ノアゼット Noisette プレス Press
現地在住ライターがリアルなパリをお届け
JOYEUX 10TH ANNIVERSAIRE
Janv. 2025 Numéro 133 2

Le chat photo by Saori

Parisienne 突撃インタビュー

今月のお客さま 丹下 佳子 さん

魅力は「引き算のスタイリング」

世界中に顧客を持つ 自称「謎」の東洋人スタイリスト

コロナ禍を機に雑誌や広告のスタイリストからパーソナルスタイリストへ転身した丹下佳子さん。個人のお客様の個性やライフスタイルに合ったスタイルを提案し、理想のワードローブ構築をサポートするお仕事へ。一本筋の通ったファッションへの美学を持ち、その人の持ち味を引き出す丹下さんのお仕事についてお話を伺いました。

Less is more wardrobe 少なくても豊かなワードローブ

✦お客様はどんな方ですか?

世界中からパリを訪れる富裕層の方が多いです。ダントツで多いのがアメリカ、他にはオーストラリア、香港、イギリス、スイスなど。パリ在住フランス人は人にいろいろ言われるのが嫌なのでほぼ来ません（笑）。この仕事は、アングロサクソンの国々では、「パーソナルショッパー」という名前で知られるポピュラーなサービスですが、フランスではこれから徐々に大衆化していくかなというところ。お客様の動機は様々で、自分のビジネスイメージを服に反映させたいとか、離婚したのでもっときれいになりたいとか、体型が特殊で服が見つからないとかね。30代、40代の節目や人生の転機を迎えている方が多いです。男女比は男性6、女性4くらい。

✦お客様に会う前の事前準備は?

まず最初にお客様に質問票を送って、サイズや、服の好みを教えてもらうんです。「現在のスタイルをどう思いますか?」「どういう場面で着る服を探してますか?」などの質問に細かく答えてもらいます。それを見ると大体その人の人柄が分かるんですよね。

その後のショッピング同行では、お客様が試着した時にいかに気分がアガるかということにフォーカスしています。例えば、プリント柄が好きな方には、柄を顔から離したほうが着こなしやすいですよ、とかそういうアドバイスをして、できるだけ着たい服を着てもらえるようにしますね。

✦お買い物の予算は?

人によりますね。「この際一気にワードローブ揃えちゃえ!」と言って、3日間で10万ユーロ以上買い物された方もいましたし、数枚買っただけで満足という方もいましたよ。私がお客様にお伝えしているのは、「Less is more wardrobe」。服の量が多すぎると選ぶのが大変。質がよいものに、その価値に見合ったお金をかけて、あなた史上最高にアガる服に出逢ってください、手持ちの服よりもイマイチな服は買わないでくださいと。

パリに来てから一番幸せな日! と言われた喜び

✦当日の買い物はどのくらいの時間をかけますか?

4時間です。といってもこれは洋服を試すだけの時間で、お店に行った時にはすでに服が選ばれている状態です。事前に私一人でお店に行って準備しておくんです。お店側も「必ず買うお客様だ」とわかっているので、一時間早く開けてとか、お店を貸し切りにして、というわがままも聞いてくれます。

✦とはいっても、自分が着たことがないテイストの服を試すのは勇気がいるのでは?

このサービスは、コーチングで言えば、マインドセットの部分もあるんですね。自分の価値を理解して、それにふさわしい外見になるために、まずマインドを整えてあげる。「私は顔が大きい」という人がいたら「誰がそれを言ってるの? ただの思い込みじゃないですか?」とか。自分にはない部分にコンプレックスを感じてる方が多くて、例えば、髪の毛が減ってきたら代わりにヒゲを生やせばいいように、足りないところを補っていけばいいじゃない! と。

✦日本人のお客様は?

多くはないですね。日本人はセルフイメージを言語化できなかったり、人目が気になる。言われた通りにすることに慣れていて、自ら「分類」という囲いの中に入りたがる。フランス人は囲おうとしても囲いきれませんからね（笑）フランスでは日本みたいに同じ服を着ていると恥ずかしいとか一切ない。というか、他の人の服、誰も見てないですよね（笑）。日本の方も、骨格診断やパーソナルカラー診断だけにとどまらず、もっと自由に唯一無二のスタイルを追求してほしいなと思います。

✦今までやってよかったなと思えるお客様、また苦労したお客様は?

