

VOGUE JAPAN

Fashion Celebrity Beauty Lifestyle Collection Horoscope 🔍

ニュース 特集 カルチャー トラベル ホテル インテリア グルメ キッチン&ファニチャー インタビュー キャリア ビデオ



Lifestyle / Travel

JUNE 8, 2017

お皿の上の陽気なアート！【2017トラベルスペイン編】

美食の国スペインで誕生した名店「エル・ブジ」の閉店から6年が経過。今、バルセロナでは独自の感性を競うさまざまなジャンルのシェフが熱い！エル・ブジ出身者、若手イケメンシェフ、そしてタマゴ専門店まで。陽気さと斬新さが融合したアートな3軒から食の楽しさを感じて。



ディスプレイタール エル・ブジ閉店後の今、スペイン料理界を率いるのは？



「ピスタチオづくしのデザート」ピスタチオによるオイル、パウダー、スポンジ、アイス、スナック、クリームなど、一品の上にピスタチオだけで30通りにも及ぶ調理法を展開。「ひとつの食材だけでこんなにバリエーションが出せるのは自分たちだけ」と語ってくれた。ゆず、ヨーグルト、みかんなどがアクセントに。

スペイン料理界に「ブジ前後」という時代区分ができるほどの影響を与え続けた名店「エル・ブジ」。

2011年7月の閉店後、そこで経験を積んだシェフたちは今、世界各国で活躍し続けている。当時、名店のキッチンをもとめていたのが、オリオール・カストロ、エドゥワルド・シャトルク、マテウ・カサーニャスの3人だ。



「卵の黄身の天ぷらとキノコのジュレ」卵の殻の上に乗せてテーブルに運ばれる。とろりとした半熟たまごをつまんで一口で食べながら、下に敷いた温かいジュレを楽しんで。ニワトリの飾りもキュート。

彼らはまず、フランス南西部との国境にほど近いカダケスに「コンパルティール (Compartir)」をオープン。早々に成功を取めた彼らが、バルセロナに進出した第一軒目が「ディスフルタル」だ。その店名の通り、まさに「楽しむ」ことを目的にしたという。エル・ブジで学んだ技術と創造の仕方を生かしながら、エル・ブジとは異なる彼ら独自の一品を提供。例えば、大の日本好きという彼らは、ゆずや酒粕などの素材にも巧みに挑む。



〈左から〉オリオール・カストロ、エドゥワルド・シャトルク。彼らにそれぞれの役割はなく、3人で自由にメニューを考えるという。

料理人でありアーティストである彼らの世界を表現するにはアラカルトでは足りないと、いろいろと食べ比べができるデギュスタシオンのメニューのみを展開。3種類のコース内で、20～30品の食の小宇宙を体験できる仕組みだ。「ブジ後」も科学と食のアートは互いに支え合い、スペイン料理が着実に進化し続けていることを実感できる一軒。連日満席なので、早めに予約を入れたい。



オープンキッチンを生かしたアーティスティックな店内。天井が高く開放感がある。

ディスフルタル (Disfrutar)
C/Villaroel,163, Barcelona 08036
TEL / +34-93-348-6869
料理 / コース 110ユーロ〜 (2017年6月現在)
<http://en.disfrutarbarcelona.com/>

アテンポ 若きイケメンシェフによる二店舗目。鮮やかなフラワー柄のプレートに心躍る！



「鳩のグリル きのこフォアグラとトリュフ添え」表面だけに軽く焼き色をつけ、中はカルパッチョのようにレアな食感を残して。16ユーロ。

スペインで大人気の料理コンクールTV番組「Master Chef」に登場以来、その知名度が全国区になったイケメンシェフのジョルディ・クルス。2000年にオープンした高級レストランの代名詞「ABaC」開店当時からその手腕には定評がある新世代シェフの代表格だ。ABaCのほか市内にすでにタパス店、カタルーニャ伝統料理店を展開しているが、2016年にこの「アテンポ (Atempo)」をオープン。



