

シェフに聞く

フランス料理に惚れ込む P'tite Ardoise Bistro のシェフ、マーク・ピーソンさんにお話を伺いました。



マーク・ピーソン さん
Mark Pearson

ミシュランで星を獲たシェフのもとでも修行し、キャリアを積み上げてきた P'tite Ardoise Bistro のシェフ。

Q. フランス料理の魅力とは？

「私は、フランス料理のソースを大事にするところに魅力を感じています。全ての料理にそれぞれのソースがあり、料理に合わせ5日間以上かけて、味わい深いソースを作ることもあります。美味しいソースを作るのに時間は惜しみません。そういう意味でも、フランス料理はとっても奥深いものだと思います」

Q. メニューを考える際や料理を作る際のこだわりを教えてください。

「フランスで作られているフランス料理は、地方によって特徴も様々なので、ここパースで新しいメニューを考える時は、フランスのいろんな地方の料理を取り入れるように心掛けています。また、フランス料理は食材選びも重要です。私たちはフランス産のワインやチーズ、そしてパースから南に2時間程のところにある Gingin という町や更に南の Margaret River 等、西豪州で生産された新鮮な食材を用いて、伝統的なフランス料理を提供しています」

Q. 本誌読者にメッセージをお願いします。

「私たちのお店では、伝統を大切にクラシカルなフランス料理を、まるでフランスにいるような雰囲気の中で味わっていただけます。本場フランス料理を味わいに、ぜひいらしてください」



3種のフランス産チーズを使用したふわりとした食感が魅力のスフレ「Soufflé aux trois Fromages et sa Ratatouille」。



「浮き島」という意味のデザート、「Île Flottante」。カスタードソースの海に浮かぶメレンゲの口どけを、ぜひ味わってみてください。



全て本場フランスから取り寄せた、こだわりのワイン。



P'tite Ardoise Bistro

ペティット アドワーズ ビストロ

住所：283 Beaufort St. Perth (P18 参照)

電話：(08) 9228 2008

ウェブサイト：www.ptiteardoisebistro.com.au

営業時間：水～土曜日 6:00pm～深夜

日曜日 5:30pm～深夜

予算目安：\$69～(日曜限定のセットメニュー)

BYO (ワインの持込み、水・木曜日のみ可)