

文・丸山宏子 Hiroko Maruyama / 撮影・ホルヘ・ドラゴン Jorge Dragón  
 写真提供・ムセオ・ピカソ・マラガ Museo Picasso Málaga

# Madrid

右「座るジャクリーン」の鮮やかな色づかいが際立つ。  
 左 アルカサバがバックに映える美術館外観。

●El Picasso de los Picassos  
 2月29日まで(延長の予定あり)、  
 ピカソ美術館 [Museo Picasso Málaga:  
 Palacio de Buenavista C/San Agustín, 8 29015 Málaga  
 Tel.34(スペイン)-952-602-731]にて。  
 開館時間は午前10時~午後8時  
 (全曜、土曜は午後9時まで)。月曜休館。  
 入場料は8ユーロ(約1,100円)。



マラガでは、待望の「ピカソ美術館」がオープン！  
**Museo Picasso Málaga**

天才画家としての名声を欲しいままにしたピカソ。その自由奔放さとパワフルな人間性を培ったともいえる、幼少期を過ごしたアンダルシア地方のマラガ。この地に待望のピカソ美術館が誕生した。コレクシオンは、義理の娘クリスティーンとその息子ベルナルド・ルイス・ピカソ、そして孫の寄贈を中心に二〇〇点以上が集められている。フランコ総督が死ぬまで母国の土は踏まないと言っていたピカソだが、生前たびたびお忍びで訪れていたほどこの地が気に入っていた。美術館には生家に近い一六世紀のムデハルとルネサンス様式を融合した趣のある建物が選ばれている。オープン記念としてピカソの人間性を映し出す意義深い作品が、未公開のものを含めて、「El Picasso de los Picassos」展として二月末まで開催されている。ピカソの作品に触れ、感じ取るには最もふさわしい美術館としておすすめしたい。マラガの開放感と人々の明るさが、ピカソをより理解するのに一役買っている。

アートを堪能できる  
 ユニークな

「ホテル・エステラ」  
**Hotel Estela**

バルセロナから地中海沿岸を南へ四〇キロほど下ったシチエスは、美しい海岸と一七世紀のネオクラシックな建物が調和する理想的なリゾートといえる。この穏やかな街でひととき個性の強いホテルが、部屋を画家たちに作品を生み出す場として開放するユニークな発想の「ホテル・エステラ」。画家のアントニー・サウスが壁や天井、そしてシーツやタオルまでキャンバスに

見立てて絵を描いた「パフォーマンス」の一〇五号室を皮切りに、愛をテーマにしたジョセップ・マリオ・スビラクスによるスイートルーム二一〇九号室、ジョアン・イリアルテのガウディへのオマージュの部屋など個々の自由なテーマが繰り広げられている。ホテルにはアートギャラリーと絵を描くアトリエが併設、至る所に作品も飾られ、常にアートに自然に触れられる環境がそこにある。バルセロナから足を延ばし、地中海の風にあたりながらアートを満喫してみるのも悪くないかもしれない。



右 105号室のアントニー・サウス作「パフォーマンス」。左 ホテルのエントランスホール。

●Hotel Estela  
 Av. Port d'Aiguadolç, s/n 08870 Sitges Barcelona  
 Tel.34(スペイン)-93-811-4545 Fax34(スペイン)-93-811-4546

右 清潔感ある明るいオープンキッチン。  
 左 アミューズのフレッシュマンゴーとココナッツソルベ、メインのチーズケーキ、プチフルのココナッツマシュマロ、プチシュークリーム、フルーツケーキ。

●ChikaLicious  
 203 East 10th Street, New York, NY10003  
 Tel.1(アメリカ)-212-995-9511  
 営業時間は午後3時~深夜零時。月曜定休。



ニューヨーク初の  
 デザート・バー

「チカリシヤス」誕生  
**ChikaLicious**

「デザートだけを心ゆくまで味わいたい」という人にとってつけのデザートバーがニューヨークのイースト・ヴィレッジに登場した。おすすめはメニューはアミューズ、チョコイス、オブ・デザート、プチフルのフルコースで二二ドル(約二、二八〇円)。「なるべく手を加えないで材料そのものの味を生かしたい」というチカさんはニューヨークの名門レストラン、グラマシー・タバーンのオープン時から修業を積んだベストリーシェフだ。スシ・バーをモチーフにしたというオープンカウンターの「お客さまとのコミュニケーションを大切にしたい」と最もこだわったところだそう。また、壁に絵一つ飾られていない白で統一されたシンプルなお客さまがこの空間の彩りの主役」というポリシーから生まれた。

デザートを食べた後の、お客さまの笑顔を見たときがシェフたちにとっての至福の瞬間だ。甘さを抑えた繊細で素朴な味わいは、早くもおしゃれなニューヨークカーたちの心をひきつけている。

# New York

文・相馬康子 Yasuko Soma / 撮影・テルオTERUO



右 詰合せボックスは9ピース21ドル(約2,240円)から。中央が「ヴィンセント・ギャロ・トリュフ」。  
 左 帽子箱も旅のイメージーションか、パッケージのセンスも抜群。  
 ●Vosges Haut-Chocolat  
 132 Spring Street, New York, NY10012  
 Tel.1(アメリカ)-212-625-2929  
 営業時間は月曜~水曜が午前11時~午後8時、木曜~土曜が午後10時まで、日曜が正午~午後9時。無休。

究極の「エキソティック」トリュフが人気の「チョコレートショップ」  
**「ヴォスゲス・オート・シエラン」 Vosges Haut-Chocolat**  
 通りのガラスに反射するクリスタルのシャンデリア、壁に映し出されるインディペンデントフィルム、帽子箱などパズルを基調にしたディスプレイ。インディアの微妙なフュージョンが心地よい、おしゃれなチョコレートショップがソーホーにオープンした。  
 ヴィオラ、ブラック・パール、ブダベスト、ナガ、ウィルムムール、シエラ、バスカルなど、なんとも不思議な呼び名のトリュフチョコレートはこの店のオーナー兼シヨコラティエのカトリナ・マルコフさんの旅のインスピレーションをもとに名づけられた。例えば、「ナガ」は北東インドの民族の名で、ココナツ、

ミルクチョコレート、そしてほんの香り程度のカレーパウダーがデリケートなパランスでトッピングされている。  
 パリのル・コルドン・ブルイ修了後、世界各地のスパイスやハーブ、リカーなど食材の勉強のため九か月の旅に出たカトリナさん。ヨーロッパ、東南アジア、オーストラリアなど、各地のスパイスの香りとチョコレートの絶妙なバランスが、「エキソティック・トリュフ」を完成させた。  
 そして、今回ニューヨーク店のオープンで初めて登場したトリュフがある。その名も「ヴィンセント・ギャロ」。アートの名としての彼にほれ込んで創作した究極のトリュフチョコレートの誕生だ。  
 ソーホーの散策に疲れたら、大理石のテーブルで、オリジナルのホットチョコレートを飲んでリフレッシュするのもおすすめだ。