

2014年に新会員となられた「パティシエ・シマ」の島田徹氏は、取締役シェフとして菓子製造及び販売管理を担当していらっしゃる。

パティシエを志したのは、経営情報学を専攻していた大学3年生の1998年。ちょうどお父様が「パティシエ・シマ」を開業するための準備期間中であつた。家族の食卓に毎日登場していた「フランス菓子が無い」ことにより「自分が作らないと家業が喪失してしまう」という思いに駆り立てられたという。歌舞伎に代表される伝統芸能のように家業を守り継承させていきたいと、パティシエの道を歩みだすことになったのだ。

島田氏は東京青山のA・ルコントにて5年間フランス菓子の基礎を徹底的に学んだのち、5年間、フランスで修行する。氏にとってフランスは、常にフランス菓子を通してとても身近な存在であつたし、世界的なトップパティシエ

のお店での修行は、氏に技術のみならず、豊かなフランス食文化のエスプリも植え付けてくれたようだ。それは友人やお客様を大切にされるお人柄、家族との交流、人間としての教育、自由度等にも表れている。

島田氏は、パティシエにとってFromageは特別な素材であり、完成されたパティシエがたどりつく場所だと言う。特に「パティシエ・シマ」の「クレーム・アンジュ」はFromageをお客様に認知してもらい、日本で普及させるのにとてもパティシエらしいアプローチの菓子であり、今後は食べるFromageから飲むFromageに挑戦してみたいと語る。

パティシエという職業は、誕生日やクリスマス、結婚式など特別な記念日にフランス食文化を身近なものとして皆様にご案内できること、また国と国を繋ぐ交流大使としてのミッションがあると常に意識している島田氏。

パティシエというフィルターを通して奥深いFromageの世界へ、多くの方をご案内していきたいと抱負を語ってくれた。

東京・麹町

パティシエ・シマ

〒102-0083

東京都千代田区麹町3-12-4 麹町KYビル1F
[最寄駅] 東京メトロ有楽町線・麹町駅3番出口
徒歩3分

TEL&FAX.03-3239-1031

営業時間:10:00~19:00(月~金)
10:00~17:00(土・祝)

定休日:日曜

<http://www.patissiershima.co.jp/boutiques.html>
ほんの数軒隣の「ラトリエ・ド・シマ」は12席のサロン・ド・テ。パティシエ・シマのお菓子を味わうことができる。

パティシエとFromage—そのミッションとは?



島田 徹 [しまだとおる]

2000年、A・ルコント入社。
2004年、渡仏。ローランデュシェーヌMOF入社。ピエール・エルメ入社部門責任者。エコール・ヴァローナ他で研修。
ホテル・ル・ブリストル入社。
2009年、帰国。パティシエ・シマ入社、現在同社取締役。
(2014年シュヴァリエ叙任)



マカロン絞り作業



ふわふわとした食感がとても美味



クロカンブッシュ