

Noisette Press

ノアゼット
10th ANNIVERSARY

現地在住ライターがリアルなパリをお届け

Oct. 2024
Numéro 129

スペシャルイベント
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




Au crépuscule photo by Saori

2日間にわたるノアゼットプレスの初イベントには、パリ在住30年であり、蚤の市のエキスパートとして著書も多数あるトモクンに会いに、たくさんの参加者が来場していただきました。学びあり、笑いありの様子を編集部がレポートします！

トモクントークの後は アペロタイム

9月7日・8日の週末、イベントが行われた目黒区緑が丘の「ギャラリー yururi」さんには、オープン前から参加者が続々到着。ギャラリーではトモクン主催の蚤の市が同時開催されていたため、お買い物に来ていたお客様もいて、会場は最初からすごい熱気でした。

イベントは時間通りにスタート。まずは「パリの蚤の市」についてトモクンのトークが始まります。1日目はクリニャンクール、ヴァンヴ、アリーグル、モントリユの4大蚤の市について説明。現地の人が知らないようなレストラン案内があり、参加



者から質問や、ツッコミも入ってきます。参加者にはフランス好きの方が多く、パリ五輪を現地で見えた方や、今夏パリへ旅行に行った方もいました！お値段高いのに、皆さん優雅～！

2日目は、参加者に簡単な自己紹介をしてもらいました。「フランス語の語学学校に通っていて…」「フランスの化粧品の輸入に関わっていて」「コンテチーズが食べたくて…」など、参加した理由は様々。トモクンがアンティーク商になった理由や、最初はデザイナーを目指していたことなど、編集部も知らないトモクンの秘密が明かされていきます。

みんながリラックスしてきたところで、お待ちかねのアペロタイム。1日目には、コンテチーズ生産者協会から采女宏美さんにお越しいただき、コンテチーズのクイズや、おいしい食べ方など丁寧に教えてもらいました。ソムリエさんを選んでもらったワインを飲みながら、コンテの味と香りを堪能～。2日目は采女さんがいない中、トモクンと編集部がうる覚えの知識を披露しあい、ワインをガブ飲みして場を粉らわしました…。コンテについては采女さんにいただいたパンフレットでおさらいしてくださいませ！ すいません。

まさかの3ケタ値段は、 昭和のアレでした！

さて、後半は「お宝鑑定」！ 2日間とも、お宝を持ってきてくださった方がたくさんいらっしゃいました。本当にありがとうございます。

どの品物もとても状態がよく、美しく、時にオモシロい物ばかり。中には、ナポレオン三世時代の物や、ご先祖の持っていた留学先の持ち物など、思わず歓声のあがるものも！ 2日目のトリを飾ったのは何と昭和の「ビックリマンシール」100枚。正規品と偽物が混じているも、実は偽物も高値がつくことが判明。専門外だけれど、と言いながらもトモクンが鑑定したところ3ケタの値段が付きまして。これには参加者みんながビックリ。

お宝鑑定の後は、ちょっとしたおつまみとワインでささやかな懇親会を開きました。皆さんのフランス体験談や、フランスとの関わりのお話を聞いていると、これからもノアゼットプレスを皆さんと一緒に作り上げていきたいという気持ちになりました。

最後になりましたが、司会を快く引き受けてくださったライターの妹尾優子さん、トモクン、そして参加者の皆さん、ありがとうございました！ またお会いしましょう。



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 冨原九子
番組ホームページ www.tv-asahi.co.jp/syokusai

制作 tv asahi テレビマシオン (VIVA!) [企画協力] ビデオプロモーション 提供 TOKYO GAS

マダム愛の わたくし ミュラン

第129回

11区にある 日本人シェフの穴場レストラン

パリ11区はここ最近若いシェフにより新しいレストランが続々とOPENしている激戦区。ミュランを獲得するシェフも次々に生まれています。そんな中にある穴場レストラン「Machizo」は日本人シェフのお店。シェフの幼少期のあだ名から取った名前だそう。

