



ピエール マルコリーニさん

Pierre Marcolini

1964年ベルギー生まれ。数々の名店で修業を重ねた後、1994年にショコラティエとして独立。95年にはクーブ・デュ・モンド（菓子の世界大会）リヨン大会で優勝し、その後も数々の受賞歴を持つ。ショコラティエ、パティシエ、グラシエ、コンフィズールの4つの資格を持つ。

マルコリーニ氏がチョコレート作りにおいて最も大切にしているのはカカオ豆の品種。「カカオ豆を作っている農園の豆の特徴を大事にすること。それが第一。種類だけの品種を用いて自分たちで焙煎しますが、そのときに一番豆の特徴が出ます。ワインの味がカルベネ・ソーヴィニヨンやシラー、ピノ・ノワールといったブドウの品種や産地に大きく左右されるように、チョコレートもベネズエラのスルデラコ、チュアオなど、カカオ豆の品種によって味が変わります」

最高級のカカオ豆から
芳醇な香りと味を引き出す。

て、さまざまな味わいや職人さんの個性が出る物があつたんですよ」



カカオ豆の良し悪しは、気候や土壌、栽培方法によって大きく左右されます。マルコリーニ氏は何度もカカオ農園に足を運び、カカオの豆だけでなく、育つ環境すべてを判断基準にしてカカオの選別を行っています。

最後に名古屋店の印象を聞くと、「名古屋の街は活気がありますが、この店に一步入ると、シックで落ち着いた雰囲気が出ています。実際にチョコレートを食べるとき、科学的には150種類の香りが出ているそうです。そういったものを感じていただくためには、ある程度落ち着いた空間でなければなりません。集中してチョコレート本来の味を楽しめるこの空間に非常に満足しています。日本の方々には感覚が鋭くて、ピエールマルコリーニの味の違いを分かってくださる。私の感性を好まれる方に私のチョコレートを求めているので感謝しています」

* Shop Information

ピエール マルコリーニ PIERRE MARCOLINI

〔チョコレート&カフェ〕

- ミッドランドスクエア B1F
- TEL/052-582-0456
- 営業時間/11:00~20:00 (L.O. 19:30) ※金・土 11:00~22:00 (L.O. 21:30)
- 金・土は、ナイトカフェを実施中。アルコール類とおつまみもご用意しています。
- URL/ <http://www.pierremarcolini.jp> ◎MSメンバーズカード加盟



来名したマルコリーニ氏に スペシャル単独インタビュー

マルコリーニの最大の特徴は
カカオへのこだわり。

通常、ショコラティエは、各チョコレートメーカーから液体状や固形状の製菓用チョコレート（「クーベルチュール」）を仕入れて、自分なりの味付け、香付けなどのオリジナリティーを加えていきます。しかし、マルコリーニはこの型に収まらず、カカオ豆の仕入れルートの開拓、買付け、選別、調合、焙煎や精練、すべてに至るまで自分の手で行っています。「本物の、正統派の」と称される

チョコレートは世の中にたくさんありますが、カカオ豆から作ることで、その人の性格や人柄が現れるものを作るのが私の目標です。本場のショコラティエとは、原料のカカオ豆から製造する者だと私は考えています。私がカカオ豆から作り始めたのは2001年から。私のようにカカオ豆からチョコレートを作っているショコラティエは、ヨーロッパでは10名、ベルギーでは今となっては私一人だけになりました。20世紀初頭まではベルギーにもカカオ豆から手がけるショコラティエがたくさんい

CLOSE-UP

ピエール マルコリーニ
PIERRE MARCOLINI

マエストロが語る チョコレートへの情熱。

世界中から注目されているベルギーのショコラティエ、ピエールマルコリーニ氏。ベルギーの伝統的製法とモダンな感性から生まれる味わいで、多くの人々を魅了しています。名古屋店を訪れたマルコリーニ氏に単独インタビューを敢行しました。

