

第3回： グランドホテル

1. 一流へのステップ

- ・ 前回の「課題」： 問いを変えてみる
 - 問いとは、自分の体に見えないゴムヒモで繋がれた「粘土」のようなもの？ ▶ 問いを発した瞬間、自分の人生の前に粘土を投げている ▶ 答えに引き寄せられる過程で、その答えを理解するための必要な経験を与えられることになる
 - 答えを見つけようとするよりも、「問い」を変えよう
- ・ 「一流」の三要素？
 - ①質： 一流とは、常に質の議論である
 - ②非効率： 一流とは、効率の対極にある
 - ◇ 現代社会で目にするものは、その殆どが効率を前提に作られている ▶ 明治時代の建築物（愛知県犬山市の「明治村」に訪れる価値）
 - ◇ 効率とは、モノの概念である ▶ 人に関して、効率を追求することは、しばしば逆効果 ▶ サービス業は、人を「効率化」しようとすることで、非効率になっていないか？
 - ③全体最適： 部分最適に合計は、全体を最適化しない
 - ◇ どれだけ「良い」モノを積み上げても、一つの傷で無価値になる ▶ 99点は0点と同じ
- ・ （一流を）心で感じる、直感を信じる
 - 「境界を越える」ということは、自分の常識（頭）を超えるということ ▶ 心（直感）に従うことが大きな助けになる
 - ①人を引きつける要素、②心を動かす要素、についてのインスピレーションを得ること、そして、③自分が引きつけられるもの、④自分の心が動かされるもの、に向かって行動すること ▶ これが、沖縄の将来を支える要素の基礎となる
 - イノベーションは心から始まる ▶ ソニーのウォークマン、アップルの iPhone ▶ 人が求めるものではなく、自分の心が望むものを形にすることが、革新を生み出す
 - 何が一流か、あなたの心は既に知っている
 - ◇ コーヒーの注文、スタバのオーダー、レジのおつり・・・
 - ◇ 誰かに教えられたことではなく、自分の直感を信じる
 - ◇ 人を惹き付ける要素とは？なぜ人はそこを訪れるのだろうか？