こちらで頂けるのは、その日の仕入れによってシェフが考案するメニューのみ。5〜7皿から選べます。この日は贅沢に7皿をチョイス。前菜3皿、メイン2皿、デザート2皿のメニューです。

お料理は毎回シェフのアイデアが練られた、見た目が美しく、食べてほっとするそんなお料理達。全てのお料理がさっぱりとした上品なお味なので、日本人の味覚にあっています。1皿の量も少ないので、いろいろと楽しめるのも嬉しい。この日の前菜はポタージュとフォアグラだったのだけれども、本来重くなりがちなのこの2つの前菜が後味すっきりだったのはさすが日本人シェフだと思いました。メインのお魚もお肉も見た目は美しく

お味はあっさりとしていて、ペロリと頂きました。デザートも最初はフルーティーなさっぱり系でお口直しの、2番目はコッテリチョコ系なのがこれまた嬉しい。

コスパも素晴らしくて、さぞかし在パリ日本人達が通い詰めているのだらうと思ったら、なんとOPENしてから私で3人目の日本人客だって。なんとという穴場！パリの街の喧騒から離れた場所でゆっくりとお食事したいなら、ぜひ足を運んでみてください。きっと安心していただける場所だと思います。

- A. 塩味と甘味のバランスが抜群のアミューズブッシュ。見た目もかわいい。
- B. 100€以下のコースメニューではなかなか出会えないフォアグラのポワレ。舌の上でトロと溶ける極上の味でした。
- C. メインと鶏肉料理。貝割れ大根の苦味、かぼちゃのピュレの甘み、そしてソースのkokoroと旨味の絶妙なバランスが鶏肉をさらに美味しくしていました。
- D. デザートのお皿がまるまるカカオ！ 画期的！

今月のハート

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

Machizo

35 Rue Saint-Sébastien, 75011 Paris
<https://www.machizo.net>

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/>



筋 斗雲 (きんとん) に乗れるほど心が綺麗な方まで狂わせたり、逆にそいつを失わないう友人や家族を犠牲にして不条理な行動に出る人も少なくない。まあそうこないと大抵ハリウッド映画や戯曲もつまらないものになってしまう。だって大体悪役やライバルが権力や座をあっさり譲ったら、マジで話にはならない。

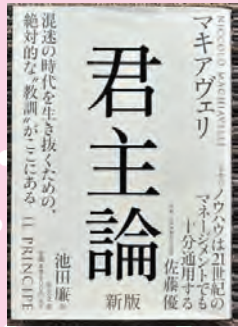
選挙時に「政治家は全員ダメだ」とよく耳にするが、正直この時代では権力者も楽ではないと思う。SNSやニュースのせいで毎日まるで密着されているような状況だし。ここに数十年前からのフランスの大統領歴を振り返れば権力者としてやっていくのがしんどいのがわかるはず。

サルコジ大統領がのち妻になるカーラ・ブルーニとディズニランドで熱々デートの最中にパパラッチに追われ最終的に週刊誌に載ってしまったのはまだ可愛い。大物女優と共に夜中こっそり

『君主論』 マキアヴェリ 著 / 池田廉 訳 中公文庫

二人乗りでエリゼー宮殿を出るオランド大統領もまだ笑えるネタに入るといえば入る。一方、シラク大統領は専属の運転手日くいつも「シャワータイム込みで5分」しか愛人の家に長居してなかったことでも有名。遊び人の噂はともかく早漏疑惑もなかなか晴さず他界した本人はやっぱ可哀想だけど、歳の差婚で話題になったマクロンの方がその中で一番可哀想かも。自分の妻が男性として生まれたのではないと言われるからだ。

自分だったらすぐやめると思うけど、きっとそれなりの報酬やメリットがあるからこそ権力を手放さずみんなは粘るだろう。粘りすぎて越えてはいけな線まで越えてしまうし。かつて聖人風扱われていたアペ・ピエールやマハトマ・ガンジーも結局狼狽の疑惑をかけられてしまい、悪者になったので実際「上の者」に対してあまり期待せず、みんなはそれぞれの「現場」で所轄の青島みたいにできるだけまっすぐ生きれば一番いい



かも。振り返ればきっと深津絵里のチャーミングな笑顔も見られると流石に約束できないけど。選挙時のダメな政治家以外な。



writer Rémi BUQUET

翻訳家・通訳者

Contact buquetremi@negoto.fr

Instagram @remisansparis

とびこめ! ミュゼのとびら

今更聞けないフレンチアート

Je ne peux pas peindre les anges, car je n'en ai jamais vu.
天使? 見たことのないものは描けないよ!

