



パリジャン&パリジェンヌに訊いた、



ファニー・ペシオダ Fany Péchiodat
「my little paris」創業者

2008年に創設した情報サイト「my little paris」は、地方都市や東京にも拡大し、現在の登録読者数は180万人。巨大ピザの「ノバラッチ」など気軽に入れる店が好み。www.mylittleparis.com

旨味を逃さない、ココット料理はいかが？

■ adresse 065

レ・ココット 7区

パリでも珍しいココット(オープン鍋)料理の専門店。ココットは素材の旨味を逃さず、ふっくらと調理するからシンプルな料理もおいしく堪能できるの。1品からでも頼めて、メニューも幅広いので便利よ。

名シェフ、クリスタン・コンスタンが手がけるココット専門店。ストウブ社の黒いココットに入れ、さっとソテーした旬の野菜やエビ、タイム風味の仔羊肉、帆立貝のオレンジ風味ソースなどを供する。サラダやポターージュなどもあるので、おなかの空き具合に合わせて選んで。



1.カウンター席もある。2.ピネガー風味の豚足を詰めたジャガイモ。「Pommes de Terre Caramélisées, Farcies au Pied de Porc」15ユーロ



Les Cocottes MAP P42 K

135, rue Saint Dominique 75007
☎01-45-50-10-28
@ECOLE MILITAIRE, LA TOUR MAUBOURG
営業12時～23時

無休 カード:④、⑧、⑨、⑩、⑪ 予約不可 創業年:2007年 シェフ名:フィリップ・カド
ドレスコード:カジュアル 予算:星のコース23ユーロ～、アラカルト30ユーロ～
英語メニューあり

ほんのり甘いパスカード、ぜひ食べてみて!



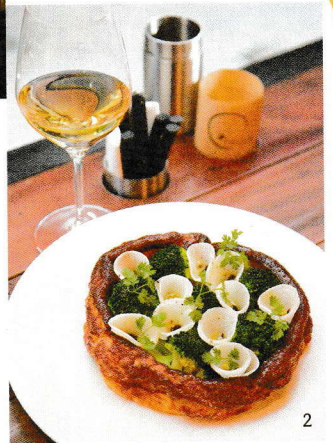
■ adresse 064

パスカード 2区

前菜からデザートまですべてオーヴェルニュ地方の伝統料理、パスカードを出す店。昼から夜までノンストップ営業なので、恋人や友人との食事など誰とでもいつでも来られるわ。いろいろ注文してシェアするのも楽しいわよ。

パスカードとはオーヴェルニュ地方の伝統料理で、小麦粉と卵で作った生地に具を混ぜて焼いたもの。同地方出身のアレクサンドル・ブルダは、少し甘めのパスカード生地に野菜や肉、魚、フルーツなどをのせて、上品な料理とデザートに変身させた。

1.相席のテーブルもあってカジュアルな雰囲気。2.ブロッコリーと大根を山椒とパッションフルーツで風味付け。ブルダはオンフルールの「サ・カ・ナ」のシェフで、日本の素材にも精通。「Fleur de Daikon」19ユーロ



Pascaade MAP P41 C b-2

14, rue Daunou 75002 ☎01-42-60-11-00
@OPERA 営業12時～23時(日、月、1/1、12/25)
※8月に2週間不定休 カード:④、⑧、⑨
創業年:2012年 シェフ名:アレクサンドル・ブルダ ドレスコード:カジュアル 予算:20ユーロ～ 英語が通じる <http://pascade-alexandre-bourdass.com/page-la-pascaade-36.html>



レイラ・ベロー Leila Bellaud

PR会社勤務

2012年から食関連のPR事務所に勤務。レストランやワインなどを担当。知り合いのシェフのパスカード料理店「ポトカ」によく行く。昼は近くの「カフェ・トラマ」(P19参照)で。



メラニー・ユイン
Mélanie Huynh
スタイリスト

「ヴォーグ・パリ」誌のスタイリストを経て5年前にフリーに。大の魚好きとして知られ、食事はほぼ毎日魚介類。シャンゼリゼ界隈で食事をする事が多く、このエリアの魚料理専門店やレストランに詳しい。

おしゃれにシーフードを楽しむなら、ここへ。

■ adresse 066

エレン 8区

パリに数ある魚専門店のなかでも、モダンでミニマルな雰囲気のもと食べられる貴重な場所。素材の質が素晴らしいので、ぜひ生のカルパッチョを! ワインも充実しているわ。

今年ミシュランガイドで1つ星を獲得した魚料理専門店、生牡蠣からスズキのカルパッチョやマグロのタルタルなどの生仕立て、カタルーニャ風まで何でもござれ。毎月最終木曜の夜のみのピヤバースにもファンが多い。

キャビアのような粒のあるフィンガータイムと唐辛子風味の鯛のカルパッチョ。「Carpaccio de Daurade Royale au Citron Caviar」28ユーロ



1.シャンゼリゼ通りから一本入った小道にある。2.落ち着いたグレーとブルーを基調にした内装、コンテンポラリーなオブジェが映える。

Helen MAP P41 H

3, rue Berryer 75008 ☎01-40-76-01-40
@GEORGE V 営業12時～14時15分、19時30分～22時30分(火～金) 19時30分～22時30分(土) (日、月、祝、8月 カード:④、⑧、⑨ 予約したほうがいい 創業年:2012年 シェフ:セバスチャン・カルモナ=ポルト ドレスコード:シック 予算:昼コース48ユーロ、アラカルト100ユーロ～ 英語が通じる