すごく響いたのは、アメリカからフランスに引っ越してきたばかりの女性の買い物同行をした時に「今日が私がパリに来てから一番幸せな一日だ」と言ってくださったことですかね。低身長を気にしていた男性に「あなたのおかげで人生が変わった」と言われた時も嬉しかったです。

この仕事は、服選びを通して、お客様が人生の新たなステージに踏み出せるように背中を押してあげることなんですが、変わりたいけど変わるための心の準備ができてないお客様は大変です。ひと通り相手の意見を聞いてからプロの意見をはっきり伝える。このプロセスがなかなか難しく、お客様を甘やかしすぎてもダメ、かといって突き放しすぎてもダメ。日々学んでおります。【次号に続く】

HP www.bon-chic-paris.com

毎週土曜日あさ9時30分から、テレビ朝日で放送。 tv asahi 5CH

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 薬師丸ひろ子
番組ホームページ www.tv-asahi.co.jp/syokusai
[制作] tv asahi テレビマンユニオン ViViA [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133回

パリジャンに愛され続けて 160年の大衆食堂

パリの裏道にある「Au Pied de Fouet」は160年以上の歴史がある老舗。一歩中に入ると昔にタイムスリップした気分に。なぜならその内装は多分相当な年月手を加えられていない!? と思われる天井が低い、はり剥き出しの造り。狭くて細い階段を登った2階に行くと低い天井なので腰を屈めながら席につきます。お料理はこれまた昔からある伝統料理ばかり。

高級住宅街にあり、周りには政府の機関がずらり。そのため、今は国をひっぱるエリート達が集まる場所になっているけれど、昔は多分この辺りはまだ下町。そんな雰囲気が今でも残るこちらのお店では、誰もが知っている大衆料理をかなりリーズナブルなお値段で提供しています。

この日頼んだのは牛頬肉。もうね、びっくりするくらいトロトロでしたよ。飲める！ 肉なのに飲める！ と思うくらいの柔らかさ。しかも注文して3分で出てきました。早すぎてびっくりしたけれど、これは昔のスタイル。鍋に大量に作ってあったのをパッとお皿にもって、ハイ！ 出来上がり！なのだと思います。鴨コンフィも柔らかくて家庭スタイル、それが良い。全てがおばあちゃんの家で食べるようなほっこりとしたお味なのです。食べているだけで心が温まります。

タルトだって完全に手作りだし、カスタードプリンがあったのもなんだか嬉しい。プリンは元々田舎の家とかでよく作っていたらしいけれど最近はめっきり見なくなったとフランス人の主人が言っておりました。そんな雰囲気を楽しみに行ってみると面白いストランですし、何より安いのでお財布にも優しいから知っておくと便利です。

A

B

C

D

A. 高級住宅街にある小さな可愛らしいレストラン

B. 天井の高さは180cmほど。189cmの主人は腰をかがめてどうにか店内を進んでおりました。

C. 牛頬肉の柔らかさは私史上NO.1。何時間煮込んだらこんな風になるんでしょう？ 食べ応えないと言ったらそれまでだけれども、温かいほっこりしたお味なのは間違いありませんでした。

D. 卵の味が感じられるあのプリン！ でした。幸せな気持ちでいただきました。

今月のハート

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

Au Pied de Fouet

45 Rue de Babylone 75007 Pais
0147051227
https://www.aupieddefouet.fr/

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らに。パリのレストランと生活、2つのブログを書いてます。

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/

パティシエかえのおすすめ PARIS Chocolatier 2025

もうすぐバレンタインデー。フランスではバレンタインに女性が男性にチョコレートを贈る習慣はないようですが、カップルで食事したり、男性から女性へお花やチョコレートを贈るとか。私？職場のロッカーにケーキと花束が入っていたことがありました。いい思い出〜。今回は、私の個人的なおすすめショコラティエを3つ、紹介するよ〜。日本のイベントで出会ったらぜひ試してみてね。

