

世界のパティスリー

クラシック菓子を華麗に変身させる
新進気鋭のパティシエ

マルレッティさんの代表作、バニラ風味のミルフィーユ

Carl Marletti

カール・マルレッティ

paris



「透明感あふれるお菓子の宝石店」を目指したという店内は、古い石壁にモダンな調度品が絶妙にマッチ。テラスにはテーブル席も設けられている



どれをとっても端正な仕上がりのお菓子ばかり

DATA
 51, rue Censier, 75005 Paris
 Tel 01-43-31-68-12
 定休日 月曜
 営業時間 火～土 10:00～20:00
 日 10:00～13:30

オペラ座の正面にある「カフェ・ド・ラ・ペ」の元シェフ・パティシエが2007年12月にオープンした「カール・マルレッティ」は、パリでもっとも注目されている新しいパティスリーのひとつ。一分のすきもなく仕上げられたパティスリーはもちろん、その美しさを際立たせる高級感あふれるショーケース、フロアリストに依頼しているという花の装飾、透明なケースにオ

ブジェのように飾られたマカロンなど、細部にいたるまでマルレッティさんのこだわりが詰まっています。数あるパティスリーの中でも、代表作といえるのが、ミルフィーユ。カフェ・ド・ラ・ペ時代にフアツション・デザイナードと共同で発表したミルフィーユの現代版ともいえる作品で、マルレッティさんの名を一躍知らしめることとなったお菓子です。イタリ

ア製のプラリネを使ったプラリネ風味と、マダガスカルから取り寄せるバニラビーンズを使用したバニラ風味の2種類があり、カリカリと音をたてるほどしつかりキャラメリゼされたフィユタージュが絶品。新鮮な食感を味わってもらうため、作り置きはせずに少量ずつ製作しているのだそうです。

マルレッティさんは、パティシエだった祖父やいとこが作るお菓子に影響を受けて育ったといいます。カフェ・ド・ラ・ペには1992年から勤務し、2002年からシェフに就任。コンサルタントとして東京やモスクワなどでも講習を行ってきました。自身の店では「クラシックな味を新しい表現で提供したい」と語ります。たとえば、定番のシュー菓子であるルリジュズやエクレーは常時3〜4種類のフレーバーを揃え、パリ・プレストは円環ではなくシュークリームの形で、という具合。ジャムもカシス&スマイレやフランボワーズ&バラといった個性的なフレーバーを展開しています。



オーナーシェフのカール・マルレッティさん