

左 / 仔牛肉と野菜を煮込み、煮汁を生クリームとレモン汁で繋いだ『昔風仔牛のブランケット』。まさに、胃も心も温めてくれる味わい。
 右上 / オーナーのアルレットさんを中心に、店を切り盛りする4人。
 右下 / 素朴な内装は30年以上、ほとんど変わっていない。



20, rue Surcouf 75007

☎ +33 (0)1 47 05 09 01

営業時間 / 12:00 ~ 14:30, 19:00 ~ 22:30 L.O., 月休

www.aupetittonneau.fr

Au Petit Tonneau

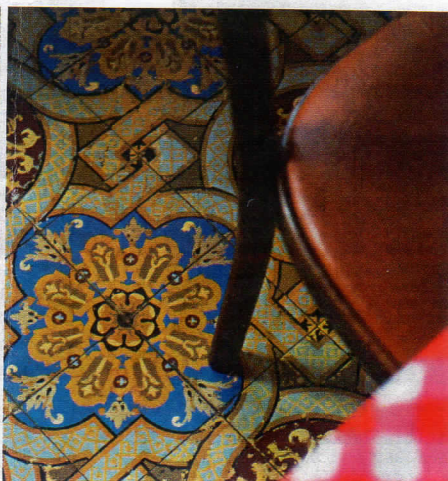
オー・プティ・トノー

冬のビストロは、ボリユームのある肉料理が主役。赤ワインを引つけて体の熱量を上げるにはもってこいだが、消化にはそれなりのエネルギーが必要だ。年末年始の祝祭で胃腸を酷使した後は、より穏やかで、優しい食後感の料理が恋しくなる。日曜日に訪れたおばあちゃんの家、懐かしい笑顔の向こうにあった食卓のような。

そんな時、もってこいの場所がパリ7区にある。アンヴァリッドにほど近い『オー・プティ・トノー』だ。界隈の食堂として歴史を刻んで80年余。創業はパリジャンの移動の足が馬だった頃まで遡り、その名残は店頭馬止め金具に残っている。祖母からひ孫までという、世代を超えた常連客も少なくない。

この店が長く愛される理由はメニューにある。「女性がつくつてきた料理」を軸に据え、フランス人にとつて愛着の深い料理名が並ぶ。レンズ豆の温菜、キノコの炒めもの、仔羊のタイム風味、チョココレートムースにタルト、タタン。定番に加え、季節の食材を日替わりの黒板メニューで提案する構成は、30年以上同じだ。4年前に店を引き継いだアルレット イガさんは、その理由をこう語る。

「前オーナーのジネットさんが、人であつくり続けたメニューなんで



右 / 20世紀前半の、古きよきビストロ パリジャンの時代を伝えるモザイクタイル。「この床が、私たちの店の歴史をずっと見てきたのよ」と、アルレットさんは感慨深く語る。左 / アイロンのかかった布ナプキンには、店のロゴである「樽(トノー)」の刺繍が。