「世界中を旅するのが大好き」と語るジョルディ。モダンなホテル内に併設している店舗のため、ローカルはもちろん観光客にも人気。 Photo: Joan Valera



VOGUE

[Home](#) > [Lifestyle](#) > [Travel](#) > お皿の上の陽気なアート！【2017トラベル スペイン編】

コンセプトは「ジョルディ流の世界伝統料理の解釈」。スペインの名物料理から、ヨーロッパや南米の

伝統料理などがベースになった創作料理まで、実に豊富なラインナップ。ミシュラン2つ星の技術と自由な発想はそのままに、世界一周旅行を小さな皿の上で表現する趣向だ。その繊細さと、大胆な素材と味のコンビネーション、料理に合わせて作られたスタイリッシュなプレートの数々に、食べる側も沢山のインスピレーションを受けそう。ジョルディの味を試さずして、バルセロナを語るなかれ。地元でも話題の一軒。



1920年代のギャング映画をテーマにしたインテリア。随所に様々なキャラクターのオブジェが飾ってあるのも楽しい。

アテンポ (Atempo)

C/ Corrsaga, 255, 08036, Barcelona 08036

TEL / +34-93-202-8685

料理 / アラカルトのみ展開 (2017年6月現在)

<http://www.themirrorbarcelona.com/es/restaurante>

レッグス タマゴの味わいの深さに触れられるユニークな専門店。



「鴨のタマゴ焼き、ウナギのスモーク添え。ガーリック&ペッパーのソース。」 濃厚さが特徴の鴨のタマゴには、それに負けないニンニクを効かせた強い味のソースがよく合う。スモークされたウナギの香りも大人の味にしてくれる。19.5ユーロ。

国際色豊かで、万人にフィットするレストランが勢揃いしていると言って良いバルセロナの街でも、素材に特化したレストランというのは希少な存在。市内に3軒のレストランを展開し実業家としても成功しているシェフ、パコ・ペレスは、世界中どこでも愛されている「タマゴ」という素材に注目。2013年にタマゴ料理専門店の「レッグス」をスタート。



「ウズラのタマゴのフライ。牛の髓の炭火焼と唐辛子、ワケギ添え」 オープンで焼いた牛骨の髓の上に半熟のタマゴを乗せて。牛の旨味が凝縮したソースは濃厚で深みもあり。ぷりぷりのコラーゲンも女性にはうれしい！ 11.5ユーロ。

タマゴと聞くと、スクランブルエッグや目玉焼きなどを想像してしまうけれど、この店の料理はそんな固定観念を捨て去ってくれる。すべてが創作意欲にあふれ、一見タマゴが主役とは思えないような料理も多い。

< All Topics >



Beauty/Trend
眉が二極化!? “女性らしいアーチ”VS“野生的でボーイッシュ”がアイブロウ。

1



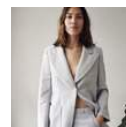
Celebrity/Celeb Scoop
高IQ&高学歴! ハリウッドきっての頭脳派セレブ。

2



Celebrity/Style Watch
セレブが着る最旬ブラックドレス、保存版!

3



Fashion/Interview
アレクサ・チャンが初のブランド設立へ!“新人デザイナー”の苦悩を語る。

4



Fashion/Trend
ポップ&キュートなレインスタイル集。

5



店内の至るところにニワトリやタマゴのモチーフを飾って。

ニワトリのタマゴは、カタルーニャ州カラブという小さな村の養鶏場で放し飼いにされている上質のものを取り寄せている。さらに、ウズラ、ガチョウ、鴨といった豊富なタマゴも使用し、合わせる素材によってさまざま。

デザートも含めると、実に40品にも及ぶメニュー展開を誇る。旬の素材と合わせた料理も季節ごとの楽しみ。通し営業な点も使い勝手がよい。数名で料理をシェアするのがおすすめ。



ネオン管のタマゴがエントランスでお出迎え。通し営業だから、カフェとして立ち寄るのもあり。

レッグス (L'EGGS)

Passeig de Gracia, 116, Barcelona 08036
TEL/+34-93-238-4846
料理/アラカルトのみ展開 (2017年6月現在)
<http://www.leggs.es>