

マルシェズニデビレール お総菜も売っている食料品店。少しずつ買って手軽にパリの味見を。

パリからスペインへ6000*。味のドライブ その1

パリ
カルチェラタン
食べ歩き

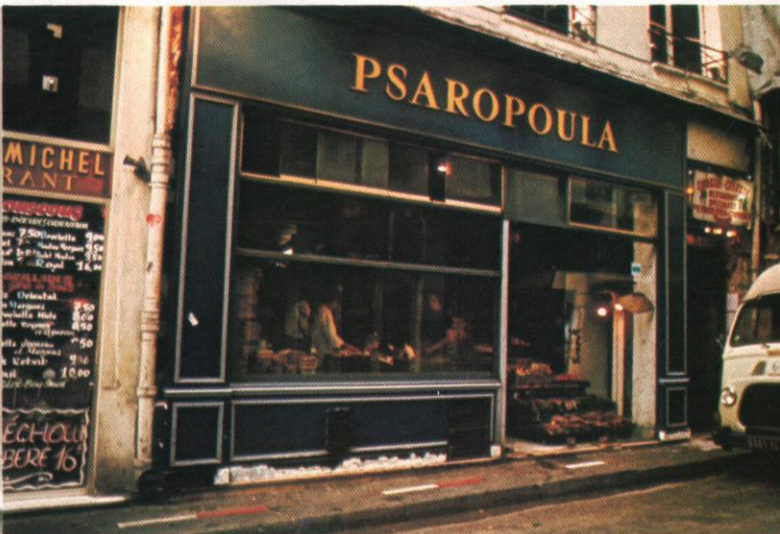
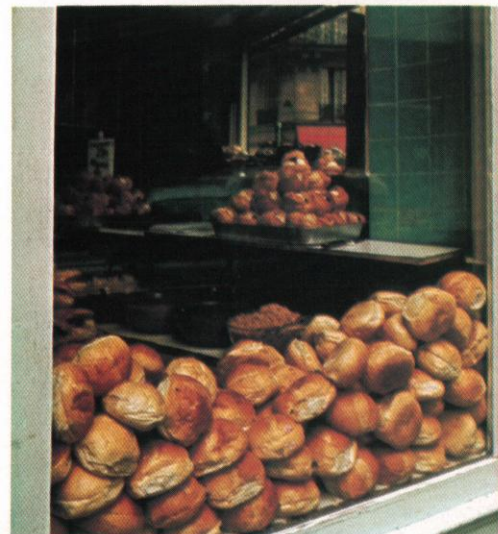


島 静代
撮影/島 伸一

私の人生における最初のかげ、料理の勉強を志してパリに来てからもう三年になる。プロ養成校のメティエルアリメタシオンを、たった一人の女性として卒業した私は、国家試験にもパスして、現在は日本でもおなじみのM・ドラベールさんの店で修業中。昨年のバカンスには、より多くの料理を知りたいと、カメラマンの弟と二人、パリからスペインへと味のドライブの旅に立った。
まず最初に、パリで最も若者の多い町カルチェラタンでの味の店をご紹介します。

