



BOUILLET
LYON

フランス / リヨン
【セバスチャン・ブイエ】
ビジュアル資料

【セバスチャン・ブイエについて】



世界で最も有名なパティシエで構成される菓子職人の国際協会「ルレ・デセール」のメンバーとして認定されたセバスチャン・ブイエは、今注目されているパティシエ兼ショコラティエの一人です。

現在は本店とショコラ専門店をベースにフランス・リヨン市内で6店舗、東京で2店舗を構えており、今回のコンセプトショップで日本では3店舗目になります。

アルチザンとしての本格感とクリエイターとしての遊び心。

その両面を見事に融合させているブイエ氏が生み出す洋菓子の数々はリヨンのグルメ愛好家を虜にしています。

ブイエ氏自身がこれまでさまざまな国を巡り、受けてきた多種多様なインスピレーションや刺激、経験を元に、今回のコンセプトショップでは、フランスの良さを残しながらも、日本の文化に見合ったギフトや生菓子などこれまで以上に親しみを持っていただけるラインナップをご用意しています。

Sébastien BOUILLET

本店である[パティスリー セバスチャン・ブイエ]に隣接する様に、
[chokola(ショコラ)]、[gouter(グテ)]のショップはあります。
お店の持つテーマはそれぞれ異なりますが、華やかな生菓子や日常的に食べるおやつ、
カカオの産地や味の組み合わせにこだわったショコラなど、これまで世界各地を巡り得た経験や
インスピレーションを元に各々のテーマをクリエイティブに表現しています。



[Sébastien Bouillet] pâtisserie

ケースを彩るプチガトーやアントルメは、見た目の華やかさはもちろんのこと、
食感や香り、素材の組み合わせによって生み出されたまさに芸術品。
セバスチャン・ブイエ氏が得意とするマカロンやマカロンをショコラで
コーティングしたスペシャリテ、マカリオンはリヨンでも人気の銘品です。



[chokola]

Le chocolat par Sébastien BOUILLET

セバスチャン・ブイエのショコラ専門店。
ボンボンショコラをはじめ、ユーモア溢れる
口紅型のショコラ、バリエーション豊富な
タブレットショコラなどを展開。
ショップデザイン賞を受賞。



[gouter]

par Sébastien BOUILLET

フランス人が日常で食べている家庭的な"グテ(おやつ)"を
セバスチャン・ブイエのテイストに仕上げました。
シンプルだけれど、あたたかみの感じられるラインナップです。



Gâteau ガトー

ケーキのベースはフランスでは染みのあるケーキやタルト、クラフティなど。
そこに日本ならではの旬の食材を使用し、春はいちご、夏はマンゴー、秋はマロンやいちじくなど四季折々のラインナップをご用意いたします。



サントノーレ フレーズ
-タルト生地
-シャンティバニーク
-クーリーフレーズ
-フレーズ



クラフティスリーズ
-タルト生地
-カスタード生地
-スリーズ



春
限
定

シャルロットアグリウム
-完熟金柑「たまたま」
-国産の柑橘
-マンダリンのジュレ
-バニラムース
-みかんのソース



オデオ
-ムースショコラ
-クレームショコラ
-ブラウニーショコラ



パイアブリコ
-パイ生地
-クレーム ダマンド
-アーモンド
-アブリコ

各 432 円～(本体価格 400 円～)
※商品によって価格が異なります

Pizza Brioche

ピザ ブリオッシュ

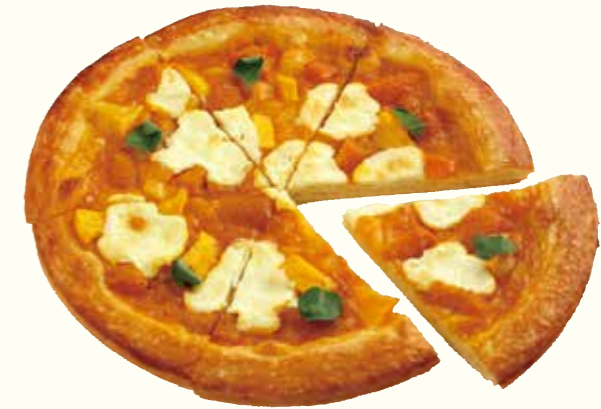
各 1,512 円 (本体価格 1,400 円)
1 ピース 270 円 (本体価格 250 円)

