

文語日誌(平成二十五年十二月十六日)

LE RUBAN BLEU(ル・リュバン・ブルー)

一區。店の名の如く『青きリボン』をば巻きつけたる内装なり。壁には船の繪あり。世話好き小母さんの歡待を受く。ガイド類にて有名なる故か英語を話す客半數を占むる。

BATI-FOL(バティフォル)

巴里市内隨所に支店あり。何たる活氣か、今巴里にて庶民に一番人氣のあるビストロのひとぞ言ふべき。某ガイドにて一九九二年最優秀ビストロにも選出せられたり。有名なるポトフは量も多し。

CAMPAGNE ET PROVENCE(カンパーニュ・エ・プロヴァンス)

五區。一つ星ミラヴィル傘下のビストロにしては期待外れの感否めず。定食の選擇肢も僅かに二つのみ。

CHEFZ GEORGES(シエ・ジョルジュ)

十七區。コンルド・ラファイエット近邊にてはお勧めの店。肉料理中心なる爲、やや重し。

LA FERMETTE DU SUD-OUEST(ラ・フェルメット・デュ・シードウエスト)

一區。八十フランの定食、入口の黒板に毎日手書きせらる。雰圍氣・味とも間違ひ無し。職場より近ければ頻繁に通ひたり。

LE PETIT MACHON(ル・プティ・マシオン)

一區。スラヴィック氏による内装、天井に鏡あるは珍し。テーブルクロスはビニール製の一人用にして常に入替ふ。或る日の定食は、レンズ豆の前菜、魚のクネル、リオレ(お米のプリン)。

LE CAFE DU COMMERCE(カフェ・デュ・コメルス)

十五區。ポトフなど美味にして日曜も店開きて値段は安く、佛蘭西の一般庶民に愛せらるるはかくなる店か。

AU CHATELET GOURMAND(シャトレ・グルマンド)

一區。ステーキ分厚けれど、クレープは冷めつ。年に似つかはしく無く可愛げなる聲のマダムをば「看板娘」とす。

LE BRIN DE ZINCC(ブラン・ド・ザンク)

六區。その佇まひ、巴里にても稀なる由緒ある雰圍氣なり。

LE PIED D'OR(レピドール)

一區。鯨の酢漬け、仔羊など傳統的料理を忠實に再現せり。

AU GOURMET DE L'ISLE(オー・グルメ・ド・リル)

四區。サンルイ島の古き佳き傳統の惣ばるる店。コーヒーの白き陶器にて供せらるるは印象的。傳統惣菜のアンドウイエット、見事といふほか無し。

PAUL(ポール)

日本の皇族、若き頃に御忍びにて訪問せりとの噂あり。名物らしきマダムの醸し出す雰圍氣、格別なり。

A LA CLOCHE DES HALLES(クロツシユ・デザル)

一區。いつも人々屯せり。ワインを一杯飲むには相應しき店と覺ゆ。

AUCHIEN QUI FUME(シアン・キ・フユム)

一區。店の名前の風變り(煙草を燻らす犬)なる割には料理は可もなく不可も無し。

あとがき

ビストロ巡りにつきては、赴任當初は網羅的に行はむとの抱負ありしかど、ビストロ料理の量の重さ、榮養過多には、自身の壽命を縮むることを覺悟せずんばあらず、生命賭けにてせぬ限りは不可能なること、體驗的に明らかとなりしかば、遂に中途にて斷念せざるを得ざりき。返す返すも残念なれど後世代に期待せむ。