

すみれが香る、上品タルト。

## バイオレット

昨年9月にオープンした「パティスリー セ・ボー・エ・ボン」は、札幌の人気シェフが念願の独立を果たした話題のお店。フランスで修行を積み、東京の「ビエール・エルメ」でスーシェフを務めたオーナーパティシエの藤井俊輔さんが、札幌南円山で腰を据えて創作に取り組んでいます。

店名の由来は「美味しいく、美しく」というフランス語。芸術品のような佇まいのケーキから、エルメ直伝のマカロンやケーキ、クロワッサン、ショコレートまで、その名にふさわしいメニューがずらり。中でも、シェフが「こだわった」というひと品が「バイオレット」です。

4種のベリーのコンポートをすみれのエッセンスで香りづけしたクリームで包み込んだ、春の香りがする上品なスイーツ。なんと、できあがるまでに3日かかるそう。

「このケーキに欠かせないのが、白いクリームに使っているよつ葉のマスカルポーネ。乳味が凝縮されていて、質感がしっかりしている」とシェフは素材を絶賛。その品質に惚れ込み、今ではほとんどのメニューによつ葉製品が使われています。洗練された美味しさ、美しさが生まれるとき、そこに北海道ならではの風味が確かに生きています。

### パティスリー セ・ボー・エ・ボン

札幌市中央区南7条西24丁目2-3  
カルムマルヤマ1F(山麓公園向かい)

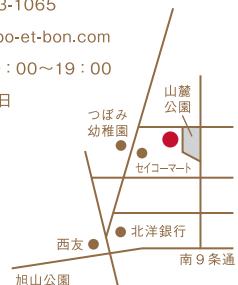
TEL:011-213-1065

<http://cest-bo-et-bon.com>

営業時間:10:00~19:00

定休日:火曜日

駐車場:2台



何を食べてもおいしいんですけど、  
バイオレットはすみれの香りが  
高級感があってとってもおいしいです。また、食べなくなる味  
ですね。



パティスリー界のビカソ「エルメ」のDNAを受け継いだ同店のコンセプトは「近代的フランス菓子」。1番人気の「ミルフィーユタヒチ」をはじめ、藤井シェフのセンスとオリジナリティに溢れた個性的なケーキが並ぶ。5月の新作は、夏が旬のフルーツを使ったグラスデザート。お楽しみに。



〈期間限定〉よつ葉 パンにおいしい はちみつ&バター  
<http://www.yotsuya.co.jp/>