

パリで最高のタルト・オ・シトロンと称賛された
カルル・マルレッティ (パリ)

Carl Marletti

在パリ本誌特約レポーター 松浦敏雄



上/店頭 下左/店内。左は販売責任者のジャン・ミッシェル・コパン氏 下右/カルル・マルレッティ氏

■店舗データ■	
店名:	カルル・マルレッティ (Carl Marletti)
経営者:	カルル・マルレッティ (Carl Marletti)
所在地:	51, rue Censier, 75005 Paris
店舗面積:	30平方メートル
従業員:	常勤3人
営業時間:	火曜~土曜 午前10時~午後8時、日曜 午前10時~午後1時30分
定休日:	月曜

伝統的製菓を現代風に

パティスリー「カルル・マルレッティ」はこのパリ5区の南、商店が軒を連ねるムフタール通りを南に抜けたサンシエ通りにある。オーナーシェフのカルル・マルレッティ氏はパリ「グラントネル」のシェフパティシエを務め、2007年12月にこの店を開店した。店は間口が狭く奥の深いパリの典型的な古い商店のつくりで、中に入ると木を使った重厚かつモダンなショーケースが置かれている。とりわけ花が飾られたインパクトのある石造りの壁が印象的だ。室内建築家のマルレッティ氏の父親が内装を手がけ、フラワーデザイナーの奥さんが花の装飾を行っているという。

また、質の高い製品と共に接客が大切だと考えるマルレッティ氏は、バクトのある石造りの壁が印象的だ。室内建築家のマルレッティ氏の父親が内装を手がけ、フラワーデザイナーの奥さんが花の装飾を行っているという。また、質の高い製品と共に接客が大切だと考えるマルレッティ氏は、

グラントネルで働いていたときの仲間、接客のベテランである「カプエ・ド・ラ・ペ」の元支配人ジャン・ミッシェル・コパン氏を売り場の責任者として雇った。製品の品質揃えはプチガトーが主体でその他はマカロンと焼き菓子がある程度。他店のようにシヨコラやお菓子の専用ショーケースはない。また、アントルメは注文でのみ作り、普段は並べない。できるだけ新鮮な製品を提供するため、一日2回に分けて製造する。特に人気商品のミルフィユはパイ生地のサクサク感を第一に考え一日に数回作っている。今、最もよく売れているのがタルト・オ・シトロン。これは今年5月、フランスの日刊紙「フィガロ」でマルレッティ氏のタルト・オ・シトロンが「パリで最高のタルト・オ・シトロン」として取り上げられたからだ。以前は一日10個程度の販売だったが、記事が出たとたん1日100個に増えた。この数字は数か月たった今も変わっていないという。

マルレッティ氏のパティスリーはクラシックな製菓を現代風に手直したものが主体。例えば、スペシャリテの一つミルフィユは、バナナ、赤いフルーツ、シヨコラ、ブラリネなど常時4、5種類を販売している。「クラシックなお菓子でも甘さを抑え軽くした物が好まれます。80年代に流行したパロワのような人工的な味わいを持つものももう売れません。人々は自然と安全な製品を求めています。マルレッティ氏は消費者の傾向をこう説明する。

「将来はお客さんのために店でデモンストレーションやお菓子の講習を行う機会を設けたいと思っています。また、パリに2店目の店を開きたい、できれば日本にも出店したいと考えています」39歳のマルレッティ氏の計画は尽きることもなくある。

2度来日した日本びいき

マルレッティ氏は1970年パリ生まれ。父親はイタリア人の室内建築家、フランス人の母方の祖父はパティシエだったという。ホテル学校で菓子を学び、ケータリング「ポテル・エ・シヤブ」を経て、パリの高級ホテル「グラントネル」で1992年から2006年まで働いた。2005年にはファッションデザイナーと協力して創作したハーブサイズのミルフィユ「サンサンフィユ」がマスコミに取り上げられ話題になった。説明するまでもないが、ミルフィユはフランス語で、1000枚の葉。の意味で、それを半分のポーションにするのであるでサンサンフィユ(500枚の葉)になる。

現在も照明デザイナー、エルヴェ・マトジェフスキーと組んで仕事をしている。今年のクリスマスには彼のデザインでビュッシュ・ド・ノエルを作る計画を立てている。日本に2度短期滞在したことがあり大の日本びいきだ。ホテルを退職して独立する前には神戸のゴールドンブルーで仕事をすることもあった。そんな経緯もあって開店当初から日本の雑誌に多く紹介され日本人の来店者が多い。



1個3.80ユーロ (カスタードクリーム、プラリネ、抹茶のスパレ、ポピンキャンデー、ショコラノワールのクリーム、カカオ豆入りのヌガティースのチュイル)

▲サンシエ



1個3.40ユーロ (サブレ生地、レモンクリーム)

▲タルト・オ・シトロン



1個4.40ユーロ (フランボワーズのマカロン、フランボワーズの砂糖漬け、生のフランボワーズ、クレーム、アングレーズとシヨコラブランをあわせてバラ風味のクリーム)

▲マリーアントワネット



1個3.60ユーロ (サブレ生地、アーモンドクリーム、生のフルーツ)

▲タルト・オフレイ

1個3.8ユーロ (カaramelがけしたパイ生地、カスタードクリームとバタークリームをあわせてバナナ風味のクリーム)



▲ミルフィユアラバニユ

1個3.20ユーロ (塩バターキャラメルのクリーム、パリッとした食感を持たせるためにシュー生地とサブレ生地を薄く塗っている)



▲エクレールカラメル・プール・サレ



▲リリーヴァレ

1個4ユーロ (ココナッツ入りカスタードクリーム、プラリネ、ショコラオレのムース、パッションフルーツのクリーム、抹茶のチュイル)



▲カラライブ

