

正栄だより

「サロン・デュ・ショコラパリ2013」

10月30日～11月3日パリにて今回で19回目となる「サロン・デュ・ショコラパリ2013」が開催され、約250社が参加しました。世界最大のチョコレートの祭典と言われ、世界各国からチョコレートに関わる全てが集結します。

主にフランスからの参加が多い中、今回日本からは2011年より参加のエスコヤマ小山氏や今年初出店のル・ショコラ・ド・アッシュ辻口氏、サロンドショコラにいち早く参加されているテオプロマ土屋氏、㈱メリーチョコレートカンパニーのブランドトーキョーチョコレートなど計6社が出店。

その中で「C.C.C. (Club des Croqueurs de chocolat)」と言う団体が選ぶ「ベストショコラティエ」にはル・ショコラ・ド・アッシュの辻口氏が最高評価の5タブレット(ミシュランの星のようなもの)を獲得されました。昨年はエスコヤマ小山氏が獲得され、最近日本勢の活躍が目立っています。また韓国のチョコレートショップやベトナム自国のチョコレートを扱うメーカーなどの出店もあり今年も盛り上がりを見せていました。

これに併せ10月28～30日には、2年に一度のサロンドショコラプロフェッショナルも開催され、その中でチョコレートの世界一を決めるワールドチョコレートマスターズが行なわれました。

日本からは2011年の菓子世界大会で氷彫刻の日本代表にも選ばれた現在サロンドロワイヤル京都のシェフパティシエ垣本氏が日本予選を勝ち抜き日本代表に選ばれました。結果、優勝はイタリア、2位オランダ、3位オーストラリア、日本は4位となりました。日本でも毎年開催されており来年2014年1月22日～27日の新宿伊勢丹での開催をかわきりに7都市(東京・京都・大阪・福岡・名古屋・仙台・札幌)で行なわれます。



パリのお菓子市場

パリは日本とは異なりお菓子に対して大きな流行がありません。伝統的なものを大切に、お菓子を生活の一部として考えているため、伝統的なお菓子が今でもそのまま売られています。パリで何が流行ってるの?と言われると色だったり、形だったり、提供の方法だったり・・・

しかし、基本は変わらず、どのお菓子もみんなが知っている、親しみやすいお菓子ばかりがいつもお店にはあふれています。

新進気鋭の菓子職人も多く出てきている中で、変化というならば新しい伝統菓子でしょうか? 「古き良き」を大切にするフランス人は少しずつ形を変え、また現代人に合うような味にし、伝統菓子を作り変えています。また、それらを扱う専門店が最近増えてきています。

老舗の高級洋菓子店ラデュレがチョコレート専門店を出店し、その他にもマカロン、エクレア、シュークリーム、シフォンケーキ等続々と専門店が増えています。

エクレア専門店「Eclair de génie」(レクレール・ドゥ・ジェニ)は様々なシェフとコラボレーションし「エクレア～シェフバージョン」が整然と並び、色とりどりのエクレア(6～7.5ユーロ/本)がショーケースに飾られていました。

シフォンケーキ専門店「Ciel」は今年オープンしたばかりのお店で、直系10cmほどのシフォンケーキ(5ユーロ/個)いくつも並び、併設のカフェで抹茶を提供する等和田テイストを好むフランス人であふれていました。日本でも温故知新、伝統回帰などと言われていますが、伝統を守って行くのは大切な事だと感じました。

