



ブリオッシュ・サン・ジェニ  
(小€1.10、大€6.40)



ショソン・オ・ポム (€1.5) は、リンゴのコンポートの量に驚かされる。カットしても落ちてこないほど、バターと砂糖で固めに煮つめ、軽いキャラメル風味がある



チャバッタ生地、ドライマトとオリーブ、トマト・バジリコなどを入れた、惣菜パンは5種(各€2.80)

上: レジ後ろのカゴに並ぶパン。上段は、オリーブオイル入りでクラムがしっとりした「パントウフル」(€1.1)と、ソバ粉をかけてねじった「トルサード」(€1.2)  
右: ゴマやケシノミのバゲット、チーズ入りパンなど、具によってパンの種類を変えているサン・ドイッチ(€3.95〜)



さらにブレさんの本領が発揮されるのが、ヴィエノワズリーと菓子類だ。ヴィエノワズリーは、クロワッサン、パン・オ・ショコラなど15種ほど。なかでもスペシャリティーは、ローズ・ウオーターとマダガスカル産バニラで風味づけした「ブリオッシュ・ア・ロー・ドゥ・ローズ」。パネトーネ風のさくとした軽い口あたりで、甘くてやさしい香りと味わいが口の中に広がる。オープン時は長方形の大きなサイズのみだったが、手にのる小サイズも始めた。

さらに、ずっしりと重いほどりんごのコンポートが詰まった「ショソン・オ・ポム」、ピンクのアーモンドの表面に糖衣をつけたブラリーヌ入りブリオッシュ「ブリオッシュ・サン・ジェニ」も自慢の商品だ。ちなみにサン・ジェニは、サヴォワ地方の町サン・ジェニ・ミュール・ギュールのことで、ブラリーヌ入りのブリオッシュの発祥の地。ブリオッシュの名前が村の名前で呼ばれている。

## 2年かけて完成させた レモン・タルト

菓子類は、季節のフルーツやチョコレートのタルト、ミルフィユ、マフィンなど焼き菓子をあわせて20種ほど。タルトは、イチゴやフランボワーズ、梨、イチジクなどを、季節ごとに製作。通年おいているレモン・タルトは、ブレさんが2年以上かけて完成させたレシピだそう。サブレ生地の上にのせたレモン・クリームには、レモンとライムの2種の果汁を混ぜ、甘すぎず、重すぎず、酸味とのバランスもほどよい味を実現した。チョコレートのタルトにも、チョコレートにトンカ豆をあわせ、複雑な風味に。シンプルな菓子だけに、素材選びと、一つひとつのパーツ作りの丁寧さが表われるとあっていい。また、ファンが多いというマカロンは、バニラや塩バターキャラメルなど16種がそろそろ。

中にフェーブを隠したパイ菓子



オーナーシェフのロイック・ブレさん有名パティスリーで経験を積んだ後、国立高等製菓学校「イサンジョー」で2年、M.O.F.(フランス最優秀職人)のジャン・ミッシェル・ペリュションさんが経営するパリのプロ向け製菓学校「ベルエ・コンセイユ」で3年間、講師を務めていた

「ガレット・デ・ロワ」の季節である1月中は、5種類のガレットを販売。3月以降は、パリ・プレストなどシュー生地の菓子を増やす予定であるほか、パンの質のさらなる向上に力を入れていきたいそう。今後の充実がさらに楽しみだ。



# ニューヨーク・ニューオーリンズの パン菓子紀行

9月20日～29日に実施された弊社主催の「IBIE2010 視察研修旅行」では、ニューヨークとニューオーリンズに立ち寄り、人気のリテールベーカリーやパストリーショップを訪問した。



タルティングポットと呼ばれる  
New York 

ニューヨーク市はアメリカ合衆国北東部の大西洋に面した同国最大の都市。ニューヨークは住人の4人にひとりとは外国人と言われており、あらゆる人種が住むことから“人種のるつぼ”と呼ばれる。経済、文化、エンターテインメント、ファッションの中枢、そして発信地としてゆるぎない地位を持つ。