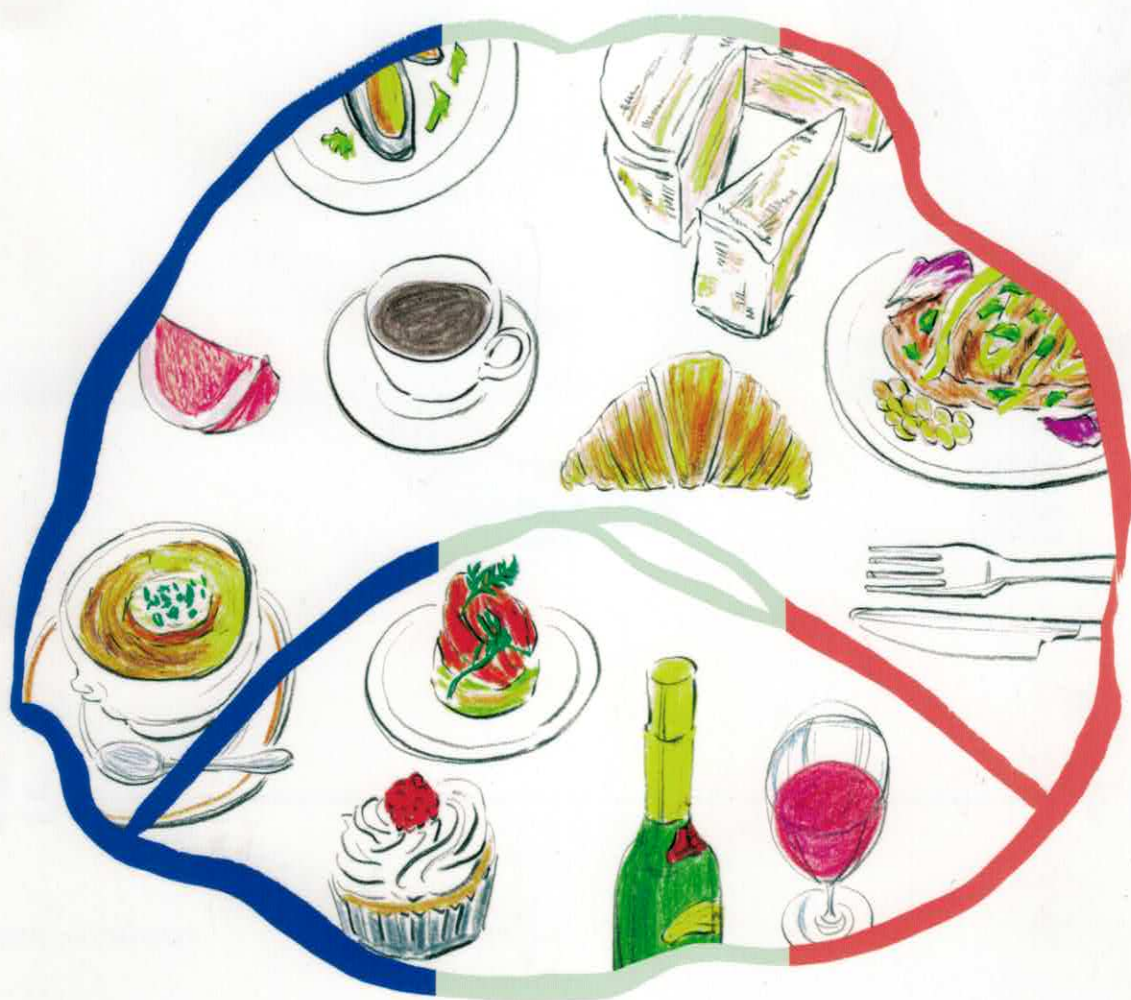


100
Adresses Gourmandes
de
PARIS



永久保存版グルメバイブル

決定! パリのおいしい100店。

madame
FIGARO

フィガロジャポン2015年5月号別冊付録 japon

のビストロ。

パリの食で誰もが知りたいアドレスといえば、おいしいビストロ。スターシェフが手がける店なら、洗練の皿が手ごろに味わえる。

adresse 007

シャルドヌ 11区

昔ながらの空間で、現代版ビストロ料理を満喫。

1ツ星レストランのオーナーシェフで、テレビ番組でも活躍するシリル・リニャック。「自分の愛するものは伝統」とゆるぎない指針を持つ彼は、1905年創業の老舗ビストロで歴史的建造物にも指定された「シャルドヌ」の古きよきインテリアに惚れ込み、店を受け継いだ。クラシックなビストロ料理を現代に甦らせるというコンセプトで、クロック・ムッシュをクラブサンドイッチ風に仕立てたり、タルタルステーキは質のいい肉をミンチにせず、たたき風にしたりとモダンにアレンジ。チャームングなリニャックらしいアイデア満載の料理がレトロな空間で楽しめる。



