

フランス菓子探究者と伝道師



佐藤亮太郎×浅見欣則の世界

世のスイーツブームは、止まることを知らないように新感覚やら新食感やらと次から次へと新たな味わいの商品で賑わっている。しかし、落ち着くところは慣れ親しんだ味わいということで、定番商品の人気も衰えを見せることはない。

日本における洋菓子といえば、やはりフランス菓子をベースに日本人の味覚に合わせたものや、徹底的に伝統の製法に則ったものが主流である。今回は、フランスで、日本で、それぞれのとらえ方でフランス菓子に向き合う二人のパティシエに注目する。

一人は、フランスに渡り二十数年、パティスリー

やレストラン、ホテルのデセールシェフを経験し、広くフランス国内外でのコンサルタントとしてフランス菓子を

探求する佐藤亮太郎氏（写真左）。

そしてもう一人は、アルザスの名店で十数年の間シェフパティシエを務め、昨年秋に自店を創業して日本にフランス菓子を伝道する浅見欣則氏（写真右）。

佐藤氏には、今、フランスで流行っている伝統×モダンの最新の味わいを、浅見氏には、今こそ日本人に伝えたいフランスでの思い入れのある味わいを紹介していただく。それぞれの考えが表れるフランス菓子に学びたい。

*カラー 150ページ参照