

# C'est très bon! Vol. 119

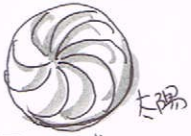
## ～ おいしいパンの通信 ～

# Boulangerie C'est très bon

## 2014. 1. 15 ( Chez Pami Onishi )


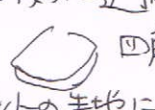
フランスの1月にはパン屋とお菓子屋の店頭に  
ガレットデロワが並べます。10人用、8人用、6人用...

1人用という小さなサイズが売られています。今回は、2004年パリのがレットコンクールで優勝した  
パリ17区ラウルメティエさんのお店で働いてこのガレットデロワの作り方を学びました。もう10年前か  
としみじみ感じてしまいました。この時期はほんとにたくさんのがレットを作るので、成型して細かな模様  
を描く作業でとても腰が痛かったこと。オーブンで焼く時、平らにするためにあつあつのパイを上から  
素手で押さえるのですが、ものすごく手が熱かったこと。そんな苦い思い出が、今では忘れられない良い  
思い出となっています。いろんな模様が並びます。この模様を1/10の1つ1つに細かく人形ナイフで刻んで  
いきます。



パリの地で「P-エポク」のシリアルな組み合わせなのですが、シリアルからその構想のおいしさまで  
あるフランス人のお客様が、このガレットを食べて、「これは22年の味だ!」と販売スタッフに伝えてくれたそうです。  
普通はパリの地で作る時、生地はバウ-エビで、何層にも折っていくのですが、このガレットデロワ用の  
パイは逆折りで、バウ-エビ生地ではないのです。だからパリにサクサクのおいしいです!

私が初めて食べた時の感動をみなさんにも味わっていただきたいなと思います。  
ナチュレとクリエーションの2種を販売中です! 週刊ガオリの新商品で、4つの味、抹茶味も出ます

初めてメティエさんの店でガレット作りを学んだ時3日間ばかり多日はなく、1日目成型 2日目仕立てと  
折り込み 3日目焼く工程とおぼろしくわかるようにメティエさんが配慮してくれました。この前フランスに  
行った時も私の相違事を親身になって何度も話し合ってくれました。今回は手紙を書いたり  
メールを書いたりするのですが、ほんとに返事は返ってきません。フランス滞在中、食事しようと言われて  
何度も約束をおぼろしくされたことが...、いつからかするのですか。日本人とフランス人の価値感、これは  
違うと思う。何が「はだか」なことで、何が「マナー」なことで、どうしたらいいかなんて「人それぞれなんだ」と  
思っています。今更に接してきて何度も心の温かさを感じてきたし、本当に感謝しています。だからその部分を  
ずっと信じています。人と人とのつながりってどうなんかならなかなかならぬと思っています。いろんな価値感の人が集まってトコロ  
という共同体が成り立っています。それぞれの個性があるからそううまく成り立っていると思うことが多く  
あります。人にはいい時もあれば、しんどい時もあるけれど、みんなが一緒だったら、きっとうまくいかな  
と思うのです。すべて受け入れる。その人のいい部分を欠点も。私の役割は、その人の欠点になって  
いる部分をその本人に気付かせることだと思います。壁にぶつかり、自分でその壁を超えない限りは  
成長していけないので、その壁にならぬと思っています。2月には、 4つのガレットを販売します。  
他にも4つを使った週刊ガオリの新商品もたくさんあります! 数年前、パリでこの味に出会った時には  
感動しました。 四角のバウエビ状で売られていました。この作り方もメティエさんに教えてもら  
いました。パリの生地は4つを練りこむものですが、また別物になっておいしかったです!

最近や、フランス語を勉強しはじめました。やらななきゃいけないことをわかってはいる。けれど自分の理由で  
やらなくてはいけなくて、その王様だったので、やり始めることができた。頭の中でやりながら考へ続ける  
よりも、何のせいで、その一歩を踏み出すのか。それを支えて、その道を歩むために改めて感じました。ko.