

From  PARISミシェル&セバスチャン・ブラス親子が手がける  
パリ初のレストランが、新しい美術館内に誕生

©Karent Dupont



上/現代アートやグラフィカルなファブリックで彩られた客席は、パリ市街を望む席と美術館内側に面する席に分かれ、数室の個室も含めて計約100席。(ル・シュケ)での経験を持つシェフと支配人が、全60人ほどのスタッフを統括する。下/きざんだマッシュルームを詰めたマッシュルームのファルンに、卵白をからめてふわり焼いたオーツ麦、青リンゴ、ブルターニュ地方特産の発酵乳、レ・リボのソースをあしらった前菜。

昨年秋から続いていた新型コロナウイルス感染症拡大防止のための飲食店や文化施設などの営業停止がようやく解除された初夏、パリで非常に大きな話題となったのはブルス・ドゥ・コムルスのオープンだ。フランスを代表する実業家で現代アートのコレクターでもあるフランソワ・ピノー氏のコレクションを披露するために造られた安藤忠雄氏設計の美術館で、館内レストランをミシェル&セバスチャン・ブラス親子が監修。ピノー氏がブラス親子の料理に魅了されたことで実現した、パリ初のブラスレストランだ。

美術館最上階に位置する《ラ・アール・オ・グレース》。店名は「粒(穀物、豆、種子など)市場」を意味し、もとは小麦市場だった建物にちなむ。料理のコンセプトも「粒」。開店に際しブラス親子は、世界中の穀物や豆、種などを研究したという。加熱、発芽、発酵などさまざまな手を加えて可能性を探り、レンズマメの味噌を加えたジュを牛肉に合わせるなど、素材を引き立てるアクセントとして多用する。ミシェル氏が1981年に考案し、今なおデザートの名作として名高い「クレーラン・オ・シヨコラ」に添えるアイスクリームには、焙煎オーツ麦を混ぜ込む。また「種」を持つブドウが原料のワインにもこのコンセプトを適用。ライヨールにある本拠《ル・シュケ》のソムリエが、以前から懇意にするワイン生産者たちに協力を仰ぎ造った、ブドウ品種にフォーカスした30種のオリジナルワインを提供する。各4種の前菜、主菜、デザートに加え、5皿78ユーロ、7皿98ユーロのコースを用意し、昼は3皿54ユーロも。15〜18時は軽食やスイーツを楽しめる。話題の美術館にできたトップシェフのレストランとあり、開店と同時に大注目を集め、昼夜ともに2〜3カ月先まで予約で埋まる。

(加納雪乃/在パリ)



©Maxime Teland

1946年オーヴェルニュ・ローヌ=アルプ地方生まれのミシェル・ブラス氏(左)。68年に母の店を継ぎ、92年に現在地へ移転。99年ミシュラン三ツ星。71年生まれの子バスター氏は2002年より店で働き、ミシェル氏との二人シェフ体制を経て、09年より店を継ぐ。

## DATA

La Halle aux grains ラ・アール・オ・グレース Bourse de Commerce ブルス・ドゥ・コムルス  
住所/2 rue de Viarmes 75001 Paris 電話/01 82 71 71 60  
営業時間/昼12:00~15:00、軽食15:00~19:00、夜19:30~24:00(22:30L.O.) 火曜日・軽食休み  
<https://www.halleauxgrains.bras.fr>

アラン・デュカス氏が氷菓職人と組んで実現した  
食材、風味、触感を追求した唯一無二の氷菓店From  PARIS

©Philippe Vaures Santamaria



©Philippe Vaures Santamaria

上/《ル・シヨコラ・アラン・デュカス》本店の真横に誕生した《ラ・グラス・アラン・デュカス》。下/バセリ、エストラゴンなど5種のハーブの風味を抽出した、強い香りが特徴的なハーブのシャーベットと、コロンビア島のコンフィズリーに依頼して作ったさまざまな果物のキルシュ漬けをふんだんに練り込んだボンビエールのアイスクリーム。氷菓はすべてカップでの販売で、小6.5ユーロ、中8ユーロ、大10ユーロ。

