

MACARON

パリ（特にヴェルサイユ宮殿）では、1802年に美食の館を創立したダロワイヨ家の代々の祖先たちが、1682年からルイ16世及びマリー・アントワネットの時代まで、王様達にマカロンを献上した。

マカロンの生地にはジャム、リキュール、香辛料を添えられ、1830年代に今のマカロンの原型が出来上がり、19世紀の終わりに“ゲルベ”とも呼ばれる“パリジャンマカロン”が創られた。

従って、今日愛されているマカロンは1880年にパリの郊外ベルヴィユで生まれた“ゲルベ”と呼ばれたマカロンである。

DALLOYAU

ダロワイヨはその歴史が1682年のヴェルサイユ宮殿にまでさかのぼるパリの美食の館である。料理人、パティシエ、ショコラティエにとどまらず、もう一つの側面を持つ。それは持ち帰り用料理の老舗販売ネットワークとレセプション設営のネットワークを有する点である。

ダロワイヨはこれまでも、そして現在も家族経営のもと、他者に依存しない独自のビジネスを行っている。ナディーヌ・ガヴィヨン・ベルナルデが1993年以来ダロワイヨの社長を務めている。

2007 におけるダロワイヨの全世界での売上は 6500 万ユーロである。ダロワイヨは 2001 年からフランスの高級ブランド 70 社によって構成されているコルベール委員会のメンバーになった。コルベールのメンバーとして、世界でフランスの「アール・ド・ヴィーヴル」を表している。

歴史

1682 年にシャルル・ダロワイヨはルイ 14 世の弟・コンデ王子に仕えていた。兄であるルイ 14 世との対立がいつも続いていた。ヴェルサイユ宮殿よりも美味しいパンが出廻ったことを知ったルイ 14 世は弟のパン職人のシャルルを自分のもとに呼びました。

その後宮殿では、ダロワイヨ一族の兄弟 4 世代が、ヴェルサイユ宮殿で王に仕え、当時のフランスの最高の美食の称号あった “Officier de bouche 食膳係” という非常に名誉ある爵位を得たエリート集団の一員だった。

こうしてダロワイヨの兄弟やその息子達は貴族となりを国王の前で剣を持つ事を許された。この荣誉ある爵位のおかげで、ダロワイヨの一族は王の食事に参加し、また、王の公式な儀式に招かれ、料理と食膳に関する研究に参加するようになった。

そしてフランス革命が起き、社会が変革し、シャルル・ダロワイヨは食膳系の地位を追われることになる。

彼の子孫であるジャン・バティスト・ダロワイヨは来たるべき社会の変革とトレンドを感じとって、ダロワイヨ一族の物語を守り続け、1802年にパリで最初的美食の館「ダロワイヨ」を創業した。

美食に関する全ての活動をまとめ、また当時の貴族と同じように、新興のブルジョワの家庭でもパーティを用意する事が出来るようにした。それまで存在しなかった「お持ち帰り」というサービスを発明し、パリのフォブール・サント・ノーレ通りに店舗を設けた。そして今なお同じ場所に現在ダロワイヨ本店が存在している。

ダロワイヨが創造したケーキ

ダロワイヨは様々なライバルにコピーされたケーキについて、自らが発祥であることを強く訴えている： そのケーキとはオペラ（1955）、フゥイーユ・ドトーヌ（1954）、モガドール（1974）である。

オペラは特に世界的に有名である。3層のジョCOND生地で作り、コーヒーのシロップを染み込ませ、コーヒー風味のバタークリームとチョコレートのガナ

ッシュサンドした長方形のケーキである。表面は濃いビターチョコレートでコーティングされている。このケーキは 1955 年にダロワイヨのシリアック・ガビヨンによって創製された。外から一目で全ての層が見え、一口でケーキ全体の風味が分かる新しい形のケーキを作りたかったというのが彼の意図であった。彼の妻、アンドレー・ガビヨンは、「オペラ」座のバレリーナに対して賛辞の念を表すためにオペラの名前をケーキにつけた。オペラは今でもダロワイヨのベストセラーである。アジアの市場ではギフトボックスに入って販売されている。

フランス国外において

日本の消費者の期待に合わせた商品とともに、1982 年にフランス以外の国で初めてのダロワイヨの一号店が東京にオープン。2008 年現在では、世界に 32 店舗ある中で、24 老舗は日本、韓国、クウェートに出店している。