



l'Académie Française 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

パリ在住のパーソナルスタイリストに聞くプライベートの過ごしかた

今回は丹下さんのお仕事についてお聞きしました。世界中の老若男女がお客様となり、「Less is more wardrobe」を美学にして、その人のアガの一着を探る丹下さんですが、今号ではそのプライベートを深堀りしていきます。
(前号はこちらから→)



忙しすぎず、優先順位をつける暮らし

◆パリで仕事を始めたきっかけ

美大時代にスタイリストのアシスタントを始めて、卒業後、東京で一旦スタイリストとして独立したんですが、23歳の時、しばらく人生の夏休みをとるつもりでパリに来たんです。その頃知り合ったファッション関係の人たちに、本場でスタイリストをやってみたら？ と勧められ、CMや雑誌撮影の仕事をするようになりました。楽しかったんですが、経験を重ねるうちに、やっぱり俳優やモデルとの「虚構」の世界よりも、個人のお客様との「リアル」の世界で働きたいなと思いついて、今の仕事にシフトしました。

◆パーソナルスタイリストのお仕事の頻度は？

1人のお客様に時間がかかるので1ヶ月に一桁の人数ですよ。それでも当日初めましての人に4時間で服を選ばなきゃいけないのは、すごく大変！ただ、私は忙しい生活は無理なんですよね。友達の数も絞って、お誘いがきても断ったり。家族との時間を大事にしたいし、休む時間も必要だし。その優先順位を考える時間って大切じゃないですか。

◆プライベートの過ごしかたは？

近所のマルシェでお買い物してお料理したり、お友達とアペロとか。マレ地区が好きで、ヴィンテージのブティックでの掘り出し物探しが昔からの趣味です。私、本当にショッピングが好きなんです。見るのも探すのも好き。メンズの服も好きですね。女性でメンズ物が好きな人ってあんまりいないので、お客様にも「女性の目から見てこの服はセクシーじゃないですね」とか言えたり。見かけは本当

に大切ですが、どんなに着飾っても中身が薄ければそう見えるし、どんなに素晴らしい人でも、見かけがイマイチだとチャンスを逃す。内面と外見がうまくお互いを高め合えるように、それをいつも念頭において仕事してますね。

自分は自分でいいと思えた時

◆パリで暮らすのは大変？

フランスに来て日常生活でいっぱい痛い目にあってます！ 周りの友達もみんな苦勞してます。恋愛でも「フランス人はわからん！」とか言ったりして。しかも、パリはいろんな国の人が入り宗教や文化の違い、育った環境の違いもある。そういう人たちと一緒に仕事したり、家族になって共同生活していくって本当に凄いとだと思います。フランス生まれの娘の教育にも手を焼いていますよ。我が子といえど考え方が全然違う！

◆英語もフランス語も得意？

いえいえ。フランス語を勉強し始めた頃、いったん英語が飛んじやって話せなくなった時期がありました。その後、英語への苦手意識を克服するために、オンラインでトレーニングコーチをつけて勉強しました。お客様とのやりとりは、英語かフランス語でメールかチャットなんです。一つ一つの文章がどういうニュアンスになるのかをよく考えて丁寧に返さなきゃいけないし、めちゃめちゃ苦勞してます。

◆日本に帰りたくなったことは？

パリに住んで間もない頃は、あまりのカルチャーショックに日本に帰りたと思ったことがありましたが、今となっては、自由が身についてきたというか、

ある意味、フランス人の感情をさらけ出す感じが可愛らしく見えてきました。

30年以上もここに住んで、もはや日本人でもなくフランス人でもない私って何者？ って、ずっと悩んでましたが、50代になってようやく、私は私、謎の東洋人でもいいのよ！ 結局は自分は自分よ、というところまで来たかな。言葉だって、べつにネイティブじゃなくてもいいじゃん！ 私流の話し方が彼らにはチャーミングに映るかもしれないと思うようになったのもここ数年です。自分じゃないものから、あるものにフォーカスできるようになったのが、年の功というか、経験かなと思いますね。

◆ファッション業界で働きたい人に向けてひとこと

ファッションだけではなく、クリエイティブな仕事全体に向けてですが、「あなたと言えば〇〇」という唯一無二のものを確立するのが大事だと思います。イッセイミヤケならプリーツプリーツ、ユニクロならヒートテック。私は「Less is more wardrobe」です。

