

食の最先端は バルセロナにあり

世界中に食都は数あるが
ここバルセロナほど

独創的で斬新で、ヴィヴィッドな
グルメの街もないのでは。

伝説のレストラン「エル・ブジ」が
閉店して4年。

いまこの街の厨房を輝かせるのは
かつてこの店で腕を磨いた

何人ものシェフたちや

同時代、ほかの名店で修業を重ねた

いわゆる第二世代。

彼らのつくる飛びつきり新しい
逸品料理を、賞味あれ。

前菜2種2人前。(右)松ぼっくりにオブラ
トのラビオリ。中にはバジル、松の実、パ
ルミジャーノ、パンチェッタ。手前のスープ
つけて食べる。味は、瞬間ジェノヴェー
ゼ? (左)見かけオリーブの前菜は、気
味よくなるほど凝った料理。オリーブとオリ
ブを漬してスープにし、バルミジャーノの
じん切りを加え湯に入れ漉して、油分と
離、ゼラチンで固めて凍らせたものに、
カオバターで色付け。口の中で割ると、
かけたスープが広がる……もう、スゴイの
音、おいしいです。





3人寄れば
文殊の知恵っていいネ



エドゥアルト・シャトルク 「3つの頭脳と6つの目と6本の手」。3人であるからこそ、ひとりではできないことができる。エル・ブジで16年以上も一緒に、プロとして育ててきたから、チームでやるのが当たり前なんだ。喧嘩？ そりゃするよ」

オリオル・カストロ 最年長の彼は40歳。みんなのまとめ役かという……「お互いが認め合って、リスペクトしているから。まとめる必要なんてないんだよ。家族の誰よりも長い時間を一緒に過ごしている。アイデアは別々に考えたり、一緒に考えたりしている」

マテウ・カサーニャ 元々エル・ブジではパステレロ（菓子職人）だったが、いまは料理からすべてに携わる。「みんなプロフェッショナルだからね。毎日喧嘩だよ。中途半端に一緒にやるのがいちばんいけない。互いの疑問点はぶつけ合わなきゃね」

「エル・ブジ」の黄金期を支えたトップ3のシェフ、オリオル、エドゥアルト、マテウが、昨年末に2番目の店をオープンさせた。3年前、バルセロナの北東カダケスに「コンパルテイル」が開店したときも話題沸騰だったが、今回はまた別のコンセプト。世界中のグルメたちの注目を集めている。店名のディスフルタルは「楽しんで」といった意味。カラフルなお菓子のような店に入ると、まずパーカウンターとインフォーマルな席。さらに奥へと進むと、両サイドに厨房を眺めつつ、ダイニングに至る。振り返ると、丸く抜けたセラミックのレンガに囲まれた、賑やかな厨房が見取れる。彼らのキャリアを考えれば、各々が店をもつこともできるはず。だが「チーム」でやるのが肝心なのだそう。さすがカタラン気質。団結力が生み出すパワー、クリエイティブイティを知り抜いた感じだ。気になる料理は、とにかく楽

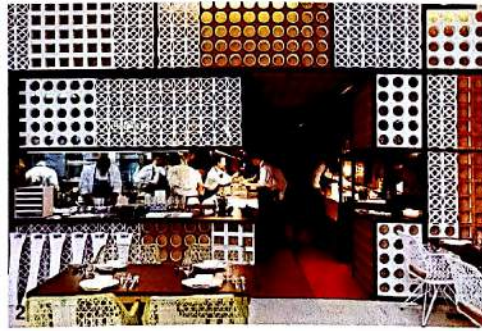
Disfrutar

「エル・ブジ」のチーフシェフ集結!

ディスフルタル

1.店に入ってすぐのパーカウンター。すぐ奥に10席ほどのインフォーマルなスペースが。2.ダイニングからキッチンを見ると、一糸乱れぬ作業ぶり。3.天井が高く、窓が大きいので明るく開放的。

しんで”ほしいので価格抑えめ。デギュスタシオン・メニユーが68ユーロと98ユーロの2種。これで、20種類以上の料理から好きなものを一皿ずつ選べるという具合。インフォーマルなテーブルでは、アラカルトで好きなものだけ食べられる。料理自体はもちろん、サプライズと味の両立完璧!



4.見た目通りのカルパッチョ。だが真ん中の白いものは骨髄のゼラチン。骨髄を煮てクリームにしたものを固めた。5.キュートな唐辛子……ではなく、緑がミント味のチョコで赤が少し辛いチョコ。パンとチョコとオリーブオイルを食べるのは、カタルーニャに昔からある食べ方なのだそう。

Disfrutar

Carrer de Villarroel 163, Barcelona
☎ +34-93-348-6896
http://ca.disfrutarbarcelona.com/
🕒 13時~15時、20時~22時
🗓 日・月曜、8月に2週間ほど