私 は天使を描けない。なぜなら見たことがないからだ。

天使を書いてくれと頼まれたときのクールベの答えです。

ギュスターヴ・クールベ。写実主義の提唱者。古典的で荘厳な新古典主義や、劇的で情熱的なロマン派の理想主義に対抗し、日常の現実を描くことを望んだ彼らしい言葉です。

コンテーズで有名なコンテ地域に生まれ、幼い頃から勉強の傍らデッサンも学びました。ソルボンヌ大学法学部に入るものの、画家を目指し、遠い過去や異国の物語ではなく、今日の前にある現実を徹底して描きました。

1855年の万博と同時に行われたサロンに出

こんにちは、クールベさん
ギュスターヴ・クールベ
ファブル美術館

品を希望しますがその独特の画風から拒否され、それに対抗し万博会場の近くに自分の作品のみ展示するための建物を造ります。これは世界初の個展とも言われています。

ここで彼は、レアリズム (Le Réalisme 写実主義) を宣言します。先入観を越え、古代の芸術も現代の芸術も研究した上で、他者を模倣することは望まず、「アートのためのアート」は追求せず、現代の習慣や考え方を表現し、一人の人間として生きたアートを創造することを目指していると語りました。

今回の絵。こんにちはと言って、相手を敬うように手を差し伸べる中央の人物は彼のパトロン、ブリュイヤス。手前の人物はクールベ。庇護者と対等、もしくは少し偉そうに描かれています。これは、これからの時代、貴族もブルジョワジーも一般市民も同等だという彼の意思の表れかも



しれません。現実社会をありのままに描くというその精神は、新しい絵画表現技法で、マネやモネたちなど印象派によって継承されていきます。

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>

仏人添乗員リラの 日本リラ散歩



布団干しタイム

洗濯物干しに厳しいフランス

最 近フランスのネット記事で、日本から来た「虹スタイル」の干し方で洗濯物を早く乾かすというのを見かけた。そんなのあったっけと思いつつ気になって読んでみたら、服を一枚ずつハンガーにかけて、中央に短いもの、外側に向かって長いものを吊るす、日本で言う「アーチ干し」がライフハック的な感じで紹介されていた。確かに、今思えばフランスにいた時は服をハンガーにかけて干したことがほとんどなかった。日本で生活していると当たり前だけど、フランスでは折りたたみの物干し台やロープに洗濯物を直接かけるのが主流。

実は、自由なフランス人でも洗濯物を好きに干せない。景観を壊さないため、衛生面や安全面の問題で、分譲住宅や集合住宅などではバルコニー・テラスで洗濯物を干すのが禁止されていることが一般的だ。場合によっては干していい時間帯と駄目な時間帯で決められていたり、細かい

ルールがあることも。一軒家ならもっと自由だけど、それでも隣の家から丸見えにならないよう配慮し目立たない場所で干して、基本的に洗濯物を見たくも見られたくもない。

東京に来てマンションに入居した時、バルコニーで洗濯物用の棒が設置されていて、思う存分に干す生活が始まった。周りのマンションもそうで、特に梅雨の時期でやっと晴れた日はお洗濯祭り。日本は布団を窓やバルコニーから干す習慣もあって、服が日光でパリッと乾くのが好きな人も多いよね。他人の洗濯物が視界に入るのはちょっと気になるけど、やっぱり天日干しの洗濯物は気持ちいい。



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〜

障害を持つ作家作品をプロダクトにして提供する日本の企業ヘラルボニーがパリを拠点にヨーロッパ進出

障 害を持つ作家作品を様々なプロダクトにして提供する日本の企業、ヘラルボニーがヨーロッパ進出を果たし、そのお披露目会が9月23日、パリコレクションの初日に開催されました。

