

【café - sweets vol.184】目次

【特集】パリの話題店、視察ガイド 2017

パリのパティスリー

カ・エル・パティスリー／ヤン・クヴルール

カラメル・パリ／ノートル・パティスリー

パティスリー・ラ・グット・ドール

グラシエの進化が止まらない!?

独創的なアイスクリーム店が話題沸騰

パリのブーランジェリー

ラ・ブーランジュリー・ティエリー・マルクス

ファリーヌ・エ・オー／デュパン

テン・ベルズ・ブレッド

滋味深い素朴なパンが看板商品

粉にこだわる小さなブーランジュリー

現地のパティスリー、ブーランジュリー、カフェでどう働く?!

私たちのフランス修業

パリのカフェ

ホリデー・カフェ／ル・パッサジェール

ラ・フォンテーヌ・ド・ベルヴィル／キュイリエ・サンティエ

アン・グラン・デカレ

自由な発想で独自のスタイルを確立!

魅力的な複合業態の店が増加中

<エッセイ> ブーランジェ 大西かおりさん

「私、フランスで店を開きます！」

掲載店&注目点 MAP

第2特集

焼き菓子の“新定番”

パティスリーの焼き菓子、注目のアイテム

シャンドワゾー／レ・カカオ

ラトリエ モトゾー／スペイン菓子工房 ドウルセ・ミーナ

カステラ ド パウロ

“生パウンドケーキ”が常時10種類

「パティスリー パブロフ」の商品設計と売り方を紹介!

人気ベイクショップの“よそとは違う”定番焼き菓子

ポートン／バルク・ユイット／焼き菓子屋テクテク

コーヒーショップの焼き菓子 -売り方とつくり方-

オクサワ・ファクトリー・コーヒー・アンド・ベイクス

イキ エスプレッソ

ユア デイリー コーヒー

ポニー ポニー ハングリー

「イデミ スギノ」進化する菓子

菓子で自分を表現する

神奈川・中央林間に郊外型パティスリー

「メゾン ジプレー」がオープン!

【連載】

職人の知と技

季節の逸品／パティスリー・ラ・スプランドゥール 藤川浩史さん

Vol.16 ヴァン・ルージュ・ショコラ

リーンを極める／ブーランジェリー・ビストロ・エペ 神林慎吾さん

Vol.16 カンパーニュ ナチュラル

私の仕事の流儀／表参道 茶茶の間（和多田 喜さん）

talk! @cafe-sweets

vol.16 「“伝統菓子のアレンジ”の次は何？

パリのユニークなアイスクリームに注目！」

アテスウェイのフランス菓子 Vol.4 ブルターニュの菓子

河田勝彦の思い出菓子 Vol.4 ピュイ・ダムール

フランス・パリ トップパティシエの最新ルセット

ホテル・リッツ・パリ パー・ヴァンドーム「ハチミツのアントルメ」

オテル・ド・クリヨン ア・ローズウッド・ホテル ジャルダン・ディヴェール「コンコルド・レ」

杉窪章匡の365日分の●日 第十六話

準備ってそんなに大切？／経営者よ、ヴィジョンを抱け

実力派 自家焙煎店の仕事とスタイル vol.4 フレスコ コーヒー ロースターズ

繁盛カフェの作り方 vol.4 コウジ サンドイッチ スズムラ

喫茶一代（堀内隆志） vol.184 『焙煎機の買い替え』