

2023年5月17日

ルカ・ファンティン氏がBMWブランド・フレンドに就任

「ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティン」エグゼクティブシェフ



ビー・エム・ダブリュー株式会社（代表取締役社長：長谷川正敏）は、本日、BMWブランド・フレンドとして、「ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティン」のエグゼクティブシェフ ルカ・ファンティン氏と契約したことを発表した。

BMWは新しい時代のラグジュアリティを「FORWARDISM.」であると定義。

それは、「未来を予見して感じることを愉しみ、明日をよりよいものにするために、固定観念にとらわれずに挑戦し続ける考え方や姿勢」を意味する。

銀座の一等地のイタリアンレストランのエグゼクティブシェフ ルカ・ファンティン氏。日本の旬の食材とイタリアの伝統料理を独自の哲学で融合した料理は、世界中から訪れるゲストたちを魅了し、ミシュランの星を12年連続で獲得し続けている。イタリア、スペイン、そして日本と、その国々の料理を学び、それらを糧にしてコンテンポラリーなイタリア料理へと昇華させる、その芸術的創造力はBMWの提唱する「FORWARDISM.」そのものであり、今回契約へと至った。

今、最も注目を集めているイタリアンシェフのルカ氏にBMWブランド・フレンド就任を記念して、BMWの世界観について、日本での仕事について、そして今後の展開などを語ってもらった。

今回、BMWブランド・フレンドに就任したことについて、ルカ氏は「BMWは有名なブランドなので、オ

ファーをいただいた時は喜んでお受けしました」と嬉しそうに語った。BMW とルカ氏とは 2022 年に行われた国内男子ゴルフのメジャー大会「BMW 日本ゴルフツアー選手権 森ビルカップ」の BMW VIP LOUNGE でレストランのケータリングをしたり、ルカ氏のイタリアの友人も本国で BMW のアンバサダーに就任したり、何かしらの縁があったことも後押しになったと言う。

BMW の感想を聞くと「現在、X4 に乗っていますが、とても素晴らしい車だと思います。私には 3 人の子どもがいますが、家族で街中に乗るにはちょうど良いサイズで、ファミリーカーとしては最高ですね。ゆったりとした室内はさることながら、外部カメラやセンサーなど安全面でも考慮されており、未然に事故を回避でき安心して運転できるところが私も家族も非常に気に入っています。妻のためにも他の BMW を購入しようか検討しているところなんですよ」と笑顔で語った。



今回納車された M850i についてルカ氏は「外見はとてもエレガントで美しい車ですが、室内はとてもスポーティーで、いい意味で期待を裏切られた感じですね。相反する要素が素晴らしく融合されているところに魅力を感じました。エンジン音も素晴らしく、シートの座り心地とあわせてスポーツカーに乗っている気分が味わえるところがいいですね」と、目を輝かせながら感想を語ってくれた。

ルカ氏にとって BMW は家族との時間を過ごすだけでなく、仕事でも良き相棒であると語る。「毎日、子どもたちの送り迎えや、仕事にも車で行くので、BMW に乗るのが毎日のルーティーンになっています。仕事中にはいろいろとアグレッシブに動いていますし、料理だけでなくプレート全体がパーフェクトになるようになり集中し、とても緊張した時間を過ごしているので、仕事が終わった後はリラックスしたい。元々ドライブが好きというのがありますが、仕事が終わった後、音楽を聴きながら運転することが、私にとって大事な時間でもあるのです」

2009 年に現在のレストランでエグゼクティブシェフに就任し、日本での仕事は今年で 14 年目となる。トップシェフとして働くことについてルカ氏は「一番大事にしているのは、他人のコピーではなく、常に自分のオリジナリティを追求すること。実はレシピは書かない主義なのです。重視しているのは、イタリア料理のためにベストな食材を発掘すること。月に 1 回程度、日本各地の産地を巡っていますが、日本にはレベルが高く、素晴らしい食材がたくさんあります。私の見たこと、感じたこと、そして素材から得られるインスピレーションで自分自身の感性をインスパイアする。おそらくここが BMW の FORWARDISM という考え方に合致しているのかもしれない」



また、イタリアと異なる文化である日本で働くことについてルカ氏は「今の職場はほとんどが日本人スタッフで、オープニング当時からスタッフが半分以上もいます。最初はコミュニケーションが難しいと思っていましたが、日本人の職人気質で、最後まで仕事をやり遂げる姿勢はとても美しいと思います。また、私のレストランのスーシェフ (No.2) はイタリア人ではなく日本人です。なぜなら、彼を通して日本人のスタッ

フ全員に私の思いや情報を常にシェアすることが、チームのバランスの観点から見ても非常に重要だと思ったからです」



自身のクリエイティビティを向上させながらも、チームの成長を願うルカ氏の思いは、今後を担う若者へも向けられている。「今の20代の若者を見ると、私よりもいいシェフになってほしいし、その手助けをしたいという思いに駆られます。私が若い時は、見て学ぶことが基本で、誰かが料理の基本的な知識やレシピを教えてくれることはありませんでした。怒鳴られることも多かったので、何度シェフを辞めようかと思ったことか。私は若い人たちにこの仕事を愛してほしいし、私を超えた一流のシェフになってほしいと願っています。だから、私がこれまでに得た知識やテクニク

クを若い人たちに継承する学校を設立するのが、将来の夢なんです」と今後の展望も明かしてくれた。

最後にルカ氏は、BMW オーナーに向けてメッセージを贈ってくれた。「BMW はファミリータイプからスポーツカーまで、幅広い種類の車があります。私自身も BMW を通して新しい体験が得られることを非常に楽しみにしていますので、みなさんにも BMW を運転する楽しみを味わってほしいと思います」

なお今後は、BMW ブランドとのコラボレーション企画、イベントへの出演、ルカ氏による SNS 投稿等を予定している。それらを通してルカ氏と BMW は、固定概念にとらわれず新しい技術・デザイン等への挑戦を続けるブランド姿勢の発信を強化する。



ルカ・ファンティン氏 プロフィール

1979年、トレヴィーゾ出身。料理専門学校を卒業後、ミラノ【オステリア・デル・オルゾ】で研鑽を積む。スペインの二つ星レストラン【アケラッレ】、【ムガリッツ】でメイン料理を担当し、2006年にハインツ・ベック氏が率いるローマの名門【ラ・ペルゴラ】の副料理長に就任。2009年9月より銀座【イル・リストランテ】のエグゼクティブシェフを務め、2011年から一つ星を保持。2020年「アジアのベストレストラン50」の17位に輝く。

受賞履歴

- ミシュランガイド 1つ星(2011年以降 12年連続)
- アジアのベストレストラン 50 17位(2020) 18位(2019) 28位(2018)
- 世界のベストレストラン 50 73位(2021) 107位(2019)
- ガンベロロッソ 最高評価 スリーフォークス獲得、「レストランオブザイヤー」を受賞(2019)

- ゴ・エ・ミヨ レストランガイド 2022/2023年版 16.5点 / 20点
- OAD (Opinionated About Dining) Top 100 Restaurant in Japan 2022 - 20位

本件に関する読者および視聴者からのお問合わせ先:

BMW カスタマー・インタラクション・センター

フリーダイヤル 0120-269-437

受付時間: 平日 9:00-19:00、土日祝 9:00-18:00

BMW ウェブサイト: <http://www.bmw.co.jp>