知的障害を持つ4歳年上の兄の作品を世に出したいと第二人が地元岩手県で立ち上げ、これまでに東京駅やスターバックスの内装に携わり、作品をプリントした服やアクセサリ、食器などをプロデュースしています。様々な障害を抱える作家作品を商業ベースにのせることで、著作権料を作家に還元するという全く新しいビジネスで、世界的にも注目され、LVMH (モエ・ヘネシー・ルイ・ヴィトン) 主催の今年のイノベーション・ワードでは日本人として初めてファイナリストに

選ばれました。そうしてヨーロッパ進出を果たし、すでにベルギーやドイツの福祉施設とはパートナーシップを締結。所属する作家たちの作品をあしらった商品が、今後発表されていくようです。

新しい試みとしては、今年になってアートプライズをヘラルボニーが主催し、世界中から2000点の応募があったそう。その中で、見事グランプリに輝いたのが、仙台在住の統合失調症を抱える浅野春香さんの作品。写真は作品のごく一部で、驚くほどに細かく精緻。とんでもない才能の出現です。

技術をひけらかしたい、あるいは有名になって稼ごう、そういった欲望はどの世界でもある程度は必要。ただ、彼らの作品からは描きたいという意思だけが伝わって来て、限りなく純粋に感じられます。そんな作家たちの作品がモチーフとなった商品を人々が購入することが、作家たちの生活を支えることになる。今後大きく飛躍する分野となるに違いないと確信し、心に一条の光が差した気がしたのです。



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『友くんのバリ壺の市散歩』にて。

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



第7回

謎のバスでアメリカ人の勇敢さを知る
—Tea around town—

街 を歩いていると観光バスをよく見かけるのだけど、中でも特別謎の雰囲気のあるバス、その名も「Tea around town」。中を覗いてみると、どうやらアフタヌーンティーをしているらしきケーキ台が見える。イギリスの観光地ならわかる。どういうつもりでアメリカの観光地でバスを走らせているのか。そもそもバスの中で熱々の紅茶が飲めるとは思えない。注ぐ人も危ないし、飲む人の口元も危ない。ということで、紅茶もアフタヌーンティーも詳しくないけど好奇心だけで予約しました。好奇心が過ぎると死ぬ、って不思議の国のアリスのセイウチが言ってたな……。

ブライアントパークという公園の脇に止まったピンクのバスに並んでいるお客様は私を含む9割はおばさん。1割若い女子。バスには風も吹いていないのに髪がなびいているステキ女子の絵。もしかして窓開くの? と期待を抱きながら乗車すると、天井に窓があるけど開かない。テーブルにはすでにフードが置いてあり、カワイイピンクのタンブラーも。お土産かな?

早速サービスのお兄さんがやってきて、手には大量にティーパックから淹れられたティー。ティーパックなのねー。ガムテープにアールグレイって殴り書きしてある魔法瓶から注がれます。魔法瓶なのねー。あれ、注ぐカップは……ないのねー。このプラスチックのタンブラーに注ぐのねー。熱いのも冷たいのも全部このタンブラーに注ぐのねー。耐熱とは思えないけどー。アメリカ人、イギリスの方に怒られそうで怖くてできないことを全部やって、ある意味勇敢ねー。

フードはサンドイッチ、ゆで卵マヨネーズ、スコーン、レモンタルト、シュークリーム、ガトーショコラ。お隣の10人おばさまグループは高いコースにしている食べきれずに持ち帰りの箱をもらっていました。味は普通。マズくはない。そして肝心の紅茶も

とても美味しかった。そして、毎回いろんな紅茶を注いでくれる髪のお兄さんがずっと「僕の頭は」「僕の髪の毛の」としつこくハゲネタでジョークを飛ばしているけどオチが聞き取れなくて悔しかった。アメリカ人のトレンディエンジェルはアフタヌーンティーバスに乗っています。

