

は感謝祭、クリスマス、元旦の3日のみで、毎日、6人のベーカリーが交代で夜通しパンを焼き、朝にホテル、レストラン、カフェなどへ配達している。現在、一日3千〜5千個のパンを焼いているが、工場を大きくしたので、生産量はこれから増やしていく予定だ。

売り上げ的には卸しと店舗販売の割合が半分ずつという。店舗販売にはパンとケーキなどデザート類の小売の他、カフェでの食事、ケータリングからの売り上げが含まれる。カフェでは、以前はお客様はカウンターで料理を注文した後、席で料理を待っていたが、着席してから料理を注文できる、よりレストランとして洗練された形にした。一日中食べることができる朝食のメニューは、商品のプリオッシュを使ったフレンチトースト（カラメル状にしたバナナとウォールナッツ添え、メープルシロップ付き）、キッシュ、オムレツ、サンドウィッチなど9種類（\$7〜10）。昼食はフレンチオニオンスープや、サラダ、サンドウィッチなど9種類だ（\$9〜11）。

ケータリングと貸切パーティはこれから拡大していきたい分野だ。アメリカではリハーサルディナーと呼ばれる、結婚式の前日に親しい人を招待して夕食をご馳走する習慣があるが、ウィルさんは特にこのディナーが狙い目と考えている。「まだ十分な宣伝をしていないので、



プリオッシュを使ったフレンチトースト（カラメル状のバナナとウォールナッツ添え、メープルシロップ付き）



奥の棚にハード系のパン、手前のショーケースにペイストリーとクッキー類

回数としては少ないですが、この辺りでは4月から10月の間に結婚式が多く、ホテルも沢山あるので、その間、毎週金曜日の夜にリハーサルディナーが入ってもおかしくありません。施設使用料も高くないですし、\$35〜40で着席式のおいしい3コースの料理が食べることができます。施設は貸切で、ベーカリーの場所もヒルズバーク市の中心地なので、招待客の交通手段の心配などありません。

11月末からクリスマスまでの日曜日の朝には、「サンタとランチ」というイベントを10年続けている。クリスマスの飾りつけをしたベーカリーで、子ども達はサンタクロースとランチを食べ、写真を一緒に撮ることができる。

以前は、店の前のポーチだけを使って30〜40名ずつ2交代制にしていたが、合間に人数に合わせてテーブル

の位置を変えるのが、人手も時間がかかって大変だったので、去年からベーカリー全体を使い、一度に80〜100人が入れるようにした。又、大騒ぎしている子ども達に注文を聞こうとしても時間がかかるので、子ども達のメニューを一種類にして、色々なものを入れることにした。

「他のベーカリーではやっていないので、ニッチ市場です。準備にとっても時間はかかりますが、お客様に喜んでいただけて、毎週、20〜30人の子ども達と、付き添いの親御さんやご家族、友人などを含めて、計80〜100人がいらっっしゃいます。毎年いらっしゃるご家族もいらっっしゃいますよ」

伝統を守るところは守り、生産性と効率性を追求している老舗ベーカリーは、新しい時代に入ったようだ。



（左上から時計回りに中心へ）アイスボックス（ウォールナッツ入り）、チョコレートクリンクル（柔らかいチョコクッキー）、曾お祖母さんのレシピで作られたヘーゼルナッツ入りビスコッティ、ブルーベリーサンドウィッチ、オートミールレーズンクッキー、ルガラ（アプリコット、レーズン、ピーカンナッツ、シナモン入り）

店内。壁の左手には今まで獲得したメダルの数々、右手にはカー
ル・セツピさんがジョン・コクトーさんとパンを焼いている写真が
飾ってある。



【Costeaux French Bakery & Café】

☆所在地 / 417 Healdsburg Ave.,

Healdsburg, CA

☆電話 / (707) 433-1913