

たとえ月を欲しがっても —ホテル王 セザール・リッツ—

(株)日本設備工業新聞社
代表取締役社長 高倉克也

貴族たちの華麗な屋敷に囲まれたヴァンドーム広場ほどホテル・リッツの第1号店にふさわしい場所はない。芸術の都パリはもとより世界でいちばん豪華で優雅で格調の高い一角だ。

ヨーロッパ諸国で有数のホテルの支配人を務めてきたセザール・リッツ（1850—1918）はみずからのキャリアの集大成として理想のホテルづくりに精を出す。コンセプトは衛生・効率・美と決めていた。家族との団欒も犠牲にして打ち込んできたホテル経営だけは誰にも負けない自信がある。

名家の出身ではないリッツは極上のもてなしによって上流階級を魅了してきた。パリは終着駅ではなく新たな飛躍の出発点だ。ようやく世界の頂点に羽ばたくときがやって来た。

コレラの蔓延で衛生を重視

リッツはスイス・ヴァリス州東部にあるドイツ語圏の小さな村ニーダーヴァルトで大家族の農家の末っ子として生まれた。雪に閉ざされる長い冬は暖炉で調理するという質素な生活環境で育った。

15歳になると両親のもとを離れて語学学校に通い、ホテルの見習いとして働き始める。17歳になったリッツはフランスのパリ万国博覧会に出展したスイス館のレストランで軽食の給仕を行う。

当時のパリは人口が急激に増大し、新たな富裕層や中産階級が台頭し、大規模なインフラ整備が進むなど目覚ましい発展を遂げていた。リッツは一流レストランのヴォワザンでウェイトアの仕事

に就き、きめ細かな接待でたちまち人気者になり、20歳の若さで支配人に抜擢される。

ところが1870年に勃発した普仏戦争で状況は一変する。フランス敗戦後の1871年、パリで民衆が蜂起し、

史上初の労働者政府パリ・コミューンが樹立される。革命軍には著名な画家のクールベらが参加し、ヴァンドーム広場のシンボルである細長い円柱は頂上に立つナポレオン像と共に引き倒された。パリ・コミューンは無残に鎮圧され、円柱とナポレオン像が数年後に復原される。

パリを離れたリッツはウィーンからスイスに転じ、あらためてホテルで経験を積む。フランスに戻ると観光地へ変わろうとしていたリヴィエラのレストランで働き、料理の大切さを学んだ。

やがてリッツの実力は高く評価され、モナコの中心市街地であるモンテカルロのグランドホテルの支配人に迎えられる。わずか1年で収益を倍にする辣腕を発揮したものの、コレラの蔓延で客足は遠のいてしまった。これをきっかけにリッツは衛生面をきわめて重視し、1日にスーツを何回も着替えるようになった。

通常のホテルではトイレと浴室が各階に2つず



セザール・リッツ

つしかなかった時代にリッツは各客室にはじめてトイレとバスタブを完備する。同時に部屋を簡単に掃除できるように分厚いカーテンや重いベッドを軽いものに代えるという工夫を凝らした。

自分の住まいに望むような

ホテルが提供する料理の重要性を熟知していたリッツはオーギュスト・エスコフィエを料理長に迎え、レストランを一新する。近代フランス料理の父と畏怖されたエスコフィエは従来の非効率的な調理システムや装飾の多すぎる料理の改革者として登場した。のちに出版する『料理の手引き』はフランス料理のシェフ必読の教科書として現在も広く読み継がれている。はじめて出会った瞬間からすっかり意気投合したリッツとエスコフィエは最強のパートナーとしてロンドンのサヴォイ・ホテルなどで共に活躍していく。

勢いのついたリッツは私生活でも幸運に恵まれ、グランドホテルのオーナーの姪マリー・ルイーゼと結婚する。しかしその一方で妻の一族との社会的地位の格差を気に病み、自力で一流ホテルの経営者になろうと決意する。

ホテルをオープンする場所としてリッツはヴァンドーム広場に眼をつけた。若き日にパリ・コミュニティの舞台になった感慨深い場所でもある。理想のホテルとしてリッツは「新しくオリジナルなもの、エレガンスの極致であり、プリンスが自分の住まいに望むようなあらゆる洗練さを集めたホテル」を想い描いたという。ここでプリンスとして言及されるのはプリンス・オブ・ウェールズ、のちにエドワード7世を襲名するイギリス皇太子のことだ。プリンス・オブ・ウェールズはリッツの最上の顧客であり、ホテル・リッツ開店の噂を耳にしたプリンスは「リッツの行くところ、どこへでも従おう」と語ったと伝えられている。

プリンスの言葉に感激したリッツは借金をしてヴァンドーム広場15番地の侯爵家の館を購入し、全面的に改装して1898年に悲願のホテル・リッツを開業する。精魂を傾けて創造した理想のホテルはきわめて好評でロスチャイルド、ロックフェラー、モルガンなどの富豪一族が常連になった。作家のヘミングウェイはバーコーナーが気に入って

『日はまた昇る』に登場させる。ジャズ・エイジの旗手フィッツジェラルドも妻のゼルダとよく飲み明かした。ファッション・デザイナーのココ・シャネルはリッツで暮らし亡くなった。

ゲストを歓待する精神

相棒のエスコフィエは独創的な料理を考案してリッツをサポートした。オーストラリアの歌手ネリー・メルバに捧げたピーチ・メルバはホテル・リッツでしか食べられないデザートとして評判になる。食通で知られるイタリアの作曲家ロッシニにちなんで名づけられた牛フィレ肉のロッシニ風は美食に慣れた富裕層の舌をうならせた。

ホテル・リッツの成功に自信を深めたリッツはロンドンのカールトンホテル、リッツ・ロンドン、マドリードのホテル・リッツと相次いでチェーンを拡張し、いずれも盛況でホテル王と讃えられた。1901年、ヴィクトリア女王が崩御すると旧知の仲のプリンス・オブ・ウェールズがエドワード7世として即位し、リッツは翌年6月に開かれる戴冠式の運営を一任される。敬愛するエドワード7世の晴れ舞台をできる限り盛り上げようと歴史的な企画を練り上げていたものの、エドワード7世の急病で戴冠式は延期されてしまった。

予期せぬ事態にリッツの落胆は烈しく、失意のうちに精神を病んでいく。しだいに幻覚を見るようになり、周囲の者はリッツが亡霊と戦っているような姿をしばしば目撃する。療養所に入っても症状は一向に改善せず、巨大なホテルのデザイン画をひたすら描きつづけた。

精神病を発症して16年後、リッツは療養所で孤独な最後を迎えた。彼の死後、アメリカのホテルチェーンがホテル・リッツのフランチャイズ権と商標使用権を獲得し、ザ・リッツ・カールトン・ホテルを世界規模で展開している。

正気の頃のリッツは「顧客に求められたら決してノーと言ってはならない。たとえ相手が月を欲しがったとしてもだ」と語っていた。顧客の奴隷になれと命じたわけではなく相手の欲求に応える姿勢が大事だと論じていたのだろう。もてなしを意味するホスピタリティは主人＝ホストが客人＝ゲストを歓待する精神性に最終的に帰着する。