writer かえ

パティシエin Paris。山梨県出身。いろんなレストランを渡り歩きながら、デザートを作り続けて10年が経過！日本語が不自由になってるかもと不安です〜。

Bernachon

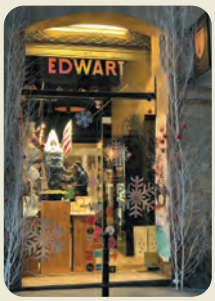
127 Rue de Sèvres, 75006. Paris

1953年創業の超老舗。リヨンにしかなくて、リヨン行く時は必ず行っているよ。
数年前にやっとパリにも出来たのだけど、サロンドテが併設されているのはリヨンだけ。何種類もの味があるし、ガトーもあるし、おすすめ！ 百貨店・ボンマルシェの近くにあるよ。日本ではデパートのチョコレート祭りで手に入ることがあるみたい。

Edwart Chocolatier

17 Rue vieille du Temple, 75004 Paris

2013年創業の比較的新しいショコラティエ。マレ地区に本店がある日本未上陸のお店。パリには4店舗あります。ボンボンショコラも豊富だけどタブレットショコラも豊富で、すごくたくさんの味がある。ウーロン茶とかカレー、コショウなどなど。いろんな種類を試したくなる！ 箱がおしゃれだし、プレゼントに良いよね。



Jade Genin

33 Av. de l'Opéra, 75002 Paris

人気ショコラティエ、ジャックジュナンさんの娘さんのお店。ボンボンショコラがルーヴル美術館にインスパイアされたカラフルなピラミッド型で、斬新な味だって話題。ホットチョコレートも、アーモンドクリームを入れたりして、珍しい味。ちなみにお店のすぐ近くには行列のできる超人気パティスリー、セドリック・グロレ。両方お試しあれ！

とびこめ！ミュゼのとびら

今更聞けないフレンチアート

国立西洋美術館
ル・コルビュジエ

師弟愛で繋ぐ芸術のバトン

無限成長美術館。“Musée à croissance illimitée”

美術館は、時代や需要に応じて「成長」するべき。収蔵作品が増えると、順路の延長線上に増築され、展示スペースを拡張できるという構想。国立西洋美術館もこれに基づき設計されました。提唱したのは、モダニズム建築の基盤を築いた20世紀を代表する建築家、ル・コルビュジエ。

彼の建築の特徴は、合理主義的なデザインと機能性。使いやすく、生活しやすい建築を追い求め、作り出したモデュロールという独自の寸法は、現代建築の基礎になっています。国立西洋美術館の建物内部や外壁などもモデュロールを用いて区切られています。

西洋美術館は、戦後フランスに接収されていた松方幸次郎のコレクション収蔵のために作られました。フランス政府は返還条件の一つとして、“作品を収蔵する美術館を建設する”ことを日本政府に要求します。そこで日本はその設計をコルビュジエに依頼。そして彼は、実際の日本における工事監理を、弟子の前川國男、坂倉準三、吉阪隆正に任せ、三人は師匠の理念を実現するために一致団結します。

当初コルビュジエは、総合的な文化施設として館内に劇場を作ろうとしましたが、敷地の制限などから実現に至りませんでした。しかし現在、美術館の正面には、日本を代表する劇場、東京文化会館があります。設計は前川國男。師匠の実現できなかった夢は弟子によって他の形で引き継がれました。ロマンですね。

そして国立西洋美術館は2016年、コルビュジエの建築群の一つとして、ユネスコ世界文化遺産に登録されました。

©wikimedia Commons

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堀りする日々。

HP https://note.com/tabichajikan/m/md750819c9bc7

仏人添乗員リラの

日本リラ散歩

日本やアジアのLEGOの飾りがある地元のメガネ屋さんとメガネ

フランスで眼鏡デビュー

今年の1月中旬から2月中旬まで、2年ぶりにフランスに一時帰国することになった。インフルが流行って年明けに体調を崩してしまい、ギリギリ回復したタイミングで飛行機に乗って無事南仏に到着した。母国に帰っているうちに様々な手続きをしたり、病院に行ったりして、ついでに視力検査もやることにした。両親二人とも目がかなり悪いのにもかかわらず今まで自分の視力がわりとよかったが、デスクワークで一日中パソコンを見たり、年も取ったりして、ここ数年視力が落ちていることに気づいた。検査はいろんな機械を使っていったが、日本と違って「C」字型のランドルト環ではなく、複数の異なるアルファベットの文字を読む形になっている。検査の結果、近視だったことが分かり、人生で初めて矯正眼鏡を作ることになった。

