



## フランス、ブルターニュの 伝統の味を伝える

世田谷区尾山台駅の程近く、ブルターニュの青空をイメージしたというブルーのファサードが美しい店舗は、同店のパンを監修したフランスのリュドヴィック・リシャール氏の生まれ故郷である同地を題材にしたパンやトレトゥールを提供、インテリアにもブルターニュの雰囲気をあしらっている。

レセプションの席上でパレ・ド・パンの蔵田総社長は同店出店の経緯について「親会社のボンパドウルは40年近く全国にベーカリーを展開しており、フランスパンでも日本的にアレンジした結果、多くの支持を得た。しかし今度は本格的なフランスパンを紹介する新ブランドを立ち上げたいと考えて、まず当社を設立した」と説明。多数のフランスのMOFに会ったが、「どのシェフも彼の右に出るものはいない」と、技術と人間性を見込んで抜擢したのがこのリュドヴィック氏で3年前に契約に至り、着々と準備を進めてきた。そしてボンパドウルの特長を延べ20名、同氏の下に3カ月間派遣し技術を吸収、磨き上げ、うち6名を今回の尾山台店の選抜スタッフとした。出店場所として尾山台を選んだのは「民度と感性が高い地域であるから。パンについ



写真左からボンパドウル三藤達男社長、パレ・ド・パン蔵田総社長、リュドヴィック・リシャール氏。リュドヴィック氏は1997年ヨーロッパカップ優勝、99年クーペ・デュ・モンド準優勝し2000年にMOFを取得。現在は製パン職業訓練学校で教鞭をとり後進の指導にあたっている

での知識が高い住民が多い」との理由。

### ブルターニュの食の恵みをイメージし、個性的だがシンプルなパン

リュドヴィック氏は「パンをつくることはむずかしくはないのだが、おいしくて美しいパンをつくることはむずかしい。パンの材料は同じでも職人によってでき上がりが違う。その職人の個性が大切なのだ」と話し、自然への感謝を忘れず個性的だがシンプルなパンをつくり上げる。

材料はゲランドの塩などブルターニュの豊かな自然の恵み、またそのイメージを想起させるものを使用。そして同店の具体的な商品開発を担当したブーラン



クラストは厚く歯応えがあるが、クラムはみずみずしく口溶けが良い『バゲット LUDO』(294円)



じゃがいもをごろっと入れたもちもちの食感の『じゃがいものパン』(252円)は、肉料理と相性が良い



レセプションで提供されたトレトゥール



黄桃とリンゴのソテーをたっぷり包んだ『桃とリンゴのデニッシュ』(262円)は、リュドヴィック氏がMOF試験を受けた際の製品をアレンジしたもの



甘く煮詰めたリンゴをそば粉の生地に混ぜ込んで焼成。シナモンが香ばしい『リンゴのそば粉パン』(378円)



発酵バターと卵をたっぷり使用したブリオッシュ生地にカソナード(赤砂糖)とバターをトッピングした『LUDOのブリオッシュ・シュクレ』(136円)



ジェリーシェフの吉田賢治さんは「パンはイーストを少量にし、長時間熟成させて小麦の風味を大事にするのがリュドヴィック氏の基本スタイル」と、パンの特徴について説明。店に並ぶ『バゲット LUDO』は、日本文化とフランスの融合を目指し、国産と仏産小麦をミックスして使用したトランドショナルなタイプ。また『そば粉のバゲット』(294円)は、ブルターニュでも珍しいリュドヴィック氏のスペシャリティで、そば粉を配合することで小麦粉

のグルテンを弱め、歯切れを良くする効果がある。「ワサビと合わせると風味がアップする」と吉田氏。パンの構成はハード系をメインにした食事パン、ヴィエノワズリーそして焼き菓子、バゲットサンドなど、さながらフランスのブーランジェリーのようだ。そして店舗で販売、カフェで食べることもできるトレトゥールは『紫キャベツとリンゴのマリネ』、『にしんのディルガーリック』など、同地の香りや食文化を映しとるメニュー。カフェではそば

粉のガレット、ケーキサレ、キッシュなども提供。さらに「日本ワインを愛する会」副会長でソムリエの資格を持つ俳優の辰巳琢郎氏がセレクトした国産ワインをはじめ、シードルやそば粉のビールなど多彩なラインナップでブルターニュの風を運ぶ。

#### SHOP DATA

東京都世田谷区等々力2-19-15 / TEL: 03-6809-7405 / 営業時間: 10:00 ~ 20:00 (不定休) / 最寄駅: 東急大井町線尾山台駅 / 従業員数: 製造12人、販売9人 / アイテム数: 約100種

パレ・ド・パン (蔵田総社長) は4月23日、東京世田谷区の尾山台にブーランジェリーカフェ「ヴァンドウリュド」をオープンし同日レセプションを開催した。同社は4年前に創設され、ボンパドウルグループ会社となる。店名は「リュドの風」を意味し、店舗にはリュドの愛称で呼ばれる仏北西部ブルターニュで育ったMOF (フランス国家最優秀職人章) のリュドヴィック・リシャール氏が監修した本格的なパンが並ぶ。ブルターニュはパリの都会人が憧れるリゾート地で、牡蠣や帆立などの海産物、牛豚羊肉、バター、そば粉、りんごなどを産出。そういった素材を豊富に使用したパン、トレトゥール (惣菜) などを提供し、東京に同地の空気感を運ぶ上質なブーランジェリーカフェの誕生となった。