

料理通信

The Cuisine Magazine

EATING WITH CREATIVITY

自力で生きるヒント
アメリカ東、西海岸発
店づくり&味づくり

LUNCH SPECIALS

SOUP, SALAD & FOCACCIA OR
3.ANTIPASTI, 1/2-TAGLIATELLE OR SPAGHETTI, OR
STEAK, SALAD & FOCACCIA

10

OCTOBER 2013
980YEN

自分を煮つめて、こう売る!

コンセプト

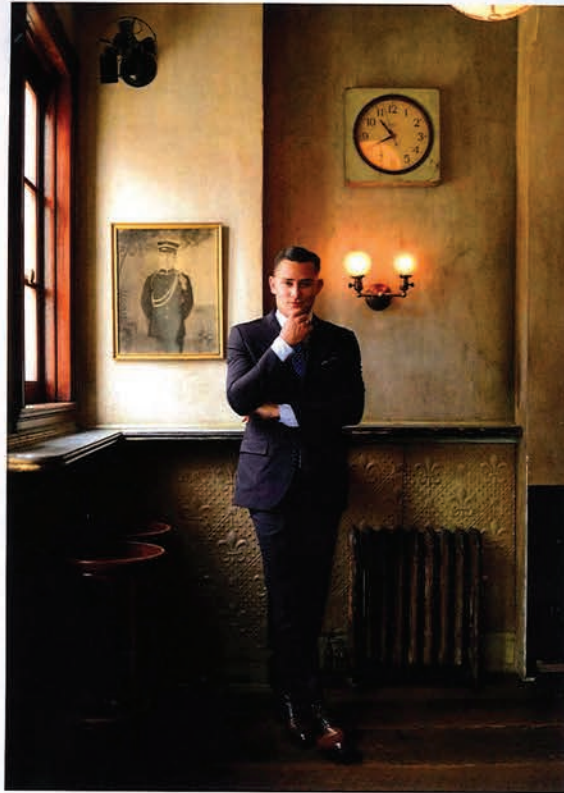
世界に通用するサービスを
提案する社交場

料理

33種類の生ガキとアブサンカクテル

空間

ロマンチックな裏庭の
ガーデンテーブル



ジョシュア・ボイシー
Joshua Boisy

フロリダ出身。レストランのマネージャーの母の下に育つ。ウェイターをしながら、18歳でモデル業を開始。彼の裏のセンスが、8年後に開いたこの店にも投影されている。

△ ジョシュアがフランスのメゾンで感化されたという馬蹄型のバーを再現。△ メニューには、鮮魚やサラダ以外に主菜も用意。茹でたロブスターと仔牛の脚肉(36ドル) △ 前菜の海老を浮かべたキュウリのスープ、ミントとヨーグルト風味(12ドル)。オリジナルのアブサンカクテルは3種を用意。ローズマリーのシロップとキュウリを使った「エバグリーン」はスープと絶妙な相性。

◎ Maison Premiere

298 Bedford Avenue, Brooklyn, NY 11211
☎ +1(347)335-0446

16:00～翌2:00(木曜～土曜は～翌4:00)
ディナーの提供は～24:00(金曜、土曜は～翌1:00)
オイスターの提供は～翌1:00(金曜、土曜は～翌2:00)
*月曜～全曜の16:00～19:00はハッピーアワー
*土曜、日曜の11:00～16:00はランチも提供
無休
<http://maisonpremiere.com>

彼の審美眼を通して再現したのが同店である。ビストロ再建中、彼はサービスのあり方をとことん研究したという。「この店で、世界に通用するサービスを提案したい」とジョシュア。そのために、自ら洒落たスーツで身なりを整え、洗練されたスタイルをスタッフに提示する。もちろん豊富な商品知識やホスピタリティを通じて、「メゾン」の心地よさを生み出すことも重要だ。彼曰く「その価値に共感できる人材のみを採用します」。開店当初、メニューにはアブサンと生牡蠣のみ。しかし連日500人を集める中で料理への需要が昂じ、今では魚介類を中心とした約25品のフルメニューも提供している。「お客さまの要望に合わせてこの店の機能は変化してきました。でも、レストランとは呼びたくない。彼にとって、ここはあくまで理想の社交空間、メゾンなのだ。

昨

今の不況の影響で、NYのレストランでは「カジュアル」がキーワードになってきた。だから「メゾン・プレミエ」に入ると、ちょっとした驚きがある。店内を飾る美しいアンティーク、大理石のバーに立つ姿勢を正したバーテンダー、ウェイターの丁寧な物腰……。『エレガンス』という言葉がこの店には相応しい。

オーナーは28歳のジョシュア。NYでモデルをしながらウェイターをしていた22歳の時、知人の持つビストロの立て直しを乞われ、貯金をはたいて店を買収。モデルを辞めて夢中で経営を学び、ビストロは黒字経営に転換した。その成功を踏まえ一昨年開いたのが「メゾン・プレミエ」だ。

ビストロ再建中にフランスを旅した彼は、現地で「メゾン」と呼ばれるアブサン・バーに出会う。「バーテンダーを囲む馬蹄型のバーは、生き生きと会話を楽しむお宝でいっぱい、いつかこんな店を作ろうと決めました」。帰国後、禁酒法以前アブサンが盛んに飲まれていたニューオーリンズを訪問。そこで見た1890年代の趣を保つバーを、彼の審美眼を通して再現したのが同店である。

ト> 飯! フェコ!



【メゾン・プレミエ】強さの秘訣
どこを切り取っても映画のワンシーン



🎬 世界観を作る舞台セットとスタッフの装い

1. 粋な文化を誇る地元ウィリアムズバーグの若者や、遠方から足を延ばす美食家たちが連日来店。優美な雰囲気を楽しんでゆく。2. バーを飾るアプサン・ファウンテンなど、店内はジョシュア自ら集めたアンティークで埋まる。3. 厳選業者から仕入れる生牡蠣は、毎日NY最大数の33種を用意。アプサンやリキュール各種と共に大半のお客が注文。4. 奥には55席の美しいガーデンが。週末には600人にも上るお客に対応し、ディナー時にはライトアップしてさらにロマンチックな雰囲気に。