バスは1時間10分程度マンハッタンの観光地を軽く回り、マイクを持ったガイドさんが現れたので観光案内をしようと思ったら歌い出した。あ、そういうことだったのか。アフタヌーンティー風のライブバスだったのか。なーんだ! なーんだ! そう言ってよ〜。私ったらアフタヌーンティー楽しみに来ちゃった。歌は、とっても上手。しかしバスガイドさんが使う音が良いとは言えない音質のマイクで歌うからアリアキーズの名曲も「ニューヨーーー」の伸ばす部分がブチブチ切れて宇宙人からの交信みたいになってしまう雑なコンサートだけど、勇敢なアメリカ人は細かいことは気にしないのである。アメリカ人はきっと退屈したんだな、イギリスで。観光地回りながらのほうが楽しくね? 歌、歌った方がよくな? ってなったのだと勝手に納得しました。要約すると、タイムズスクエアをニューヨークの歌を聴きながら通過し、バスがデカすぎて曲がり角を曲がれなくなってモタモタしていると隣のおばさんたちが「歩いてるやつ轢き殺せ」と悪態ついているのを尻目にタンブラーで紅茶を飲む体験。おしゃべりだったかどうかは聞かないでほしい。



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

モンサンミッシェルに行ったら必見Cafe

初 フランスで皆さんが訪れたい場所といえは!? ルーヴル美術館? いえいえ世界遺産モンサンミッシェル! ですよね? ノルマンディ地方サンマロ湾の干潟に佇む岩山を見れば昔々信仰の対象となっていたことに納得の神秘を感じます…潮の満ち引きで島に入れない時間ができるのも場所の神秘性を高める理由ですがそれだけではなく豊かな地形が美味しいお塩を作るのにも適しており質の高い塩が作られているのも有名です。『パリに住みたくなったら読む本』でも紹介させていただいた私が大大大好きなお塩がアクセントのガレットを製造するサンミッシェルのお店がモンサンミッシェルの雄大な景色を臨む場所にあるんです。直営店ならではのスーパーには並ばない商品や、詰め合わせ等もありファンとしては堪らないお店です。モンサンミッシェルを訪れる際には是非チェックしてみてくださいね〜。



通常の4倍サイズの箱が販売。1905年からフランスで愛されるこのガレット…ベロリ予感。10.95€ / 【Biscuiterie de la Baie du Mont St Michel】
Pontorson



photo by omusubi

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



読者の皆さまから温かいメッセージと、ご要望をいただいています。その一部を紹介します。

ノアゼットプレスへの感想

多彩な記事のひとつひとつを余さず興味を持って読むことができました。フランスに関心があるならそれは当然かと思いつつも、隅々まで読み終える情報誌というのは正直そう多くはありません。考えるにノアゼットプレスは記事が単なる情報ではなく、**文体や内容そのものにライター皆さんの固有性が滲み出ているからだと思います**。文章を通して皆さんとフランスとの関わりや人生を想像できる、SNSとはまた違った素敵な紙新聞だと思います。(Kさん)

—ありがとうございます! それぞれのライターさんにいつも「らしさ」を持って書いてもらえているので、編集部もとても楽しいです。これからも素敵な紙新聞、続けていきます(ウェブもありますが!)。

こんなコーナーやってほしい!

写真から紐解くフランスの歴史、文化とか、**写真を使った謎かけ**とかいかがでしょうか? また、**ランキング形式の特集**とか? フランスのイケメン俳優ランキング! フランス人のパカンスで行きたい国のランキングなど読んでみたいです(Nさん)

—ランキング! いいですね。ぜひ来年以降の企画に反映していきたいです。ありがとうございます。写真についても検討しますね。

Parisに住んだ気になれるノアゼットプレス公式podcast
Cafe Noisette
ノアゼットプレス編集長 Aiko Yoshino
ファッションジャーナリスト Tomoaki Shimizu
住んでみたらこんなだった!
カフェノアゼット

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 Press** *À bientôt!*
発行元: ノアゼット東京オフィス
<http://www.noisette-press.net/>
編集発行人: 吉野 亜衣子 編集: 小橋 桜子
デザイン: 藤原結花(yap)