フルーツとコンフィチュール、マスカルポーネチーズ、ミント等をブリオッシュ生地で焼き上げたデザートピザです。
朝食や軽食としても、友だちとのお茶会や差し入れなどにもサプライズで楽しめる一品です。



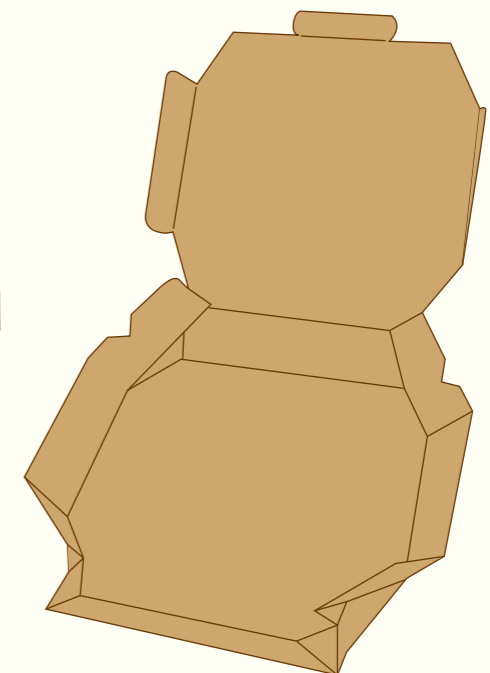
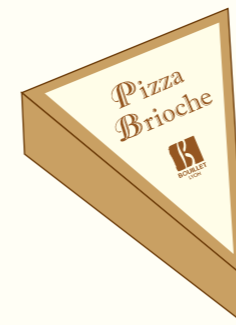
Fraise フリーズ

- ブリオッシュ生地
- 苺、苺のコンポート
- マスカルポーネ
- ミント



Mangue マンゲー

- ブリオッシュ生地
- マンゴー、マンゴーのコンポート
- マスカルポーネ
- ミント



パッケージも
ピザのBOXをイメージ

Macaron マカロン

リヨン本店でも人気のマカロンは、自家挽きしたアーモンドを加えて焼き上げた香ばしい食感が特徴。ショコラやキャラメルブールサレ、フランボワーズなど定番人気のフレーバーに加え、旬の素材を使用した月毎に替わるマカロンなど、バラエティ豊かなラインナップ。

リヨンで販売しているマカロンと同じルセット(作り方)をしているので、本場のマカロンの味わいをお楽しみいただけます。



シトロン
レモンクリーム



キャラメル
ブールサレ
塩を効かせた
キャラメルクリーム



フレーズ
コクリコ
ひなげしが香る
苺のコンフィチュール



バニージュ
バニラ風味の
ホワイトガナッシュ



ココ
エキゾティック
ラム酒が香る
ココナッツ、パイナップル
ライムのホワイトガナッシュ



フレーズオレ
苺の果肉入り
ホワイトガナッシュ



ピスターシュ
ピスタチオ風味の
ホワイトガナッシュ



ショコラ
カカオ分 70%の
チョコレートを使用した
ビターガナッシュ



フランボワーズ
フランボワーズの
コンフィチュール



ヌガー
オレンジ
オレンジ風味の
ヌガーガナッシュ



カシス
カシスの
コンフィチュール



マンゴー
ジャスマン
ジャスミンティーが香る
マンゴー風味の
ホワイトガナッシュ

要冷蔵で4日間のお日持ちですが、濃厚なキャラメルクリームや甘酸っぱいコンフィチュール、フレーバーガナッシュなど生ケーキを食べているようなフレッシュな味わいをお楽しみいただけます。



