

南仏プロヴァンスの洞窟 (7)

プロヴァンスの変わり種洞窟：オランジュの「洞窟レストラン」、
ヴィルクローズの「洞窟城」およびモナコ植物公園の「公園直下の洞窟」

本多力 (HONDA, Tsutomu) ※

1. はじめに

今回はプロヴァンスの少し変わった洞窟を紹介したい。2007年に訪れたオランジュにある洞窟の中にあるレストラン、ヴィルクローズにある洞窟の城、そしてモナコの町の真下にあるオペセルヴァトワール洞窟である。すべて自然の石灰岩洞窟である。

は日本のまねであろうか。フランスでは他に見かけないようだ。石の上で肉の脂が落ちて石に吸収されるので、意外と味がさっぱりして日本人の口にあう。時間が経つと、人気があるのか地元のお客で結構混んできた。

2. オランジュの「洞窟レストラン (La Grotte)」

2007年9月23日の日曜日は古代ローマ時代の劇場があるというオランジュという町に行き、そのすぐ裏山の石灰岩洞窟の中に「La Grotte」という洞窟レストランがあるというので行ってきた。

エクスアンプロヴァンスから車で一時間半ぐらいであるが、途中シャトヌフ・デュ・パプというワインの名産地を通過しながらワインを買い込んでいったため、2時間半ぐらいかかった。このシャトヌフ・デュ・パプの土壌は石灰岩の石ころでおおわれ、場所によっては砂利が敷かれたような感じがする。この保温効果によってワインに濃厚で独特な味わいがでること。ここのワインは14度から15度のアルコール度のものも珍しくない。

オランジュはシャトヌフ・デュ・パプに隣接していて、古代ローマの遺跡で有名な観光地である。有名な世界遺産の古代劇場は食事の後に見ることにして、目的はその古代劇場のちょうど裏手にある丘の壁を少しくりぬいた中にあるレストランである。

ここのレストランではもちろん、シャトヌフ・デュ・パプのワインが出される。入口は普通のレストランであったが、中は本物の洞窟であった。写真1-1、写真1-2に内部の様子を示す。広さは20m×20m程度である。そこのお勧めメニューはクロマニオン人セットで、写真1-3のように焼いた石灰岩のプレートが出てきて、その上で牛肉、豚肉、カモ肉の3種類の肉を焼いて、適当に塩コショウか好きなソースをつけて食べる。石焼き

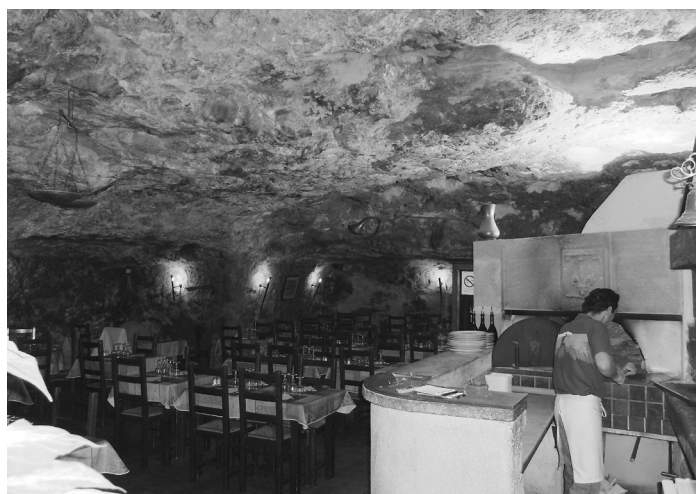


写真 1-1 洞窟レストランの内部
12時頃はまだ客はおらず、シェフが準備中



写真 1-2 洞窟レストランの内部
時間が経つと客でほとんどいっぱいになる



写真 1-3
「クロマニオン人セット」の
石灰岩プレート焼肉