

café [カフェ-スイーツ] sweets

新顔。パティスリーの

スペンジャリテ

看板商品に店づくりアイデア満載!!

パリの

最新スイーツショップ

ニューオープン10店の
スペンジャリテを
レシピ付きで大公開!



看板商品に店づくりアイデア満載!! パリの最新スイーツショップ

スイーツトレンドの発信地であるパリ。本企画では、そんなパリで差別化に成功しているニューオープン話題店にフォーカス。書店併設店舗やデザート専門店など店づくりで個性を表現したり、グルテンフリー商品の充実、ティラミスに特化などメニューで新たな提案をしたり……ユニークなアイデアが詰まった最新コンセプトのスイーツショップをレポートします。



2013年12月OPEN
皿盛りデザート専門店

デサンス
Dessance



2014年5月OPEN
グルテンフリー食品専門店

**ノーグル・
テイクアウェイ**
Noglu Take Away



2014年3月OPEN
書店併設パティスリー

ユヌ・スーリ・エ・デ・ゾム
Une Souris et des Hommes



2014年6月OPEN
斬新なデザインのパティスリー

ガステル
Gastel



2014年5月OPEN
ティラミス専門店

**ウィー・アー・
ティラミス**
We Are Tiramisu

デサンス

Dessance

74 rue des Archives 75003 Paris

☎01 42 77 23 62

営業時間 / 14時~23時、

金・土曜 12時~23時30分、日曜 12時~23時

定休日 / 月・火曜

<http://www.dessance.fr>

野菜やチーズなども使い、 驚きを演出したデザートを提供

数年前からトレンドの発信地として注目されている北マレ地区に2013年12月にオープンしたデセール・ア・ラシエット(皿盛りデザート)専門のレストラン「デサンス」。パリではレストラン以外で皿盛りデザートを味わえる機会が少ないこともあり、新しいスタイルの同店は大いに話題を集めている。

「皿盛りデザートにこれまでにない角度からアプローチしたかった」とオーナーのフィリップ・バラヌさん。11年、パリ9区に蒸し煮料理とタパスを融合させた新コンセプトのレストラン「ブレザンヴィル」を開業し、人気店に育て上げた人物だ。ミシュランの星付きレストランで修業を積んだパティシエのクリストフ・ブジェさんと出会ったことで、デザートレストランの開業が実現したという。

メニューはアラカルトのデザート5品、チーズ風味のマドレーヌといったサレ(塩味)系3品のほか、デザート5品もしくはデザート4品とサレ系1~2品のコースを用意。いずれもアミューズ・ブッシュとミニアルディーズ(小菓子)が付く。ウォッカでマリネしたバナナに、フレッシュのセロリとショウガのアイスなどを添えた「バナナのマリネ セロリとショウガのアイス、スペキュロス添え」や、「フレッシュとコンフィのリンゴ、ルッコラ、紫ジャガイモのピューレ、マルジョレーヌのシャーベット」「羊のチーズ、ブラッドオレンジのコンフィ、マスタードパウダー」といった個性的な味の商品もそろえ、果物だけでなく、野菜やチーズなども組み合わせながら、砂糖の量を最小限に抑え、素材本来の甘みを引き出している。ソースや泡などの多彩な形状やアイスやフランベといった温度差を楽しめるのもデザート醍醐味だ。また、各メニューと相性のよいワインや紅茶などを提案し、こちらも好評を得ている。

Text / Chiaki Mitomi Photo / Manabu Matsunaga

高級感あふれる店内で
斬新な味を提供する
皿盛りデザート専門店

木材や石材、鏡などを
組み合わせた洗練され
たデザインの内装。鏡
を使うことで店内を廣
く見せている。

2階に続く青い階段の
壁には無骨な木をイメ
ージした鉄製の飾りが。

店舗は古い石造りの
建物。入口に店
名のアルファベットを
組み合わせた
ロゴを描いた。

2階のテーブル席。夜
はキャンドルが灯され、
高級感のある雰囲気。



オーナー
フィリップ・バラヌさん(左)
Philippe Baranes
シェフパティシエ
クリストフ・ブシェさん
Christophe Boucher

バラヌさんは飲食コンサルタントとしても活躍。レストラン「プレザンヴィル」も経営する。ブシェさんはレストラン「グラン・ヴェフル」「ルドワイヤン」などで修業。

野菜や果物には糖分が含まれていますから、過剰に砂糖を加える必要はないんです。当店では素材本来の風味を引き出し、酸味や塩味、苦みを加えて味に奥行きを出しながら、調和のとれた味や食感にしています。それぞれのデザートに合うドリンクも提案。いずれもデザートに合うドリンクも提案。いずれもデザートに合うドリンクも提案。いずれもデザートに合うドリンクも提案。

デザートは、テイクアウトを前提にしたパティスリーよりも自由度が高いこと。旬の素材をさまざまな製法で表現でき、もっともおいしい状態で食べていただけます。素材本来の風味を生かすことに重きを置いているので、素材についての幅広い知識は不可欠。近年は食材の種類も増え、さまざまな製法も生まれているので、デザートの可能性はまだまだ広がると思います。(ブシェさん)

1メロンのガスパチョに発泡ワインのシャーベット、ピーマンのクリーム、パチパチとはじけるポッピングシュガーの組合せ。すべてのデザートに甘いアミューズ・ブッシュが付く。2ゆでたグリーンピースとノンジンのシャーベットにグリーンピースのポタージュをそそぐ。塩味のアミューズ・ブッシュはサレ系商品にのみ付く。3コンポート、ドライ、エキューム(泡)、煮たものの4タイプのルバーヴを組み合わせた。ヴェルヴェーヌのムース、ハチミツとライム果汁をからめたフランボワーズを添える(€19.00)。4ビスキュイ・ショコラとバニラアイス、キャラメルをメレンゲでおおい、ウイスキーでフランベ(€19.00)。5ヘーゼルナッツを加えてウオッカでマリネしたバナナの甘みを、セロリの独特の風味が引き締める。くだいたスペキュロスとショウガのアイス添え(€19.00)。6最後に供される小菓子。マンゴのソースとスイカ、チェリーのギモーヴ、パイナップルとシソ風味の糖衣をかけたアーモンド。

皿盛りデザートの可能性は無限大。
多彩な素材と製法をとり入れています



ルバーヴとフランボワーズのムース
ハチミツ、ライム、ヴェルヴェーヌのムース添え
Rhubarbe, Framboises, Miel, Citron
Vert, Mousse, Verveine



1
アミューズ・ブッシュ
Amuse Bouche



2
アミューズ・ブッシュ
Amuse Bouche



4
ウイスキーでフランベしたノルウェー風オムレツ
Omelette Norvégienne Fumée, Flambee au Whisky

ウイスキーでフランベして香り高く。
ゴツゴツした見た目も斬新な1品



6
ミニアルティーズ
Mignardises



5
バナナのマリネ セロリとショウガのアイス添え
Banane Marinée, Celeri, Glace Gingembre, Speculoos