

フランス パティスリーウィーク2021開催

“パリ・トーキョー(パリ・プレスト)”をテーマに 52店舗が参加 [フランス伝統菓子を競う]

参加する全てのパティスリー、レストラン、ホテルのパティシエが同じテーマのお菓子を一齐に提供するパティスリーの祭典である「フランスパティスリーウィーク」が7月2～18日まで関東地区の52店が参加して開催された。

今回初の開催となった同イベントは、消費者にフランス菓子の魅力を再認識してもらおうと同時に、パティシエの素晴らしい仕事により一層注目を集める機会となることを狙いとしました。

テーマの「パリ・トーキョー」は、日本とフランスの架け橋となる願いが込められており、伝統菓子パリ・プレストがモチーフ。参加する全52店がそれぞれの発想でオリジナリティー溢れる「パリ・トーキョー」を考案し、各店舗にて提供した。本紙では、話題を呼んだ20品を紹介する。

主催は同事務局、協賛は日仏商事、ヴァローナジャボン等。価格は税込

パリ・プレストとは

1891年に開催されたパリとフランス西部の街プレストを往復する自転車ロードレースを記念して創作され、自転車の車輪の形から発想を得たリング状のシュー生地を真横に切り分け、ブラリネを加えたアーモンド風味のバタークリームを間に挟み、アーモンドスライスと粉砂糖がトッピングするのがクラシカルスタイル。



パティスリー
カメラ銀座
遠藤泰介シェフ
「パリプレスト
ノワゼット エラブル」
1,300円(プチガトー)

ヘーゼルナッツのブラリネのおいしさをテクスチャーの違いで感じられるよう、クリームはマスカルポーネのココとエラブルの香りでナッツを引き立たせ、スペシャルなパリ・プレストに仕上げた。ノワゼットをキャラメルにしたときのおいしさ、ローストしたときの香りを表現し、キャラメルが入ることでブラリネのおいしさを再構築している。



パークハイアット東京
ベアストリーブティック
ジュリアン・
ペリネシェフ
「パリ・シンジユク」
860円

サマーシーズンに向けたパリ・プレスト。ヘーゼルナッツブラリネは塩味を加えて甘さを抑え、柑橘が香るチョコレート、ミカンジャムなどのフレーバーをプラスすることで、夏にふさわしい軽く爽やかなテイストに仕上げた。切り分けたときに溢れ出る、柔らかいブラリネも味わいを引き立てる。自転車レースのエピソードにちなみ、シューとクリームで車輪を表現したデコレーションも印象的。



クリオロ本店
アントワヌ・
サントスシェフ
「パリ・トーキョー」
650円

ブラリネクリームにはナッツとキャラメルを合わせたフロランタン入りで、ザクザク感が楽しめる。シュー生地とクリームの食感だけで終わらせない、サントスシェフのこだわりが光るパリ・プレストに仕上がっている。



アヴランシュ ゲネー
上霜考ニシェフ
「パリ・トーキョー」
800円(プチガトー)

パリ・プレストで思い浮かぶリング状の形、ブラリネという基本は残しつつ、新しさを感じられるようパリと東京に共通する“タワー”をイメージ。シュー生地はエッフェル塔をイメージしたブロンズ色のシュー生地と東京タワーをイメージした赤い生地を重ねた。クリームはブラリネクリームでエッフェル塔のブロンズ色を、フランボワーズクリームで東京タワーの赤色を表現。