

パースで味わうフランス料理のお店 その3

CHEZ PIERRE

～ 大切な人たちと一緒に楽しみたいフランスの家庭の味 ～



パルメザンリゾットの添えられたタラゴンソース仕立てのローストチキン「Poitrine de Poulet」。

コンセプトは、フランスの家庭。ここパースにあるフランスの象徴“フレダリース (アイリス)”がシンボルの昼夜賑わうレストランで、家族や仲間たちとお喋りを楽しみながら、フランスの家庭料理を味わってみませんか。

“フランスの家庭”がコンセプトの店内。



シェフに聞く

家族の伝統を受け継ぐ元シェフ兼オーナー、
ピエール・イッシャラレンさんにお話を伺いました。



ピエール・イッシャラレンさん
Pierre Ichallalene (右)
ジョセリーン・トリッシーさん
Jocelyn Torissi (左)

元シェフで、現在はCHEZ
PIERRE オーナーのピエール・
イッシャラレンさんと、叔母の
ジョセリーン・トリッシーさん。

Q. フランス料理の魅力とは？

ピエールさん：「私は、フランス料理が大好きなんです。
両親もパースでフランス料理店を経営していて、私も9
年前にこの場所でフランス料理店を始めました。フラン
ス料理は、食材の品質や、ソースへのこだわりなどはも
ちろんのこと、スタッフ全員で作り出すお店の雰囲気も
大切にします」

Q. メニューを考える際や料理を作る際のこだわりを教
えてください。

ピエールさん：「私たちが提供しているのは、伝統的で
リッチな味わいのソースを用いた家庭的なスタイルのフ
ランス料理です。セットメニューは週替りで、アラカ
ルトメニューは2、3ヶ月ごとに旬の食材を考慮してメ
ニューを変更しています。フランス産の食材も使いますが、
大半は西豪州産の食材を用いています。高品質なもの
が多い地元産の食材を使用して作る料理を、自信をも
ってお客さんにお出ししています」

Q. 本誌読者にメッセージをお願いします。

ピエールさん：「家族経営なのでスタッフを含めみんな仲
良く、アットホームな雰囲気が自慢のお店です。ぜひ、フ
ランスの伝統的な家庭料理を味わいにいらしてください」



コリコリとした食感がフランスでも大人気のエスカルゴ「Escargots de Bourgogne」。ガーリックの効いたソースはパンとの相性も抜群です。



香ばしいカラメルと滑らかなクリームが日本でも人気のデザート、クレームブリュレ「Crème Brûlée à la Vanille」。ワインと合わせていただくのもオススメ。



120名収容可
能な店内には、
バーやファン
クションルーム
も完備。



CHEZ PIERRE

シェ ピエール

住所：131 Stirling Hwy. Nedlands (P18 参照)

電話：(08) 9386 5886

ウェブサイト：www.chezpierre.com.au

営業時間：水～金曜日 12:00pm ~ 3:00pm

木～土曜日 6:00pm ~ 深夜

予算目安：ランチ \$40 ~ デイナー \$70 ~

BYO (火～木曜日のみ可)