

新しいスペイン

スペインは不思議な国です。王政を維持し、伝統を重んじる一方、常に時代を先駆ける天才を生み出してきました。ピカソ、ガウディ、タリ、タピエス、ミロ……彼らの多くはカタロニア地方と呼ばれるバルセロナでその才能を花咲かせているのをご存じでしょうか？ピレネー山脈を越えればそこはフランス。フランスとスペインの両方の影響を受けながら独自の才能をはぐくんでいるアーティスト達をご紹介します。

ミストラルフィルムはフランスはもちろん、スペインでも現地に独自のコネクションを持ち、撮影をスムーズにサポート致します。

空にはばたく建築家 S. カラトラヴァ



8月に開幕するアテネオリンピックのメインスタジアムを設計したのが、スペイン人の建築家、サンチャゴ・カラトラヴァである。巨大なアーチに渡した金属製の横木の上にガラスをのせて作られる予定のスタジアムの屋根は、さかんにメディアでも取り上げられている。

ミストラルフィルムでは2002年にスペイン、ヴァレンシアの科学産業都市のパビリオンで車の撮影を行っているが、その際に鳥の翼の骨組みを思わせるS. カラトラヴァの建築に驚かされた。ヴァレンシア出身の彼はフランスでも建築の学校に通っていたためか、フランスにもカラトラヴァの建築物がある。最も有名なのはリヨンのサンテグジュペリ駅で、その有機的な造形は羽を閉じた蝶に例えられている。現在は美術館や空港などを手がけることが多いようだが、彼はフランス、スペインに多くの美しい橋を造っている事でも有名である。（他の写真は >> <http://www.mistral-japan.co.jp>）

現代建築というとオーストラリアやアメリカを思い浮かべがちだが、ヨーロッパにも優れた建築家の作品があることに注目！



万人を驚嘆させるスペインの料理人 フェラン・アドリア



フランスのヌーヴェル・キュイジーヌの巨匠、ジョエル・ロブションが「地球上でもっとも優れたシェフ」と称したフェラン・アドリア。近未来的とも言える風貌を持つ、革新的な料理で注目を浴びている。彼の考案した何千という料理の中には、「粉状フォアグラ」「アーティーチョークのキャンディ」「グリーンピースの卵黄」「リンゴのキャビア」などがあり、味覚はもちろんのこと、視覚的にも、新しいものばかりである。

こう言うと、目先の新しさだけを追ってはかなく消えていくレストランを想像されるかも知れないが、仏国境に近い海辺にある彼のレストラン、エル・ブリが初めてミシュランガイドで最高の3つ星を取ったのは1997年。今までにない味覚のエモーションを求める人々が世界中からやってくるため、予約は1年先。さらには毎年ほぼ半年間レストランを閉めて、翌年の新しいメニューを作り出すという徹底したやり方を取っている。これからも目が離せないシェフである。

