

プチボワお勧め

パティスリー

スーパーで販売されているケーキも悪くないですが、せっかくヨーロッパの首都であるベルギーに滞在しているのですから、美味しいケーキを食べてリッチな気分を味わいませんか？

Zack

Instagram : maisonzackbxl

Facebook : Maison Zack

Rue Haute 192, 1000 Brussels

Tel : 0472 49 03 07

水～金8h30～18h、土・日8h30～19h、月・火休

8カ月前に開店したパティスリーZackのパティシエJean Charles ZAQUINEさんは、パリの“モリヨシダ”（吉田守秀さん、日本のTVチャンピオン、ケーキ職人選手権にて優勝したパティシエ）で修行した、大の日本ファンです。日本語も話せるので、お店に入ったら「いらっしやいませ」と流暢に声をかけてくれるかもしれません。

フランス人の彼は、製菓業とは全く関係のない映画製作の仕事をしていました。しかし、製作中の映画でトラブルが発生したことをきっかけにこの世界から身を引き、お菓子作りの魅力に目覚めたというわけです。

ですから、製菓を学ぶために学校に入学したのが29歳の時。16歳の生徒から「あなたは先生？」と聞かれ、ちょっと居場所に困った時もあったそうです。しかし、そんなことにめげているは、明日はありません。学校を卒業し、それまでの職業経験によってできた「コネクション」によって日本でのサロン・ド・ショコラ開催の仕事を手伝い、東京や福岡で製菓を学んだそうです。そして、パリの“モリヨシダ”で1年間修行して、ブリュッセルにパティスリーZackをオープンしました。

店内では、なんとお母様が販売を担当しています。どうしてベルギーに来られたのかと伺ったら、「もう1人の息子がブリュッセルで仕事をする事になったので、一緒に来ました。しかし、彼が中国に転勤になり、まさか中国までは行けないと思っていた時に、Jean Charlesがパティスリーを始めたので、一緒に仕事をする事にしました」とのこと。「定年は過ぎていますが、家で何もしないのではなく、動けるうちは活動しておかないと、すぐに年老いてきますから」と朝からお店をきれいにお掃除したり、楽しそうに接客をしていたり、ととても活動的でした。



早速、色とりどりのケーキ類を見せてもらい、ゆずとフェネルのコンフィを使ったタルトとカラマンシーというフィリピンで採れる柑橘のタルトを味わってみました。フェネルを料理ではなくお菓子に使うという意外性。ゆずと砂糖の甘さで違和感は全くなく、新しいタルトの発見でした。

ゆずやカラマンシーをはじめバニラやチョコレートなど製菓の材料は、現地で味見をし、自分の目で確かめてから仕入れているそうです。「ただ、お腹を満足させるだけのお菓子を作るのではなく、良い材料を選び、皆様に満足してもらえる物を作るのが僕の仕事です。そのためには、手段を選びません。」と、お菓子作りへの情熱を語ってくれました。

パティスリー以外には、クロワッサンやパン・オ・ショコラ、カヌレ(Cannelés)、バゲットなどがあります。また、日本びいきの彼は、寿月堂の日本茶も販売しています。日本風の甘過ぎない洋菓子と日本茶は意外にマッチするかもしれませんね。

毎朝5時から仕事を開始して、皆様に満足していただけるお菓子作りをしています。お客様の感想も是非伺いたいとのことですので、気楽にご意見を伝えてくださいね。

