

Noisette Press

ノアゼット

現地在住ライターがリアルなパリをお届け

10th ANNIVERSARY

Août 2024

Numéro 127

8



Aux Marchés photo by Saori

Japonaise 突撃インタビュー

今月のお客さま

伊藤くみさん



フランスならではの?! 「食卓を囲む時間」の豊かさを伝える料理教室

延べ1万2千人を超える生徒さんが通った料理教室「IMAGINER」を主宰する料理研究家の伊藤くみさん。ソムリエの資格も持ち、フレンチの美味しさをたくさんの人に伝え続けています。今回はフランス家庭料理の魅力から、おすすめのフレンチメニューまで聞きました。

クラス全員分のアップルパイを焼いた小学生時代

◆今のご活動は?
今年で26年目になる料理教室の主宰と、企業から依頼されるレシピ開発が中心ですね。料理教室は、フランスの家庭料理クラス(毎月)と季節を楽しむおうちごはんのクラス(年4回)。今月は、夏のビストロ料理というテーマで、ウフマヨ、具材を焼き込むビグネというクレープ、ピストゥー(バジルソース)を使ったサバのグリル、パバ・オ・ラム。必ずアミューズと前菜、メイン、デザートを作ります。ポイント伝えて、デモンストレーションスタイルで、仕上げは生徒さんと盛り付けて、ワインも楽しむ。うちの教室では食べるのが専門でも大丈夫です(笑)。レシピを覚えたい人も、雰囲気を楽しみたい人も、フランス好きだからでもOK。いろんな人と一緒に食事する機会があるのもいいなと思います。

◆昔から料理が好きでしたか?
確かに好きでしたね! 子どもの頃、小学校でクラス替えのタイミングで、クラス全員分のアップルパイを3台くらい焼いて個包装して持って行ったこともあります。母が栄養士だったので外食はほとんどせず、家の食事で満たされていました。

◆ご出身は? なぜフランス料理を?
出身は山形です。大学で東京に出てきて、住宅メーカーで会社員を5年やりました。仕事の後に先輩とごはんに行くことも多く、その頃から外食に目覚めました。その後、フランスに旅行して「こんなにも豊かな食文化があるんだ」と一気に興味がわきました。専門学校で学び直し、フランス料理店に入

店。プーランジュリーカフェの全国展開の仕事にも関わり、ハードでしたが達成感がありました。そして自分が本当にやりたいのは、外食産業ではなく家庭の食事を広めることだと気がつきます。会社を辞め、料理教室を始めました。特にツテもなく、当時はSNSもないのでスーパーにチラシを張ったり、美容室に置いてもらったり。最初は会社の後輩が来てくれたのが始まりでした。

「シンプル」が豊かさのカギ?

◆子育ても同時進行でしたか?
まさにそうです。出産時の休講は、上の子の時は6ヶ月、下の子のときは3ヶ月だけ。当時は料理教室でやりたいことがたくさんあったので、家族の協力のもと、細々でも途切れることなく続けてきました。娘達ももう大きくなりましたが、いつも近くで見えてきたので、二人とも料理には慣れていていると思います。コロナ禍には当時大学生だった長女が、今は次女が、レッスンのアシスタントをしてくれています。試食係としてもなかなか適切です(笑)。

◆フランス料理のいいところは?
シンプルなところと、洋食の基本がすべて入っているところでしょうか。お肉を焼いて、買った葉っぱをサラダにして、手作りドレッシングをかけるだけ、あとはおいしいパンとバター。一つ一つが良質ならそんなシンプルさが豊かさでもあります。また、誰かと食事をする文化も素敵だなと。例えばアペロ文化。仕事終わりに同僚や友達とちょっとしゃべって1杯だけ飲んで帰るとか。気分転換で自分の時間ね。食べ物を介しての時間の使い方も含め、料

理教室で伝えたいんです。フランス料理は郷土料理がちゃんと作られ続けているのもいいところ。日本でも山形だったら芋煮などと同じで、みんながおいしいと思う定番料理は作り続けられていますよね。

◆フランスの郷土料理のおすすめは?
たくさんあります! (笑) フランスはもう何度も行っていますが、去年はパリとロワール地方に行きました。ロワールはすごくよかったです。横長の地域で川沿いに美しい村があるんですが、ワインの銘産地でシェーブルチーズ(山羊乳)が多い。シャルキュトリー*も充実していました。ロワール地方ならではの、トゥール産のリエットを市場で買ったり、タルトタン発祥のホテルを訪問したりしました。どれもとても美味しかったです!

