普通のパリとニース 美味しいものを探す旅

江戸ソバリエ 田口清美



「パリ・ニース とっておき満腹ツアー」という極めて魅力的なコピーに、一も二もなく申し込んだ今回のツアーは、旅行会社を通すことなく自分たちの好きなところへ出かけ、 美味しいものを探して食べ歩くという夢の様な旅行でした。

そのため予め大まかな予定を立てた以外スケジュールは白紙。現地で希望により如何ようにも変えられるという自由さ! ただし私と友人は現地に詳しいわけでもなく、私など20数年前に出かけたパリの記憶もおぼろげで、ただただ現地に詳しい同行のメンバーにくっついて行くだけというスタンスでしたが。

さて旅の始まりは、まずは羽田空港からパリのドゴール空港に着いたのが 18 時 25 分。ホテルに荷物を置いて早速パリのイトウョーカドーみたいな「モノプリ」というスーパーマーケットへ買い出し。日本同様量り売りのお惣菜コーナーもあり、日本なら高級レストランで出てきそうな鴨のパテや骨付きのハムなど、とびきりの美味しさのものが日本円なら 300 円から 500 円位で普通に売られていてびっくりするやら羨ましいやら。閉店時間間際でパテくらいしか売ってもらえませんでしたが、ホテルに持ち帰りその後ちびちびと切り分けては食べることになりました。ほんとにレストランはいらないほど、おいひぃ~。(笑)





ホテルがメトロ3駅の集まるエッフェル塔近くのとても便利な立地にあったので、その後どこへ行くにも、腹ごなしも兼ねてというか、とにかくそれ以上によく歩き回りました。 急ぐ時や雨の時のタクシー以外はメトロと徒歩でしたから。そこでよくよく思い知らされたのがパリのメトロにはエスカレーターがない?でした。ずいぶんメトロも利用しましたがエスカレターにお目にかかったのは二度だけ。延々と続く階段をエッチラオッチラ息を切らして上り降り。パリのお年寄りはこの階段どうしているのかしら? あまりお年寄りを 見かけなかったような? 探せばエスカレーターは設置されていたのかも知れませんが、ひたすら階段に挑戦していましたね。(笑)

夕飯は歩いて近くのビストロへ。ガサガサと騒がしい中にもベル・エポック~古き良き時代を彷彿とさせる内装はなぜか落ち着いた雰囲気を漂わせています。いろんな国の人がいて皆しっくりとその風景に馴染んでました。



2 日目の朝はサンジェルマン・デ・プレの人気マルシェ「ラスパイユ」へ。火曜と木曜に開かれますが、オーガニック (BIO) のマルシェは日曜のみ。そこを狙って出かけました。まず新鮮な野菜の量とカラフルさに圧倒され、魚・ハム・チーズが新鮮で種類の多いのにもびっくり。さすが農業大国といわれるお国の物量です。そしてパリでも今はオーガニックがブームとか。好きなものやコーヒーを買って近くの公園でパクツキながら休憩。





その後ル・ボン・マルシェ内の「ラ・グランドエピスリー」食料品売り場でお買い物。ここは高級食材を扱う、日本でいえば伊勢丹みたいな感じのデパート。チラと**ソバリエ意識が出て、ここならばと友人と蕎麦粉並びにその製品を探してみました**が、フランス語がわからないことやあまりに広い売り場で見つけることができず。後日パリ在住の方にお聞きしても、あるにはあっても《ガレット》を除いてはそれほど一般的ではないということでした。またパリよりも北方でないとあまり店頭には並ばないようだということでした。

これは以前ドイツ縦断旅行した時に気がついたことですが、北部のホテルで出されたパンはほとんど黒パン。寒さのために小麦が育たずライ麦や大麦の生産が多いためで、それが南下するに従って黒パンに加え白パンが出されるようになり、南部になると小麦の生産も多くなり、ほとんど白パンでおまけにパスタ料理が豊富に出されていました。

