



今治にハマった皆さんに、今治の魅力や活動についてインタビュー i'm into Imabari!



File:06



Person

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ
エグゼクティブ シェフ パティシエ

徳永 純司さん

世界大会で準優勝、チョコレートピエス部門で1位など、数々のコンテストで優勝。テレビ番組「情熱大陸」でも取り上げられ、人気ドラマのスイーツ監修もおこなっておられます。この日本を代表する著名なパティシエが、故郷今治市のために「今治ブレスト(バリブレスト)」のオリジナルレシピを考案、今治明德短期大学の学生に公開授業を開催するとお聞きし、お話をうかがいに行ってきました。

今治市出身で日本を代表するパティシエがいっぱいいます。ホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永純司さん。「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」に日本代表として参加し、

今治から世界の舞台へ

徳永シェフは今治市生まれ。高校時代まで今治市で過ごしました。祖父が和菓子職人だったこともあり、幼い頃から、モノづくりに興味があったそうです。地元の工業高校を卒業後は、大阪のホテルに就職されました。製菓の専門学校へ進学したいという希望はあったものの、進学にはお金がかかるからと、就職して現場の中で実践を通して学ぶことを選んだそうです。しかし、入社時はサービス担当で、1年ほどは厨房に入ることができなかったといいます。その後、厨房で料理の仕事を経験した後、ケーキ店に就職、関西で約10年間、数々のケーキ店やホテルで下積みをされました。

今最も旬のパティシエのひとりであり、世界のコンクールで華々しい実績を誇る徳永シェフですが、最初から順風満帆なパティシエ人生というわけではなかったのです。明德短大での公開授業の中で、徳永シェフは「なんでも諦めずに努力を続けてください」と学生たちにメッセージを送られましたが、それはご自身が苦境にあっても夢を諦めず地道に努力を続けてこられたからこそ出た言葉なのだと感じました。

徳永シェフは、技術を習得するために若い頃は軒もの店で修行し、そこでしかできない勉強をしてきたそうです。そして、2004年



明德短期大学での公開授業では丁寧に生徒の指導をしていただきました。

ザ・リッツ・カールトン大阪のミシュランレストラン「La Baie」にてシェフパティシエとして、2007年よりザ・リッツ・カールトン東京でペストリーシェフ&ショコラティエとして活躍。2016年4月からはホテル インターコンチネンタル 東京ベイにてエグゼクティブシェフパティシエに就任し、ケーキショップをはじめ、同ホテルのレストラン&ラウンジのデザート幅広く担当されています。



明德短期大学での公開授業の様子

現在、同ホテルのデザート部門のトップを務めている徳永シェフ、大勢の若いスタッフをマネジメントし、指導する立場にありながらも、職人として決して現状に甘んじてはいません。「自分で言うものなのですが、ものすごく勉強していますよ(笑)」常に進化をしていくことが求められる厳しい世界。そんな中で徳永シェフが大切にしていることは、伝統を守り大切にしながらも、『今』を取り入れていくこと。従来の味やデザインをガラッと変えることもあるそうで

す。これまで積み上げてきた経験や知識に頼ることなく、常に新しいことに挑戦し、新しいものを創造し続けるストイックな姿勢は多くの人の刺激になっています。



多忙を極める徳永シェフですが、実家のある今治には今でも時々帰省しているそうです。「東京にいても今治のことはよく思い出します。子供のころ賑やかだった銀座(今治の中心商店街)に、人が少なくなって寂しいと思うことはありますけどね。今治に若い子どもももっともっと増えるといいなと思っています。」今回「今治ブレスト」の話聞き、自分も何か力になれば、とオリジナルレシピの考案と公開授業の開催を快諾してくださったとのこと。「今治ブレストを通じて今治がさらに盛り上がることを期待しています」と笑顔でエールをいただきました。徳永シェフのこれからますますのご活躍を楽しみにしています。ぜひまた今治にも帰ってきてくださいね!

あなたの i'm into をおしえてください



日本を代表するパティシエである徳永シェフ。お会いする前は職人氣質の気難しい方を想像していましたが、驚くほど穏やかで優しく気さくな方でした。こだわりの坊主頭は「3mm」。「自分で刈ってます(笑)」その坊主頭とストイックな仕事姿勢から「洋菓子界の修行僧」とも呼ばれているそうです。

徳永シェフは、やっぱり製菓に夢中です!

