



パリが愛される理由

4

GOURMET

世界一の美食の街は  
その歴史も楽しみたい!

Lapérouse

ラペルーズ(サン・ミッシェル)



改装・修復でよみがえった  
伝説的レストラン

フランスのアール・ド・ヴィーヴル(暮らしの美学)の代名詞、ラペルーズがこの夏、再びドアを開けた。歴史をさかのぼるとここには1840年の創業以来、芸術家や文豪たちが集まったとか。お忍びの顧客も多かったことから、何カ所かにしつらえられた階段と細い廊下の先々には“美しきオテロ”“ラブ”などロマンチックな名前が付けられた個室がある。

そんな歴史を大切に、改装に起用された建築家ローラ・ゴンザレスは、オリジナルのフレスコ画や鏡を修復し、当時の雰囲気再現。またレストランが1933年から40年近くわたってミシュラン三つ星を誇っていたことから、料理は最高の純フレンチ。特別プロジェクトとして、オーナーのバンジャマン・パトゥーが、LVMHグループのトップの一人、アントワヌ・アルノーと組み、コンコルド広場にカフェ・ラペルーズを来夏までにオープンする予定だ。

SHOP DATA

51, quai des Grands Augustins 75006  
☎01.43.26.68.04 ※バーのみの利用も可  
🕒19:00~22:00LO 🇯🇵日・祝  
📍Saint-Michel MAP 📍B-1

1「アビシウス」(パリ8区)でもミシュランの星を獲得したスターシェフ、ジャン・ピエール・ヴィガトによるアイコン的なディッシュ。2テーブルウエアは、ディオールのホームコレクションも手がけるコーデリア・ドゥ・カステラーヌのディレクション。3創業当時の趣を残す外観。4かつては贈られたダイヤモンドで女性客たちがいたずら描きをした、いわくつきの鏡。そうして石の質を確かめたとも。

Photo MATTHIEU SALVING  
Production MINAKO NORIMATSU

