

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

Nov. 2024 11

Numéro 130



une vitrine photo by Saori

Parisienne 突撃インタビュー

今月のお客さま

Ayano さん



波乱ボンジュー (万丈) !? 美容サロンオーナーに聞く「パリ起業のススメ」

パリで美顔系美容サロン「Institut Éclat」を2年前から開いているAyanoさん。日本でシャンパンパーを経営していた彼女がパリに来た理由は？ パリで起業したい日本人へのアドバイスや、おすすめのコスメも聞いてきました。

自分探しから始まったパリでの暮らし

◆お客さんは日本人？

今は日本人の方が多くて、20代～70代くらいまで。パリには日本人のマッサージは結構あるんですが、美顔系のエステは意外と少ないと思います。今は施術に加えて、化粧品のアドバイスや美容コンサルもオンラインで行っています。

◆そもそもなぜパリに？

最初は、フランス人の前の彼と渡仏したのがきっかけです。彼と別の街に住んでいましたが、すぐにお別れしてしまいパリに一人で出てきたんです。当時友達から「波乱ボンジュー (万丈) だね」と言われました (笑)。予想外の展開に途方に暮れながらも、元々海外生活が好きだったので、しばらくパリで自分探してもしようと思いましたが、それからは自分でできること、やりたいことを必死で探したんです。そんな中、一時帰国時に日本で美容施術を受けて「お肌が変わるとこんなにも楽しい？」と衝撃を



受け美容をやりたいと思いました。たまたまエステティシャン募集の広告を見つけて、勉強しながら働かせてもらうことになりましたが、こちらは日本の美容常識に比べてかなり遅れていると感じて、もっとお客様に質の良い施術を自信を持って

提供したいと思い、立ち上げを考えました。

◆パリでお店を立ち上げるのは大変そうですね

私の場合は、ブティック (道路沿いにある、看板が出ているお店) ではなくアパートの一角のキャビネで始めました。フランスには営業権というものがあり、ブティックは開業に何千万円とお金がかかることもあります。貯金の範囲内でまずはできることをやってみようと思えばリスクの少ないキャビネから挑戦することにしました。

フランスは美容後進国!?

◆ヨーロッパにいる日本人の肌事情は？

まず、フランスは硬水なので、水に含まれる石灰成分などでお肌に不純物が残りやすく、フランスに来て肌荒れを起こす方も多いです。そういう意味でスキンケアは日本と変えないといけない。硬水と気候、冬は特に暖房などの室内環境の影響で乾燥している方が多いですね。

◆日本と違って洗顔フォームがないと聞きますが

ええ。硬水だから顔は基本は洗わないんです。こちらではふき取り化粧水でふきとって終わり。これはメイク落とし兼化粧水になっていて、フランス人はスキンケアにこだわる人は少ないのでこれ一本で終わりです (笑)。昔は、フランスって美容の国というイメージがありましたが、今では美容後進国だと感じています。

◆おすすめのコスメはありますか？

こちらではファーマシーコスメがたくさんあり、皮膚科医監修コスメもお手頃に手に入ります。ありすぎて絞れませんが、おすすめは、ラロッシュポゼ、CAUDALIE、SVR、レチノールで有名なROCなど。

お土産にも喜ばれます。

◆フランス人のお肌はどうですか？

フランスではバカンスでこんがり小麦色になってこそ夏を謳歌している証と言われ、太陽をたっぷり浴びている方が多いのですが、お肌にとってもダメージを受けています。最近彼らもその事実気づいてきたんですが、遅いよ! (笑)。紫外線はシミだけでなく、弾力の成分を攻撃してしまうので、そのせいで年齢を重ねるとシワシワな人が多いですね。

美容について知らない人が多くて「雨の日は日焼け止めを塗らなくてもいいよね」とか「冬は絶対に紫外線ないでしょ」とか言われます (笑)。日本人や韓国人が異常なほど見た目重視なのと比べて、彼らの外見にこだわらない中身重視なところは逆に好きな部分でもあります。

