



レストラン、ビストロ、ブラスリー…どこへ行ったかより、大切なことは？

レストランの帰り道、ハッピーな気分になったら、そこは真正銘のレストラン。レストランという言葉には、元気回復という意味があるそうです。美味しい料理、心地よいサービス、それに見合った価格であれば、気分よし。ハッピーです！

日本にはいろいろな形態のお店があり、店名や冠でどんなカテゴリーに入るのかが予想できます。それはフランスでも同じ。日本の料理居酒屋と同列なのが「ブラスリー」で、生ビールが飲めるカジュアルな店、あるいはアルザス料理を出す店を指すこともあります。パリの東駅付近に「ブラスリー」が多いのは、東駅に付く列車に乗ってアルザスからの出稼ぎ組が多くやってきからです。

パリにはフランス全土から料理人が集まり、地方料理を売りにする気軽な「ビストロ」がたくさんあります。「ビストロ」は日本にも定着しました。その格上である「レストラン」は、コースで料理を楽しみ、ドレスコードにも気をつける点で「ビストロ」とは区別するべきでも、しかし、今、新しい流れが出ています。それが「ビストロノミー」。「ビストロ」と「ガストロノミー」を合わせた新しい言葉で、スタイルは気軽な「ビストロ」ながら、料理は一流という新ジャンルのレストランを指しています。この「ビストロノミー」スタイルのレストランが数年前からパリで流行、東京へも進出してきています。

でも、レストランの使い分けよりも、結局は、誰と一緒にテーブルを囲むのかで、楽しい食事になったりならなかったりするわけですから…。

パティスガストロノミー協会 鈴木 博



11月の末まで
15%OFF!!

フルリー キャンスター 9cm ¥5,775(税込) → ¥4,908
フルリー スクエアテーブルティッシュ ¥16,800(税込) → ¥14,280
フルリー クープ13cm ¥6,930(税込) → ¥5,890

※ フルリーロゼ/ジャルダンデテ/フルリーロワイヤルホワイトも15%OFFとなります！



カンペール Quimperで楽しむフレンチ

私がパリに滞在した1970年代は、フランスの豊かさや良心をビストロで感じる事ができた時代です。デセール定番は季節のフルーツを丸ごと、砂糖をかけてカラメル色にじっくり焼いたものでした。アツアツの焼き立てにたっぷりのバニラアイスクリーム。名よりも実、そんな時代だったかもしれません。

フルリー スクエアテーブルティッシュ
フルリー クープ13cm

Photo : Mayumi ABE

patis パティスガストロノミー協会 インフォメーション

秋のガストロノミーフェア

文化の日らしく、おいしく楽しく、たにになるフェスタ。好奇心もお腹も喜ぶ、スペシャルデパート！その道のプロにお話を聞き、本物を味わう集いです。

- 11月3日(祝)
 - 会費 第1部:3000円 第2部:3000円
 - 会場 パティスガストロノミー協会 TEL:03-3714-0625
 - お問い合わせ TEL:03-3714-0625
- E-mail patis.swing@s7.dion.ne.jp

<第1部:11:00 ~ 13:30 ごろ>その道のプロにその道の話を聞こう！
粉やさんに小麦粉の話、蜂蜜やさんに蜂蜜の話、マーチンダイザーによるデザート開発から販売までのストーリーなど。知的好奇心を満たし、お腹もいっぱい！

<第2部:13:30 ~ 15:00 ごろ>パティスリー「カカオエット パリ」へようこそ！
大人気のパティシエ、ジェロームシェフとマダムをお迎えし、フランス人ならではの、発想、素材使いなどをお聞きします。シェフのお菓子をご本人の解説付き、いろいろいただきます。

300年の伝統を誇るカンペール陶器

フランス西部、ブルターニュ地方のカンペールは、ケルト文化を今に遺す独特な文化で知られ、300年以上にわたって一つの文化を形づくり、ささえてきました。伝統的な手法で今に続くカンペール陶器は、ブルターニュの草花や民族衣装をまとった男女などすべて手描きです。

カンペール陶器日本総代理店 株式会社ミュゼ

SHOP PLACE OPERA
プラスオペラ
東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティ1階
TEL.03-5353-0567 営業時間:11:00 ~ 19:00
LE SALON DE MUSEE
ミュージアムショップルサロン・ドゥ・ミュゼ
神奈川県横浜市中区日本大通り11
横浜情報文化センター 2階ニュースパーク
TEL.045-640-1151 営業時間:10:00 ~ 17:30