いわゆる眼科ではなく眼鏡屋さんで検査をやったが、フランスも眼科からの処方箋がなくても矯正眼鏡が作れるようになったようだ。最初は日本に帰ってから眼鏡を作った方がいいのかもと悩んだが、日本で伊達メガネやサングラスを試す度にいつも大きすぎて形も微妙に合わないのだ。そもそも眼鏡が似合わない顔で、フランスでも自分に合う眼鏡がないんじゃないかなと不安だったが、あたりまえだけど顔の特徴がそれぞれの国で異なるので、フランスで作った方が合うものを見つけることができた。検査をやってくれた眼鏡屋さんですぐにフレームをいろいろと試したけどその場で決められなくて、気になった眼鏡を6つ無料で貸し出してくれた。そのおかげで家で試着してからゆっくり選ぶことができた。眼鏡をつけることで自分の視力が上がるという感覚を初めて味わったけど、やっぱり快適だ！

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、ナンダコレ〜

クリスマスを彩るモミの木
第二の人生のための集積所リポート

先日、17区のバティニョル公園の周りで開催されていた古物市へ行った時のこと。どこからか針葉樹の香りが漂ってきます。ふと見ると、そこにはクリスマスツリーとして使われたモミの木の墓場が広がっていたのでした。

これまでは、1月になると用済みのモミの木が街中に捨てられ、細かな葉がそこら中に飛び散って大変なことになっていました。セーヌ川で何かがどんぶらこ〜と流れて来るのが見え、よく見たらモミの木だった、なんてこともありました。川に捨てる輩もいたのです。そんな状況を重く見た行政。集積所を作って回収し、チップにして肥料にしたり、草食動物の餌にしたりするなど、環境保全に力を入れ出しました。それがここ2〜3年程の話。結構遅いですね。

今年は集積所を181ヶ所作ったそうで、こちらはその中の1ヶ所。あくまでも「素の状態でないと捨ててはいけない、ペイントされていたりしてはいけない」と書いてあるのに、これですよ。スノースプレーの真っ白な「雪」で覆われたモミの木が捨てられています。ルールを守れない人は世界中どこにでもいるわけです。

クリスマスシーズンにおけるモミの木にまつわる産業の規模は大きく、毎年数百万本という数のモミの木が販売されるそう。それらは自然に生えているものを伐採しているのではなく、植林によるものなので、環境にダメージを与えない、ともっともらしいことを謳っているのですが、そもそも、生きている植物をこんな粗末に扱ってしまって良いものなのか疑問。ヨーロッパ人は「自然は、人間が溶け込むものではなく支配するもの」と信じて疑わない部分があると思うのですが、もしかしたらそんな考えがモミの木への扱いを雑にしているのかもしれません。街を歩いていて、捨てられているモミの木に出くわすと、何となく悲しい気分になるのでした。

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

フランスおバカニュース

モンペリエに向かう高速道路で自転車が走行との通報で駆け付けた救急隊。保護した寿司配達中の29歳の男性曰く「目的地に向かう道路に犬がいて怖かったため高速道路に入った」と供述。罰金はしっかり払う羽目に。

編集長 吉野亜衣子の 毎日N.Y.で困ってます

第11回

エレベーターに閉じ込められる

時は登校の朝。マンションの32階から姉妹を連れて夫と私で3基あるうちのひとつのエレベーターに乗り込み、中には長女のクラスメイトの男の子2人、若い女性が1人、サラリーマンが1人。20階でドアが開きそうな動きをして「がちゃん」。シーン。いつもうるさいエレベーターが無音。無振動。これは絶対止まっている‼

