07/Nov/22	Hanako	
Page: 40.144	08 年、ブームの予感大 World Hanako	
LE PRÉ VERRE CUISINE ET VINS D'AUTEURS		

'08年、ブームの予感大！

パリで話題の"ビストロノミー"が東京上陸。フレンチブームはまだまだ終わらない！

ビストロスタイルで新しい料理を提案する"ネオ・ビストロ"に続いて、いまパリで注目されているのは"ビストロノミー"。で、それって何？

ここ数年、パリではビストロがブームだ。しかもただのビストロではなく、ネオ・ビストロという新しいタイプだという。

ビストロとは、誰もが普段着で通えて、素朴だけどおいしい家庭料理が安く食べられる、気軽な街の食堂。ブームの背景には、有名レストランで働いていたシェフたちが、レストランではなくビストロをオープンさせていることが挙げられる。どの店も従来のビストロとは違い、スタイリッシュな店内とシェフのアイディアを生かした斬新な料理で、ネオ・ビストロと呼ばれて一躍人気となり、2か月先まで予約で満席！　なんてところも少なくない。そんな中から「料理の質の高さは高級レストランと同等」という店も出現。ビストロとガストロノミー（美食）を合わせた"ビストロノミー"という造語が生まれた。

そして'07年秋、パリで生まれたニューウェイブが東京に到着。フランス人シェフによる2つのビストロノミーがオープンし、注目を集めている。

ひとつは、11月2日、表参道『GYRE』にオープンした『ル・プレヴェール』。シェフはベルナルド・ロワー氏のもとで腕を磨いた、フィリップ・ドゥラクルセル氏。'03年にパリ5区カルティエ・ラタンにワイン・ビストロをオープンし、コストパフォーマンスのよさと独特のスパイス使いで、予約困難な店に。東京の2号店でも料理と味わいはそのまま。2900円のランチ（スペシャリテ デュ シェフ）は、豚バラコンフィのサラダに柔らかく煮込んだ仔豚とキャベツのブレゼ（P.40写真1）、デザート、コーヒー付きで超お得。ワインを担当する弟のマーク氏厳選の自然派ワインはグラスで550円～。毎日でも通いたくなる普段使いのビストロノミーの誕生で、東京のフレンチシーンはますます活気づくはず。

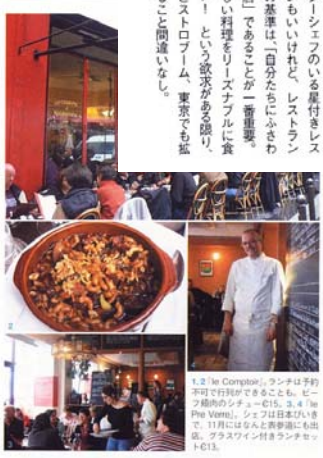
もう1軒は、9月14日、神楽坂に誕生。上野のソフィテル東京で総料理長として活躍したクリストフ・ポコ氏が構えた、リヨン料理のビストロ『ルグドゥノム ブション リヨネ』。店名のブションとは、リヨン地方独特の名称で、リヨン料理を提供するレストランのこと。出身地のリヨン料理にこだわるシェフならではの店名だ。『トゥール・ダルジャン』や『ホテル・プラザアテネ』で腕を振るったシェフは、「この店の料理は、ビストロよりもエレガント。パリではビストロノミーと呼ばれているけれど、ここはブション。だからブションノミーかな。（笑）」。

スターシェフのいる星付きレストランもいいけれど、レストラン選びの基準は、「自分たちにふさわしい店」であることが一番重要。おいしい料理をリーズナブルに食べたい！　という欲求がある限り、このビストロブーム、東京でも拡大すること間違いなし。

ドゥラクルセル兄弟。左・シェフのフィリップ氏。右・店のワインはすべてフランス産自然派で、弟のマーク氏が厳選。

1 メインはシェフのスペシャリテ。柔らかく煮込んだ仔豚とキャベツのブレゼ、昼のスペシャリテ デュ シェフ2900円のメインでもある。夜のプリフィクスコース4500円でもチョイス可。2 デザートから、バナナのロティ マンゴームース フランス産赤唐辛子のアクセント。3 前菜から、フォアグラと栗カボチャのテリーヌ マーブル仕立て。

表参道
LE PRÉ VERRE
☎03・3486・1603
● 渋谷区神宮前5-10-1　GYRE4F　営11:00～22:30LO　無休　全102席。ランチ1200円～、ディナー4500円。アラカルトも可能。



1, 2 『le Comptoir』。ランチは予約不可で行列ができることも。ビーフ煮込みのシチュー€15。3, 4 『le Pre Verre』。シェフは日本びいきで、11月にはなんと表参道にもお店。グラスワイン付きランチセット€13。

カルティエ・ラタンの超人気ビストロ。

日本を旅行したフランス人から、「日本人はなぜ並んでいるのか？　規則があるのか？」と聞かれたことがある。駅のホームやバス停で、人々が自然に列を作る風景は、彼らにとっては驚きなのだ。フランス人は電車が来るまで並ばない。郵便局、開演前の映画館前などで並ばざるを得ないことはあっても、話題性のみで店の前に行列、という風景はめったにない。

それでも、彼らが数週間、数か月待たされてでも行きたがっている店はある。数年前にオープンした、クリヨン・ホテル出身Yves Camdebordeの『le Comptoir』（9 Carrefour de l'Odeon 75006 Paris）と、3つ星店『ベルナール・ロワゾー』出身Philippe Delacourcelleの『le Pre Verre』（8 rue Thenard 75005 Paris）だ。2人の才気溢れるシェフが、カルティエ・ラタンという学生街に、あえてレストランではなくカジュアルなブラッスリーまたはビストロ、というコンセプトで出した店だ。

手軽なプライス、フランス人が大好きな気楽で賑やかな雰囲気、そして味。とにかく絶賛されていて予約がなかなか取れないので、なおさら行きたくなる。クチコミで評判は広がり、人と同じは嫌いなパリ働きウーマンの間で「あそこへはもう行った？」の話題に上る、最も旬な店。予約制で、"並んで待つ"を避けるパリには、"ヴァーチャル"行列スポットが、実はあるのだ。

話題の店が続々と登場
お目当ての店で食事や
では世界のハナコたち

PAR