

レスフレン  
イタリア

**間** 口が狭くて奥行きのある店内。宝飾店のような厳かな雰囲気、値札のないショーウィンドー。パリのポナルト通り72番地の「ピエール・エルメ」前の行列は途切れることがない。

世界中のグルメたちが、エルメのチョコレート・サブレやビスターチオのトリュフ、プアラリネやボンボンに敬意を払っている。このパティシエは東京青山に店を開くにあたって、店舗デザインを片山正通率いる独創的なデザイン事務所ワンダーウォールに発注した。こうしてエルメというブランドは国際的な「快樂主義」の象徴となった。

### デザートの新しい波

各国で新しいスイーツの潮流が起こっている。アラン・デュカスがレパノンのペイルトにオープンしたデザート専門のレストラン、「タマリ」には世界の食通たちが注目している。

「イタリアをはじめ他の国でも、今までパティシエとシェフは二つの異なる宇宙に属していました。レストランの厨

房では、スイーツは新入り向きの仕事だと見下されていく、多くのレストランが、印象的な料理のあとで恥ずかしげもなく大量生産の出来合いのデザートを出していたのです」

こう語るのは料理評論家のバオロ・マールキだ。彼は毎年、有名シェフたちが集う料理大会を企画しているが、今年からはスイーツのためだけにあてられた丸一日のプロگرامを行うことにした。

バルセロナでスイーツだけのレストランとして人気を集めている「エスパイ・スクレ」のオーナー、シヨルディ・プトロンもこの大会に参加した。

「菓子作りと料理は、その原理は異なっていますが、同時に相互補完的なものです。菓子作りが料理と違うのは、即興で作ったり、最後の瞬間に手を加えたりすることができないことです」

とプトロンは語っている。料理は、一人のシェフの靈感や幻想や本能の閃きを表現するための舞台だと信じられているのに対し、菓子作りは、混合物の成分比率を忠実に守ることや、温度を厳守すること、決まっている動作を正確に反復することなど、非常に緻密な知識と技能を要する練



エスパイ・スクレのデザート「洋ナシとチチャロネス（ラードを取った際の残りかす）、発芽したフェネル」。下は店内



## Taste and Flavor

みんな美味しいものが好き

008

### いまや料理の主役!

## 世界のデザート最前線

世界のパティシエやシェフたちによって日々進化しつつあるデザートの世界。スイーツ専門レストランも続々オープン中。

金術だと考えられてきた。

### 独創的なメニューの数々

だが最近では、単純にスイーツとは言いつても、切れない独創的なものも生まれている。

「スイーツに対する嗜好が急速に発展しつつあるのには、現在、東洋の料理の影響が広まっていることも、追い風になっています。甘味と塩味が渾然となった新しい味覚が生まれたのです」

とプトロンは語る。彼は杏のチョコレートがけに山羊のチーズを添えて出している。

パリの三ツ星シェフ、パスカル・バルボーはベルギービスケットとバターで蒸し煮したアンディーヴのコーヒールキユールがけというレシピを考案した。

さらに先を行くのはシチリアの町ノートにある「カフェ・シチリア」の「コッラード・アツセンツァ」。彼はオレガノとピスタチオのジェラート、そしてなんとマリネした小エビのスパゲッティ蜂蜜添えを出している。

しかし、これらもさまざまにジャンルが入り乱れている現代では、大騒ぎするほどのものでもないかもしれない。

Sabrina Morand

#### Pierre Hermé ピエール・エルメ

パリス店  
ADDRESS 72 Rue Bonaparte, Paris  
TEL +33(0)1.43.54.47.77

青山店  
ADDRESS 渋谷区神宮前5-51-8  
TEL 03.5485.7766  
URL www.pierreherme.com

#### Tamaris タマリ

ADDRESS PATCH building Weygand street Downtown Beirut  
TEL +961.1996.500  
URL www.tamaris-restaurant.com

#### Caffe Sicilia カフェ・シチリア

ADDRESS corso Vittorio Emanuele 125, Noto(Si)  
TEL +39.0931.635013

#### Espai Sucre エスパイ・スクレ

ADDRESS 53 calle Princesa, Barcelona  
TEL +34.932.681630  
URL www.espaisucre.com