



す。定番は、お屋敷の料理女として働いていた彼女のおばあさんから受け継いだレシピ。黒板メニューは早朝にランジス卸市場で買い付けた、旬の素材を活かすものを。『ただ美味しただけではダメ。体のことも考えなくちゃね』というのが、彼女の口癖でした。そうやって女性が、食べる人を思いつくり継いできた料理こそ、フランス食文化の最大の財産だと思っんです。』

アルレットさん自身、前オーナー時代最後の10年間の常連だった。食事の途中に店が混んできたら、お客も料理を運ぶ手伝いをする親密な雰囲気、とても好きだった。だから老いたジネットさんから店を託す相談をされたときも、返事に迷うことはなかったという。

現在厨房を預かるのは、パラスホテルで高級フレンチを学んだ若き料理人。素材選びや野菜の下処理、ソースの照りなどは彼のやり方でブラッシュアップしているが、レシピはジネットさんのものを使い続ける。この店には、ずっと変わらないエスプリがあるからだ。

そのエスプリを最もよく伝える皿として、アルレットさんが勧めるのが『昔風仔牛のブランケット』。まろやかなソースにくるまれた仔牛の煮物は、心も体もまるごと癒してくれるような、優しい味わいに満ちている。

おばあちゃんの料理に、優しく癒される。



上左／『グラン・マルニエ風味のスフレ』。焼き立てにスプーンを差し入れ、グラン・マルニエをひと垂らし。立ち上る湯気ごと味わいたい、冬限定のデザートだ。上右／お客のさんざめきが響くランチサービスの直前、店は穏やかな静寂に包まれる。この空気を知るために、開店直後に入店するのもいい。下／宵闇が迫る、夕刻のコンコルド広場。真冬のパリは、17時過ぎには日が落ちる。