

フルーツケーキ職人

ここ9年間、モンリオール中心部ブレブッフ通りに構えるホームメイドパン工房で、ケンは何もフルーツケーキ作りに情熱を注いできました。ケーキの質を常に確認し、じっくり時間を掛けて仕上げられたこの極上ケーキは1年余の熟成期間を経て店頭と並びます。数年前、ケンが経営するプラトー地区のベッド&ブレイクファストの朝食で、このケーキを宿泊客に提供し好評を得たのが事の始まり。贈り物にしたり、味見をしてもらったり、販売していくうちに、いつの間にか我にも無く「オム・デ・ガトー」(仏語でケーキ職人の意味)に。

祖母より伝えられた継承レシピ

オーストリア人の母とウクライナ人の父は、第2次世界大戦中にオーストリアより逃れ、トロントに移住。シャルロット型のビスケット・フルーツケーキ・ザッハトルテ(オーストリアの代表的チョコレートケーキ)を始めとする母親の手作り菓子のレシピは、祖母伝承のものと感じます。そして焼き菓子や料理に対しての情熱を抱いたケンは、そのレシピを基にカナダ人の嗜好に合わせこのフルーツケーキを考案しました。

モンリオールに移り住み、購入した住宅をB&Bと呼ばれる宿泊施設に改装し、その内部にパン工房を構えBassin(バッサン)と名付けます。ケベック産の材料に拘りつつ、ケーキ作りに没頭し改良を重ねました。「極上のケーキ作りには最上級の材料を」祖母の遺言は今日でも健在です。

ケベック州の森で育ったクランベリー・オルレアン産カシス・トルコ産イチジク・カリフォルニア産クルミなど、材料に拘るケンは究極の原料選びに取り組みました。

更にバーボン・ウイスキーの樽で寝かせたケベック産メイプルシロップやラム酒・キルシュ酒・コアントロー酒を加え、少なくとも1年の期間は熟成されます。日本の店頭と並んでいるこの輸入ケーキは約4ヶ月のみ熟成されており、既に美味しく頂けるものの、1年熟成に至るまで保存すると、更に濃厚でまろやかな味わいが漂います。年代物のポルト酒と同じく、寝かせれば寝かす程、美味しさが増すのです。

注文は各方面から殺到し、クライアントや従業員への贈呈品として、モーツァルト似!?英語/フランス語バイリンガル、ケン・イラズの名高いフルーツケーキを購入する企業も見られます。

9ヶ月の間22日毎に300個のケーキを焼く壮挙を成し遂げ年間3000~3500個ものケーキを焼いています。大量生産化はせずに、品質重視ゆえの手作り生産です。



写真
クロウド・ラ・フランス

原材料使用量に質に劣り、そして包装料を考慮すると産業食料品と比べて高価であることは当然です。ホームメイドケーキを提供するにあたり、消費者の多大な期待に答えることの出来る独特な製品を目指します。

どこか懐かしい味わいを秘める、巧妙で香りの染み込んだケンのケーキは唯一無二と言えます。薄くスライスしたケーキは、紅茶やアイスシードル、又はラム酒やコニャックリキュールなどの相性が見事に合います。フルーツケーキ好きな方は勿論、そうでない方にとってもこのケーキが登場し最も華やぐ場所は何と云ってもクリスマスでしょう。

時代と共に大量生産化された同商品は、単なる砂糖菓子かと見間違えるほどにフルーツの含有までも削られ、ごく僅が散在するのみ。中には緑の着色料で染められたチェリーが使用される等、目を覆うばかりです。

ケンのフルーツケーキは職人技の傑作です。しかし、成功を収める一方でこの種の手作りケーキ特有の美風を保つことは容易ではありません。ジュリア・チャイルドがビーフ・ブルギニオン再流行の端を発し、ピエール・エルメがマカロン人気の端緒ならば、本格ケーキを華やかなお祝いの席で味わう喜びを忘れかけた人々に、豊かなその味を想起させるのは、この人物かも知れません。

ケン特製フルーツケーキ

住所 4293, rue de Brébeuf, Montréal

電話番号 514 525-0854