◆フランスで起業したい方へひとこと

私がいつも思っているのは、「人生一度きり、もし失敗しても死にはしない」ということ。やりたいことをやらないで過ぎていく時間は戻ってこない。行動派と言われるかもしれませんが、小心者で怖がりだったりもします。今はSNSもある昔よりもリスクを少なくビジネスを始められる方法があります。乗り出せば意外と船を漕げるかもしれないし、もしかしたら大きな船に乗り換えられるかもしれない。あとで後悔しないように勇気をもって！ 私は、お店はこじんまり、美容のプロデュースや販売などテレワークできるものも増やして、日本と行き来できるような生活が今後の目標ですね。

Instagram @institut_eclat

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 業師丸ひろ子

番組ホームページ www.tv-asahi.co.jp/syokusai

制作 tv asahi テレビマニオン (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130回

口コミ高評価！ ずっと気になっていたレストラン

私 のお気に入りだったレストランのシェフが新たに始めたレストラン「Passionné」はOpenしてすぐに様々なところで高評価を得て人気店になりました。パリ9区の裏路地にあり、お店の雰囲気は高級感があり居心地も良い。

アミューズブッシュは出だしからお客の心を掴みます。前菜は旬だったホワイトアスパラガス。鯛のカルパッチョといただくのですが、これが最高に美味しかった！酸味のあるクリームにプチッと弾けるイクラの塩気がからまり、そして隠し味は味噌。新しいお味！

メインの仔羊ですが、実は私、苦手なの。あらかじめお店には伝えておいたのだけど。友人が気を遣って自分の魚料理と交換するよと言ったら店員さんもそうして！って、ちょっとびっくり。お願いして私にも魚料理を持ってきてもらいました。あんこは身が柔らかく、穀物のリゾットも美味。ビスクソースと一緒に食べると一体感があり美味しい。デザートのカトーショコラも崩して食べていく

のが楽しく柑橘たっぷり締めとしてさっぱりいただけました。

こちらのレストラン、お料理もお店の雰囲気も、お値段以上の価値があるのだけれどもそれ以外の残念ポイントがあったのが事実。接客の人は料理の説明ができないし、ワインの注ぎ方も知らない。苦手な食材が普通に出てくるし、サロンの担当の偉い方は傲慢。帰る時なんて、目が合っているのに挨拶を無視されました。せっかくお店の雰囲気の良いし料理も美味しいのに本当に残念。でも、シェフのお料理をいただくためにはまた行きたい。そう思ったレストランでした。

- A. 大人の雰囲気が漂う店内。かなり広いですが、昼はビジネスマン達で満席。
- B. 前菜のホワイトアスパラガス。鯛のカルパッチョとイクラと合わせた斬新なお料理。この組み合わせ最高！
- C. アンコウ。美味しかったのに急いで食べたから残念！
- D. デザートはこうして見た目にちょっとした工夫があると嬉しい。



B



D

今月のハート

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

Passionné

17 Rue Bergère 75009 Paris
01 42 28 58 14
<https://restaurantpassionne.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

ジャパンサウンドが轟く パリの飲み街

戦 後日本の音楽史は非常に面白い。演歌歌手やアイドルはもちろん、ポップやフォークシンガーも多く、結局昭和を連想させる歌をあげ始めたらキリがない。カラオケに行ったことがある限り、日本人ならきっと誰も否定できないだろう。

個人的に日本のフォークには疎いけれども、最近シティポップという名でおしゃれな店で流されてる昔のジャパニーズ・シャンソンが結構好きで耳にするたびに早速ググる。「洋楽志向が強くて都会的洗練度高い和製ポップス」という大雑把に紹介される当ジャンルにはちゃんとした定義がなく、実際には把握しづらいが、大体シティポップは70年半ばから80年代にヒットした曲を指す。和モノであるこのサウンドを追い求めるフランスのDJも少なくない。レコード屋でかなりマニアックなやり取りをしているファンを40年前の日本人

