

今回のチーズマスター会通信では、2014年2月8日に行われた“青山でパリの味と雰囲気を楽しむ”の様様をお届けいたします。

ときは2014年2月8日、前夜からの雪が降り続き、心配でレストランと相談していたが、やはり交通機関の状況により欠席が5名、しかし食材が仕込まれて待っているここ青山の地、ビストロ Benoit の階段を歩み、それぞれ23名がパリの匂いを感じながらテーブルに着く。ああ開催されてほっとする。

なんと床がベルサイユ宮殿と同じ床材、シャンデリア、壁絵、テーブル、椅子とすべてフランス製、エッフェル塔設計者のミニエッフェル塔三つのうちの 하나가サロンに置かれていたのはビックリ。1912年創業から100年を経たパリの Benoit をフランスの巨匠アラン・デュカスが引き継ぎ、プロデュースしたレストランなので、すべてがフランススタイルである。

午後2時〜と、遅めのランチタイムにしたので60人以上の席もほどよく、客がそれぞれ食事を愉しんでいた。

「チーズマスター会 Menu」が、各ナフキンの上に！

Cremant de Bourgogne で乾杯 “A votre sante”

Vin Blanc は2011 Touraine Domaine Paget



<Entrée (前菜)>

タスマニア産サーモンのマリネとじゃがいも グリッピッシュソース

Vin rouge は2008 Llistrac-Medoc Chateau Fourcas-Hosten

<Plats (メイン料理)>

豚ホホ肉の煮込み 人参とオニオンヌーボー

食材としては珍しい豚ホホ肉で、繊細な風味が特徴のため白ワインで煮込み、約3時間。ナイフが必要ないほどホロっと崩れるように優しく煮込んである。

フォン・ド・ヴォーを加えたコクのあるソースをまとわせてあり、抜群の美味しさだった。



<Fromages>

Brocciu Corse ブロッチュ コルス 山羊乳 ナポレオンの母レティジアのお気に入り

Beaufort ボーフォール ブリヤサヴァランが「美味礼讃」の中でプリンスと呼んだアルプス山のチーズ

<Dessert (デザート)>

オレンジのティアン ピンクグレープフルーツのソルベ

アラン・デュカスの春を代表するスペシャリテだそうで、塩を加えて焼き上げたブルターニュ地方のサブレの上に、たっぷりとオレンジマーマレードを加えたクリーム、カラメルを合わせたフレッシュオレンジと、爽やかなグレープフルーツのシャーベット、口の中で奏でる食感、甘さ、ほろ苦さ。外は大雪・冬のデザートになった。



ほんのり酔いで10階の窓から吹雪く様を見、コーヒーを飲みながらお開きとした。

また季節の良い時にゆっくり楽しむことにしよう。

(板垣輝司 記)