2. 一流の(ひとつの)イメージ - オテル・リッツ

- ・ 19世紀後半の「グランド・ホテル」(以下、ウィキペディアなど参照) ▶ ヨーロッパの大都市に見られる迎賓館的ホテル ▶ 贅を尽くした内装、貴族的な伝統、格式に裏打ちされたサービス ▶ セザール・リッツのサボイ(ロンドン) ▶ オテル・リッツ(パリ)、リッツ・ロンドン、ホテル・リッツ・マドリッド
 - 1850年頃より「世界の工場」、「世界の銀行」と呼ばれたパックス・ブリタニカ ▶ ヨーロッパの工業化 ▶ その後の帝国主義の時代 ▶ ヨーロッパに おいては古くから社交界が発達していた。社交界でのパーティーに出席する貴族階級が集まり、夜を明かす場として、荘厳な建築物がいくつも建設された。やがてそれらの建物は「グランドホテル」として、各国の王室をはじめ、貴族階級が宿泊するための施設となっていく。また、アメリカ合衆国にもこうしたヨーロッパ式のグランドホテルが持ちこまれた。そのいくつかは現在でも残っており、たいていは国の最高級ホテルとして国賓も宿泊する施設になっている。
 - オテル・リッツ(Hôtel Ritz)は、パリの中心部にある壮麗な宮殿ホテル。ヴァンドーム広場に位置し、八角形の広場を見渡す。世界で最も豪華で評判の良いホテルの1つ。現在 159 室。
- ・ エスコフィエ
 - オテル・リッツは 1898 年、スイスのホテル経営者セザール・リッツと料理人のオーギュスト・エスコフィエの協力のもと設立された。
 - ◇ エスコフィエは、レストラン経営と料理考案・レシピ集の著述を通じて、伝統的なフランス料理の大衆化・革新に貢献した事で知られる。現在にいたるフランス料理発展の重要なリーダーとして、シェフと食通の間で偶像視されている。
 - ◇ エスコフィエの改革は料理そのものに止まらず、シェフという職に、残忍さや酪酊に代わり、規律と節制という気風を持ち込み、シェフ職の社会的地位の向上に貢献したことが功績の1つに数えられている。また、厨房各々のセクションにシェフ・ド・パルティ(chef de partie、部門シェフ)を置くシステム「ブリゲード・ド・キュージーン」を発案、自身の厨房を再編した。
 - ◇ 一度にすべての料理を供するサービスが主流だったフランス料理に、コースメニューを導入した事でも知られている。
 - ◇ 1903 年、エスコフィエは初の主著「料理の手引き」(Le Guide Culinaire)を出版した。「料理の手引き」には 5,000 ものレシピが掲載されており、フランス料理の世界では、この本の重要性は、どれほど評価 してもしたりないものと一般に考えられている。今日なお「料理の手引き」は、古典料理のレシピ集・教科書として用いられている。
 - ◇ サヴォイ・ホテルの料理長に就任したエスコフィエは、現在でも著名な料理をいくつも考案している。例えば、オーストラリアの歌手ネリー・メルバを記念して 1893 年に作られた「ピーチ・メルバ」というデザートや、食通として知られたイタリアの作曲家ジョアキーノ・ロッシーニを記念して名づけられた「牛ヒレ肉のロッシーニ風」(トルヌード・ロッシーニもしくはトルネード・ロッシーニ)などが挙げられる。
- ・ リッツのイノベーション
 - セザールは当時超一流と言われたインテリア・デザイナーを雇い、家具からグラス一つに至るまで全てカスタム・メイドにした。
 - 居室に隣接した浴室や電話、電気を各部屋に設置提供したのは、オテル・リッツがヨーロッパで初めてだったという。その贅沢さがまたたくまに評判になり、王侯、政治家、作家、映画スター、歌手等を顧客に迎えることになった。「レスパドン」は世界的に有名なレストランであり、隣接する「リッツ・エスコフィエ料理学校」で学ぶ野心的なシェフを世界中から引きつけている。ホテルの最も豪華なスイート「スイート・アンペリアル」は、それ自体がフランス政府により歴史的建造物の指定を受けた。