チュニジアン サンドイッチが売り物。

プサロプーラ 生きた魚やカニが並ぶギリシア料理の店。

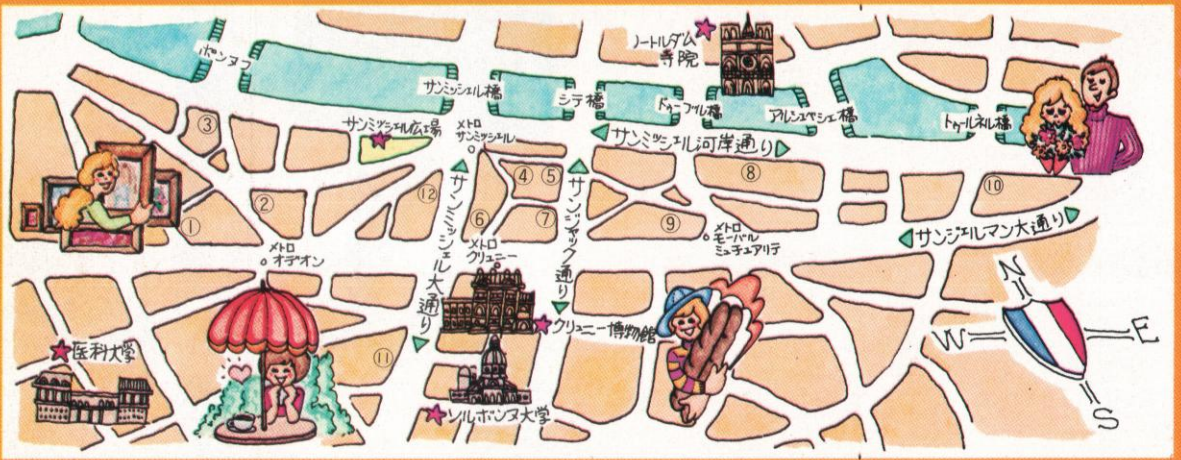




ノートルダムのメニュー クレープとアボカド、コンビネーションサラダの三品で、約60³ (3600円前後)。

ノートルダム ノートルダム寺院の鐘の音も聞こえるビストロ。

●地図中の番号は、次頁でご案内する店の番号です。



クリュニィ ことばが通じなくても好みに選べるセルフサービスの店。 シェープル ドール 金の羊の農家という名のレストラン。



カルチエラタンは、ソルボンヌを中心とした学生街。東京の本郷と新宿をミックスしたようなふんい気がただよい、フランス国内はもちろん、世界各国からの留学生、若者たちでいつも活気を呈している。レストランもびんからきりまで、一人1ツラ50ツ(約100円)前後で食べられる学生食堂から、200ツ(約1万2000円)前後もする高級店まで数多い。番号は前頁地図参照。

①マルシェニジブール Marchesini-Deviller

トゥール通り一帯のこの辺は、市場街。この店はシヤルキュットトリー、日本でいうならば食料品店で、乾物やかん詰めほかに、ソーセージ、ハム、パテ、サラダなども売っている。サラミソーセージなどは癖が強くて日本人には合わないが、ハムやパテ、キャベツの酢づけなどはいい。

②ルフロップ Le Frocpe

世界で最も古いカフェで、一六八六年に作られたという。この店では、迷わずにその日の定食をとるとよい。ポリュームがあつて安い。9ツラ(約550円)というものがあるが、25ツラ前後のものが多い。

③オー トウロア ボー Aux Trois Boles

お茶わんに三杯、という名の店。マダムが、クレープの本場ブルターニュ地方の出身とかで、各種のクレープがある。中でもチーズと卵のクレープがおすすめ。グリエールチーズが、暖かなクレープにとろりと合つたまらなくおいしい。

④パティスリー スユド チュニジアン Patisserie Sud Turisien

チュニジアのお菓子とサンドイッチの店。大きな丸パンに、かん詰めのマグロ、トマトなどをはさみ、赤とうがらがきいて、ポリュームたっぷりなもの。

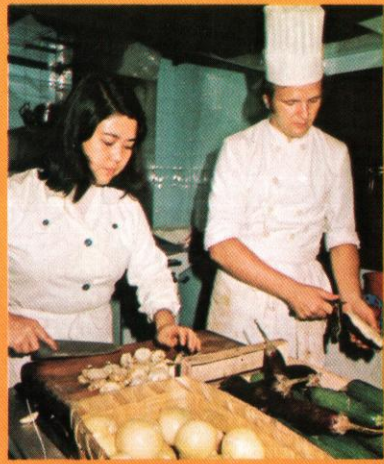
⑤プサロプーラ Psaropoula

肉料理に飽きたときにはここでタイの塩焼き(Poisson Grille)や、白身魚のコロッケやギリシア風サラダもおもしろい。

⑥ラタン クリュニイ Latin Cury

セルフサービスレストラン。味はいいといえないが、

M・ドラベーンさんの店、カメラア、で仕事中の島さん。撮影/泉 恒司



安いのと気楽なのがよい。10ツ(約600円)前後でデザートまでのワンコースが食べられる。

⑦ブート グリル Le Boule Grill

チュニジア料理の店。名物はクスクス。小鳥のえさのような雑穀を蒸して、羊肉やとり肉、牛肉などを煮込んだソースがかかっている。結構いける。

⑧ノートルダム Notre-Dame

看板にビストロとあるが、居酒屋の意。ここでは、クレープにグリエールチーズをはさんだピッツア風のCrape Mortsaid がおいしい。また、アボカドの果肉にカニやレーズンをあえ、カイエンソースをきかせた、Avocat sulfane がおすすめ。

⑨ハ キヤルン Chey Garin

ミジュランの味のガイドブックでも、四つ星がつけられているレストラン。本格的フランス料理を味わいたいかたはどうぞ。オードブルのオマール(エビの一種)、魚料理はマス、鳥料理ではしぎの赤ぶどう酒煮などに、ぶどう酒で、一人150ツ(約1万円)くらいは必要。

⑩青島飯店 Tsing Tao

パリには数多くの中国料理店があるが、ギョーザがあるのはこの店だけ。中国風サラダをとつても、全部で20ツ(約1200円)ですむ。

⑪パンフィズリ ドウ ラ ソルボンヌ Patisserie-Confiserie de la Sorbonne

ソルボンヌの前にあるパティスリー、お菓子の店。チョコレートやリキュールにつけた果実類がおいしい。

⑫ルマスドゥ ラ シェイブル ドール

Le mas de la chèvre d'or

金の羊の農家という、南フランス地方のことをもじつた名前からわかるように、プロバンス地方の料理が特徴の店。各種の魚からとつたサフランのかおりのスープを、卵黄とにんにく入りのマヨネーズとかりつと焼いたバゲットの薄切りといっしょに食べる、Soupe de Poisson がおすすめ。一人約60ツ(約3600円)で食事ができる。

●次号では、フランスのいなかの家庭料理レポートをお届けする予定です。