

シ ril・リニヤック ル・カーンズイエム

味わいのコントラストを明確にして、メリハリのきいた仕立てに

テレビの料理番組で活躍後、パリでガストロノミーレストラン1軒に加えピストロ2軒、パティスリー2軒、料理教室も展開するシ ril・リニヤック氏。15区にあるレストランでは、季節感とコースの一貫性を重視した料理とデザートを提供する。デザートメニューは、製菓のM.O.F.とパティスリーのワールドカップを獲得したフィリップ・リゴロ氏と共同で開発を行っている。



©Arthur Deloye

Cyril Lignac

1977年アヴェイロン県生まれ。地元のレストランでの見習い期間を経て、「アルページュ」(パリ)や「ジャルダン・デ・サンズ」(モンペリエ)などで修業を積む。2005年、「ル・カーンズイエム」をオープン。'12年にミシュラン一ツ星を獲得。



©Mathieu Cédard

Le Quinzième

住所/14 Rue Cauchy 75015 Paris
電話/01 45 54 43 43

URL/

<http://www.restaurantlequinzieme.com>

ができ、さらにはいろいろなテクスチャーに仕立てられる点も魅力です。店のデザートは3〜4種で、うち1つは常にチョコレート系。クーベルチュールはヴァローナのもの5種ほど使っています。パティスリーならもつと多くの種類を用意するでしょうが、レストランならこれくらいのパリエーションで充分だと思っています。レストランの食事は、前菜、主菜、デザートが揃って初めて完結するもの。

つてもらいたい、と考えた一品です。ルバーブの酸味には、意外にもホワイトチョコレートミルクの甘い甘みがとてもよく合うので、その2つを軸にして構成しました。ポイントは、ルバーブとチョコレートとを調理段階で混ぜ合わせないこと。口の中で初めて一体化させることで、それぞれの魅力をダイレクトに表現します。

一方、「エクアドル」はチョコレートと中国の白茶のマリアージュを楽しんでもらう品です。カカオ風味のテュイルに、エクアドル産カカオを使った「アルパコ」のムース・オ・シヨクラと、ジャスミンが香る白茶のエスプーマを詰めています。アルパコと白茶に通ずるフローラルな香りをまじめ役に、ほんの少し塩をきかせたシユトロイゼルも加えて全体を引き締めています。この2品に共通するのは、酸味と甘み、塩味と甘みというコントラスト

を大切にしている点。とくに夏場は、こうしたメリハリが喜ばれます。

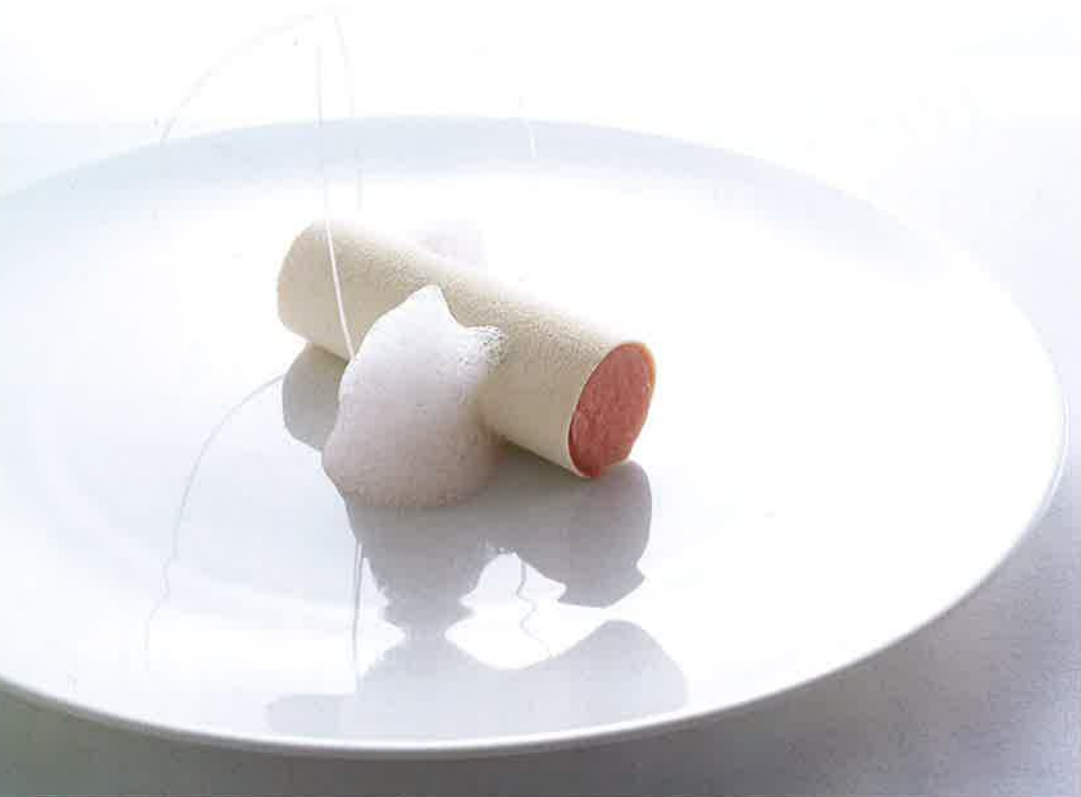
先にチョコレートは多様なテクスチャーに仕立てられるのが魅力、と言いましたが、器として利用できるのも創作に役立ちます。アイヴォリーではチューブ状の器に仕立て、中にその他のパーツを隠す。エクアドルではデイスクを蓋のようにして、上にソルベをのせ、他のパーツと混ぜるのを防ぐ……