マカロン6個
税込 1,404 円
(本体価格 1,300 円)



マカロン12個
税込 2,808 円
(本体価格 2,600 円)

各種 1 個 216 円 (本体価格 200 円)



Macalyon マカリヨン

セバスチャン・ブイエの【スペシャリテ】

“スペシャリテ”とはレストランやパティスリーの「顔」となる看板商品です。ブイエ氏自身の思い入れの強い商品で、リヨン本店でも季節に限らず通年販売されています。ネーミングも「マカロン+リヨン=マカリヨン」とオリジナリティに溢れ人気の一品です。



キャラメル

キャラメル風味のマカロン生地に塩を効かせたキャラメルクリームをサンドし、パリッと薄いビターチョコレートでコーティング。表面には金箔をあしらった高級感をプラス。

ひとくち食べれば、濃厚なキャラメルクリームの甘さとほろ苦いビターチョコレートのハーモニーが口の中に広がります。



プラリネ

ショコラ風味のマカロン生地にプラリネガナッシュをサンドし、パリッと薄いミルクチョコレートでコーティング。表面には銀箔をあしらった高級感をプラス。

ひとくち食べれば、ナッツの風味豊かな味わいとミルクチョコレートのやさしいハーモニーが口の中に広がります。



マカリヨン3個
税込 972 円
(本体価格 900 円)



マカリヨン6個
税込 1,944 円
(本体価格 1,800 円)

Tartelette

タルトレット

タルト生地にフィナンシェやマドレーヌを入れ、仕上げに旬のフルーツやナッツ、ジャムやチョコレートを重ねたタルト。
フランスの古典菓子などを織りまぜながら、素材のシズル感など1つ1つの仕上げにこだわった、バラエティ豊かなラインナップ。



こだわりの全12種



フリユセック
キャラメル

数種類のナッツとドライフルーツ
(アーモンド、ピスタチオ、
ヘーゼルナッツ、アンズ、
イチジク、カレンズ、クランベリー)
をキャラメリゼ



シトロン

レモンの
マーマレードと
レモンのケーキ



ガトー
トゥールーズ

オレンジの
マーマレードに
オレンジ風味の
ダッコワーズ生地



ガトーバスク

バスク地方の焼き菓子
バターたっぷりの
クッキー生地に
さくらんぼのコンフィ



フレーズ

ドライフーズ入り
マドレーヌに
莓のパートドフリュイ



フリユイ

フィナンシェにアンズのジャム
とドライフルーツ、ナッツ



プラリネ
ローズ

ローズ風味のマドレーヌに
プラリネローズのクリーム
と砕いたプラリネローズ



アプリコット
ピスタチオ

ピスタチオ風味の
マドレーヌに
ドライアプリコット



マロン

マロンの
マドレーヌに
マロンコンフィ



テヴェール

抹茶風味の
生地に黒豆



エキゾチック

ココナッツの
マドレーヌ生地に
ドライマンゴー



ショコラ

ショコラ風味の
フィナンシェに
ビターチョコレート



タルトレット 3個
税込 972 円
(本体価格 900 円)



タルトレット 6個
税込 1,944 円
(本体価格 1,800 円)



タルトレット 12個
税込 3,780 円
(本体価格 3,500 円)

各種 1 個 292 円 (本体価格 270 円)

Madeleine マドレーヌ

フランス産【パンプリー A.O.P 発酵バター】使用

※A.O.Pとは Appellation d' Origine Protégée の略で、ヨーロッパの原産地保護呼称です。

発酵バターは、古くからバター作りが盛んに行われていたヨーロッパなどの地域においては主流となっているタイプです。日本では非発酵バターが主流で、ここで使用されるのは乳酸菌発酵のクリームではないため、その風味の爽やかさには、格段の違いがあります。