◆家庭でできる手軽なフレンチは?
夏であれば、ハムのディップもおすすめ。ローズハムと生クリーム、マスタード、オリーブオイルで攪拌するのですが、5分でできてしっかり味があって、おつまみの速攻レシピです。

◆これからやりたいことは?
仕事では、忙しい若い世代に、手軽に作れて栄養がとれる料理を伝える機会を作りたいです。現代人は忙しいのでストレス過多。だからこそ、食で豊かな時間を作ってほしいのです。個人的には、フランスでもっとコミュニケーションがとれるように、フランス語をきちんと学びたいなと思います。できるかな? (笑)。

*ハムやソーセージ、パテ、テリーヌなどの食肉加工品のこと
Instagram @kumiito

毎週土曜日あさ9時30分から、テレビ朝日で放送。tv asahi



食材ひとつに、多彩なドラマ。
毎週土曜日に放送中の「食彩の王国」は、身近な「食材」たちが主役。さまざまな食材が織りなす食文化の歴史や産地の風土…。そこに流れる時間をひも解くことで、人と食材のかかわりを探っていきます。

食彩の王国

語り 冨田九穂子

番組ホームページ www.tv-asahi.co.jp/syokusai

マダム愛の わたくし ミ♥ュラン

第127回

6皿のコースメニューが 驚きのお値段で頂ける店

パリ9区。モンマルトルの丘を南に下って行った場所は、知る人ぞ知るレストラン激戦区。小道に小さなレストランがひしめき合っております。その中でパリ在日本人たちが「コスパ最強！」と言っているのがレストラン「Alleudium」。2020年のコロナ禍に開店したレストラン。

噂通り、6皿で58ユーロというパリではあり得ない設定のフルコースメニュー。さっそく友人と2人で頂いてきました。比較的遅い時間である夜20時からOPEN というのは、全員を同じスタートにさせる事で人件費を抑え低料金を維持するためかしら。実際にこの日はシェフとフロアの男性2人だけでやっていたので、そうじゃないと絶対に回らないと思います。お料理は日本人シェフだからか、和のテイストが少し入っており、なんだか懐かしいお味。どのお料理も画期的！冒険！新しい！ではなく、王道で正統で間違いの無い安定した感じ。スープ、サラダ、お魚、お肉とわかりやすい感じで料理が進んでいき

ます。お味の印象は日本で食べるフレンチレストラン？ かな。最近パリで流行りのピストロノミーとは違い、日本に昔からあるスタイルのフランス料理の店という伝わるかな。良い意味でフランスっぽくなかったです。6皿ですが、どれも小さなポーションですし、全てがあっさりとしたお料理なのでコテコテのフレンチは苦手な日本の方にはちょうど良いのではないのでしょうか。私としてはもう少し冒険してもらいたいな～なんて思っていました。私に気になる方はぜひどうぞ。

- A. 下町の老舗フランス料理店のような雰囲気の内装。日本人はほっこり。落ち着く。
- B. 前菜の1つ、イカや海藻が使われていたのは日本人シェフならではの。
- C. 皮がパリパリ身はふっくら、最高の焼き加減のお魚。日本人シェフのお店はお魚が美味しいのはパリ在日本人の中では暗黙の了解よ。
- D. 鶏肉のロッチェ。2種のピュレに濃厚ソース、そしてたっぷりお野菜付きなので、色々なバリエーションで楽しめました。



