

東京出店が待ちきれない、 デザートだけでフルコースな店。

ジョルディ・ブトロン Jordi Bultón 「エスパイ・スクラ」シエラ



「ルバーブとオレンジのヨーグルトケーキ」。スティック状のものはホワイトチョコに薄焼きクッキーをまぶしたもの。



厨房で忙しく働くシェフ。夜9時の開店から11時30分のラストオーダーまで、手を休めることはない。



ミニマルなインテリアの店内。音楽もかかっている。唯一のデコレーションはテーブル上の花。



「エスパイ・スクラ」の外観。ドアは閉まっているので、入り口で呼び鈴を鳴らしてウェイターを待つ。

バルセロナのリベラ地区にあるレストラン「エスパイ・スクラ」のメニューは、3品コース(25ユーロ)と5品コース(33ユーロ)が基本。

ある日の3品コースはこうだ。

1品目は「リンゴとセロリとユーカリのライチスープ」。ソーダアイスが浮かぶスープの中には酸味の残るリンゴとわずかに苦いセロリの薄切り。前菜「スープ」としての役割を果たす。

2品目は「ルバーブとオレンジのヨーグルトケーキ」。オレンジソースの海に、酸味を抑えたヨーグルトケーキが浮かび、その上にピンク色のルバーブのアイスクリームがのっている。甘味と酸味の調和した一品だ。

3品目は「チヨコレートと黒ゴマとヨーグルトのスモーク・ティークリーム」。砂糖をまったく使わないデザートだ。ヨーグルトの酸味、黒ゴマの風味、スモーク・ティークリームの煙した香りが、見事に溶けあう。

そう、ここは、創作デザートのフルコースが楽しめる、まさに新発想のデザートレストランなのだ。

甘ったるくなく、
胃にもたれないデザート

「普通のレストランでは、料理が90%、デザートが10%。この逆をしたかった」エスパイ・スクラのシェフ、ジョルデ

●1967年バルセロナ生まれ。2000年にデザートレストラン「エスパイ・スクラ」をオープン。店名はカタルーニャ語で「砂糖の空間」の意。料理学校も併設し、昼間は学生たちにデザートを教えている。
www.espaisucre.com



併設する料理学校の教室。1年コースで28人の生徒がいる。生徒の選考基準はあくまでデザートへの情熱だ。



料理学校のキッチン。料理を教えるなかで、逆に生徒からインスピレーションを受けることもあるという。



店内は30席。テーブルの“蝶”は、レストランのトレードマーク。ジョルディ曰く「勤勉で砂糖好き」だから。



「チョコレートと黒ゴマとヨーグルトのスモーキー・ティークリーム」砂糖をまったく使わないデザートだ。



シェフのジョルディ・プトロン。テーブル上のデザートは、3品コースの一曲目「リンゴとセロリとユーカリのライチスープ」。



ニンジンがほのかに甘い「ココナツクリームとオレンジのニンジン・プラムケーキ」。



生姜がアクセントになった「タマネギとバナナとカカオと生姜のスポンジケーキ」。



見た目のインパクトが大きい「ココナツ、メロン、シロウガのニンジン細巻き」。

ジョルディは、今後、ロンドン、ニューヨーク、パリ、東京などにデザートレストランを出したいと考えている。「大きなチェーン店にはしたくない。ただ、人々にデザートの可能性を知ってもらいたいんだ」

「デザートに普通の料理と同じ価値を持たせたい。付け足しにはしたくない」
 たいていの人は、デザートは甘ったるくて、胃にもたれるというイメージを持つが、ジョルディはその先入観を打ち破った。冷たいものと熱いもの、甘味と酸味、サクサクした食感と柔らかな食感、果物と野菜……いろいろな要素を混ぜ合わせた、誰もが見たことのないデザートを開発する。メニューも3カ月ごとに変え、デザートごとに異なったおすすめワインを紹介する。

「バルセロナの人々は創造性あふれる食べ物を受け入れてくれる。この街は、食に興味を持つ人には絶好の場所だ」
 斬新なスタイルで注目される、料理界の革命児フェラン・アドリアのレストラン「エル・ブジ」も、バルセロナにある。しかし、ジョルディが影響を受けたのは、フエランではない。きっかけは、フランス人シェフ、ピエール・ガックニエルのもとで修業していた時だ。ピエールは常に伝統的フランス料理から「新しいもの」を創っていた。

「創造的な食べ物をつくるには、まず素材を勉強し、基本的な伝統料理を学ぶこと。素材や伝統を知らずに食材で遊ぶなんてナンセンスだ」

ジョルディは、今後、ロンドン、ニューヨーク、パリ、東京などにデザートレストランを出したいと考えている。「大きなチェーン店にはしたくない。ただ、人々にデザートの可能性を知ってもらいたいんだ」