・ 客室

- リッツはパリで最も高価なホテルだといわれていて、600名以上の従業員を抱え、2011年8月現在、1泊の室料は最低850ユーロ(10万円)である。スイートは最低3,600ユーロ(40万円)から、最も高価なスイート・アンペリアルは1泊13,900ユーロ(150万円)を要する。これらの特別スイートは全部で11室あり、「プレステージ・スイート」として知られている。
- スイート・アンペリアルは、ホテルの最上級スイートであり、その客間はフランスの歴史的建造物(Monuments Histriques)の指定を受けている。スイート・アンペリアルは2階にあり、2つの寝室、壮大な居室、食堂とからなる。スイートの高さは6メートル、大きなシャンデリア、ヴァンドーム広場を見下ろす窓、その窓の間にバロック調の巨大な金縁の鏡、赤と金のファブリック、ヴェルサイユ宮殿にあるマリー・アントワネットの寝室のものと同じ4本支柱のベッドなどの特徴がある。もう1つの寝室はルイ16世様式で、天蓋ベッドとコラムを擁する。スイートは惜しげもなくフランス絵画、バス・レリーフ(彫刻)で装飾され、18世紀の羽目板はその歴史的建造物として保護されている。
- 浴室はかつての女性用私室で、ヴァンドームの庭に面している。18世紀の羽目板とともに、ジャグジー、スチーム・バス・シャワー、プラズマテレビ、化粧品用冷蔵庫を備えており、フランスの古き伝統と21世紀の現代性とを兼ね備えている。DVDプレーヤーや高速インターネット、ファクスといった設備とともに、居室の近くには簡易キッチンが設置され、小さな個人用ワインセラーの中は、さまざまなフランスワインで一杯になっている。
- 数年に渡り、イラン王からアメリカ大統領まで、世界の主要賓客の幾人もが、このスイートに宿泊してきた。第二次世界大戦中にはヘルマン・ゲーリングの滞在地となり、ダイアナ元皇太子妃とドディ・アルファイドが最後の食事をとった場所にもなった。2007年のワールド・トラベル・アワードは、スイート・アンペリアルを「ヨーロッパの主要スイート」に選出している。
- ヴァンドーム・スイートはリッツにおいても特別なスイートルームであり、赤と象牙色を基調とし、ルイ14世様式の家具でしつらえられ、広場を見渡す大きな窓を備えている。
- セザール・リッツ・スイートは広場に面しており、ルイ15世様式の家具でしつらえられ、リッツ本人の肖像画が掲げられている。室内は落ち着いたグリーンと明るい黄色に彩られ、1室には天蓋ベッドが、もう1室には花模様の絹のリネンのベッドが置かれている。スイートの居室のドアは、金箔で縁どられている。
- エルトン・ジョン・スイートは、濃いピンクとクリーム色を基調に、2つのベッドルームを備え、ピンク色の厚いカーペットが敷かれ、窓が屋根裏部屋風になっている。エルトン・ジョンは42歳の誕生日に、階全体を借り切ったという。
- ウィンザー・スイートは、タペストリー、金色のモールディング、ウィンザー公爵夫妻の肖像画で飾られている。家具はルイ16世様式、アーモンド・グリーン、サーモン・ピンク、パール・グレイといった色で装飾されている。主寝室の色合いはウォリス夫人好みのパール・グレイを基調としており、リッツではこの色を「ウォリス・ブルー」と呼んでいる。
- 1670平方フィート(155平方メートル)の広さを持つココ・シャネル・スイートでは、[ココ・シャネル](#)が35年間生活していた。2つの寝室と1つの居室からなり、コロマンデル・ラッカー、中国風家具、バロック調の鏡、「グラン・マドモワゼル」自身が創作したキルティングの特大ソファを特徴とする。このスイートは、「ファクス、ジャグジー、スチーム・バス・シャワー、最新式ウォーク・イン・クローゼットといった最も高度なテクノロジーが導入されている」という。

