

## UNIQUE RESTAURANT in BARCELONA! —バルセロナに吹く新風。ふたつのユニーク・レストラン

### [COLUMN 1] なんと! デザートがメインのスペシャリテ

ESPAI SUCRE (エスパイ・スークレ) / TEL:93 268 16 30 / Princesa 53 / e-mail:espaisucres@telefonos.es / www.espaisucres.com / 営業:21:00~23:30、日月休 / 席数:30席 / 価格:デザートコース21E・32E / 開店日:2000年2月12日

デザートというと、コース料理の最後に食べるもの、だからほんの少々のお口直しの甘いもの、こんな想像をする人が多いだろう。ところが、そんなイメージを根底から覆すのがデザート専門店「エスパイ・スークレ (ESPAI SUCRE)」だ。カフェではない。堂々たるレストラン。メニューの決まりは、好きなデザートを3品以上チョイスすることだ。ほかにアラカルトで肉や魚の料理を注文することができるが、あくまでメインはデザート。しかも、3品がノルマだ。だから、くれぐれも重たい料理でお腹をいっぱいにしてしまわないように。デザートの可能性を追求し、その存在を重視するパティシエ、アルフォント・トスト (Alfons Tost) は、「エスパイ・スークレ」をデザート学校としても開放している。プロも学びに来るその教室では、「エル・ブジ」の創作ディレクター、アルベルト・アドレアも教壇に立っているのだ。



オーナーのジョルディ・ブロン (JORDI BUTRON) の趣味の良さがあがる店内は、シンプルで清潔な雰囲気にあふれている。かわいいアリのオブジェがテーブルに飾られていたりして、センスの良さは天下一品! レストランよりもキッチンが広いのも、ブロンのこだわりによるもの。天井まで18フィートもあるこの店は、以前はスペインパンの専門店だった。