A



B



C

今月のハート

料理	♥♥♥♥♥
ドリンク	♥♥♥♥♥
サービス	♥♥♥♥♥
雰囲気	♥♥♥♥♥
コスパ	♥♥♥♥♥

Alleudium
 24 Rue Rodir 75009 Paris
 01 45 26 86 26
<https://www.alleudium.com>

writer マダム愛
 東京で知り合った仏人男性に連れ去られ、気が付けばパリジェンヌとやたらに。パリのレストランと生活、2つのブログを書いています。

blog マダム愛の徒然パリ日記
<http://www.paris777.blog.fc2.com/>

blog マダム愛のアパートの鍵貸します
<https://www.madameai.com/>

マジイ!? 翻訳家レミの
ここがびっくり
世界文学

いよいよ、始まった。

何がって？ 1990年から毎年夏に必ずやっている「フォール・ポヤール」という、フランス西海岸の大西洋に浮かぶ要塞を舞台にした超人気アドベンチャーゲームショーの放送。老若男女問わずフランス人は誰だって見たことがあるはず。そのテーマソングを口ずさめる人も少なくないだろう。とはいえ、今年はオリンピック。しかも今回の五輪のために世界中の闘志満々の選手達がこのパリに集まってくるので、かなりアツいといえば、天気の話だけではない。こんな歴史的なイベントが行われる時にテレビを見ている場合ではないと思いきや…謎の抽選制のせいで好きどころか多少興味ありそうな競技の席は容易に予約できない上、相当お金を出さないと手に入れないので、やはりまだリモコンをしまう時が来てない。

セーヌ川で行われる開会式ぐらい当然無料で

見られるとは聞いていたが、100年に一度のイベントにふさわしく100年に一度降るが降らないような土砂降りの雨の予報だったので結局家でフルショーとワインを堪能した。シテ島の在住者なら自分の窓から眺められてすごかったと思うけど、それがやりたくて地面師に合った人もいたのかなとふと考えてしまう、ネットフリックドラマの影響で。

所詮こんな素敵な街の名所を無条件に利用できる前提で良いものを絶対に見せてもらえるかと期待していたが、予想は外れなかった。保守的な自分からするとちょい長すぎるパーツを省略して欲しかったし、ロンドン五輪みたいにもう少しポップカルチャー的なキャラクターは見たかったけど、何より無事に成功に終わって良かったと思う。こんな大雨の中に自分の出番を忍耐強く待った選手達をはじめ、全力でがんばったスタッフの皆さんには金メダルをあげたい気持ちは山々あるけれど、そうするならいまだに濁っている例の川に飛び込んだトライアスロンのアスリート達には「キン」(菌)以外も与えないとアンフェアすぎるような気がする。

『フランス流のやり方』 レジス・ドゥブレ著 ガリマール出版社



著作者: vwalakte / 出典: Freepik

writer Rémi BUQUET
 翻訳家・通訳者
 Contact buquetremi@negoto.fr



とびこめ! ミュゼのとびら

今更聞けないフレンチアート

女流宮廷画家の視点から見た18世紀

1 783年、一輪のバラを持ち、煌びやかなドレスに身を包みレースをふんだんに使った帽子を被り、優雅にこちらを見るマリー・アントワネット。その視線の先には、若き女流画家エリザベートの姿がありました。18世紀、宮廷お抱えの画家となった女性です。

パリに生まれ、幼い頃から絵を描くのが好きだったエリザベートは、父親から手解きを受け、15歳ですでに職人としてのキャリアをはじめました。画商のジャン=バティスト=ピエール・ルブランと結婚し、サロンなどで作品を展示し、貴族の肖像画を描くようになります。その腕前は、ヴェルサイユ宮殿にも届き、24歳の時ついに王妃マリー・アントワネットの肖像画を描くために招かれます。同年だった二人は打ち解け、王妃のお

バラを持つマリー・アントワネット
エリザベート=ルイズ・ヴィジェ=ルブラン
ヴェルサイユ宮殿

気に入って画家兼親友になりました。

現在、目にするマリー・アントワネットの肖像画の多くは、エリザベートの手によるもので、彼女の描く人物は誰もとてもやわらかな表情で、気品に満ちて見えるのです。マリーもそれが気に入ったのかもしれませんが。当時、彼女の描く王侯貴族たちの肖像画は、ファッション雑誌みたいなものでヨーロッパ中で人気となりました。現代においても18世紀の華やかなロココ様式を研究する上で貴重な資料でもあります。

