



オリフグリーンが目を引く、シックなファサード。店内は創業当時の
風情を残す端正な佇まいが魅力。シカリスルの中に漂う老舗の風情は、パ
リのほかのカフェとは一線を画した、唯一無二の存在。



デカフェの
おとも

シニカルな文体と盛り込み人気の新聞「ル・カナール・アンパシ
エネ」を読みながらデカフェを飲むのが、至福の時だそう。

Verlet フェレル

● 256 rue Saint Honoré, 75001 Paris
☎ 01-42-60-67-39
営業時間 10分～18時30分
※ 日、夜、www.verlet.fr

オーナーのエリック・ドウ
シヨワさん(左)と4代目
を継ぐ息子のトマさん。特
良くデカフェを飲むながら
フレイトタイム。



老舗ならではの味わいを貴く、
デカフェへのこだわり。

Paris

健康ブームのいま、
「デカフェ」が世界を席巻中！

「サドエー」以降、コーヒーは我々のライフスタイルにすっかり定着。そんななか、「デカフェ」
「カフェインレスコーヒー」といふキーワードが登場。世界の都市からデカフェ1事情を探ってみた。

グルメなパリジャンも納得
ヘルシーな一杯が人気

昔からヴェルレで選ぶのは、水で抽出するナチュラル製法のデカフェ。コーヒー豆を引時間水に浸した後、蒸気を取り除くので、よりヘルシーな仕上がりに。このようなプロセスを経たデカフェは、健康的なライフスタイルを心がけ、高い生活意識をもつ人が増えてきた昨今、パリ、味にうるさいパリジャンをも魅了する、おいしく健康的なデカフェは、21世紀の新トレンド。二二子

カフェはパリの文化である。目覚めに一杯、食後に一杯と、好きな時間にカフェに向き、思い思いに寛ぎながら味わうコーヒーは、パリジャンだけでなく、世界中の人から愛されている。パリでの正しい過ごし方。カウンターやテラスを有する現在のパリ様式のカフェが流行したのは、20世紀初頭のこと。それよりさらに20年以上前から、サントメーレ通りに店み構え、本物の味を提供してきたのが、パリ歴史の古い「コーヒー専門店」ヴェルレだ。遠洋航海船の中心ゲーターだった創業者、オーギュスト・ヴェルレがブラジルから豆を渡来させたのが、ヴェルレのはじまり。コーヒーに魅せられたオーギュストによら、喫北洋を併設した「コーヒー」詰町所が1880年に誕生した。また、60年代に単一産地のシングル豆を初めて扱い、ブレンドが主流だった当時の市場に一石を投じたのが、2代目当主のピエール・ヴェルレ氏。こうして名門ヴェルレは時代を超え、パリの「コーヒー」文化を担ってきた。現在、創業以来の味と品質を守るのは、先代の甥である3代目のエリック・ドウシヨワさん。産地を巡り呈の知識と広い人脈を得たエリックさんは、カフェ界の「マエストロ」的存在。そんな彼に、デカフェについて聞いてみた。パリでは既に20世紀初めからデカフェは身近な存在として親しまれていました。特に高血圧や心臓疾患の人など健康上の理由からカフェインを避ける人たちに愛飲されていたのです。また、大家族が多かった当時のフランスでは、家庭にコーヒーとデカフェの2種類を常備して、お年寄りや妊娠中の女性が安心して飲めるようふるまうなど、ポピュラーな飲み物でした。