シリル・リニャック
Cyril Lignac

1977年仏ミディピレネー地方生まれ。3ツ星シェフ、アラン・バサールなどに師事。2005年レストラン「ル・キャンジエム」をオープン。12年1ツ星を獲得。「シャルドヌ」、「シャルドヌ・デブレ」のほか、パティスリーも運営する。

adresse 006

ラザール 8区

朝から営業！
駅構内でおいしい1日を。

パレスホテルであるル・プリストルの料理長エリック・フレションが監修するサン・ラザール駅構内のカフェ・レストラン。サン・ラザール駅はノルマンディ地方への発着駅。ノルマンディ出身のフレションが原点へ戻りたいという思いからオープンした店だ。ビストロのオーナーシェフを務めていたこともある彼は、上質な味をリーズナブルに供する庶民的な料理へのこだわりがひと倍強い。ビストロ時代からのスペシャリテ、豚の三枚肉のグリルや、朝ならアツアツのクロワッサンなどの朝食もオツ。昼夜通しで利用できるため、知っておくと便利な店のひとつだ。



エリック・フレション
Eric Frechon

1963年仏ノルマンディ地方出身。オテル・ドゥ・クリヨンのセカンドシェフを経て、19区にビストロをオープン。99年にル・プリストルの料理長に抜擢される。2009年にミシュランの3ツ星を獲得。13年にラザールをオープン。



1. レモンのコンフィやスパイスと、白ワインで7時間煮込んだ仔羊。挽き割り小麦を合わせて、「Agneau de Sept Heures Confit au Citron et aux Olives」34ユーロ 2. 卵がたっぷりに入ったプディングのようなケーキで、表面にかけられたキャラメルとの相性が抜群。サン・ラザール駅からノルマンディ地方へと向かう電車の終着駅のひとつ、ドーヴィルと命名。「Paris-Deauville」8ユーロ

料理はすべて昼夜共通の39ユーロのコースから。1. 砕いたジャガイモの上に、マヨネーズソースで焼いたカニ肉をのせて、トマトで飾った煎菜「Enfrite de Tourteau en Salade, Pommes de Terre Tridées」2. エール・エルのクレープ、ミンチンに引く抜かれた、ともあがるお茶にも適量の深いリニャックのデザート。スペインのひたひたの「ババ・オ・ラム」砂糖控えのシャンティクリームをたっぷり添え、「Baba au Rhum, Crème Fouettée à la Vanille」3. せここと火を通したたらば、味噌のソースと表面をキャラメリゼ。香ばしい風味が絶妙の「Cablillon Caramelise au Miso」



3. パリの伝統的でシンプルな料理。ミモザ風卵を3種の香りでランクアップ。ハーブ入り、ツナ入り、カニ肉入りの黄身のピュレをそれぞれ上品に絞出した。「Œufs de Poule Mimosa, au Thon et au Crabe」12ユーロ 4. 国鉄と地下鉄が交差する、主要な駅の構内にある。バゲットは店内で焼き上げ、ハムを挟んだサンドイッチはテイクアウトにも最適。

Chardenoux MAP P40 A

1, rue Jules Vallès 75011
☎01・43・71・49・52
M CHARONNE,
FAIDHERBE CHALIGNY
☎12時～14時30分 L.O.、
19時～23時 L.O.
☎12/24、12/25
カード：(A)、(M)、(V)
要予約
創業年：2008年
シェフ名：シリル・リニャック
ドレスコード：カジュアルシック
予算：昼22ユーロ～、夜39ユーロ～
英語のメニューがある。英語が通じる
www.restaurantlechardenoux.com



4. すりガラスや大理石のテーブルなど、そこここに古きよきパリが。5. 赤いひさしが目印。向かいにはリニャックのパティスリーもある。

Lazare MAP P41 C a-1

Parvis de la Gare
Saint Lazare
rue Intérieure 75008
☎01・44・90・80・80
M ST LAZARE
☎7時30分～23時30分 L.O.
☎12/24、12/25
カード：(A)、(M)、(V)
予約したほうがいい
創業年：2013年
シェフ名：エリック・フレション
ドレスコード：カジュアルシック
予算：30ユーロ～
英語のメニューがある。英語が通じる
www.lazare-paris.fr