夏になると街中の氷菓店に長い列ができるパリだが、今年6月、大注目の氷菓店が誕生した。アラン・デュカス氏が手がける《ラ・グラス・アラン・デュカス》だ。氏は飲食店の多店化に加え、2013年にチヨコレートの、そして19年にはコーヒートの「マニユファクチュール」をオープン。最上の食材と職人的技術を駆使した極上の手作りチヨコレートやコーヒートを作っており、氷菓店もこの流れに沿ったものといえる。

以前から氷菓店を手がける夢を持っていたデュカス氏は、自身求めるレベルを実現できる職人を探していた。そして昨年夏、イタリア・ポローニャで氷菓職人マッテオ・カソネ氏の氷菓を食べた感動。すぐさま計画に誘ったという。素材の味がきわめてストリートに出る氷菓は、原材料の厳選がポイントで、妥協を許さないデュカス氏が納得する、世界各地から集めた素材をもとに展開。塩漬けレモンをピスタチオのシャーベットのアクセントにし、イチゴのアイスクリームには発酵させたイチゴを加え甘みを引き立てる、ハーブのシャーベットに使うハーブ類は風味をエクストラクションで抽出するなど、料理人ならではの技術も用い、無類の風味や触感を引き出す。クラシクなヴァニラのアイスクリームも、3カ所の異なる産地のビーンズを合わせ、マイルドさ、洗練、スパイシーさを融合させ独特の味に仕上げる。

(加納雪乃/在パリ)



©Philippe Vaures Santamaria

アラン・デュカス氏が氷菓職人としての才能に惚れて本計画に引き入れたマッテオ・カソネ氏。1984年イタリア・ポローニャ生まれ。地元の名門氷菓店で修業後、オーストラリアで独立。その後イタリアに戻って活躍後、昨年、デュカス氏と出会った。

## DATA

La Glace Alain Ducasse ラ・グラス・アラン・デュカス  
住所/38 rue de la Roquette 75011 Paris  
営業時間/11:00~19:00(夏は月曜~木曜・日曜~20:00、金曜・土曜~23:00) 無休  
<https://laglace-alainducasse.com>

## ヴィーガン・ファインダイニングの先駆として注目されるアレクシス・ゴートイエ氏が提案する新創作フレンチとは

From 

# LONDON



上/ソーホーにあるジョージアン様式のタウンハウスを改装し、1、2階は全45席のダイニング、3階は個室に。暖炉なども現存し、個人の邸宅に招かれたような雰囲気の店内。下/ジャガイモをベースに、英国南西部コンウォールで採れる数種の旬の海藻を何層にも重ねたガレットが特徴のヴィーガン・ブイヤベース。サフランと海藻をアンフェュゼしたジュと、サフランとニンニクのクリームを添えて。

去る6月下旬、イングランドにおけるロックダウン規制緩和後、ロンドンのフランス料理店として著名な《ゴートイエ・ソーホー》が、メニューから肉、魚、卵、乳製品など動物性食品を排除。100%ヴィーガンのファインダイニングとして再オープンし話題だ。

オーナーシェフのアレクシス・ゴートイエ氏は、1990年代にモナコの《ルイ・キャーンズ》にてアラン・デュカス氏の下で研鑽を積み、英国へ。ロンドンのフランス料理店でヘッドシェフを務め、2010年にはソーホーで店を開き、両店でミシュラン一ツ星を獲得。英国のフランス料理界のキープレイヤーとして知られるが、15年に英国を拠点とする動物保護団体から、店で週に20kgのフォウグラを提供しているとして非難を浴び、それを契機に16年には自らヴィーガンになったという。

コロナ禍以前は、通常のフランス料理とヴィーガンのコースの2本立てとするも、この6月下旬から10皿75ポンドのヴィーガンコースのみに。「伝統的なフランス料理の真髄とおいしさを失うことなく、自分の創造性を駆使してフ

ンチガストロノミーを再定義できれば」とゴートイエ氏。フランスの代表料理から発想し、ブランドベアスのクリームや海藻などを使う。たとえばフダンソウとジャガイモ、ノリなどを調理して魚のように仕立て、サフランと海藻を浸したジュで食すヴィーガン・ブイヤベースは看板料理。またピティヴィエから着想を得て、カブ、黒トリュフ、エンドウマメ由来の代替肉のミンチをパイ生地で包み、キノコのソースをからめた品も人気だ。

