

ひと粒に込められた ショコラティエの魔法

今年で開催第6回を迎える
チョコレートの祭典、『サロン・デュ・ショコラ』。
若き天才ショコラティエ、パトリック・ロジェなどの来日で、
さらに充実したイベントになりそうです

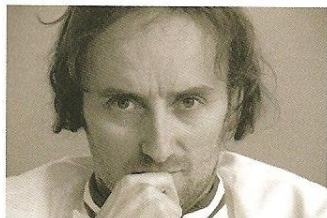
ず かりと目の前に並ぶ、名だ
たるブランドのショコラト
リー、たちこめる甘いチョコレ
トの香り…。それは女性にとつて
は夢のような空間です。1月下旬
伊勢丹新宿店に足を運べば、その
光景が現実のものとして目の前に
現れます。

フランス・パリで開かれている
世界最大のチョコレート祭典、
『サロン・デュ・ショコラ』が日
本の伊勢丹新宿店に上陸してから
早5年。10カ国以上、約55ブラン
ドが一堂に会するこのイベントは、
新たな巨匠を迎えて、より充実し
た内容になって今年も登場します。



パトリック・ロジェ
フランス(パリ)

Patrick Roger



若き天才が生み出す 宝石のようなショコラ

2000年にMOFを取得した若きショ
コラティエ。その勢いはとどまるこ
となく、ファンを増やし続けていま
す。そのひらめきと創造力によつて
つくられる華麗なひと粒は、見てい
るだけでうっとりするような色遣い
が特徴です。エメラルドグリーンの
オリジナルのボックスに詰められた
さまは、まさに宝石箱のよう



カラー(18個入り) 1万5750円



「セレクション アンテナショナル」
(6個入り) 2625円
オリオール・バラゲ(スペイン)、オーバーワイス
(ルクセンブルク)など6カ国のショコラティエが
手がけたボックス。各国ならではの味と香りが愉
しめます。日本からは、ベルアメールの小杉和之
シェフが参加



「セレクション スペシャル」
(12個入り) 4200円
フレッソン、ブイエ、アンリ・ルルー、ジャン＝
シャルル・ロシュエなど、フランスの人気ショコ
ラトリー12店から生まれた夢のセレクション。
繊細な香りづけがされたガナッシュや新作のボン
ボンショコラなどが味わえます



※
※
※

今年の注目は、世界的なショコラ鑑定
家である、クロエ・ドゥートレルーセ
ルがプロデュースする「クロエ・セレク
ションボックス」(4830円)。ジャン＝
ポール・エヴァン、パトリック・ロジェ
ほか実力派ショコラティエ4人が、産
地の違うカカオを使って作りだした合
計12のショコラが詰まっています。シ
ョコラファンならば見逃せない一品