・ リッツの舞台

- 上流階級とその贅の象徴としてのステイタスから、オテル・リッツは小説など多くの著名な創作作品の中で重要な役割を果たした。F・スコット・フィッツジェラルドの『夜はやさし』や、ヘミングウェイの『日はまた昇る』、ノエル・カワードの戯曲『セミ・モンド』は、ホテルについて述べた作品としてはおそらく最も詳細なものであり、1924年から1926年にかけてのパリのエリートの、贅沢で行き当たりばったりな冒険を語っている。ブレット・イーストン・エリスの小説『Glamorama』では、スーパーモデルの団がテロリスト化し、手製の爆弾をリッツに仕掛けて破壊する。
- 『ダ・ヴィンチ・コード』では主人公のロバート・ラングドンがパリ滞在中オテル・リッツに宿泊し、ローレン・ワイズバーガーの『プラダを着た悪魔』も、アンドレア・サックスとミランダ・プリーストリーの滞在先がオテル・リッツである。イアン・フレミングのジェームズ・ボンド・シリーズ『007 ロシアより愛をこめて』では、最終章の舞台がオテル・リッツになっている。敵役ローザ・クレブが602号室に滞在、ボンドと交戦して死ぬ。ビリー・ワイルダー監督の1957年のコメディ『昼下がりの情事』では、オードリー・ヘプバーンとゲーリー・クーパーの恋がリッツのスイートで始まる。1966年の映画『おしゃれ泥棒』では、ヘプバーンとピーター・オートウールのロマンチックなシーンがホテルの前で撮られている。
- 何年もの間、多くの有名人たちがリッツを訪れることになった。アーネスト・ヘミングウェイはバーにその名を残し、他にもF・スコット・フィッツジェラルド(『グレート・ギャツビー』)、マルセル・ブルースト(『失われた時を求めて』)、エドワード7世(イギリス王)、レザー・パフラヴィー(パフラヴィー朝創始者イラン皇帝)、ルドルフ・ヴァレンチノ(サイレント映画時代にハリウッドで活躍したイタリア系の俳優:劇場に出かける女性のほとんどが「彼がスクリーンから見つめる」という理由で綺麗に化粧をしていったという)、チャールズ・チャップリン、グレタ・ガルボ(初期ハリウッドの伝説的スター、スウェーデン生まれ)、マレーネ・ディートリヒ(ドイツ出身の女優)、オーソン・ウェルズ(ハリウッドを代表する監督、脚本家、俳優『市民ケーン』)、モーリス・シュヴァリエ(不亂種出身の俳優)、ジャン＝ポール・サルトル(フランスの哲学者、小説家、劇作家)、エルトン・ジョン(1997キャンドル・イン・ザ・ウィンドは3,700万枚のシングルセールス世界記録)などが挙げられる。ホテルのスイーツの多くには、彼ら著名な顧客の名前が付けられている。ヘミングウェイは「パリに居ながらリッツに滞在しないのは、その余裕がない時だけだ」という有名な言葉を残している。
- クチュリエのココ・シャネル(1883-1971)は、リッツを30年以上も自宅代わりにしていた。(以下はココ・シャネル語録) ▶ 『ココ・シャネル』(シャーリー・マクレーン主演)、『ココ・アヴァン・シャネル』(オドレイ・トウ主演)
 - ◇ 翼を持たずに生まれてきたのなら、翼をはやすためにどんな障害も乗り越えなさい。
 - ◇ 私の来ているものを見て、みんな笑ったわ。でもそれが私の成功のカギ。私はみんなと同じ格好をしなかったの。
 - ◇ 私は好きなことしかしない。私は自分の人生を自分が好きなことだけで切り開いてきたの。
 - ◇ 贅沢とは、居心地が良くなることです。そうでなければ、贅沢ではありません。
 - ◇ 下品こそ、この世でもっとも醜い言葉。私はそれと戦う仕事をしています。
 - ◇ かけがえのない人間になりたいのなら、人と同じことをしてちゃだめよ。
 - ◇ 私は日曜日が嫌い。だって、誰も働かないんだもの。
 - ◇ 30歳の顔は、自然の贈り物。50歳の顔は、あなたの功績。
 - ◇ 実際にどう生きたかは、たいした問題ではないのです。大切なのは、どんな人生を夢見たか、ということだけなの。
 - ◇ お金は、儲けるために、夢中になるべきものではなく、使うためにこそ、夢中になるべき。
 - ◇ 口紅は、落ちる過程にこそ、ドラマがある。
- 1904年と1908年に、リッツの庭のカフェを、スイスの画家ピエール＝ジョルジュ・ジャンワ Pierre-Georges Jeannot が描いている。ブルーストは『失われた時を求めて』執筆時の1909年

ごろ、オテル・リッツに滞在している。

- ルーマニア王妃マリアは1919年のパリ講和会議の際、オテル・リッツに滞在した。他にも多くの著名な王室関係者や政治家が、何年もの間リッツで寝食をとった。
- 1940年夏、ヘルマン・ゲーリング率いるナチドイツ空軍が第二次世界大戦中、オテル・リッツに本部を置いた。

・ 近年のリッツ

- 1979年、リッツ一族はホテルを、エジプトの実業家モハメド・アルファイドに20,000,000ポンドで売却した。アルファイドはホテルを営業しながら、数年かけて全て改装を済ませた。このときに2棟のタウンハウスを増築し、パリの主要メゾンを擁するアーケードと直結した。1980年から1987年にかけてホテル改築の指揮をとったのは、建築家のベルナール・ゴージュレルであった。
- 1988年には、オーギュスト・エスコフィエを記念して、料理学校エコール・リッツ・エスコフィエが設立された。世界的な高い評価に惹かれた野心的なシェフたちが世界中からやってきて、オテル・リッツのメインキッチン正面向かい側で訓練を受けている。学校の花は、「美味しい料理は真実の幸せの基盤」というエスコフィエの言葉に基づいている。学校はホテル裏の入り口につながっていて、プチフル、果物や野菜のカービング、トリュフ、食べ物とワインの取り合わせ、といったテーマに従い4時間のワークショップに取り組む。2009年現在、経費は4時間コースで135ユーロ、2日間の入門講座には920ユーロを要する。
- 2011年10月18日、突然リッツ・パリ休業のニュースが世界に発信され関係者を驚かせた。翌12年夏より2年3か月という異例の完全休業で、“前例のない改装”が理由だ。