

フランスの伝統や文化を若手シェフが再構築 個性あるテーマを提案する 高級ホテルのティータイム

パリでは高級ホテル、なかでも5つ星ホテルの上にあたるパラス・ホテルのリニューアルが相次いでいる。オープンの際に、レストランだけでなく有名シェフが手がけるパティスリーにも注目が集まる。ホテルの歴史をふまえたテーマを掲げたアフタヌーン・ティーを提案したり、テイクアウトができるパティスリーをオープンしたりと、差別化を図りながら個性を競いあっている。

マリー・アントワネットに まつわるおやつを 歴史あるホテルで

パリのコンコルド広場に建つオテル・ドゥ・クリヨン、4年間にわたる改装工事を経て2017年7月に再オープンした。シェフ・パティシエは今年4月、M.O.F.（フランス最優秀職人）パ

ティシエの称号をもつジェローム・ショセスさんを継いで、28歳のパブロ・ジケルさんが就任した。

ホテルの建物は1758年にルイ15世紀の命によって建てられたもので、1909年からホテルとなり、フランスの歴史的建造物に指定。世界中のVIPが宿泊する由緒あるホテルだ。マリー・アントワネットがこの場所でピア

ノのレッスンを受けたと言われることから、ティータイムのテーマは『マリー・アントワネットに捧げる“公爵のおやつ”』（ホットドリンク付き60ユーロ）。

オレンジ花水風味のフランボワーズをジャスミンティー味のココナツ・クリームで包んだ『フルール・ドゥ・ジャスマン』（ジャスミンの花）、クレーム・パティシ



Hôtel de Crillon,
A Rosewood Hotel
10 Place de la Concorde,
75008 Paris

ティータイムが楽しめる「ジャルダン・ディヴェール」 ©Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel



あたたかいチョコレートのソースをかけると、中からチョコレートのクリームと塩キャラメルがとろけだす「レマティット」 ©Thomas Dhellemmes



黄金に輝くチョコレートの「レクラ」。その下には、ヘーゼルナッツのサブレとミルク・ブラリネのチョコレートのムースが表れる ©Thomas Dhellemmes



バラの花をかたどった「フルール・ドゥ・ジャスマン」 ©Thomas Dhellemmes



シュー菓子「シュー・ダムール」 ©Thomas Dhellemmes