ョーロッパの蕎麦粉事情を調べた時にもわかったことですが、昔に比べ輸送手段も発達してきて、自分のところの地域栽培事情にかかわらず、現在ではいろんなものが手に入れられるようになってきています。昔、唯一蕎麦粉しか手に入れることが出来なかった地域でもコストが許せば美味しく食べられる小麦などが手に入れられるようになってくる。すると、そこの地域の蕎麦粉の消費量が伸び悩んでくるということもあるようです。理由は単純ではないかもしれませんが、蕎麦粉をふんだんに使った昔ながらの郷土料理的な蕎麦粉料理は美味しくないということで若い人に敬遠されているという事情もあるようです。

さて午後は一番のお目当てのチョコレート最大規模の見本市、「サロン・ド・ショコラ」へ。 最終日ということで会場は入る人と出る人で押しくらまんじゅう並みの大混雑。この入口 でうっかり私と友人は一行とはぐれてしまい、「日本だったらロープを貼るなりガードマン を立てるなりして通行整理するところだよねぇ」とぼやきながら、その後は展示品やチョ コレートのファッションショーもそこそこに仲間探しにウロウロ(笑)日本人ショコラティェのブースも幾つかあり、サダハル・アオキさんやテオブロマ土屋さんは現地で大人気で した。そうこうするうちに帰る頃の時間になってやっと出口で皆と行きあえたのですけど ね。(笑)



この日の夜は毎夜行われているシテ島のサント・シャペル教会のクラッシックコンサートへ。食べるばっかりではありませんね。チケットは予約して行きましたが、演奏の前に教会のステンドグラスも拝見。ゴシック建築の傑作といわれる建物のステンドグラスは、とても細かい作りで夕焼けの光の中で反射して輝き、それは美しいものでした。パリ・セーヌ川の世界遺産エリアにあるサント・シャペル教会は1248年に建てられ、パリ最古のステンドグラスでもあり「美しすぎるステンドグラスの教会」として有名だそうです。コンサートも荘厳かつ神秘的な雰囲気の中、曲目もビバルディの四季だったりポピュラーなものばかりで親しみが持て、冷たいパリの夜にもめげず大満足のコンサートでした。



3 日目 朝食はビアホールを意味するブラッセリーで、カフェといった雰囲気でもありますね。何処もアールヌーヴォー調の内装が多くベル・エポック~古き良き時代の雰囲気!



この日はブラブラとパリの街散歩。足の向くまま気の向くままに。。。疲れたらカフェを見つけてひと休み。2012年に150週年を迎えた老舗パティスリーの「ラドュレ」はマカロン発祥のお店でもあります。昔ながらの甘さが疲れに効く?(笑)格調高い雰囲気の店内そのままのスタイルで日本にも出店しているようですので遥かパリのマカロンを日本国内でお味見してみてはいかがでしょう?



さてこの日の夜は3つ星レストラン「ルドワイヤン」のシェフがオーナーの1つ星レストランEtc。パリの高級住宅街に佇むシックで落ち着く雰囲気のレストラン。お料理も伝統的なフレンチを現代風にアレンジしたり合わせたりしていて目も美しく味も繊細。量も考えられていて、(というか同行のパリ通の方からシェフへ日本人だから量は少なめにというアドバイスがあったかも?)とても美味しくいただきました。





4 日目 パリ在住の日本人画商T氏が付き添ってくださり、まずはモネの絵を飾るマルモッタン美術館へ。内装はベルサイユ宮殿並みの金ピカでゴージャスなエントランスだったりしますが、館内は画に近寄って見たり離れて見たりするのに十分な広さ。こんなところが人垣に隠れて見えない日本の美術館と違っていいなぁと海外の美術館に行っていつも思うことなんですが。。。