フランス革命後、彼女にも身の危険が迫り、ヨーロッパ諸国で亡命生活を続け、その間も各国で王侯貴族を描きました。時代に翻弄されながらも逞しく生きたエリザベートは、12年後ようやくフランスに帰国し、その後も画家として長く活躍しました。因みに、彼女の作品の中で一番美しいと言って過言でない作品は、彼女自身の自画像。



まさに才色兼備。彼女の宮廷での成功は、画力のみならず彼女自身の魅力も相まってのものだったのでしょう。

writer 妹尾優子

仏語教師の傍、仏文学朗読ラジオ「Lecture de l'après-midi」の構成とナレーションを担当。美術史 & 日本史ラブ。日仏の文学からアートまで深掘りする日々。

HP <https://note.com/tabichajikan/md750819c9bc7>

私人添乗員リラの

日本リラ散歩



2011年TSUTAYAのKPOP CDコーナー



推し活ビジネスが
双眼鏡にまで

推し活、再開しちゃう?

韓 流ブームが欧州にまで広がり、K-POPグループが人気を集め始めていた頃に自分もはまり、そのタイミングで初めて来日した。2011年の渋谷ではK-POPアイドルの広告看板が出ていたり、新宿の街中でKARAの曲が流れていたり、原宿でポスターや顔がついたうちわなどがびっしりと並んでいる韓流アイドルグッズの専門店があったことに次々と驚き、フランスではなかなか味わえなかった、日本にいながらもK-POPパラダイスだったのを今でも覚えている。

日本から帰ってきて大学に入ると徐々に趣味が変わり、韓国グループを聴く機会が少なくなった。その後日本で生活するようになったもののアイドルグループのトレンドにまったく追いついていない状況だったが、この前たまたま友達から大きなK-POPライブイベントに誘われて見に行った。出演していたアーティストはほとんど知らなかったけど、どこか懐かしくてライブの間若い頃

の自分に戻りたいいい体験だった。

2021年に新語・流行語大賞にノミネートされた「推し活」が日本で普及して、言葉として耳にしたことがあったけど、このライブでその「活動」を身近で見られた。公式グッズ、ライト、うちわなどを振ったり、全力で推しの名前を叫んだり。その中でグループをあまり知らず何も持っていなかった私はちょっと孤独だったが、一斉に盛り上がる会場の勢いに乗って最後まで楽しめた! 年齢層が全体的に若かった印象だったけど、子どもからいい大人まで、女性も男性も幅広く集まっていたのも面白い。そしてライブ後、出演していたグループの大ファンである友達に今度のライブも一緒に行かない? と誘われ、これは自分も推し活を復活させちゃうことになるかも。

writer リラ

東京で翻訳者としても活躍する30歳のフランス人女子。持続可能な社会の実現に向けての活動もする。趣味は編み物とペランダの植物の世話。

トモクンの

アレコレ、パリコレ、ナンザコレ〜

6月のメンズのパリコレクション
最優秀演出賞は独断でメゾンミハラヤス
ヒロに決定!

1 990〜2000年代のパリコレは、各ブランドが趣向を凝らした演出でショーを見せ、その出来栄を競っていました。服よりも会場やセットの豪華さに重きを置くという極端な時代が続き、それはそれで本来の目的から逸れてしまい、悪しき傾向だったと思います。21世紀になってからは落ち着き、壮大なショーが少なくなっている昨今。そんな中で、ちょっとしたアイデアや工夫次第でこんなに面白いのか、と感動したのが、今回ご紹介する三原康弘によるメゾンミハラヤスヒロのショーでした。

会場は歴史的建造物にも指定される円形の劇場、サル・ワグラム。不穏なBGMが流れる中、正

面からモデルが登場。すると、突然モニターに「Bill Withers - Lovely Day」のタイトル、そして歌詞が表示され、曲が流れ始めました。ただ、ビル・ウィザースにしてはどうにも歌が下手。不思議に思いながら斜め前を見たら、大学生風の青年がマイクを片手に歌っていたのです。ということで、ショーのBGMは全編カラオケ。招待客は戸惑いながらも、続いて懐メロを歌い上げたオジサマ2名にはそれぞれに拍手を送り、会場は大いに盛り上がりました。フィナーレはザ・モンキーズを歌う酔っ払い。喝采となり、期せずして胸がジーン。