英国人の生活に急激に浸透するヴィーガンの食生活。ゴートイエ氏の決断は、ファインダイニング界に新潮流が生まれつつあることを証明していると言える。

（長谷川ゆか／在ロンドン）



1973年フランス・アヴィニョン生まれ。91年にニースの厨房で働きはじめ、93年から3年間モナコの《ルイ・キャーンズ》で研鑽を積み、英国に。98年からヘッドシェフを務めた《ルシヨン》に加え、2010年に独立開業した《ゴートイエ・ソーホー》でミシュラン一ツ星を獲得した。

## DATA

Gauthier Soho ゴートイエ・ソーホー

住所/21 Romilly Street, London W1D 5AF 電話/020 7494 3111

営業時間/18:30~22:00(金曜・土曜は~22:30) ※ランチは現在休業中 日曜・月曜休み

<http://gauthiersoho.co.uk>

## 「バリアフリー」がテーマの現代米国料理店。自ら障害を持つオーナーが飲食業界の変革を提案

From 

# N.Y.



上/イーストハーレムにある18坪37席の店内。バーは手前半分のカウンターの高さを低く設定。お客の約20%が障害を持つ人で、優れたワインリストを目的に来店する業界関係者も目立つという。開店1ヵ月で毎晩2回転。客単価は65ドルで推移。下/旨みの詰まった「米と鴨」(31ドル)。鴨の煮汁を含んだ風味豊かな米にはソラマメやエンドウマメを加え、触感にメリハリを与える。

今年6月に開いた《コンテンツ》のテーマは「誰もがアクセスできる店」だ。オーナーのヤニック・ベンジャミン氏はソムリエとして活躍する中、2003年に25歳で交通事故に遭い車椅子生活に。多くの壁にぶつかりながらワイン関係の仕事を通じて、障害の有無に関わらずお客もスタッフも楽しめる店を開く夢を温め、実現した。

米国政府によると、全米で約600万人人口の4人に1人が肢体・聴覚・視覚・認知など何らかの障害を持つ。同時に障害者の75%が週に1度は外食をし、年間350億ドルを支出するというデータもあり、バリアフリーは飲食業界にとつて無視できない課題だ。

同店では、車椅子用に入り口も卓間も広くし、パークウンター席の半分は高さを低く設計。他にも、視覚障害者が同席者にメニュー内容を尋ねて気まずい思いをしなくてすむよう、QRコードでスキヤンするとスマホが音読するシステムを導入する。また洗い場には軽度の自閉症を持つ人材の登用など、店全体が障害者支援の体制だ。

料理長はブルー出身、N.Y.で20年以上の調理経験を持つオス

カー・ロレンツイ氏。スナック、ピザ、前菜、メイン、デザート計20品のメニューには、ペルーの風味を用いた品が並ぶ。「米と鴨」は伝統的な鶏料理を鴨に換えてアレンジした皿で、コリアンダーやクミンなどとともに煮込んだ鴨を、煮汁で風味づけした米と盛る。その他、日系移民が同国にもたらしたトンカツにユズ風味のアイオリを添えるなど、創意を加える。またワインは「社会にインパクトを与えるワイン」という項を設け、障害者を多数雇用する生産者、黒人女性のワイナリーなど、社会的弱者のコミュニティの改善をめざす銘柄を揃える。ベンジャミン氏は「長く愛され、社会の改善に貢献する店をめざします」と話す。

（片山晶子／在N.Y.）



父親をはじめ飲食店関係者が多い家系に育ったベンジャミン氏(中央右)は、N.Y.の人気店(ル・サーク)《ジャン・ジョルジュ》などで修業。障害者のためのチャリティ「ワイン・オン・ホイール」も主催する。料理長のロレンツイ氏(中央左)とはチャリティのイベントで出会い、意気投合。

## DATA

Contento コンテント

住所/88 E 111th Street, New York, NY 10029 電話/646-410-0111

営業時間/16:00~21:30(金曜・土曜は~22:30) 日曜・月曜休み

<https://www.contentonyc.com>

1ユーロ=約130円、1ポンド=約153円、1ドル=約110円(8月6日現在)