姿をさまざまに変えるチョコレートは、まさに「生きた素材」だと感じます。

チョコレートの魅力はいくつもありです。まず、誰にも愛され、いつでもついつい手を伸ばしたくなるようなおいしさがあること。スフレのような温かい仕立ては夏には似合いませんが、フルーツで季節感を出したり、生地やムースを軽めに仕立てれば、暑い時季にも皆さんに愛されるデザートができます。果物、スパイス、コーヒーなど多くの食材と相性がよく、ダークチョコレートからミルク、ホワイトまで幅広いパレットがあつて多彩な味の表現

料理とデザートの間で切れ目があつてはいけません。ですから、料理についてもデザートについても、季節の食材の魅力をシンプルに、少し個性を加えて表現する、という私のスタイルを徹底するようにしています。

今回紹介したルバーブのデザート「アイヴォリー」には、その点がよく現れていると思います。夏が旬のルバーブですが、この食材を家庭で調理する人は多くありません。独特の強い酸味に恵まれたそのおいしさをもっと知



ヴァローナ社
イヴォワール
カカオ分35%

甘みを抑えたホワイトチョコレート。コートジボワール産のカカオを使用し、濃厚なミルクの香りとほのかなヴァニラの香りを併せ持つ。

イヴォワール
Ivoire
クレムー ショコラ イヴォワール サブレ プーレ
crèmeux chocolat Ivoire, sablé beurré,
マヌムラード エ ソルベ ア ラ リョバルフ
marmelade et sorbet à la rhubarbe

アイヴォリー
アイヴォリークリーム、バターサブレ、
ルバーブのマーマレードとソルベ

ホワイトチョコレートのチューブを割ると、中からホワイトチョコレート風味のクレム・アングレーズやルバーブのマーマレード、バターサブレ、ルバーブのソルベが現れる。口に入れるとホワイトチョコレートとルバーブが混ざり、夏らしい甘酸っぱい味わいを生む。酸味のきいたルバーブの泡を添えて、後味軽やかに仕上げた。



ヴァローナ社
アルパコ
カカオ分66%

繊細ながら力強い風味と、ジャスミンやオレンジを思わせるフローラル系の香りを持つダークチョコレート。ムース・オ・ショコラとディスクに使用した。

エクアトール
Equateur
ムース レジェール オ ショコラ アルパコ
mousse légère au chocolat Alpaco,
フィース テュイル クリスタリアント ソルベ オ テ フラン
fine tuile croustillante, sorbet au thé blanc
ル ペルル デ マンダラン オ ジャスミン
《La perle des Mandarins》 au jasmin

エクアドル
アルパコの軽いムース・オ・ショコラ、
薄いさくさくのデュイル、
ジャスミン風味の白茶
“マンダランの真珠”のソルベ

ムース・オ・ショコラ、シュトロイゼル、白茶のエスプーマを詰めたカカオ風味のデュイルにチョコレートのディスクで蓋をし、白茶のソルベと飴細工をのせて完成。ムース・オ・ショコラには「リッチな中にも花の香りのニュアンスがあり、繊細な白茶とよく合う」(リニャック氏)クーベルチュール「アルパコ」を使用。白茶はジャスミンの香りを移したものをを用いて、フローラルなクーベルチュールとの相性を高めた。