『ジャパニーズ・シティ・ポップ』

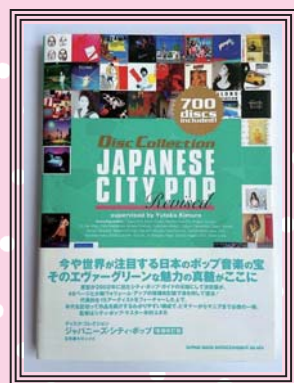
著者 木村ユタカ

シンコーミュージック

が聞いたら間違いなくびっくりするだろう。なぜフランス語でこんなに松原みきや大橋純子を熱く語れるんだろうなど。

当時の日本を知らない者でもなぜか哀愁を感じさせてくれるこの非常に昭和っぽい音色に魅了され、日本語がわからなくてもポップ的なサビがなぜか頭に残ってしまう。先月パリ4区にあるカクテルバーに行ったらニッカハイボールはともかく焼酎ベースの飲み物も頼めたが、「ここどこ？」と若干違和感を感じたのは当店のバーテンダーがカタコトな日本語で「フライデー・チャイナタウン」を口ずさんでいたからだ。

ジャパンフェアが人気なのは周知のことだが、多種多様な理由で日本ラブがこのフランスで如何にすごいのかを日に日に実感する。団塊の世代が老いてしまい「戦争を知らない子供たち」すら知らない子供達が多くなったと思いついてた時代だけれども、その歌を知ってるフランス人も意外と多いかもしれない。



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

シティーボーイ、カイユボットの見た 19世紀のパリ

色 づいた大通りの樹々とパリの秋の空気をベランダ越しに愛でる。カイユボット、パリのバルコニー。彼については、本連載(第3回)で「床削り」の作品と共に紹介しました。画力はもとより、資金力も活かし同時代の印象派の作品を購入し経済的に支えただけでなく、その作品を後世へ残すために尽力した人でもあります。ただどんな絵でも良いわけではなく、ちゃんと見極めて購入していたそうです。

現在オルセー美術館では、没後130年を記念しカイユボット展が開催され賑わっているようです*。筋金入りの御坊ちゃまで、父から受け継いだ資産は数億円の家賃収入もあったといわれています。何不自由なく育ち、多趣味でそれも本格的。絵画もその一つでした。モネやルノワールを尊

パリのバルコニー
Un balcon à Paris
ギュスターヴ・カイユボット
個人蔵

敬し、彼らと同等に展示されるなんておこがましいという控えめな一面も。

画家のピサロは息子へ宛てた手紙に、「誠実で寛大で、何よりも才能ある画家」と書いてあり、周りの友人たちは彼の絵画の才能も認めていました。カイユボットにとっては何よりもうれしいことだったでしょう。

今回紹介するのは、弟と住んでいたオペラ座の裏手、グリユック通りの角にあるアパルトマンから見たオスマン通りを描いた作品。前景の装飾的な鉄の格子を通して都市の様子が伺えます。通りの空間と室内とを格子で分けている構図は、浮世絵にも見られ、インスピレーションを得たのではという見立てもあります。

建物は現在、フランスのメガバンク、ソシエテジェネラルの本社の一部になっており、建物全体もパリの歴史的建造物として登録されています。

彼らはこの建物の4階に住んでいたそうです。あのバルコニーから描いていたのかと思うと感慨深いですね。

*「Caillebotte Painting men」2025年1月19日まで開催予定。



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



お米の存在がほとんど消えた日本のスーパー

日本のパスタ歴史にフランス人が?

ガ ラガランスーパーの棚、購入数の制限、コロナ禍のトイレットペーパーやマスクでデジャヴな光景。今の米不足でお気に入りのお米が買えなくなって3ヶ月、我が家の麺消費量が急増した。さすがにフランス人の私でも納豆ご飯が恋しくなってきた。

フランスではもちろんパンは頻りに食べるけど、お米や日本であまり見かけないそばの実、キヌア、クスクスなど、様々な「主食」がある。そして7割のフランス人が少なくとも週1回は食べているというパスタも大人気。パスタと言えば、2年前に実家に帰っていた時ちょっとびっくりしたのは、家族がスパゲッティを茹でるのにタイマーをつけていなかったこと。なんとなく感で茹でていて、一本を味見して柔らかければ出来上がり。別に「アル・デンテ」にこだわらないから(むしろやわらかめが好き)、ちょっと適当でもいい。自分も昔はアル・デンテをあまり好まなかったけど、

