

ホーム > World Report > Paris パリ > プラリーヌの伝統から未来へ「マゼ」

## プラリーヌの伝統から未来へ「マゼ」



しっかりと粒アーモンドを覆った糖衣がカリッと弾けたときに現れる香ばしさがとても上品です。

“プラリーヌ”はフランス・サントル地方のモンタルジーで生まれた、フランスを代表するコンフィズリーの一つです。粒アーモンドに絡めた糖液がカリッと弾ける、キャラメリゼした糖衣と炒ったアーモンドのあいまった香ばしさが特徴で、一つ手にすると、次から次に口に運びたくなくなってしまふ、クセになる美味しさです。

17世紀、プレシ・ブララン伯爵の料理長だったクレモン・ジャリュゾがこのコンフィズリーを発明し、伯爵の名に因んでプラリーヌと名付けられました。ジャリュゾはそのちプラリーヌを売る店をモンタルジーに創設。そして1903年にレオン・マゼというコンフィズリーの職人でもあった人物が、プラリーヌのレシピを買い受けて、それをスペシャルティとする店をオープンしたのでした。

マゼでは今も、当初のレシピのままにプラリーヌを作っており、本家本元の味わい。厚手の糖衣をしっかりと纏った、そのキャラメル香と身の締まったアーモンドが格別なのです。一般にコンフィズリーは駄菓子のようなものも含まれますが、マゼは“コンフィズリー・ドゥ・リュクス”、つまり“高級な砂糖菓子/砂糖菓子店”を謳っています。昔ながらの手法と素材にこだわって職人芸を伝えていくその仕事は、守られていくべき財産であり遺産なのです。



ゴールドベースのボックスは昔から変わらないマゼの定番。数粒しか入らない小型のボックスはお土産に人気者です。

そして近年“マゼ”では、そのプラリーヌを軸に据えた商品開発に取り組んできました。伝統を守りながら、未来に生きるマゼを見据えて展開していきたいという思いが、このパリの店に結晶したのでした。



米川淳さん（左）とオーナーのブノワ・ディジョン＝マゼさん（右）

オーナーであるブノワ・ディジョン＝マゼさんが、パリ店の内装を手がけることになる米川淳さんを知るきっかけは、米川さんが手掛けた丸の内のフランスバター“エシレ”の店を訪れたとき。エシレの洗練されたDNAをしっかりと表現した店作り感激し、米川さんに会いたいと思ったそうです。そして是非、新しくオープンしたいと思っていたマゼの店も、未来を見据えながらエスプリを守る店として、彼に表現して欲しいと。そして2年の歳月をかけ、パリの新店のオープンにこぎ着けたのでした。

ページ 1 2

受講生募集中!!  
モンサンクレール  
辻口シェフの  
お菓子教室  
体験レッスン/体験受講 受付中  
SUPER SWEETS SCHOOL 自由が丘校

Ads by Glam

ホットなアイアムメイクを好きになって  
メイクのツレツレ魔法のツレツレ  
Make Over Studio  
メイクオーバースタジオ へようこそ!  
Glam

Glam 注目記事のご紹介

M みんなにうれしい笑顔を届けよう 東日本応援レシピ

- ▶ 私が、生きる肌
- ▶ 初心者にもびったりの恋に効くオペラ♪
- ▶ 毎日を幸せにするライフスタイル情報

♡ 【募集中】一人暮らしの独身男性の家にあったら好感度が上がるグッズは何...

Glam Media