

## 《アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ》で活躍した

フと挨拶を交わし、働く様子を眺められる。上階に設けた客席で供するのは、《アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ》でアラン・デュカス氏と研究してきた、自然が生み出す食材の本来の魅力を、シンプルかつ深く掘り下げる「ナチュラリテ」の概念をさらに追求しつつ、高級食材やマニアックな食材はあまり用いず、より幅広い客層に興味を持つてもらえる料理だ。たとえばマトの皿は、完熟トマトの生の果肉と、トマトの皮を乾燥させ粉末にして練り込んだパスタに、焦げるほどに焼いたトマトタルトをミキサーにかけてペーストを添えてやわらかさと味の深みを重ねる。さらに、食感のアクセントに種を、未熟な緑色のトマトも組み合わせ、酸味でフレッシュ感を表現。誰もが知る食材を深掘りしたうえで緻密にバランスを考えた、メデー氏の経験が可能にした唯一無二の皿だ。

「料理人人生の集大成。シンプルだけれど強い個性を備えた私の料理を、どれだけ受け入れてもらえるか。チャレンジがはじまりました」という氏の独立は、業界から大きな注目を集める。

(加納雪乃／在パリ)

左/イカで作るソースが主役の皿。イカの頭と胴とスミで作る濃厚なソースに、イカの胴の薄切り、イカと好相性なフェネルのコンフィやサラダを合わせ、ソースを味わうためにプリオッシュクルートで包んでオーブンで加熱した地鶏の胸肉を添える。右/ピーツを香味野菜とともに煮込んだシヴェ、ピーツ入りのプリオッシュ添え。メニューは5皿145ユーロ、7皿165ユーロの2コース。昼はよりシンプルな料理を2皿65ユーロ、3皿85ユーロで提供する。



©Maki Manoukian

©Maki Manoukian

## 2人の若手シェフが手がける

メニューには、一つの食材を原点に、それぞれの知識と経験を組み合わせながら生み出した15品(10〜120ドル)が並ぶ。たとえば「自家製マグロのプロシユート」は、マグロの生ハムに、古代ローマ風の魚醤のガラムにキノコのみみを加えた調味料や、マイヤールモン、海塩とオリーブオイルを仕上げに用いて、マグロのおいしさを新たな形で伝える。また通常、鶏肉で作るポットパイをエビに置き換えた「エビのポットパイ」は、スープに香り高く繊細な食感のバイ生地を被せた人気一品。大ぶりのエビの食感と風味を、魚介だしがベースのヴルーテの濃厚な味わいで引き立てる。

店名は「心を割って何でも話せる親友」を意味し、ケリー氏とグロスマン氏のチームワークを象徴し名づけたもの。「店を開いてから、その感覚はスタッフ全体に広がりました。ゲストの最高のひと時を実現するために、互いを常に補い合う精神が当店の軸にある。スタッフには今後、そんな発想を業界全体に広げてほしいと願っています」とケリー氏は話す。

(片山晶子／在N.Y.)

左/「エビのポットパイ」(33ドル)。ふりっとしたエビや、しゃきしゃきとした食感が残るパースニップ、とろけるような口あたりの小タマネギといった具だくさんのスープに、まろやかな辛みのピマン・デスペレットをふり、全体に深みを与えている。右/「自家製マグロのプロシユート」(19ドル)。N.Y.近郊産のメバチマグロを2ヵ月以上かけて加工して作る生ハムの味わいがテーマの皿。「発酵バターを添えた自家製サワードゥ(パン)」(10ドル)がそのおいしさを高める。



## ロマン・メデー氏、満を持しての独立

2025年4月、ロマン・メデー氏がパリに《プレヴェル》をオープンした。ここ数年、パリに誕生したレストランは多いが、ビストロノミーやワインバー、ガストロノミー料理寄りではあるがあくまでカジュアルな雰囲気、といったスタイルが主流な中、三ツ星店のシェフを務めた実力派によるガストロノミーレストランの誕生だ。

ガストロノミーからフュージョン系まで多様なジャンルのレストランのシェフを務めた他、新店のオープニングにも携わり、精肉店、シャルキュトリ、トレトゥールなど幅広い食の業態で経験を積んだメデー氏。「足りないのは自分の店を持つことだけ」と思い、数年前から自店の開業準備を進めてきたという。そして「料理人のメンツ」というイメージで同店を作った。

エントランスを入ると、目の前がオープンキッチン。お客は厨房スタッ

左/国会や官庁が立ち並ぶ閑静なエリアに位置。地上階は、メデー氏以下6人のスタッフが働く様子が外から見える厨房。「常連客が通りすがりに手をふってくれたり、近所の方が挨拶に立ち寄ってくれたり。地元のコミュニティに早々に溶け込みました」とメデー氏。右/落ちついた雰囲気の上階の客席は35席でサービス4人で切り盛りする。



©Maki Manoukian

©Maki Manoukian

DATA | **Prévêlle プレヴェル**  
住所/34 rue Saint Dominique 75007 Paris 電話/01 40 67 12 12  
営業時間/12:15〜14:00、19:30〜22:00 土曜・日曜、月曜昼休み <https://prevelle.fr/>

## チームワークの力を体現する話題店

29歳のブレンダン・ケリー氏と30歳のダニエル・グロスマン氏が、2025年3月に開いた現代米料理店《コンフィダント》が話題だ。若手のチームとはいえず、ケリー氏はN.Y.のミシユラン二ツ星店《アスカ》と三ツ星店《パセ》、デンマーク・コペンハーゲンの二ツ星店《カドー》で、グロスマン氏はN.Y.の《ゲイジ&トルナー》《ファウル・ウィッチ》などの人気店での豊富な修業経験を持つ。

両氏は18年にN.Y.屈指のピザ店《ロベルタス》で出会い、意気投合。「30歳までに独立しよう」と決め、今回の開業に至った。ケリー氏は「厨房で互いの長所と弱点を理解しながらともに助け合い成長してきたわれわれの間では、言葉なしに自然に役割分担が行なわれ作業が進んでいく。店を営むという大仕事の中で、そんな関係は本当に貴重です」と話す。

店はブルックリンの再開発地区に立つ複合施設「インダストリー・シティ」内にある。ケリー氏曰く「若い起業家が集まるコミュニティのエネルギーに惹かれて選んだ立地です」。開放感のある店内には、テーブル、シェフズカウンター、バー、ラウンジを擁し、計65席を用意。平日の昼間はランチ、土日はランチを提供する。



DATA | **Confidant コンフィダント**  
住所/Industry City, 67 35th St. Building #5-01-C29, Brooklyn, NY 11232 電話/929 252 0205  
営業時間/11:00〜15:00、17:00〜22:00 月曜・火曜休み <https://www.confidantnyc.com/>

From PARIS



©Marie Callard

1978年ブルゴーニュ=フランシュ=コンテ地方出身。2006年にグループ・アラン・デュカスへ。アフリカの島国モーリシャスの《スプーン》、ドーハの美術館レストランのシェフなどを経て、14年《アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ》シェフに。16年に三ツ星。22年、ノルマンディー地方のシャトーホテル内レストラン《レ・シュマン》のシェフに就き、翌年一ツ星。25年4月に独立開業。

From N.Y.



コロラド州出身のブレンダン・ケリー氏(写真左)とN.Y.州出身のダニエル・グロスマン氏(同右)。「過去7年間同じ厨房で働いてきた経験から、メニュー開発はバンドの作曲さながら。お互いの感性が響いたものを形にしていって作業です」とケリー氏。