



フライパンにバター、大さじ1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。



マーマレードで味を調節し、オレンジジュースを入れ、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（アルコール成分を蒸はすこと）する。



VOL.21

クレープシュゼット ¥1,300
ダージリンティ ¥450

目の前のワゴンで仕上げた パティシェの芸術品を頂く。

パティシェとはフランス語で「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クのなかで「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・イシエリ」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。「デザートといつても、魅せる要素も大切です。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

の前でだ。「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

もキレイなきつね色に

つける。ソースはさら

に微妙な調節が必要と

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

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。もちろん失敗

は許されない。客を目

前にしたパティシェ

に逃げ場はないのだ。

一瞬一瞬の真剣勝負

によつてわずか数分の

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

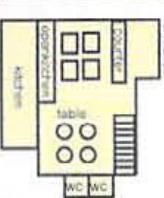
みつつ、ダージリンを飲

む。デザートも食事の大

切な一部であること

を知らされる逸品であ

る。



杉本 映さん
えい

卒業後、アンジェにパティシェとして入店。以来4年間、華やかで見る楽しみも兼ね備えた華子づくりに取り組みつける。滋賀県出身の23歳。



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

ご予算/¥800~1,000

取材・文/藤枝 雅一
写真/HARRY'S EYE