

Coffee Break

Jun 2008 Vol. 64
コーヒーブレイク

●【連載】コーヒー産地の香り

タンザニア 連合共和国

●コーヒー物語

コーヒーと日本人

●コーヒーと健康

コーヒーと自律神経の関係…?

●ヨーロッパの文学カフェ

アーティストの溜まり場、 モンパルナスのキャフェ ラ・クーポール

Coffee Break

コーヒーブレイク 2008 Jun. Vol.64

Coffee Breakは、1981年(昭和56年)創刊以来、コーヒーの生産・消費・市場・歴史・文化・科学情報など、様々な視点から長い時間に渡ってコーヒー業界内の大きなトピックスを記録し続けてきました。

日本人の生活の中でコーヒーが親しまれるようになって以来数十年、今やコーヒーは単なる嗜好飲料の枠を越えて、ライフスタイル、ファッション、カルチャーの形成の一部としての役割を果たしつつあります。また、「コーヒーと健康」といった飲用面からの科学的分析も近年活発に行われるようになりました。

現在、Coffee Breakは業界情報誌として、またコーヒー専門誌として、コーヒーにまつわり「現在、何が考えられ、何が行われているか。」を読者の皆様に御紹介しております。

CONTENTS

●ヨーロッパの文学カフェ アーティストの溜まり場、モンパルナスのキャフェ ラ・クーポール 南川三治郎	1
●Coffee Culture 名曲の中のコーヒー⑩	8
●コーヒーと健康 コーヒーと自律神経の関係...?	10
●A View of Coffee 昭和ブームの中のコーヒー	14
●連載・コーヒー物語 10 コーヒーと日本人③	18
●連載・コーヒー産地の香り 11 タンザニア連合共和国	25
コーヒーブック情報	31
全日本コーヒー協会活動報告	32

アーティストの溜まり場、
モンパルナスのカフェ

La Coupole

ラ・クーポール

夜毎世界各地からの観光客で賑わうパリ・モンパルナスのラ・クーポール。かつてはアーティストの溜り場として一世を風靡したリヴ・ゴーシュのカフェだ。

ラ・クーポールが開店したのは1927年12月20日のこと。おいしいコーヒーと食事を食べさせる店として、モンパルナス界隈を根城に活躍するアーティストや文士たちの溜り場にたちまちのうちに、アーネスト・ヘミングウェイをはじめサルトルなど、ベル・エポックの多士済々の人々が集まり、モンパルナスを彩った。

文・写真 南川三治郎

La Coupole

ラ・クーポール

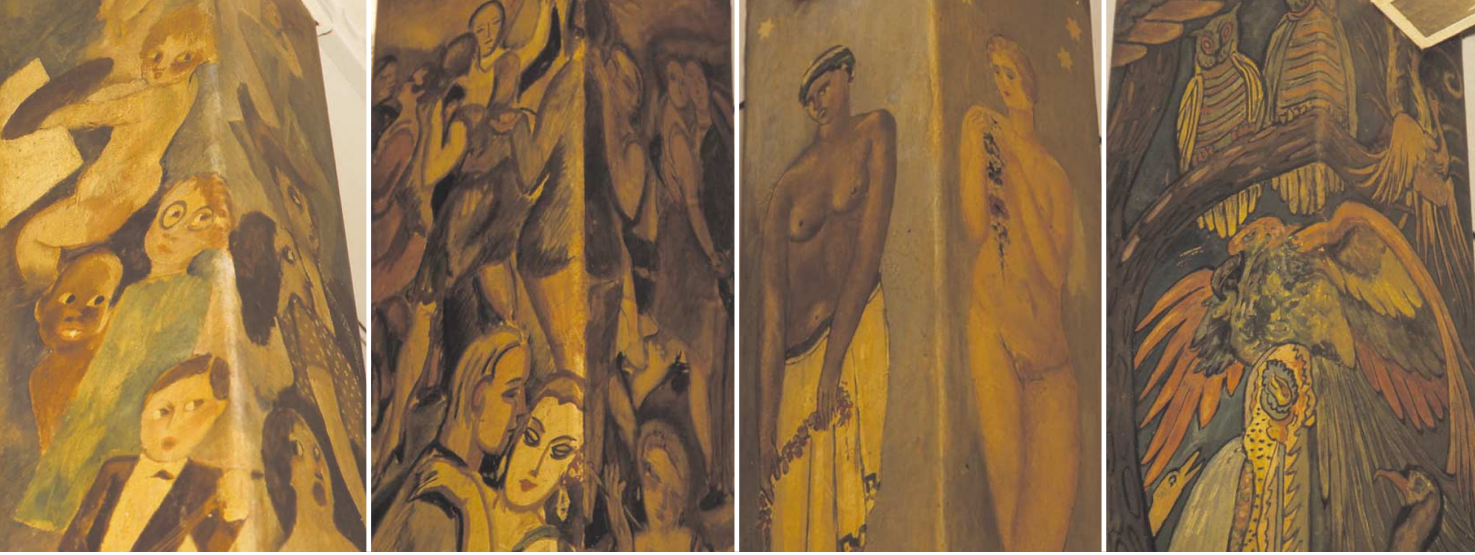
モンパルナスのヴァヴァン交差点にあるラ・クーポールは、1927年エコール・ド・パリの時代に、パリで一番大きなブラッスリーとしてスタートした。