柔らかめよりアル・デンテで茹でた方がGI値が低く、体にいいらしい。

ポロネーゼやカルボナーラなどといった定番のソースがフランスで一般的に人気だけど、日本に来てからナポリタンや「和風」パスタに出会ってパスタ料理の幅がさらに広がった。最近日本のパスタについて調べて知ったけど、初めて日本国内でパスタが作られたのは明治時代で、当時長崎で宣教師だったマリク・マリ・ド・ロさんというフランス人神父がマカロニ製造所を作ったのが最初だという。

パスタの登場頻度が多くなっている最近のメニューだが、ネットで話題になったイタリア発の料理「暗殺者のパスタ」でいつもと違う濃厚で香ばしい作り方にはまっている。

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。趣味は編み物とベ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〜

誰も興味ないかもしれないけれど、 2025年春夏パリコレクション総括

微 妙な立場に置かれているファッション、あるいはパリコレです。

一昔前は、注目ブランドを皆が追い続け、そのブランドが提案するルックに自分のスタイルを合わせる、という消費者側が受け身の傾向にありました。でも、今は個々の嗜好に合わせて各人が能動的に服を選ぶ時代。世の中には様々なブランドが存在し、まとまったトレンドが生まれにくい状況で、それに伴い、各都市で行われるコレクションへの注目度も風前の灯火です。日本でパリコレのニュースが流れたとしても、〇〇のブランドのショーにこんなセレブが登場しました、みたいな類のものばかりで、服に言及することはほぼなし。パリコレで発表される服が、基本的に富裕層向けとなっていて、一般人からは縁遠い存在に

なっているのも問題なのかも。

古着が急ピッチで浸透している現在、手垢の付いたものをまとうことに抵抗の少ない人々が一気に増え、一向に新品が売れず。再販市場は大盛況だけれど、その一方でファッション業界はますます厳しい立場に置かれ、負のスパイラルに突入しているのかもしれない。それは日本でもフランスでも、状況は全く一緒。

とはいえ、相変わらず華やかだった2025年春夏パリコレクション。大きな鳥かごをグラン・パレに設置したチャンネル、ショーのためだけに1250個のトランクを作製してランウェイの床に敷き詰めたルイ・ヴィトン、200人のモデルを登場させたリック・オウエンス。そんな大掛かりなショーは、行政の後押しのあるファッションの中心地、パリ以外の都市では成立しません。それはそうと、今季は70年代風のルックや花柄が多く登場し、大戦のなかった自由を謳歌していた時代への憧憬を無意識に表現していたのかも、と思わせました。でも、まとまったトレンドとなると、とても拾いづらいシーズン。毎回のことですけれどね。という

ことで、トレンドなんて無視して、好きな服を着て下さい〜。



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『友くんのパリ蚤の市散歩』にて。

blog 友くんのパリ蚤の市散歩
<http://tomos.exblog.jp>





第8回

ニューヨーク秋の楽しみ、リンゴ狩りへ初挑戦 一車ないと辛ディー

ニューヨークの秋といえばアップルピッキング、すなわちリンゴ狩りらしい、と聞いてはいたのですが、もたもたしていたら10月後半に。農場も、Googleで最新の口コミを見ると「もうリンゴはありません」と書いてあって迷ったのですが、ガンジーも明日死ぬと思って生きるって言ってたし、明日死ぬなら虫食いのリンゴでも食べる覚悟を決めて週末行くことにしました。

グランドセントラル駅からハドソン川沿いを北上する鉄道、ハドソン鉄道に乗るのは初めて。1時間ほどで目標の駅に到着。ウーバーを呼ぼうとするも、ドライバー見つからない。2時間が経過。配車を頼みすぎて携帯の電池がもう20%と私も携帯もへとへとになったころ、ようやく来たウーバーに乗り込み、農場へ。大きな庭付き一軒家に、紅葉した木々、いわゆる田舎のアメリカの光景を通り抜けると、長女「マクドナルドの三角チョコパイのCMみたい」。子どもにアメリカっぽいことを体験させていると満足していたら、子どもは日本のテレビを思い出していた。

13時に到着。農場が閉まるのは16時半。これは必殺高速リンゴ狩りを実行する時です。急いで行列に向かうトラクター荷台に乗れるとのこと。5分くらいの荷台ドライブでしたが、「出発するよ」のアナウンスは一切なしで吹飛ばされるかと思った。撮った写真を後から見たら想像より荷台に人が多くて、このまま売られていきそうでした。ドナドナ。

