

## 70's パティシエ × クラシック菓子



AU BON VIEUX TEMPS "Mille-feuille"

スイーツは今、クラシック抜きに語れない!

70年代生まれパティシエ34人登場!

マドレーヌとフィナンシェ大研究 / 話題のサバランとパリ・ブレスト / 女子はクラシックを愛す

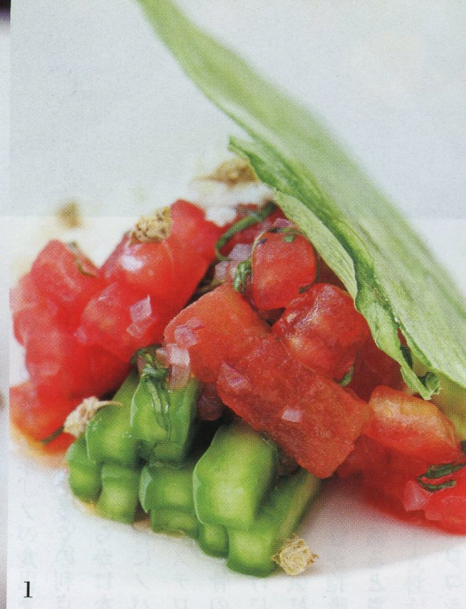
[第2特集] 夏の酒とつまみ

© Pujol プジョール  
Francisco Petrarca 254,  
Col. Polanco, México City  
☎ +52 5545 4111

## GASTRONOMY



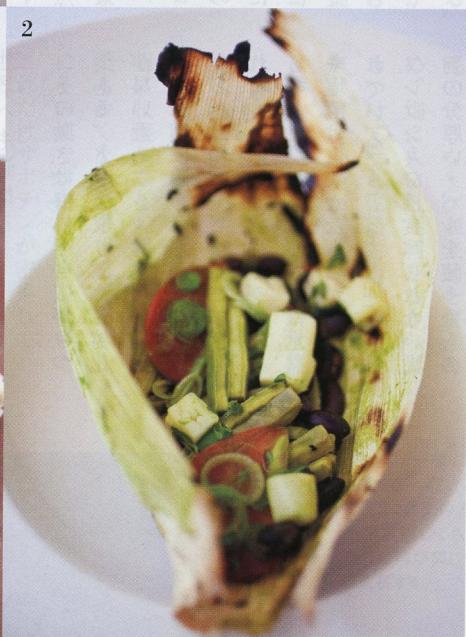
3



1



4



2



オーナーシェフのエンリケ・オルベラは35歳。国内外からシェフや美食家が訪れ、店は常に満席。

### 最も古い調理法から生まれる新しい皿

今年初めて、サンペレグリンの主催する世界のベストレストラン50にランクインし、国内では「メキシコを動かす50人」の一人に選ばれるなど、国内外で注目を集めるエンリケ・オルベラ。スターシェフとして引っ張りだこののだが、本業をおろそかにすることを望まず、TV出演もほとんど断り続け、レストランに専念する姿勢を崩さない。営業中は何度も客席の進行を自らの目で確認しながら、料理のタイミングを見計らい、すべてのテーブルにベストを尽くす姿があった。そんな実直なシェフの料理スタイルは、皿の上がどんなにモダンに見えようとも、ベースは常に伝統料理にある。去年から始めたというノバルのサラダは、シェフいわく「最も古い調理法で料理した」もので、水も火も使わず、塩のみでベストの食感とクリアなトロミを引き出していた。ノバルの新しいステージは動き出したばかりだ。

1. ノバルのサラダ。塩のみで食感を調整したノバルはトロミにも張りがあり、みずみずしい食感。上には急速乾燥させたノバルのチップが飾られ、新旧の技の共演も楽しめる仕掛け。2. 黒豆、山羊のチーズ、アボカド、トマトをノバルと共にトウモロコシの皮に包み蒸し焼きに。野生コリアンダーの若い芽で作ったソースが、オンリーワンの味を生みだす。3. 仔豚のローストはシェフの代表料理。甘いソースとあわせる国が多いなか、ズキンと辛い黄色いチリがアクセント。メキシコらしい。4. カカオもトウモロコシもメキシコ原産。その二つを組み合わせさせたチョコレートのデザート。



サラダは提供するタイミングに合わせて、ノバルに塩をして10分以上混ぜる。塩が入りすぎてもダメなので作り置きできない。