



◆パリの三つ星シェフの重鎮、ギィ・サヴォア氏に遅れること5年、2007年からパリで三つ星タイトルを保持するトップ・シェフ、フレデリック・アントン氏のレストランを訪ねた。

ブローニュの森の奥に堂々と構える白亜館がアントン氏のレストラン、その名も「ル・プレ・カトラン」。ブルターニュ地方の海の幸の料理で定評のあるアントン氏のレストランで、名物オマール・ブルトン（ブルターニュ産のオマール海老）を試食したいという筆者に、パリ在住の料理研究家が連れ添ってくれた。

パリの三つ星レストランは、どのお店でも、まずはアペリティフにと銘醸のシャンパンを薦める。筆者は料理研究家の勧めに従って、アペリティフをお断りし、ブルゴーニュの若

い赤ワインを2人で空けることにした。パリのレストランの慣わし通り、まずは「アミューズ・グルメ」（突き出し）が運ばれる。ソムリエに赤ワインを開栓してもらい、アミューズ・グルメをつまみ終わると、恰幅のよいメートル・ドテル（給仕長）が大きなメニューを差し出して注文を取りに来た。

筆者は、アントレ（前菜）に「フォアグラのテリーヌ」、メイン（主菜）には念願の「オマール・ブルトンのアメリカヌ風」。



料理研究家は、アントレに「生フォアグラのソテー」、メインに「ランゴスティーヌ・ブルトン（ブルターニュ産アカザ海老）」を選んだ。「ル・プレ・カトラン」のメニューの中で、筆者がオマール・ブルトンに拘ったのは、海産物の中で最も高級な食材と言われるオマール海老をトップ・シェフのアントン氏はどのように調理するだろうか、大いに関心があった。

◆日本では伊勢海老に相当する大型の美味な海老「オマール・ブルトン」は、甲羅が濃紺色で大きな鉗を持つロブスター種の大海老。生きたオマール・ブルトンの価格は、パリの市場ではキロ当たり39ユーロ（約5千円）。日本の伊勢海老の価格

ダイニングルーム、ル・ブレ・カトラン



と比べると、むしろ廉価な食材といえそうだが、パリではキャビアやスコティッシュ・スモーク・サーモンに次ぐ高級食材。もちろん、パリ市民の大好物の1つで、祝祭の日には、家庭でも料理店でも好んで食される。このオマール・ブルトン、料理店では日本の伊勢海老と同様に、大きな甲羅や爪とともに、お皿に盛り付けて出されることが多い。ただし、フランス風の調理法は、生きた海老を必ずポイルし、特製のソースやスープと和えて供されることが特徴だ。

◆さて、筆者の食したアントレ（前菜）は、鮮度の高いフォアグラのテリーヌ。生のフォアグラをキッチンで白ワインと香料を添えて調理したばかりのようだ。「こんなに美味しいフォアグラであったら、甘口の白ワインを頼むべきだった！」とは、後の祭り。

アントレの皿がギャルソン（ウェイター）によって下げられると、別のギャルソンが銀色の大蓋を被せたオマール・ブルトンテーブルに運んで来た。「ボナ・ベティ（どうぞ召上れ）」と言いながら、ギャルソンが銀蓋を外すと、現れたのは、大きな丸皿の中心に和菓子のような球体の赤い塊だった。ポイルしたオマール海老の身を丁寧にほぐし、組み合わせてこぶし大の塊に成形し、海老味噌と殻を濾して作った出汁にレンズ豆を交えて調理したスープ・アメリカーナに浮かせていた。味は上々。立て続けに、ギャルソンは、オマール海老の爪の身を、トマト風味のリゾット（イタリア発祥の米料理）に載せた第二の皿を運んできた。イタリア産のリコッタ・チーズのスライス2枚、バジルの大葉3枚がしっかり載せられ、100パーセント、イタリア料理になっている。海老味噌のスープ皿と、トマト風味のリゾット皿の2皿に分けて、オマール海老一匹分の身をすべて食してもらおうとする手間のかかる料理、ア



