

王の愛情を新料理でつなぐ ポンパドゥール夫人の知恵

ルーヴル美術館はフランス国立美術館として、世界最大級の規模を誇っている。十二世紀にフィリップ二世が建造したルーヴル城が、幾度となく増改築を繰り返し、正式に美術館として開館したのが一八〇二年。膨大な収蔵品の中には、レオナルド・ダ・ヴィンチの『モナリザ』などの傑作にまじって、ブーシェの『ポンパドゥール夫人』の肖像画も展示されている。

フランスロココ文化の庇護者である、ポンパドゥール侯爵夫人（本人が侯爵に叙せられたので正しくは夫人侯爵というべき）の風貌を伝える名作である。

ポンパドゥール夫人は本名をジャンヌ・アントワネット・ポワゾンといい、一七二一年に生まれた。その美貌と才知により二十四歳のときルイ十五世の寵姫（せうしやうご）となり、王立セーブル磁器工場の設立、百科全書出版を援護するなど、文化政策に力があつた。

また、彼女は食通であつた王のために様々な新料理を考案したことで有名で、それらは今も「ポンパドゥール風」と呼ばれて、多くの人々に親しまれている。いわく「ポンパドゥー



ール風リッツソール」「ポンパドゥール風羊のコートレット」「ポンパドゥール風アトロロー」等々。当然のごとくステーキにもその名を残している。名づけて「トゥルヌド・ア・ラ・ポンパ

ドゥール」。

トゥルヌド（牛ヒレの中心部）をバターで焼き、マデラ酒とドミグラスをからめて丸いクルトンの上に載せる。ベアルネーズ・ソース（いわばバター入りのマヨネーズ）を肉の上に搾り、あざみの根株とノワゼット・ポテト（子イモをバターでローストしたもの）を添え、マデラ・ソースを注ぐ。

このような新料理の数々で王の愛情はますます彼女に傾いていったのである。