



特集 クリスマスケーキ 2023 Part 1

ラグジュアリーケーキの極上の味わい

本年も各社、クリスマスケーキの発表を開始した。今回は有名パティシエの店と高級ホテルが提供するハイクラスのケーキを取材。口溶けが軽くて食べやすく、当然ながら“映え”も重視している点が共通項だ。(価格は税込)



『フロコン オルフェオ』

(Ø14×H10cm、7,560円)

カカオ分72%のヴァローナ「アラグアニ」のチョコレート使用のガナッシュモンテアラグアニ、ヘーゼルナッツブラリネクリーム、ビスキュイショコラなどで構成。カカオの優しい口溶けが楽しめるケーキ

『ビュッシュ アーリア』

(L23×W9.5×H9cm、18,360円)

“味覚の地図”を表現したピスタチオが主役のケーキで、そのフレーバーがフルに存在を發揮する。ピスタチオのパウンドケーキをベースに、ピスタチオ風味のサブレ、やわらかなビスキュイ、とろりとしたオレンジフラワー風味マスカルポーネクリームを合わせ、さまざまな食感が共鳴する一品。表面にはリングや円形、長方形などのブラリネに地図を描いた。青山ブティック限定作品だが、パリでも販売



『ビュッシュ サレント』

(L17×W9×H8cm、7,830円)

中に使われているソフトでフレッシュなマンゴーの香りが隅々まで広がり、皮までまるごと使ったライムの軽やかな酸味がそれを一層引き立てるビュッシュ。どこまでも爽やかでフルーティな風味は絶妙。今回のノエルコレクションのスペシャリティ



ピエール・エルメ・パリ

エルメ氏が生み出す味覚の世界地図を、造形作家ジャンパオロ・パーニ氏が描く至高の“ノエルコレクション”

今年のノエルコレクションのテーマは“デスティネーション 旅の行先”。フレーバーの魔術師と言われるピエール・エルメ氏は、あらゆる物事からインスピレーションを吸収するかけ技を持って、作品に反映させることで高名。今回は、実際に旅先で出会った人、物、食材、香り、自然から得たエルメ氏ならでの味覚を、造形アーティストのジャンパオロ・パーニ氏が世界地図などをモチーフにデザイン化。食した人を“フレーバーのワールドツアー

へ誘う”約10作品を発表した。

「旅のコンセプトを取り上げるのに当たって地図を忠実に描き写すことはせず、旅の心づもりを醸し出すことを目指し、エルメ氏の感性の痕跡と色彩をベースにしてデッサンした。今回のコレクションには、スイーツを想起させるような円形、円筒形、長方形などの幾何学的な形象を作品に添え完成させた」と語るパーニ氏は、過去の思い出や足跡に係る次元を軸にした創作に力を注ぎ注目されている。

エルメ氏は「パーニ氏の固有の色彩と色相と、スタンプを使った巧みな作業に引かれた。形象を彫り込み多彩な色合いを染み込ませたスタンプによるデッサンなどで積み重ねて、クリエイションに格別の力強さと思いがけないレリーフ感が加わっている」と美のイメージ表現の素晴らしさを語る。

パティスリー（生ケーキ）は10月中旬から予約開始、12/20～12/25のみの受け渡し。マカロン等の新作スイーツは11月1日から順次販売予定。

東京都渋谷区神宮前 5-51-8 ラ・ポルト青山 1F/2F / TEL03-5485-7766 / 12:00～19:00
詳細は <https://www.pierreherme.co.jp/boutique/aoyama/>