バターだけを口に含んでも決してしつこさを感じることはなく、フレッシュでほのかなヘーゼルナッツの香りが広がり「おいしい」「もっと食べたい」と思えるほど。

また、このバターの真の実力が発揮されるのは、“**素材**”として使用したときとされています。**スイーツに使用すると、奥深い味わいが加わりよりいっそう旨味が引き立ちます。ミルク感・コク・香りのバランスが良いのにも関わらず後味は爽やか。**食べ終わった後まで嬉しい余韻を残してくれます。



Financier フィナンシエ

イタリア産【百花蜜 ミルフィオーレ】使用

イタリア産はちみつは通常のはちみつよりも水分量が少なく、驚くほど濃厚です。一口にはちみつといっても、花や土地ごとにアロマ、色、そして味わいもそれぞれ異なります。通常、ミツバチは1つの種類の花から蜜を集める性質を持っていますが、なんらかの原因でその花の蜜の分泌が少なかったり開花状況が悪かったりする場合は、他の花からも蜜を集めます。そうして何種類かの花の蜜が混ざってできるのが百花蜜です。

濃厚な【百花蜜 ミルフィオーレ】を使用したフィナンシエは、しっとりとしてコクがあり、独特の甘い香りがクセになる味わいです。また、自家挽きしたアーモンドを使用している為、アーモンドの香ばしい風味も存分に味わえます。



Cereal Sand シリアルサンド

穀物を食べやすく加工した食品であるシリアル食品。
シリアル食品といえばグラノーラ、ミューズリー、コーンフレークなどが代表的ですが、どれも栄養バランスを考えて生み出されました。
特にグラノーラの主原料であるオートミールは注目を浴びていて、ビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富に含まれており、他の穀物に比べ非常に栄養価が高いため近年では世界中で需要が増えています。

シリアルとドライフルーツを混ぜ込んだザクザクとした食感のサブレ生地に、やさしい甘さのヨーグルトクリームとヘーゼルナッツのジャンドゥージャをたっぷりサンド。



オートミール、ライ麦、クランベリー、アプリコット入りサブレにヨーグルトクリーム



オートミール、ライ麦、カレンズ入りチョコレート味のサブレにヘーゼルナッツのジャンドゥージャ



マドレーヌ5個
税込 1,080 円
(本体価格 1,000 円)



フィナンシェ6個
税込 1,080 円
(本体価格 1,000 円)



シリアルサンド6個
税込 1,728 円
(本体価格 1,600 円)



タルトレットアソートS
税込 2,160 円
(本体価格 2,000 円)



フルセックアソートS
税込 2,484 円
(本体価格 2,300 円)



タルトレットアソートM
税込 3,240 円
(本体価格 3,000 円)



フルセックアソートM
税込 3,888 円
(本体価格 3,600 円)

Gôûter グテ

* ポップコーン サブレ 各 648 円 (本体価格 600 円)

ポップコーンをフロランタン風にキャラメリゼし、スティックタイプに食べやすく仕上げました。



サブレに、
メープル風味のキャラメルポップコーン



サブレに、
フランボワーズのビュレを使用した
キャラメルポップコーン
フランボワーズのパウダーがけ



ショコラ味のサブレに、
細かく砕いたカカオニを混ぜ込んだ
キャラメルポップコーン



抹茶とピスタチオ風味のサブレに、
ピスターシュをまぶした
キャラメルポップコーン

* マカロンラスク

マカロンの皮一枚一枚に丁寧にバターを塗り
じっくり焼き上げたサクサクのラスク

486 円 (本体価格 450 円)



* クロック ノワ アマンド



アーモンド風味のサブレ生地を
ビターチョコレートでコーティング

* クロック レノワゼット



ヘーゼルナッツ風味のサブレ生地を
ミルクチョコレートでコーティング

各 756 円 (本体価格 700 円)

* ギモーヴ

フルーツビュレ入りのジューシーなマシュマロとバニラ風味のマシュマロをダミア柄にセット



バニユ・フランボワーズ



バニユ・パッションフルーツ

各 540 円 (本体価格 500 円)