カラオケシンガーズにばかり目が行きがちでしたが、肝心の服も奇想天外で面白いアイテムばかり。バックがオープンになっているトレンチや、シャツが背中にアップリケされているGジャンなど、全方位から楽しめました。ストリート色を強めるパレンシアガのシュールな方向性とはまた違い、もう少しウェアラブルなアイテムが多く、そういった意味で東京らしさを感じさせます。長年パリコレを見ていると、驚いたり感動したりすることが

少なくなってきたのだけれど、こんなに楽しいショーが成立するのだから、パリコレにもまだまだ可能性があるのかも、と光を見た気がしたのでした〜。



writer トモクン

トモクンという名の45歳。在仏27年。ファッションジャーナリスト(業歴17年)は仮の姿で、本当はただの廃品回収業(業歴5年)。詳しくはブログ『友くんのバリ蚕の市散歩』にて。

blog 友くんのバリ蚕の市散歩
<http://tomos.exblog.jp>





第5回

アメリカ人の作るパリに行ってみた
—フロリダディズニーエポコットセンター—

誕 生日に年に一度のエステに行く、マッサージの他に hidroセラピーというオマケ付き。調べても「犬の hidroセラピー」ばかり出てくる。犬用なのか。まずメキシカンのスタッフ、ユリさんがベタ付きで、「これから暑いと寒いを1時間繰り返す」と宣言。すぐにサウナ10分、次は冷え冷えルーム10分。腹の弱い私、寒過ぎて腹痛。拙い英語でトイレに行かせてもらい急場は凌いだ。戻ろうとしたら水が流れない。10年ぶり3度目くらいの外国でトイレ流せない事件です。前はベルギー行きの特急列車で流すボタンがどうしても押さなくてパニックだったな……なんて思う余裕もなく水にぶかぶか浮いている分身達をどうするか。置きっぱなしか、正直に申告か。ここ3ヶ月で一番悩んだ。でも私も43歳。何が見られても平常心でいられる大人と唱えて、スタッフに伝えたらニコリ「OK!私が後でやとく」。ユリさんが! でもこれで私の腹痛持ちにユリさんも気づいただろうな。戻って来たユリさん「次は水を2分間身体中に塗りたいくれ」腹痛なのに厳しい。その後も水風呂に頭まで洗んでこいだの、石が転がる冷たい水路を歩いてこいだの忙しい寒い1時間であった。

さて、長女の誕生日でフロリダのディズニーワールドへ行って来ました。4つのパークのうちのエポコットセンターは世界中の国々を再現。ベルギーやスペインはキオスク的な小さいショップ一つ。しかも閉まっている。カナダはトーマスポールとあったかそんなネルシャツがイチオシのお土産屋さん。イタリアはトレビッピー泉とジェラート屋さん。やる気スイッチ押し!!

その一方でフランス、エッフェル塔にレストランが数軒、一番人気のレミーの美味しいレストランのライドアトラクション…パリの街角をそのまま持って来たかのよう。私も久しぶりにパリに来た気持ちになり、カフェでクレープを注文。するとシロップじゃぶ

じゃぶの中でヒタヒタになったクレープ登場。かけ過ぎじゃん。甘過ぎじゃん。ここアメリカじゃん! 我に帰りました。フランス人だという店員に「フランスに住んでたんだよー」と伝えると無表情で「オー、イツナイス」懐かしい塩対応。君、ここフランスじゃないんだよ、アメリカだよ?