ひとしきり鑑賞の後、この時期せっかくのパリで牡蠣を食べないでは帰れないということになり T 氏にお願いして牡蠣の美味しいお店「FLO」へ。ここも重厚なベル・エポックの雰囲気そのままのお店で内装を見てるだけでも飽きなかったのですが牡蠣の出てくるのを待っている間もよそのテーブルを見渡してキョロキョロ。山と盛られた牡蠣と海老・蟹に気もそぞろで一同ワクワク!「量が多いですけど食べれますか?大丈夫ですか?」と尋ねる T氏の声にも誰もダメとは言わず大丈夫、大丈夫と首をフリ、ワシワシとむしゃぶりつき、しばし一同無言。一息ついて「あぁ美味しいねっ~!」の声には思わずみんな大笑い。プリプリとタップリ身の詰まった旬の牡蠣とシーフードを心ゆくまで堪能することができました



5日目はパリのオルリー空港からニース・コートダジュール空港へひとっ飛び。

そこでまずはシャガール美術館へ。大層きれいな広々とした庭園があり佇んでいるだけで癒やされるという雰囲気。館内もフラッシュを焚かなければ全部撮影 OK という鷹揚さ。良いですねぇ。





街中散策の後のディナーはフランスと日本を往復してご活躍のお料理研究家 U 先生にご一緒して頂いて今ニースで最も有名なミシュラン 1 つ星で日本人オーナーシェフのレストラン [KEISUKE MATSUSIMA]へ。あちこちにお店を構えていらっしゃるオーナーはちょうど日本に出張中でした。心躍るお料理はスタートから刺激的!前菜に風味付けのマディラ酒か何か使っていたと思うのですが、それは後から気がついたことで、次から次と魅惑的なお料理を食べ進むうちに全員抑えようもない眠気に襲われ、こっくりしないようにするのが精一杯という怪しい雰囲気に(笑)お昼ごはんもそこそこに、パリから移動してきたので空腹にカウンターパンチの隠し味のお酒がストレートに効いちゃったか?という話になったのでしたが(笑)お料理は地産地消を心がけているという新鮮な素材に工夫が凝らされていてどれも唸るような美味しさでした。









さていよいよ旅の最終日は一行が一番楽しみにしていたと言ってもいい地元お料理研究家によるご自宅でのお料理教室。コートダジュールの田舎にある、周りを山に囲まれたそのご自宅はほんとに夢見るようなフランス的な可愛らしさ。庭も綺麗に手入れされていて、お孫さんたちが来たらバーベキューやら石窯でピッツアを焼いたりするのだと、リタイアされているご主人がとても嬉しそうに話してくださいました。庭にはお料理に使う野菜やハーブも育てられていて、かなりの素材を庭から調達できるのだということでした。

言葉はどうなるんだ? という私達の心配は現地の方と結婚された日本人の女性が通訳をして下さることで一気に解消!とてもフレンドリー、和気藹々としたお料理教室になりました。配られた日本語のレシピを見ながらアペリティフによく使われるという、一見フライドポテトのようなひよこ豆の粉で作る「パニス」と、これまたキャベツにお米とチーズとベーコンを詰めて作るロールキャベツのような「カポン」。メモを取りながら見学してでき上がったらワインとともに会食。ひよこ豆はフランスでは一般的だそうですが日本ではその粉を手に入れるのはなかなか難しそうです。



暖かな家庭料理の味と優しいご夫妻のお心遣いで私達の胃袋も胸もいっぱいになりました。ほんとうに楽しいお料理教室、ご馳走様でした。

こうして、電車に乗り損ねておいて行かれたり、超キュートな女の子に気を取られていたら、そのママが私のバッグに手を突っ込んでいたり、迷子になったりとてんやわんやの

旅でしたが、そのどの風景を切り取っても絵になる街パリとニース! 一週間は夢を見ているようにあっという間に過ぎ去りました。普通の顔をしたパリとニースを自分の足で回ることができたこと、いろんなマルシェやデパートで食材を吟味できたこと(何しろ美味しいものに特化した旅ですから素材は大事)、そうした中で選びぬかれた食材をもとに一級のお料理に仕立て上げるレストランに行けたことなどが、お仕着せではない今回の旅の何よりの宝物となりました。企画してくださった M さん、ご一緒してくださった 6 名の皆様ありがとうございました。