

探しに行こう。

伝統菓子からオリジナルケーキ、焼き菓子、チョコレート……
コレを食べるならこの店!という1軒を、お菓子別に考えました。

ババ・オ・ラムなら

■ adresse 068

ラ・パティスリー・シシル・リニャック 16区

フルーツを使い、エキゾチックな味に。

人気料理人シシル・リニャックがパティシエのブノワ・クヴランとともに営む店。伝統菓子は甘さを控え、オリジナルのデザインで提供。「ババ」もそのひとつで、ラム酒にオレンジとレモンのピールを加えたシロップに浸して、口当たりの軽いエキゾチックな味に。



フルーツとバニラ風味のラム酒シロップに浸した爽やかなババ。「Baba au Rhum」6人前サイズ 35ユーロ



バニラでほんのり甘くした生地に、レモンピールでパンチを効かせたレモンクリームとふわふわのメレンゲをのせて。「Tarte Citron」5.20ユーロ



Arnaud Larher MAP P41 G

53, rue Caulaincourt 75018 ☎01・42・57・68・08 ④ LAMARCK CAULAINCOURT ☎10時~19時30分(火~土)、10時~13時(日) ⑤月、8月 ※祝不定休 カード:④、⑤ <http://arnaudlarher.com>

La Pâtisserie Cyril Lignac

MAP P41 H

2, rue de Chaillot 75016 ☎01・43・48・19・50 ④ IENA、ALMA MARCEAU ☎7時~20時 無休 カード:④、⑤ www.lapatisseriecyrillignac.com



ルリジュースなら

■ adresse 070

カール・マルレッティ 5区

着飾ったシュー菓子、「修道女」。

エクレーなどシュー生地を使った菓子に定評があるカール・マルレッティ。大小のシューをふたつ重ねたルリジュースは、定番のチョコレートとコーヒートのほか、オリジナルのバラなど6フレーバー。シューには、バターと無精製の粗糖、小麦粉で作った生地をのせて、シャキシャキの食感をプラス。

Carl Marletti MAP P42 J c-2

51, rue Censier 75005 ☎01・43・31・68・12 ④ CENSIER DAUBENTON ☎10時~20時(火~土) 10時~13時30分(日、祝) ⑤月、1/1、5/1、7/14 ※8月不定休 カード:④、⑤、⑥ www.carlmarletti.com



バステルカラーがかわいい。手前から、イタリアはピエモンテ産のピスタチオとマダガスカル産バニラ。ルリジュース(修道女)の姿を模したことから、この名が付いた。「Religieuse」各4.40ユーロ



しっとりしたスポンジ生地に砕いたアイモンドも入っていて、変化のある食感が楽しめる「Opera」5.50ユーロ



オペラなら

■ adresse 071

カレット 3区

優雅なサロンで、伝統の味を堪能。

エレガントなサロン・ド・テとして始まったこの店は、エクレーやマカロンなどお菓子にも定評がある。「オペラ」は、コーヒー風味のバタークリームとコーヒーに浸した生地、チョコレートのガナッシュを層にしてチョコレートで覆うという伝統レシピを踏襲。コーヒーの風味が生きた大人の味わい。

pâtisserie



タルト・シトロンなら

■ adresse 067

アルノー・ラエール 18区

丸いデザインがキュートな、甘くてほんのりすっぱいタルト。

パリに2店舗を構えるMOF(フランス最優秀職人)のアルノー・ラエール。タルトは6~7種類あり、硬めに焼いたサブレ生地にチョコレートやフルーツのクリームを流し込み、幾何学的なデザインに。レモンタルトに欠かせないメレンゲは、焼かずにムース状にして、丸いキュートな形にした。



真っ白なクリームの中には、マロンクリームとカシスのコンポート、砕いたマロンラッセ、メレンゲが。仕上げの飾りも美しい。「Mont Blanc Cassis」6.20ユーロ



モンブランなら

■ adresse 069

デ・ガトー・エ・デュ・パン 15区

固定概念を覆す、モダンなアイデア。

黒を貴重にした高級感あふれる店構えにふさわしい、鮮やかで甘さ控えめなパティスリーは、女性シェフのクレール・ダモンによるもの。サフラン風味のオレンジ、オリーブオイルを加えたレモンタルトなど個性的な組み合わせが多い。「モンブラン」には酸味のあるカシスを落ませ、マロンの甘さを引き立てる。

Des Gâteaux et du Pain MAP P42 J a-2

63, boulevard Pasteur 75015 ☎01・45・38・94・16 ④ PASTEUR ☎9時~20時(月、水~金、土) 9時~18時(日) ⑤火、1/1、8月に3週間、12/25 カード:④、⑤(15ユーロ~) www.desgâteauxetdupain.com



Carette MAP P40 B

25, place des Vosges 75003 ☎01・48・87・94・07 ④ CHEMIN VERT ☎7時30分~24時 無休 カード:④、⑤、⑥(15ユーロ~) www.carette-paris.fr