とはいえ、アコーディオンが鳴り響き、フランスへの熱い愛は十分感じました。眠りの森の美女やシンデレラなどフランス出身のプリンセスが多いからなのか、でもアリスやピーターパンのイギリスや、白雪姫やラプンツェルを抱えるドイツはやる気なしエリアだったので関係なさそうです。

気になる日本エリアも建物がとても立派で、これはもう外国人観光客がいっぱい来てる鎌倉。向かいに厳島神社あるけど。お土産屋さん三越が入っているので安心安全。明るく富士山が噴火している商品棚だけど。日本食居酒屋に入ると、おしぼりは出てくるし、まだ七夕の笹飾りがあるし、店員さんも日本語で笑顔の対応。日本に帰って来た! と子ども達が嬉しそう。店員さんはオリエントランドの人で英語勉強のため志願したそう。英語勉強を全く進める様子のない私ときたら!! 情けない気持ちで牛肉石焼ご飯を食べたら韓国風でした。小さな美術館があり日本のカワイイ文化を全面に押し出し、ウォシュレットトイレも展示。「日本の会社員は昼は仕事もこなし、夜は上司や同僚と飲み会をする」とスーツのサラリーマンも珍しい生き物として展示されていました。

writer 吉野亜衣子

ラジオ局を辞め、夫の留学についてパリへ。帰国後、日仏文化交流のための NOISSETTE を設立。2022年で設立10周年。2024年春よりNY在住。

HP <https://note.com/noisettepress>

podcast <https://podcasters.spotify.com/pod/show/cafenoisette>

スイーツア・ラ・モード

私を通り過ぎたお菓子たち

高級ホテルでもハイブリッドスイーツ♡

今 パリではハイブリッドスイーツが流行り、日本だと当たり前? になっている、それぞれの良いところを合わせて作り出されたハイブリッドスイーツはやや保守的なフランスでは最近になってやっとお目見えです。食の都として挙がる街なのに少し意外に思われるかもしれませんね? 掛け合わせなくてもリッチなパンやスイーツが多いというのも理由だったかもしれませんが…スイーツ好きな私としては「待ってました」と手を挙げて歓喜するア・ラ・モードです!! たとえばクロワッサンとアメリカのしっとりとしたクッキーを掛け合わせた「クルッキー」はもはや定番になりつつあります。そんな中高級ホテルのカフェでもハイブリッドスイーツが登場! パレスホテルクリヨンではアイスとクッキーを掛け合わせた新スイーツが! パリ観光の際はぜひお試しを〜。



photo by omusubi

【Hôtel de Crillon】10, Place de la Concorde, 75008 Paris 営業時間は変動

オリジナルダークチョコ、ラズベリー、アプリコット&ロゼ各10€。キャンディーのような見た目も可愛い。

この看板が出ていれば新しいスイーツが体験可能!

writer おむすび

1年だけの語学留学のつもりが…水が合ったのか!? そのまま関西弁パリジェンヌに。ガイド歴10年以上。キラキラだけじゃないパリの親しみあるリアルをご案内中。

Instagram @OMUSUBI_Food_Paris



▲カワイイ噴火富士山

▶甘すぎクレープ!!

ノアゼットプレスへの

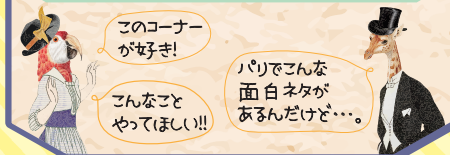
ご意見・感想

大募集!!

ただいま編集部では、「もっとオモシロ楽しい紙面作りを!」と考えて、読者の皆さまからのご意見・ご感想を大募集中。

感想をお送りいただいた方の中から抽選で5名に、「パリに住みたくなったら読む本」を差し上げます。どんな小さなことでもOKです。皆さんの熱い(!?)メッセージを編集部一同お待ちしております!

送付先 ✉ info@noisette-paris.net



イベント開催決定
Noisette Press PRESENTS
パリ在住アンティーク商
トモクンに聞く!
パリ蚤の市巡り
勝手にお宝鑑定

ワインとチーズのアペロで
楽しむパリ蚤の市情報!
2024.9.7(土), 8(日)
緑が丘 gallery yururi 詳しくはこちら▶

大好評発売中!
英語だって日本語みたいに楽しくしゃべりたい
リアルライフ英会話
for Women
TAS & コンサルティング
<http://www.jp-tas.com>

ノアゼット
Noisette
プレス
Press
À bientôt!
発行元: ノアゼット東京オフィス
<http://www.noisette-paris.net>
編集発行人: 吉野 亜衣子 編集: 小橋 桜子
タイトル illustrations: Masumi Yamaguchi