いつの時代も変わらぬ自由な雰囲気でおしゃべりは続く。



ラ・クーポールはモンパルナス駅に近い有名なレストラン・カフェ。エコール・ド・パリの佳き時代を今に偲ばせている。
セーヌ左岸、ラスパイユ大通りとモンパルナス大通りの交差する角に威風堂々とした店構えが眩しい。
あたりにはクーポールのほかに、セレクト、ロトンド、ドームなどといった有名なカフェが並ぶ。そう、モデイリアーニ、ザッキン、フジタなど錚々たるアーティストがこれらのカフェを根城に喧々諤々と芸術論争を戦わし「モンパルナスの灯」として活動していたことでも知られている。





柱には金銀をあしらったアール・デコの、デフォルメされた人物などが優美な線で描かれている。

そして、往年のバリ映画『ラ・ブーム』(1980、82)でも、主人公のソフィ・マルソーの最頃の場所として、度々スクリーンに登場した。

今では歴史的建造物に指定され、優雅で広々とした店内はいつも混んでいて、ギャルソン達が愛想を振りまきながら忙しく立ち回っている。

このモンパルナスの中心にあるラ・クールは1927年12月20日に先々代のオーナー、ラフォン氏が義兄と一緒に石炭置き場の跡地にパリで最も大きなブラッスリーとして開店させた店。

当時、若く深刺とした青年だったラフォン氏の経営手腕は見事というほかはなかったようだ。店はまたたく間に大繁盛し、700もある席はいつも様々なアーティストで埋まっていたという。開店当初85人だった使用人も2年後には5倍の数にふくれあがり、店内にみなぎる活気が文字どおりクールポールの未来を象徴していた。

サルトルもボーボワールと一緒によく足を運んでいた。時計の針が午後2時を指す頃、二人は連れ立って現れ、毎日決まった席で昼食をとるのが日課であった。

パリに住む美術家に限らず、アメリカの作家ヘミングウェイやヘンリー・ミラー

貧しくても新しい芸術的価値観を持った若いアーティストが、物価や家賃が安いモンパルナスに自由な空気を求めて移ってきた。







中央にクーボール(フランス語で丸天井の意)を持つ独特のアル・デコ様式の内装で、テーブルには真っ白な木綿のクロスとナプキンが映えている。



この店の常連であった彫刻家セザールの姿も見える。



上：ほろ苦く、香ばしいカフェ・ノワール。
下：円やかな風味がうれしいカフェ・オ・レ。

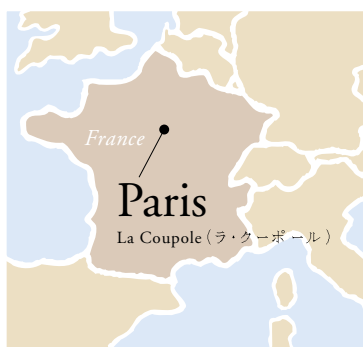
なども常連であった。
エコール・ド・パリ派の文士や芸術家が去って、世代交代した現在もラ・クーポールには、あいかわらず画家や彫刻家、文学者などが集まり、おしゃべりに花が咲く。
そして、その自由な雰囲気に誘われ、多くのコスモポリタンが集まるのも「ラ・クーポール」ならではの風景で、店内に米・英・独・仏などの新聞が置かれているのもうなずける。
テーブルには真っ白な木綿のクロスとナプキンが映え、テンポよく行き届いたサービスでいつも混雑しているが、なんともいえない熱気に包まれていて、華やかな雰囲気がある。
パリほど、そこに住む人の一人ひとりが、確かな自分の生活を持っている街はないだろう。
人のことはともかく、まず自分の生活を充足させることが第一。カフェに座っている人たちを見てもそれが感じられる。
一杯のコーヒーをかたわらに、何時も分厚い本を読みふける人、甘いささやきを交わす恋人たち。互いの存在を気にかけることもない。テーブルの上のコーヒーだけが、彼らに共通の唯一のものだ。