ブルゴーニュ・ワイン（赤）2014



オマール・ブルトンは調理前に客に見せる料理店が多い。



フレッシュ・フォアグラのテリーヌ



フレッシュ・フォアグラのソテー



南仏の星付きレストランのオマール・ブルトンの姿造り



各テーブルで料理説明をするメートル・ドテル



オマール・ブルトン、アメリカーナ

ントン氏の腕がさえる。

◆友人の料理研究家がオーダーした「ランゴスティーヌ・ブルトン」は、グリルしたアカザ海老の身3個をコーンスープに浮かせた料理が第一の皿。続いて、ボイルしたアカザ海老の身を卵白の泡で包んだ第二の皿が運ばれた。食材を卵白の泡で包み込んで供すという料理手法、サプライズというほかはない。

メインの料理を食べ終わると、「デザートはいかがですか」とギャルソンが言う。「コーヒーだけで結構です」と、オウム返しにデザートを断ったつもりだったが、届けられたのは、コーヒーではなくケーキを載せた皿が2皿だった。

「これはいったい何ですか？」の問いに、ギャルソンは笑みを浮かべながら、「当店の自慢のデザートです。是非、お食べになってください！」というが早いか、テーブルに並べて去った。筆者が食したのは、チョコレートのエクレア、料理研究家の食したのは、チョコレート・ムースを水飴のバブルで包んだケーキ。サプライズだった。

それもそのはず、「ル・プレ・カトラン」のパティシエール（菓子専門の女性シェフ）は、パリでは名高いクリステル・ブリュア女史。パティ

(右上) オマール・ブルトン、アメリカーナ



(右下) オマール・ブルトン、トマト・リゾットと共に

(左下) ランゴスティーヌ・ブルトン、コーンスープと共に





ランゴスティーヌ・ブルトンの  
アワ包み (2つとも)



チョコレート・ムースのバブル  
包み (デザート)



チョコレート・エクレア (デザート)

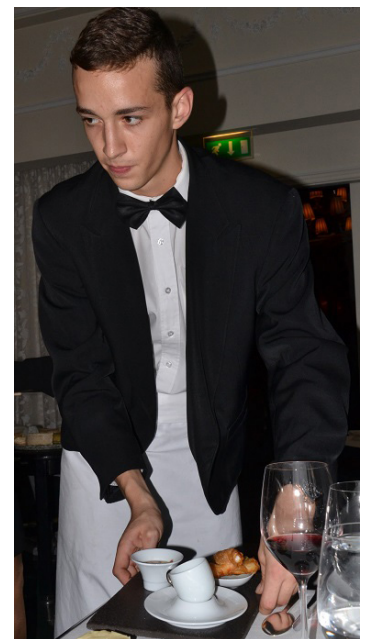
シエール・ブリュアのデザート、事前に知っていれば、その日のお薦め一番菓子をオーダーすべきだった。

エリゼ宮の食卓のような豪華なダイニングルームでご馳走を食べる喜びを噛みしめ、ソムリエ、ギャルソン、メートル・ドテルなど大勢の給仕人の心温まるサービスを愛でながら、会計は2人で450ユーロ (1人当たり日本円で2万5千円)。明細書には、筆者らが最後に食したデザートの数値は、含まれていなかった。

◆三つ星シェフ、フレデリック・アントン氏は、いうまでもなく、フランス料理界の帝王と呼ばれた故ジョエル・ロブションに早くから弟子入りし、長くロブション氏の片腕としてロブション氏の三つ星レストランを仕切ってきた若きトップ・シェフ。独立して、「ル・プレ・カトラン」のヘッド・シェフに就任すると間もなく、史上最年少の39歳で三つ星シェフに輝いた。ロブション氏の華麗で精緻な現代フランス料理手法を引き継ぎながら、優良食材の選択に力を入れ、食材の持つ味、香り、食感を最大限に生み出す調理に磨きをかけた。フランス料理界におけるアントン氏の活躍がますます期待される。(以上、2019年の取材)



ル・プレ・カトランのアネックス  
(別館)



ギャルソンがコーヒーを  
運んで来た。



オーセンティックなフランス料理をリードしてきた「エリゼ宮の食卓」