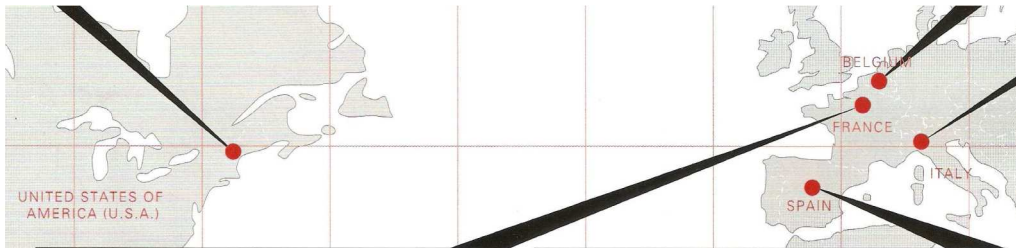




PATRICIA ARRIBALZAGA
CAKES HAUTE COUTURE



Paris

text by
Yukino Kano
加納雪乃:在パリ

「ラデュレ」に新ショコラブランド登場

12月19日、「ラデュレ」のショコラ・ブティック「レ・マルキ・ド・ラデュレ」がオープンした。「ラデュレ」は今までも、コスメや雑貨に特化したブランドも手がけてきたが、今回はショコラにフォーカスを当てた。新たにショコラトリエを立ち上げ開発に臨んだボンボン・オ・ショコラやトリュフ、タブレット、オランジェットなどの他、ショコラベースのパティスリーやマカロン、ヴィエノワズリーも。パティスリーやマカロンは、「ラデュレ」のラインナップと異なる、このブランドオリジナルだ。「ラデュレ」のスイートな雰囲気よりも、ワントンシックで凛としたイメージのブランドコンセプト。優美な内装やギフトボックスは、このメゾンのコードを守りつつも、18世紀のダンディなマルキ(伯爵)が身に着けていたエレガンスを感じさせる仕様だ。春には左岸に2号店、そのあとは日本を含めた世界展開が待っている。カカオの甘い香りに包まれた「ラデュレ」の新しい魅力の誕生だ。



©Les Marquis de Ladurée
14 rue Castiglione 75001 Paris
☎+33. (0) 1.42.60.86.92
10:00~19:00(木曜、金曜~19:30、土曜8:30~) 日曜休

*1ユーロ=約110円(2012年12月現在)

Madrid

text by
Yuki Kobayashi
小林由季:在マドリッド

女性パティシエのファンタジーなお菓子本

この1年ほどで、カップケーキの店や講習会がじわじわと増えてきているのを実感するマドリッド。数々のカップケーキ本も料理専門書店をにぎわしている中、女性パティシエ、パトリシア・アリバルサガのレシピ集「Cupcakes, cookies & Macarron」が話題だ。

彼女のモットーは「オートクチュールのようなお菓子作り」。高度な技術に支えられたファンタジックな「作品」が満載で、スペインでは発売3日で売り切れとなりベストセラーに数えられるほど。カップケーキには定番のプレーンやチョコレート味に加え、ブルーラゲーンなどのカクテルを応用したレシピなども含まれ、彼女の発想の豊かさが浮き上がる。カップケーキ、クッキー、マカロンと区分されたレシピも豊富で、作り方手順の写真付き。スペインで最も高度だと評判の菓子スクール「Cake Haute Couture」を主宰する彼女。ますます、スペインのスイーツ業界で話題となるに違いない。



©「Cupcakes, cookies & Macarron」
Patricia Arribalzaga 著
Juventud社刊 28ユーロ ISBN 978-84-261-3943-6
<http://cakeshautecouture.com/>

*1ユーロ=約110円(2012年12月現在)