

# デザートレストランのコンセプトをうかがいました

デザートレストラン十学校というコンセプトの発想は？

料理学校に通っていたころからデザートにはまりました。パティシエ修業を経て、当時前衛的な料理で注目されていたレストラン「ジーンルック・フィゲレス」でデザートを担当していたとき、デザートが主役のレストラン、というアイデアが浮かびました。学校をつくったのは、昔めさしていた教師の夢もかなえるため。やりたいことを欲張りに追求した結果です。

新メニューはどのように考案されるのですか？

日ごろ心がけているのは、さまざまな食材を試し、味を記憶し、味覚のファイルに集めること。そして、誰もがもっている食文化や食生活が影響する心理的な味覚の垣根をできるだけ引きはらい、ファイルから味を引き出して組み合わせしていくので

## オーナーシェフ ジョルディ・ブロンさん

Jordi Brutón

バルセロナの老舗菓子店「エスクリバ」やフとランスでパティシエとして修業を積んだ。学校の授業で週2日、教壇にも立つ。



デザート担当と料理担当シェフのほか、2、3人の補助スタッフが働く厨房。

この構想をもとに、学校の実習室で、授業の合同にはかのスタッフとともに実験をくり返します。最後は、レストランの厨房で完成させます。このデザート構築の概念は、学校での指導方針でもありま。とにかく食材そのものを。知ることが、まず大切です。目隠しをしてテイステイングさせる授業もあるんですよ。

デザートやコースの構成でとくに重視している点は？

もちろん味です。変わったデザートを提供しているように見られますが、ほとんどのデザート、料理のベースは伝統的な味の組合せです。たとえば、「にんにくスープ」の雌鶏のスープとニンニク、サフランや「マリアルイザのスーパー」のハチミツとマリアルイザティなど。こういった定番の味に少しずつ新しい食材を組み合わせるのです。味の構成ではアグレッシブな味同士が対等にぶつからないよう、バランスに気をつけ、全体のハーモニーを大切にしていま

す。コースの構成は料理同様1品めはスープなど軽めのも、徐々に重いものへ……。幅広い客層が楽しめるように、伝統的なわかりやすいものと、少し変わった料理の両方を組み込むようになっています。

注目の食材はありますか？

流行の食材にはいつか終わりがくるので、そういったものを追うつもりはありません。ただ、流行が去ったあとの素材や調理法をリメイクすることとはよくあります。たとえば、今注目しているのは「パパ」リキュールたっぷりの伝統菓子ですが、最近は見かけなくなりまし。キャラメルやビスコチヨ（スポンジケーキ）など、一見ふつうのものをアレンジするのも好きなんです。



スペシャルティの2品。左は「チョコレート—黒茶—ヨーグルト」。右は「ヨーグルト風味のビスコチヨ、ルバーブとマンダリンオレンジ」。いずれも複雑で多様な味わいと食感の組合せのデザート。

## デザートの1皿



### ココナッツ、オレンジ、ジンジャーとニンジンケーキ

Biscocho de zanahoria con coco, naranja y jengibre

ニンジンとオレンジのやさしい甘さが印象的。生地が詰まったニンジンケーキの舌ざわり、ジュシーなムースやアイスクリーム、ゼリーやタピオカのつるり感、ココナッツローストのバリバリ感など、食感のミックスにも遊び心のある1品だ。

#### おもな構成要素

ココナッツのムース（ココナッツの粉末、砂糖、卵白、生クリーム）+ニンジンケーキ（卵、小麦粉、砂糖、バター、ニンジン）+ニンジンゼリー（ニンジン、砂糖、ゼラチン）+オレンジのアイスクリーム（生クリーム、牛乳、卵黄、オレンジ果汁）



デザート担当のシェフ、サンティアゴ・レベスさん。デザート学校エスパイスクラの第1期生。以前は実習授業の講師を務めていたが、人事異動で希望の厨房担当へ。



4 ショウガ汁とライム果汁に漬け込んだニンジンの薄切りを飾る。



5 オレンジのアイスクリームをのせる。



6 ショウガ汁とライム果汁に漬け込んで味をつけたタピオカを飾る。



1 ココナッツのムースを皿にのばすようにして盛りつける。



2 オレンジの粉末（乾燥オレンジを粉末状にしたもの）をかける。



3 ニンジンケーキとニンジンゼリーをのせ、ココナッツのローストを添える。



畑料理担当のシェフ、フィデル・ブッジャさん。ほかのレストランにはない、独自の料理を楽しむに来るお客も少なくないという。