

海外駐在員レポート PARIS (取材・三富千秋)

クレープのような“パスカード”を土台とした料理とデザートを提供

小麦粉と卵でつくった生地をオムレツやクレープのように焼いた“パスカード”は、フランス中央部オーベルニュ地方に伝わるレシピだ。パリ・オペラ座近くにある「パスカード」は、このパスカードを使った料理とデザートを提供しているカジュアル・レストラン。シンプルな生地にさまざまな具を載せて、メイン料理からデザートまで、バリエーション豊かなメニューを展開している。



食堂をイメージして、店の中央には15人が相席する大テーブルを置いている。オーベルニュ地方ではかつて、パスカードはイースター（復活祭）に食べられていたそう。ブルダさんが現代風の料理にアレンジした

少しずつデザートを試したい人向けの「ミニチュール」(2人分、15ユーロ)



Pascade パスカード
14 rue Daunou, 75002 Paris
01 42 60 11 00
12:00 ~ 23:00 日、月曜休
<http://pascade-alexandre-bourdas.com/page-la-pascade-36.html>



白米にフロマージュ・ブラン、のりを載せ、山椒で風味付けた「アスパラガスのマキ(巻き)」(20ユーロ)。北海道・洞爺の「ミシェル・プラス・トーヤジャポン」で初代シェフを務めたブルダさんならではの一品

どんな食材とも相性がよいパスカード

パスカードは、オーベルニュ地方の農家や小さな食堂で伝統的につくられてきたという。同地方出身の料理人アレクサンドル・ブルダさんは、ノルマンディー地方オンフルールにある自身の2つ星レストラン「サ・カ・ナ」のアミューズブッシュ(食事前の軽いつまみ)として、パスカードにトリュフオイルをかけて提供していた。

シンプルな味と食感はどうな

食材や味ともあう。そこで2012年末、パリに「パスカード」をオープンし、パスカードを“土台”として使った料理を発表したのだ。メニューは季節ごとに変わるが、たとえば、アボカドのペースト“グアカモーレ”とニンニクバター、パルメザンチーズを合わせた「牛肉のカルパッチョ」、タラにスモール小麦、炒めたナス、ミントを加えた「モロッコ風」、バジルとシメジ、ズッキーニの「ベスト・リゾット」など。「サ・カ・ナ」で提供している「オリジネル」

オレンジ風味のスポンジとギモーブ、パッションフルーツのフランを重ね、バラの花びらで飾った「パッション・ギモーブ」(11ユーロ)

(シブレとトリュフオイル)も味わえる。

パスカードにほんのり甘みがあるため、スパイスや酸味などの味を引き立てる。食べているうちに具が生地にしみこんで、味や食感の変化も楽しめる。

デザートは、温かいチョコレートソースやキャラメル、季節のフルーツを使ったものなど。随時、料理人やショコラティエらを招いて、1日限りのメニューも提案している。

写真はすべて©Eric Roux