



PARIS

セーヌ河沿いに立地。向かいにレストラン「トゥール・ダルジャン」がある

老舗レストラン 「トゥール・ダルジャン」の ベーカリーがオープン

Le Boulanger de La Tour

ル・ブーランジェ・ドゥ・ラ・トゥール
住所：2 Rue du Cardinal Lemoine, 75005 Paris
Tel : 01 43 54 62 53
7:00 ~ 20:00 (土・日 8:00 ~) 無休
<https://tourdargent.com/le-boulanger/>

182年に創業したパリの老舗レストラン「トゥール・ダルジャン」が2016年9月、レストランのすぐ向かいに「ル・ブーランジェ・ドゥ・ラ・トゥール」をオープンした。一流レストランの味をだれもが楽しめるのとあって、界隈の人々に愛される地元密着型のブーランジェリーとなっている。

自家製パンを レストランで提供したい

セーヌ川のほとりに立つ建物の最上階にある「トゥール・ダルジャン」は、ノートルダム寺院が望める絶景と、一羽ごとに番号をつける鴨料理で知られるレストラン。店内に入って正面がパン、右側にヴィエノワズリーの棚がある



トランド。レストランで提供するパンはこれまで複数のブーランジェリーから購入していたが、自家製パンを提供するため、ブーランジェリーをつくることにしたという。レストランの向かいにあった同レストランの食料品店「ル・コントワール」を改装してオープンした。

ブーランジェリーを率いるのは、パリ市内の有名ブーランジェリーで経験を積んだ25歳のアレクシス・ブルジョさん。レストランで提供されているバゲットのほか、同じ生地を平たく焼いた『パヴェ・ドゥ・ラ・トゥール』、全粒粉で作る『パン・コンプレ』、トウモロコシ粉入り『パ

ン・オ・マイス』、灰分が高い石臼挽き粉「T110」でつくる『トゥルト・ドゥ・ムール』、T110粉にドライフルーツ（レーズン、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ）を加えたボリュームのある『パン・パンチー』、小麦粉とライ麦粉、麦芽粉を混ぜた黒パン『パン・スカンディナーヴ』など。週末限定のパンもあり、これまでハイビスカス風味やチョコレート入りのパンなど、毎月新作を発表している。



シェフ・ブーランジェのアレクシス・ブルジョさん。©Tour d'Argent