ラ・クーポール

La Coupole

●住所：102, boulevard du Montparnasse 75014

☎：01 43 20 14 20



モンパルナスのヴァヴァン交差点にあるラ・クーポール。



店内には英、米、仏、スイスなど、各国の新聞が置かれている。

COFFEE & GINGER SOUFFLES

コーヒーにジンジャーの香りを生かした暖かいスフレ。



◎ポイント：スフレ型にはたっぷりていねいにバターをぬること。また、卵白はしっかり泡立ててから合わせる。

●材料(5人前：直径10cmのスフレ型)
 牛乳 ……………150cc
 コーヒーエッセンス ……………大さじ2杯
 砂糖 ……………50g
 小麦粉、コーンスターチ ……………各15g
 卵 ……………3個
 コンフィジンジャー ……………70g
 粉砂糖 ……………適量
 バター ……………適量
 グラニュー糖 ……………適量

●スフレ型の内側にたっぷりのバターをぬりグラニュー糖をまぶしておく。卵は黄身と白身に分け、ボールに卵黄と半量の砂糖を加え、白っぽくなるまでよく混ぜる。なべに入れ泡立て器を使って混ぜながら粉に十分火が通るように煮る。最後に刻んだジンジャーとコーヒーエッセンスを加える。乾いてきれいなボールに卵白を入れ、かたく泡立て、残りの砂糖を加えさらによく混ぜ、先に出来た暖かいクリームに泡をつぶさないようにていねいに合わせる。用意しておいた型に流し入れ、210℃のオーブンで20分程焼く。きれいにふくらんだら上に粉砂糖をふって、出来上がり。

【お詫び】

前号(63号)の同頁に掲載致しましたCoffee Recipi[JAVA JAM]の材料の分量表記に誤りがありました。[ヴァニラ・ビーンズ/500cc]は[ヴァニラ・ビーンズノ一本]が正しい量です。読者の皆様には大変ご迷惑をお掛け致しました。お詫びすると同時に今後このようなことがないよう、充分心掛け編集作業にあたってまいります。(編集部)

社団法人 全日本コーヒー協会発行

Coffee Break

vol.64

発行日 平成20年6月30日
 編集者 オフィス シーン
 デザイン グラム
 印刷所 株式会社DMP
 発行所 社団法人全日本コーヒー協会
 監修責任者 社団法人全日本コーヒー協会・広報・消費振興委員会
 〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町6-2
 TEL(03)5649-8377 / FAX (03)5649-8388
<http://coffee.ajca.or.jp/>

「コーヒーブレイク」の御購読、またはバックナンバー御希望の方は、『お名前(宛先)』『送付先御住所』『お電話番号』『御希望部数』を御記入の上、左記編集部宛にFAXまたは葉書にて、御連絡下さい。

〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町6-2
 全日本コーヒー協会内 コーヒーブレイク編集部
 FAX 03-5649-8388

*御購読料は一部600円(送料・税込)
 本誌送付の際に振込用紙を同封させていただきますので、御手元に届き次第お振り込み下さい。

尚、「コーヒーブレイク」のバックナンバー・新刊・御購読情報は全日本コーヒー協会ホームページでも御案内させていただきます。

アドレス <http://coffee.ajca.or.jp/>



■表紙

コーヒー産地のオークションセンター。各農園で生産された生豆のサンプルがずらりと並ぶ。仲買人はここで生豆の粒立ち、色合い、サイズ、欠損度合などを細かくチェックする。一年をかけて収穫した成果がここで結実する。。



社団法人 全日本コーヒー協会