

遠出をして **お茶** はいかが？

昔は日本人が多く住んでいたユックル区ですが、最近ではフランス人の駐在員が随分増えました。街では、フランス菓子の美味しいお店が一杯です。その中の一つをご紹介します。

高級住宅地区があるユックル(Uccle / Ukkel)区ですが、区役所のある街の中心地は、庶民的なお店が立ち並んでいます。2014年4月、そこにエクレアのお店ができました。

カスタードクリームや生クリームが入ったシュー皮の上に、チョコレートソースかカフェソースがかかったエクレアが一般的なもので、どこのパティスリーでも見かけます。今回紹介したいのは、一つ上のレベルのエクレアです。シュー生地は、一般のエクレアよりしっかりした生地で、サクサク感が洗練されたクリームの味をさらにひきたて食欲をそそります。クラシックなチョコレートソースのかかったエクレアから、ケーキ感覚のくだものやナッツ類を取り入れた見た目も美味しそうなエクレア(€3.90~€4.90)が並んでいます。



さらにショーウィンドーをよく見ると、なんとハム、チキンやチーズなどが野菜と一緒にサンドイッチ系のエクレア(€5.50~€6.00)もあります。シュー生地なので、バゲットよりずっと食べやすくできています。まずは、サンドイッチを食べて、その後のデザートに好みの甘いエクレアをお茶と一緒に堪能すると、楽しみも倍増しますね。食べたいけどダイエット中だからという方にも楽しんでもらえるよう、ミニサイズのエクレア(€2.90)があります。注文により制作するので、2日以上前に注文しましょう。エクレア以外にも、ミニケーキやクッキー(各€2.50)、パウンドケーキ(€9.90

~€13.90)、マカロン(5ピース€7.90より)などがあります。今回頂いたオレンジパウンドケーキは、オレンジのしっかりとした風味としっとりとした生地で、お茶にマッチする美味しさでした。



これらのお菓子を製作するのは、2011年、パティスリー世界チャンピオンのJulien Alvarez氏、フランス菓子最優秀職人のGuillaume Mabillean氏、2013年、パティスリー世界チャンピオンのQuentin Bailly氏です。彼らが作ったエクレア、パウンドケーキ、マカロンなどがいつも綺麗に並んでいて、食欲を沸かしています。

ユックル店内の奥はガラス張りのオープンキッチンになっていて、エクレアなどを製菓し、ここで作られたものが、他店でも販売されています。

ブリュッセル市内に3店舗ありますが、店内で飲食できるのはユックル店のみです。お住まいの地域から少し遠いかもしれませんが、美味しいものを求めて友だちや家族と出かけてみるのも価値がありますね。日曜日にも営業しているので、一度出かけてみてください。

Eclairs & Gourmandises

www.eclairsetgourmandises.com

ユックル店

Rue Xavier De Bue 67, 1180 Uccle

Tel 02 345 88 47

火~金10h~18h30、土9h~18h30、日9h~17h、月休



ストックテル店

Rue de l'église 177A, 1150 Woluwe-Saint-Pierre

Tel 02 762 90 69

火~金10h~18h30、土9h30~18h30、日・月休

ブリュッセル・センター店

Rue du marché aux herbes 5, 1000 Brussels

Tel 02 540 24 91

火~日10h30~20h、月休

【ヘアサロン】
TAMAKI

Tamaki
ヘアサロン

120 Rue kelle, 1150 Bruxelles
TEL: 0490.11.9026
火~土:10h~19h
(月曜・日曜・祝祭日休み)



お弁当予約注文・ヘアサロン予約

詳しくはホームページへ⇒

【食料品・持ち帰り弁当】
けんちゃん



120 Rue kelle, 1150 Bruxelles
TEL&FAX: 02.771.7224
火~金:10h~18h / 土:10h~19h
(月曜・日曜・祝祭日休み)

【食料品・持ち帰り弁当】
はるちゃん



17 Rue des begonias, 1170 Bruxelles
TEL&FAX: 02.660.0666
月~金:10h~18h / 土:10h~19h
(日曜・祝祭日休み)