

BON VOYAGE

2012 APRIL MAY JUNE

【ボン ヴォヤージュ】

パリ、
美しき
アルチザン
たち。



エルミタージュ
女帝の美の王国。

AIRFRANCE  

 KLM 

この機内誌はご自由にお持ち帰りください



三 中を覗いて熟成具合を確かめる。中/シェーヴルなどは2日毎にチーズの方向を90度回転させる。右/ウォッシュタイプはチーズの種類によってブルゴーニュ産のマール、ビール、シャブリ、ソミュールと洗う酒を変える。



Alléosse

アレオス

13, rue Poncelet 75017 Paris

☎+33 (0)1 46 22 50 45

www.fromage-alleosse.com

フィリップ・アレオス氏が自らのカーヴで熟成させたチーズを年間250種も並べる。パリでも有数の品揃え。いつもにこやかな奥様、ラッセルさんが店先に立つ。馴染みのない種類のチーズのことも気軽に質問したい。親切に答えてもらえる。フランスの食に興味がある向きは、ぜひ訪ねたい場所。

フランスの食文化を守るチーズの伝道師。 熟成の仕事に必要なのは“理解と愛”。

フランスで唯一「熟成士」の
認定を持つチーズ屋さん。

この仕事への並々ならぬ情熱は即座に感じられた。まずチーズの原料の生乳使用をG8で禁じようとしたとき、日本がフランスにならって反対票を入れたことに感謝された。「滅菌乳を使うほうが衛生的だというのが、生乳じゃないとチーズの本当の味わいは出ない」と断言。道具も木よりもプラスチックを使うように指導されるが、昔から使われる木の道具には何かしら理由がある。相手は菌。もちろん油断はしないが、人類は長い間それを味方に暮らしてきたのだ。

フィリップ・アレオス氏はチーズ屋の2代目。本格を追求するあまり、自分で熟成を手掛けるようになった。現在パリ17区に300㎡の熟成専門のカーヴを持っている。チーズの性質で熟成庫は4つの部屋に分かれている。トムなどの熟成に時間がかかるもの、ウォッシュ、シェーヴルとブレビ、カマンベールなど熟成の早いもの……。85〜95%の湿度を保つために1日1cmの水を使い、庫内は10〜12℃に調整されている。毎日様子を見て、ひとつひとつに気を配りながら、チーズ本来の旨さが最大限に発揮できるように導いていく。「まずチーズの本当の魅力を見つけなければいけません。平凡な味だと思っているものが、熟成期間を調節することによってグッと味わい深くなる。私の仕事はチーズを理解して、愛を持って待つことでしょうか」

誠実な人柄は味に出る。

伝統的でないチーズ生産者が減っていくことを嘆くアレオス氏。手をかけても潜在能力のないチーズはよくならない。優れた原料を使う生産者探し、また彼らとのコラボもアレオス氏の重要な仕事だ。

