃいました(笑)

—パン屋さんをはじめ、パンに何かこだわりやこだわったことありましたか？

うーん、特にはないですね。僕がこの業界に入ったのは「店をやりたい」からなので、他の職人さんとはちょっと違うと思うんです。パンが、というよりも楽しんでみたいというほうが大きいんです。

京都で一番になりたいとかではなくて、お店を流行らせたかった。お店を流行らせるためにはお客様に喜んでもらうしかない。喜んでもらうためにはおいしい方がいいに決まっていますよね。なら、おいしくするために勉強しましょう。いろいろやってみようって。

僕はいつも「まさか、こんなことはしないだろう」ってことをしたいと思ってるんです。

驚かせたいから。例えば「色つきの食パンを作

ろう」とかね。皆びっくりするだろうな！って、あえてそれをやるうって(笑)。

クリスマスシーズンはトナカイの被り物をしたり、サンタの格好で仕事をしたりね。確かにちょっと仕事やりづらいけど、お客様に喜んでもらえるなら何でもしようよって。スタッフも楽しんでくれていました。

—もちろん僕もやってみました(笑)。

レジにいるお客様がこっちを見てるのわかるし、やっぱり案の定、指さして笑ってるんですよ。わざわざ来てくれる人を後悔させないっていうのが基本にあるので、喜んでもらえることは何でもやりました。パンがおいしいのは当たり前部分があるし、それ以外でも楽しんでもらえることが一つでも多くあったほうがいいですもんね。

—西山さんのパン作りの源は？

修業時代の『リアンディーズ』でパン作りの基本を教わった以外は本とかですね。実験に近いと近いですね。色々なレシピを見て、こっちは卵が入っているけどこっちは入っていない。何でだろう？当時は判らなかつたのですが、勉強をしていくうちに「だから卵を入れるんだ」とかとかいろいろ理解できて、「こういうことか」ってわかったのは、ズーと後でした。

—最後に、手作りされているお客様へ一言お願いします。

パンにしろ料理にしろ、それを職業にしている人たちは、家庭の手作りにはある意味どうあがいても勝てないと思うんです。比べるものじゃないと思いますけど、僕らには真似ができません。

僕は主婦の方を尊敬しています。年中休みなしで毎日のご飯を作ってるわけですし：たまには宅配とかでもいいんじゃないって思うこともあります。

悪い意味ではなくて、もつと楽しんでいいんじゃないかな、ってね。そう思います。