

美食の芸術 FOR GOURMET

アンジェ



フライパンにバター、大きじり杯の砂糖、さらにレモン1枚を落としてじっくり火にかけて溶かす。



マーマレードの味を調節したオレンジジュースを投入しソースを作る。



カスタードクリームをサンドしたクレープとオレンジを入れて煮込む。



リキュールを入れてフランベ(アルコール成分を飛ばすこと)する。

VOL.21

クレープシュゼット ¥1,300
ダーズリンティ ¥450

目の前のワゴンで仕上げたパティシエの芸術品を頂く。

パティシエとはフランス語で「デザート担当の調理師」を指す。このような呼称を与えられていること自体、フランス料理というワグリのなかで「デザート」がいかに重要であるかを示している。宝ヶ池「アンジュ」はその名に「パティシエ」と冠する通り、本格的に西洋菓子に取り組んでいる店である。キッチンを預かるのは弱冠23歳の杉本さん。「デザート」といっても、魅せる要素も大切にす。今月紹介するクレープシュゼットは、注文するとガスコンロを備え付けたワゴンで調理してくれる。しかも目の前で。「入店前からこのメニューはありましたが、僕なりにアレンジしています」。例えばクレープ。こげめは左側にしか入れない。そのこげもまだらに、しかもキレイな色に仕上げられる。ソースはさらに微妙な調節を必要とする。バター、砂糖、レモン、オレンジジュースを入れて作り、そこにクレープを入れて仕上げられるのだが、煮つめすぎるとオレンジの風味が飛んでしまう。煮込みがたりないとソースそのものがクレープに馴染まないう。もちろん失敗は許されない。客を目の前にしたパティシエに逃げ場はないのだ。一瞬一瞬の真剣勝負によってわずかに数分の命が与えられた芸術品が完成する。フルーツの甘酸っぱい香りを楽しんだあと、一口ほうばる。オレンジの酸味が広がり、クレープの柔らかな食感のあと、再び甘みが顔を覗かせる。「クレープの中には、カスタードクリームがサンドしてあります。酸味を抑えるためです」。オレンジの風味を惜しみつつ、ダーズリンを飲む。デザートも食事の大切な一部であること、知らされる逸品である。



すきもと せい
杉本 映さん

辻製菓専門学校卒業後、アンジュにパティシエとして入店。以来4年間、華やかで見るとは裏も兼ね備えた華子づくりに取り組みつづける。滋賀県出身の23歳。



取材・文/藤枝 雅一
写真/HARRY'S EYE

PATISSERIE ANGE
京都市左京区宝ヶ池
国際会議場前
TEL 075・711・6289
10:30~23:30/無休
ご予約/¥800~1,000