

madame FIGARO

フィガロジャパン

japan 11

The Trendsetter

novembre 2012

元祖ヒップスターが教えます、朝・昼・晩の美食



1990年代にブルックリンに移り住んだアンドリュー・タロウは、いわば「第一次ヒップスター世代」。現在はウイリアムズバーグを中心に多くのレストランや食材店を手がける「食の仕掛人」として活躍中だ。

「98年にウイリアムズバーグにダイナーを開いたときは、誰も知らない遊び場みたいなイメージだった。当時は川を渡ってこっちで遊ぶなんて、酔狂だと思われていたからね」

食にまつわる4店に加え、先頃、念願のホテルもオープン。「すべての物件に食が関わっていて、シェフは違うけれど素材はみな同じ。なるべく地元のもの、サステイナブルにこだわった旬のものを厳選しているんだ」とアンドリュー。彼の店のように素材や産地、サステイナビリティにこだわるレストランが多いのがブルックリンの特徴だ。

ナビリティにこだわるレストランが多いのがブルックリンの特徴だ。「何を選ぶかはその店の価値観の表明だから。最近、妻と「マールウ・ゲッツ」というブランドでバッグを作っている。肉を食べれば皮が残るから、その余った皮を使ったレザー製品なんだ。食にしろ服にしろ、そういう価値観をきちんと伝えられる場でありたい」

推薦人

Andrew Tarlow
アンドリュー・タロウ

レストラン、ホテルに加えインディペンデント・マガジンも主宰。フォートグリーン在住でふだんはスポーツバイクでブルックリンを駆け巡る。レストランでサブするパンはすべて自家製にこだわりたいから、次なる店はベーカリーを予定しているそう。