

「パリを席卷した伝統的なホテル」

オテル・ド・ルーブル／パリ1区(フランス)



オテル・ド・ルーブルは、1855年にナポレオン三世の命で建てられたパリ最初の大規模ホテルと云われています。パリ大改革時代に当時としてはエレガントでパリらしいオスマン様式の建造物で、何より観光スポットへのアクセスが最高のロケーション。オペラ通りからルーブル美術館に向かって直進すると、否応なく目に飛び込みます。リボリ通りを渡ったところがルーブル宮殿、手前がパレ・ロワイヤルですからヨーロッパスタイルの存在感のあるホテルです。

地下鉄もメトロ1番線のパレ・ロワイヤル&ミューゼ・ルーブル駅ですから凱旋門まで乗り換えなし。買い物にジャンゼリゼ通りやサントノール通りも身近な地域です。

残念ながら、私は泊まった事が無いのですが、一階にある「ブラスリー・ド・ルーブル」には再々お邪魔していました。ミシュラン三ツ星を半世紀以上にわたって維持し、伝統的な

フランス料理を安価で楽しめたのです。

私のメニューは、お決まりの定食。まずは一般的なグラス・ワインかジャンパンを注文して、テリヌと6個のエスカルゴにスズキのポワレ。デザートにクリームブリュレとコーヒー！それでも25ユーロ程度でしたから、パリを訪ねると必ず立ち寄っていました。

さて、料理方法の勉強です。ポワレは食材に塩と胡椒で下味をつけて、フライパンで外はパリパリ、中はフワリと焼き上げたモノ。ソテーは野菜やお肉をフライパンで炒めて食材を絡め、残り汁をソースにしたモノ。ではムニエルは？食材に小麦粉をまぶして、バターを引いたフライパンでしっかりと焼き上げて、仕上げにレモンをかけたモノ。男性陣は私を含めて再々混同します。ところが、悲しくも10年位前に新作フレンチに変わり、残念ながら御無沙汰です。

延原 慎吾 (のぶはらしんご)

1946年、岡山県生まれ。現在、東京都内在住。物流会社を経営するかたわら欧州物流コンサルタントとして渡欧の際、歴史的建造物及び風景の美しさに魅せられて水彩画を始める。
【第71回 全国カレンダー展】に12度目の入選を果たし、その実力を発揮する。
<http://www.urban.ne.jp/home/nobu36>