リンゴ畑は広大でたくさん地面にリンゴが落ちていました。が、傷がある。傷がないリンゴはほぼない。これは傷リンゴの中からの選別能力が問われている。食べていい傷なのか、だめなのか。むしろたくさん実がなっている木を見ると「全体的に病気の木なのか?」と疑心暗鬼に。中には不屈き者の歯型が結構あって、アメリカ人のだらかさを痛感。良

く見ると食べながらリンゴ狩りをしている人が多いけど、取った分だけ後で重量を測って支払う仕組みだから、ここで食べたら胃の中の重量分の泥棒なのでは、と思う私はまだまだアメリカに染まらない小心者です。

ニューヨークの沙悟浄として、長い棒を使いまわし、たんまり傷少なめリンゴを取った後はこれまた季節もののパンプキンパッチ。好きなカボチャを選んで持って帰ります。売店には綺麗なリンゴがたくさん。もしかして私たちは売り物にならないリンゴを自ら畑まで行って収穫してお金を払っているめちゃくちゃいいお客さんなのですか。アップルピッキングのもうひとつのお目当ては、農場で買うアップルサイダー。長い行列にも負けずに並んで、喉がからから。キンキンに冷えたアップルサイダーを飲んでスッキリと思ったら炭酸じゃないビックリハ〜するつもりが、激甘リンゴジュース一気飲みなんて血糖値どうなっちゃうのー。

行き教訓を活かして、帰りはウーバーを予約しておいて、スムーズに駅到着。車両に乗り込むと、満席。子どもたちは通路に座り、東京の満員電車で鍛えた大人は頑張って立つ覚悟を決めるとアナウンス「ごによごによごによ、いったん戻ります」なぜか電車が今まで来た道に戻っている。結局2時間くらいかかって帰宅。今後万が一もう一回リンゴ狩りしたくなったら、車一択です。

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

秋の味覚とNoël準備の始まり!?

私がフランスに住むようになり好きになった果物のひとつがイチジクです！イチジクなら生でもジャムでも大好き！日本に比べるとかなり小ぶり、ギョッと甘味が強いことが特徴の品種がフランスで主流。甘味が強いといっても品種改良を重ねていない自然の甘さなので後味はかなりスッキリ。皮をむくのが少し面倒ですがパフパフと口に放り込みたくってしまいます(笑)。

そろそろイチジクの季節だなぁ〜とお散歩途中でオヤツ時に行列ができていたプーランジェリーに遭遇。これは…きつと美味しいスイーツがあるに違いないと列につきました。並んでいる時に他のお客さん同士で天然酵母を使ったパンが美味しいと会話か聞こえてきました。店内に入ると私の目に飛び込んできたのはイチジクのタルト。これは運命だと購入〜！イチジクを引き立てる濃厚クリームも最高！大当たりに出会った1日でした♡



【Bulle Boulangerie】
1 Rue Meynadier, 75019 Paris
★Tarte Aux Figues イチジクのタルト 6.60€



photo by omusubi
マロンガラスセを味見に購入。Noëlにプレゼントするマロンガラスセを探す味見の旅が始まります…
★marrons glacés マロンガラスセ 3.5€

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



▲でかいのを選びたがる子どもと、持ち帰るのが嫌な大人の戦い
◀綺麗な歯並びの歯形の残るリンゴ

Parisに住んだ気になるノアセットプレス公式podcast
Cafe Noisette
ノアセットプレス編集長 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!
カフェノアセット

◆Noisette Press◆
10年分のインタビュー特選集
+ バンドマン、翻訳者、ナチュリスト、居合道の達人!?
+ フツのフランス人が一番オモシロイ!
+ 現地に住ライターのニッチなパリガイドも掲載
『パリに住みたくなったら読む本—フランス人120人に聞いた赤裸々暮らしナビ』
+ 本体価格1,500円(十税)
ご購入・お問い合わせは info@noisette-paris.net まで!
+ Amazonサイトでも購入可能です

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

Noisette Press
À bientôt!
発行元: ノアセット東京オフィス 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)