

Pâtisserie à Paris

パリのパティスリー・リポート7
「カール・マルレッティ」(5区)

庶民的な街にオープンした、モダンなパティスリー 伊藤 文一文・写真 text & photographs by Aya Ito



カール・マルレッティ(右)とジャン・ミッシェル・コパン(左)。「ル・グランド・ホテル」に10年以上勤めたプロ同士だ。

歴史あるホテルで積み重ねたキャリア

オペラ座近くに店を構える老舗カフェ、「カフェ・ド・ラペ」。最近までそこで供されるミルフィユが、パリジャンにとっても人気だった。名前は、ミルフィユでなく、「サンソンフィユ(Cinq-Cent Feuilles)」。一般的ミルフィユ(=千の薄片)の半分の大きさなので、「サンソンフィユ(=五百の薄片)」というわけだ。パイ生地はサク

サクと軽く、味わいは、チョコレート、コーヒー、ローズとフランボワーズ風味など、様々。一度にいろいろな種類を味わえるのが人気の理由だった。

当時、「カフェ・ド・ラペ」でシェフ・パティシエを務めていたのが、カール・マルレッティだ。「ルノートル」や「ポテル・エ・シャポー」など、トレトゥールの有名店で働いた後、

1992年に「カフェ・ド・ラペ」を擁するホテル「ル・グランド・ホテル」へ。2001年、シェフに就任した、確実にキャリアを積んだ優秀な人物である。



建築家のマルレッティの父親が設計した店内。もともとあった石壁に大理石を合わせた。

色鮮やかで、宝石のようなお菓子の数々

そのマルレッティが独立して、昨年12月、自店をオープンした。場所は、5区のムフタル商店街界隈という好立地。庶民的な店が多いなか、明るいグレーのシンプルな外観が



週末は、グラスデザートなどを加え、ウィークデーの約2倍にあたる20種ほどの生菓子が並ぶ。

人目を引く。ショーケースには、エクレア、ルリジュズ、オペラ、そしてもちろんミルフィユなど、定番のお菓子がずらり。美しい仕上がりと鮮やかな色使いが、モダンさを感じさせる。

お菓子のクオリティを決定的に高めているのは、マルレッティの妥協のない姿勢だ。使う素材は、長いキャリアの中で信頼関係を築き上げた業者から仕入れた、選りすぐりの品ばかり。乳製品は、ノルマンディ地方ルーアンの「ロー・デ・プレ」社から、ノワゼットやピスタチオなどはイタリアの「アグリモンタナ」社から、チョコレートは「ヴァローナ」社から取り寄せる。「カフェ・ド・ラペ」時代

から評判を得ているミルフィユのクリームは、もちろん「ロー・デ・プレ」社の良質な牛乳とクリームを使ったもの。コクと軽やかさのバランスを考え、通常のカスタードに生クリームを加えているが、その配合には試作を重ねている。製造は1日に朝と夕方の2回。作りたてのお菓子をショーケースに並べ、できるだけ新鮮な状態でお客様に手渡せるよう心がけている。レストランのデザート部門に働いたプロならではの心配りだ。

この店のもう一つの魅力は、売り場の責任者を務めるジャン＝ミッシェル・コパンの存在。コパンはマルレッティにとって、10年以上の腹心の友であ

るとともに、「ル・グランド・ホテル」に13年間勤め、「カフェ・ド・ラペ」の責任者をしてきたサービスのプロである。商品の的確で細かな説明や行き届いたサービスは、実際のところ、他のパティスリーではなかなか受けられないものだ。

「気軽に足を運んでもらえる、宝石店のようなパティスリーを作りたい」と、マルレッティ。その思いは、確実に実現されている。



ミルフィユは、プレーンとブラリネクリームに加え、フレッシュなフランボワーズとクリームを2枚のパイ生地と挟んだもの3種。2 マカロンは「パイレット&カシス」、「フランボワーズ&チョコレート」などオリジナルな組み合わせのフレーバーも。3 ケークやサブレなど、質のよいバターたっぷりの焼き菓子も並ぶ。



Carl Marletti
51 rue Censier
75005 Paris
☎+33.(0)1.43.31.68.12
10:00~20:00
(日曜~14:00)
月曜休
www.carlmarletti.com