

madame
FIGARO

ファッション

香取慎吾
新しい季節、新しいクリエイション。

mai 2019
No.515
特別定価 800yen

別冊
付録

おいしい
パリ。

パリ新発見。



カール・ラガーフェルドよ、永遠に。
ジェーン・バーキン、ある愛の話。

ポーテスターが実践、
ヘルシー&ビューティライフ。

新しい服とパリをそぞろに

エルメス ティオール/セリーヌ/プラダ
サンローラン/マックスマラ/ドルチェ&ガッバーナ
ラルフローレンコレクション/バレンシアガ/ミュウミュウ/コーチ



BERTRAND GRÉBAUD
ベルラン・グレポー
P96-97参照

芸術作品を味わうように、召し上がれ。

セプティーム 112

かつてグラフィックアートの道を目指したグレポー。本質を見つめる視点、味を最大限に引き出す火入れ、ハーモニーの探求は、アート活動に関わる姿勢と変わらない。出汁のジュレをカツオに合わせ、バラのピネガーを利かせたひと皿をはじめ、視覚も味覚も満足させてくれる皿作りはシンプルで力強い。パリ近郊にオーベルジュもオープンし、提供するものすべてに責任を持ちたいと野菜も作り始めた。ここセプティームにはそんな彼の美学が詰まっている。

Septime 別冊P28 ④-3
80, rue de Charonne 75011 電話01-43-67-38-29
④FADJHEPBE-CHALKVNY ④19時30分~22時L.O. (月) 12時15分~14時L.O. 19時30分~22時L.O. (火~金)
巻土、日、1/1、12/24 ※祝不常休 カード:④、⑤
要予約 ※3週間前からは付け付
<http://septime-charonne.fr>



左奥: 料理は4皿42ユーロのランチのメニュー、または7皿80ユーロのディナーのメニューから。上はカツオのマリネ。下は黄身、ウリ、ソバの実を使ったひと皿。ランチにはプラス38ユーロ、ディナーにはプラス55ユーロでグラスワインとのペアリングを提案。左: ナチュラルな質感を大切に店内。



CHRISTOPHE PELÉ
クリストフ・ペレ
P96-97参照



左: 料理はすべて6皿190ユーロの「Menu Le Clarence」コースから。ランチは3皿90ユーロ。ホタテ貝とウニ、水牛ミルクを組み合わせた前菜。下: ポシェした牡蠣を塩に添えたメイン料理。グラスワインは10ユーロから。左下: シャトー・オー・プリオンの館内のようなインテリア。



王子の邸宅で、エレガンスを極めた食体験を。

ル・クラランス 113

個人邸宅をレストランに改装したオーナーはルクセンブルク大公国公子。空間を担当したのは公子本人で、料理をペレに一任している。ホタテ貝とウニ、水牛ミルクの甘味を豚の脂ラードで替ぐなど、甘味に旨味と塩味を垂ねるのがペレの得意技。リ・ド・ヴォーとトリュフのハイ包み、アサリと鰯足の蒸し煮など、斬新な組み合わせにも驚きがあり、空間同様、エレガントな味わい。ワインのラインナップも圧巻で、公子が所有するシャトー・オー・プリオンのセカンドラインも充実。料理との相性はもちろん抜群だ。

Le Clarence 別冊P36 ④-2
Hôtel Dillon, 31, avenue Franklin D. Roosevelt 75008
☎01-82-82-10-10 ④FRANKLIN D. ROOSEVELT
堂19時30分~21時30分L.O. (火) 12時~13時30分L.O. 19時30分~21時30分L.O. (水~土) ④日、月、4/28~5/7、8月に3週間
カード:④、⑤、⑥、⑦、⑧、⑨ 要予約 www.le-clarence.paris





パリを美意識の面でも世界で認められる料理には、正統派をリベリト日々進歩する料理人がいる。グルメな方を進歩させるシェフたちが目指すものは、

フランス最高峰の味を目指す、次世代シェフを追う。

の組み合わせやみずみずしい感性がある。でも、パティ・アン・クルトには伝統的フレンチを感じられた。
 深美 独立して、自身の店、メゾンのオープンに今年6月やそこぎ業けることができそうです。遠征してから好余曲折がありました。自然派ワインバーの住人といわれる方との出会いがあり、もっと自然に料理をしてもいいんだと気付けたのはラッキーでした。

いろいろな国を見た中でも、
フランス食材はトップクラス。

深美 創太

フレ 素材がよくなったのも昔との違いだろうね。20年前はファインダイニングでもいい素材を手に入れるのに苦労した。料理人と生産者との間の切離れ球が生まれたのもいまの時代ならではかも。
 深美 海外を見て感じるのは、フランス食材の素晴らしさ。これで料理をしてみたいと思わせる力があります。グレポー これからの時代は、僕達や人々より近い場所にいる料理人が持つ責任が、大きくなってきていると感じます。昨年パリ近郊のベルシユ地区にオーベルジュをオープンして、そこでは楽園も始めました。

人生は遊びを持って楽しむ。離れ。
リスクがあっても料理の道を追求したい。

クリストフ・フレ

フレ 素材の力を生かして、ピュアでシンプルな料理作りを目指すようになったというのもあるかもね。また、ファインダイニングよりもシンプルなサンドウィッチに喜びを感じるという時代になった。店の輪軸が最終的に与える印象よりも、何を食べたかが重要な時代です。グレポー だからこそ、レストランのあり方も多様になりましたね。僕の店のある11区もそう。
 深美 メゾンも11区です。一軒家で1階はサロン、2階をダイニングにする予定。大テーブルがフランスでどう受け入れられるかは少し不安に感じています。
 グレポー 僕の店も大テーブルがあるので、ゲストは相席ではなく個別のスペースを好む。ただ創太の店は初めからコンセプトが「MAISON (家)」。料理やサービスに親和力があれば、ゲストはききつついてくるはず。
 フレ ニューヨークで20年前、そういうスタイルの店で働いていたけど、アットホームで楽しかった。アングロサクソンのあり方だと思ったり、いま現在、僕たちは同じゲストを共有している。つまり、フランス人もいろいろなあり方を楽しみたいと思う時代になってるんじゃないかな。僕たちも思いは一掃。いかにゲストに喜びを奪えられかが、この職業の基本で醍醐味。多少リスクを負っても、自分の信じる道であれば邁進していきたいと思って、僕も毎日料理に挑んでいるよ。