焦ったサラリーマン兄さんが、ドアを内側からギュウギュウ押しているがビクともしない。エレベーター中に漂う絶望感。「大丈夫、家にいる妻に電話するから!」と電話を掛けるお兄さん。子どもと頼りにならなそうなアジア人家族と、イヤホン付けて携帯いじっている今どきのティーンというラインナップに、お兄さんの声色から「どうにかできるのは俺しかいない」という使命感を感じる。お兄さんが奥さんに電話している間にとりあえずマンションの管理人にこの状況を知らせなければ、とボタン前に立っている少年たちに若旦那が「エレベーターの電話のボタンを押してくれる?」と頼んだら「いや、今お兄さんが電話しているから、押さなくて大丈夫」断られた。少年、冷静にこの状況で一番頼れる人を見極め、切り捨てられた———。お兄さんが「この扉は2重になっていて、外側と内側の動きがズレると動かなくなるんだ。押せば何とかなる」と説明しながら2度目のプッシュ。シーン。なんとかならなかった。次女は「どうしよう!　学校遅れちゃう!!」長女は「おもろ〜」。一方、母は「腹が痛くなったらどうしよう。こんなジェントルマンと娘のクラスメイトの前でウンコ漏らすなんて、いろいろ問題が大きすぎる」と頭がいっぱい。後で聞いたところによると、夫も「きっともうすぐアイちゃんが腹が痛いと言い出す。万が一あいちゃんがウンコ漏らしたら、俺が漏らしたフリをすべきか」と考えていたそう。ウンコで頭がいっぱいの夫婦である。

サラリーマンが（ウンコで）重い空気を察知して明るい声で少年に話しかけたりしているとエレベーターのスピーカーから「へーい」と誰かの声。サラリーマンが「おお、○○か。俺は○○だよ。20階あたりで動かなくなっている」仲良しのスタッフらしく、そのトークから3分くらいでようやく動き出しました。ロビー階に着いて扉が開くと、スタッフが3人くらい心配した顔で待っていて、今回のヒーロー、サラリーマンが顛末を熱く語っていた。閉じ込められていたのは15分くらいだったけど、体感では深夜ドラマ一本分くらいの長さ。

子どもたちを送り届け、恐る恐るもう一度エレベーターに乗って部屋に戻ろうとすると、知らない住人が声をかけてきたので「さっき乗ってたエレベーター、止まったんだよ」と夫が言うと、「それ私の仕事なのにい〜！　いつも止まるエレベーターに乗っちゃうのよね」とアメリカンジョークを飛ばしてニコニコ自分の階で降りていきました。そんな止まるの?　今思えば、私たち以外そんなに慌てていなかった。そんなに止まるなら簡易トイレを置いてほしい。あと20分くらい閉じ込められていたら、MU５（マジでウンコでする5秒前）だったから、ミッションインポッシブルみたいに天井の板をぶち抜いちゃうところでした。ぶち抜いてエレベーターの上に登って用を足すところだった。そしてダイハードのマクレーン刑事の如く、爆弾（ウンコ）をエレベーターの下に投げる。それだな。いやはや、これから暢気にエレベーターを乗れなくなったな。

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 NOISETTE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

▲マイナス10度の日々です。

◀観光客が並んでいるクルクルクロワッサン、10ドルです!

スイーツ ア・ラ・モード

私を通り過ぎたお菓子たち

カワイイが詰まったポップなお店♪

日本未上陸のプチプラ雑貨店「HEMA（エマ）」。オランダ発祥のお店ですが現在はパリ市内あちこちで見かける人気店です。文房具やキッチン雑貨、コスメ、オーガニック製品、アクセサリー、スマホ雑貨、パーティグッズなどなど低価格で品質もよく可愛いものが揃うお店です!

時間がある時は特に何か目的がなくてもふらっとお店に入って何か出会いがないかな〜と店内を見ることがあります♪　必ず購入しちゃうのは塩味が美味しいチョコプレッツェル!　これはお土産にもオススメです。他にもバレンタインデーグッズがずらっと並んだ棚には可愛い新作のお菓子がありました。季節のイベントグッズをお土産にするのもいいかもしれません〜。ヨーロッパのポップ雑貨が大好き!という方はぜひぜひお店を覗いてみてください〜。思わぬ出会いがあるかもしれません〜!!

photo by omusubi

choco pretzels 3.19€/カラフルな袋も味も大好きなプレッツェル!　他のシリーズもお土産にピッタリ!

HEMA 2 Bd Haussmann, 75009 Paris　オペラ界隈のお買い物プランに追加してみてください☆

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

Noisette Press

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)

ご感想や配布希望、広告出稿などに関するお問い合わせは info@noisette-paris.net までお願いいたします。