



fooding

リュク素な人々が足しげく通うのは
本当につろげるレストランだった

ロサンゼルスで育ったフランス人だから、趣味がいろいろだけれどオープンなのがクロード・ドゥロワルの視点。

元々はファッション畑に長くいた彼女は、80年代にはティエリー・ミュグレーのデザインチームにいたことも。その後コンテンポラリーアート、インテリアデザインなど他ジャンルでのさまざまな仕事を経て行き着いたのが、食の世界。03年には『フード・ギャラリー』と銘打った食関係の本のブックショップを主宰していたことから、フーディングの世界でますますネットワークが広がった。

現在は『Petits Larbins Culinaires』と題したビジュアル充実の料理本を撮影、執筆、編集。舌が肥えていて、選り抜きのレストランリストを持っているだけでなく、シェフの腕からリクルートまで、食の世界の事情に詳しいクロードにとっては、市場から料理用具、本まで、食関係を毎日、どこでも、詳しくチェックするのが楽しみだ。

Claude Deloffre

fooding

●51, rue Censier 75005 Paris
☎01 43 31 68 12
営業10時～20時(日曜～13時30分) 休月曜
www.carlmarletti.com
MAP11



12



10

Carl Marletti カール・マルレッティ



13

「市場通りにできたパティスリーは、お菓子のネーミングもユニーク」—— Claude Deloffre

カフェ・ド・ラベなどで修業を積んだパティシエ、カール・マルレッティが自身の店を持ったのは昨年の12月。各誌からの取材が殺到する話題のパティスリーだ。メインとなるのはマカロン。ショーケースに並ぶマカロンのラインナップに合わせて花のディスプレイも変えるという念の入れようだ。クロード・ドゥロワルがイチオシするミルフィューは、その軽い食感からミル(1000)フィューならぬ別名「500フィュー」とも呼ばれる。

お店のコンセプトは「ビジュウのような美しさをもったスイーツ」。そのためショップのディスプレイに使われた大判のスイーツの写真は、シャネルのジュエリーを撮影するフォトグラファーが撮ったものだという。

- 10. スイーツも「ジュエリーのように」ディスプレイ
- 11. オープンテラスのカフェスペースを併設
- 12. ミルフィュー(€3.60)。表面はキャラメリゼして銀箔をのせて
- 13. 「マカロンのなる木」などフラワーディスプレイは友人でもあるフラワーショップLyly Valleyが手がける

