



フランス便り

2024年4月



小林千鶴

四月に入りましたが外で食事をするにはまだ少し肌寒いので、最近友達と喫茶店に行くことが多いです。値段はあまり安くはないですが、日本のように店内ではなるべく静かにしましょうという決まりはないので、とても過ごしやすいです。今回はカフェで見つけたフランスのお菓子から家庭でも作れる物などいくつか紹介しようと思います。

～パリ・ブレスト～

このお菓子は、ドーナツのような形をした少し堅いシュークリームの皮の間にクリームを挟んだお菓子です。このお菓子の起源は、1891年に自転車レース、パリ・ブレスト・パリの開催を記念して考案された自転車の車輪の形をしたお菓子です。このレースはパリからスタートし、600キロ以上離れたブレストまで行きまた戻ってくるというものです。当時のジャーナリストの一人、ピエール・ジファールがパティシエのルイ・デュランにこのレースの象徴となるようなお菓子を作ってほしいと頼みました。そして作ったのがこのパリ・ブレストでした。このお菓子は、細かい制作方法は決まっていないそうです。今現在では、パリとブレスト以外の地域でもこのお菓子を買うことが出来るくらいフランスで有名なお菓子になりました。



～マカロン～



このお菓子は、日本でもとても有名で少し高級なイメージがあります。発祥地は諸説ありますが、フランスの有名なお菓子だという事は間違いないと思います。マカロンはルネッサンス時代の1533年に、フランス王アンリ2世とイタリアのカトリーヌ・ド・メディシスの婚姻をきっかけにイタリアから伝わった物だという説と971年にロワール地方の修道院で考案された物だという説があります。マカロンの以前はこのようなカラフルな食べ物ではなく素朴な色で、主に料理として用いられていましたが、時代が変化するにつれて色や味の種類も増えていき、お菓子として売られるようになったそうです。

～シューケット～

このお菓子は、シュークリームの皮だけを食べるもので、お店にも売っていますが私のホームステイ先では家で作ることの方が多いです。作り方はとても簡単で、材料もバターと小麦粉、卵など家にある物で作ることが出来ます。フランスには勿論、シューケットだけでなくシュークリームも存在します。私が初めて食べたときは、中身がないことにとても驚きました。



～エクレア～



このお菓子は、フランス語で稲妻という意味を表しています。この名前の由来はいくつかあり、焼いた表面に出来る割れ目が稲妻に似ているから、焼くときの音が落雷の音に似ているから、ストレートに落ちる稲妻のように棒状になっているから、などこれ以外にも様々な説があります。同様に起源もはっきりしておらず、19世紀の初頭にフランスで生まれたとされています。具体的にはエクレアの原型となる物はアントナン・カレームが考案したとされている他、1850年頃にフランスのリオンで考案されたとも言われています。日本で一般的に見かけるエクレアは上にチョコがかかっている中中はバニラクリームという物が多いですが、フランスの物は中も外も同じ味がコーティングされていることが多いです。

～Café と Salons de thé と Pâtisserie ～

フランスにはこの三つの種類のお店があります。

→Café とは飲み物を楽しむ場のことを表します。アルコール飲料なども置いています。

→Salons de thé(喫茶店)とはお菓子を食べながら、飲み物も楽しむことができる場所です。

→Pâtisserie はメインがお菓子であり、必ずパティシエの資格を持った人が作っています。

～まとめ～

フランスが起源だと思っていたお菓子でも、実は他国が起源となっているかもしれないお菓子があったことに驚きました。また、上記の三つのお店も今回調べて違いがはっきりしました。日本にも喫茶店はありますが、どちらかというとカフェの方が多いかと思っていました。しかし、この概念にそうと喫茶店の方が多いのかなと思いました。フランスでは、多くの飲食店で会話をすることができますが、日本はそうではない飲食店が多いと感じました。