◆将来は？

いろんな人から「パリに住んでファッションの仕事してるなんて素敵ですね」と言われて、そんなこと思ったことなかったけど、そうか、と。SNSで日本の方と交流始めて、日本女性がすごく遠慮がちに生きているのを知り、自分らしさや心地よさを大切にフランス風な生き方もあるよ、ってことを伝えてあげたいと思い始めて。将来、本の出版や、皆さんと交流できる日本縦断セミナーみたいなことをできたらいいなあと思っています。

Instagram @yoshiko_tange_paris

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134回

カメルーン出身のシェフが腕をふるう新しいレストラン

7 区・エッフェル塔のお膝元。グルメ美食家が集まるこのエリアに2024年の秋新たにOPENした「Table Penja」。こちらはカメルーン出身のシェフが腕を振るうレストランです。センスあふれる明るい色合いの店内にはカウンター式の厨房が。料理しているシェフの姿を見ることができるのってそれだけでポイントが高いですよ。

こちらで頂けるコースはカメルーン出身のシェフならではの食材や調理方法で作上げる独特なフランス料理。未体験の食感や組み合わせを楽しめます。

バナナやオクラをフランス料理のソースと合わせてみたり、マスタードのプチプチした実を上手に利用していたり、一見普通に見えるお料理が、食べてみてびっくりのお味なのがかく楽しい〜。子牛肉のカルパッチョに酸味あるソースがソルベでドカンとのっていたのはなかなか面白いアイデアで夏には最高のひと皿になること間違いなし〜と感動しました。デザートもキャラメリゼされたバナナが絶妙な苦味と甘味で完璧。シンプルだけれどもうなるほど美味しかった。で

も、このレストランの何が一番凄いて、この日フルコースと一緒にワインのペアリングを頼んだのですが、それでもお会計が1人100ユーロくらい。これは今のパリではあり得ない破格値だと思います。それは多分OPENしてすぐだから？きっとそうとしか思えない、お得さを感じたレストランでした。今後は値上がる可能性が高そうなので、行かなら今！ だと思います。

- A.** 鮮やかな色だけで品のある店内。広々とした空間の中にカウンター式の厨房が。安心感もあり良い雰囲気。
- B.** 前菜の子牛肉のカルパッチョは肉の旨みがしっかり残っていて美味しかったです。ボリュームあるし前菜から満足度が非常に高いひと皿。ソースがソルベになっているのも面白かったです。
- C.** メインのお魚、美味しかった。濃厚な何とも表現できないソース（語彙力不足）とクレソンとバジルのピュレが合いすぎていて脱帽。お魚は少し焼きすぎな気はしたけれど、それがカメルーン流なのよ、と思えばそれすらも大満足。
- D.** キャラメルバナナ。シンプルなデザートだけれども、キャラメルが程よい硬さでバナナと溶け合って絶妙！完璧！アイスクリームが抹茶を使ったものだったけれど、これはどこまで合わなかったと思うのは私が日本人だからかしら。



今月のハート

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

Table Penja

2 Rue Sedillot 75007 Paris
01 45 51 95 82
<https://tablepenja.paris>

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の。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/>

Hanami in Paris



季節は春！ パリの春にはいろいろな場所でお花見ができます。誰もが知る桜の名所から、知る人ぞ知る穴場まで、今号ではパリ在住の方々に聞いたおススメスポットをお伝えします。美味しいバゲットとドリンクを持って、春を楽しめますように！



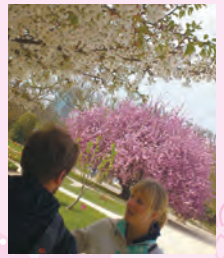
ソー州立公園
Parc de Sceaux
Communes de Sceaux et Antony, Sceaux

パリの郊外南に位置するソー公園は、パリ在住日本人なら誰でも知っている!? 有名な桜の名所。200ヘクタールほどの広さを持ち、100本以上の八重桜が咲くソー公園では、毎年、フランス人も日本人もHANAMIを楽しんでいるようです(ただしお酒は禁止!).



ジョルジュ・ブラッサンス公園
Parc Georges-Brassens
2 Pl. Jacques Marette, 75015 Paris

ここは15区にある元は食肉処理場、元屠殺場!という珍しい公園。週末は古本市でにぎわうこの公園では、春になると桜が咲きます。意外と穴場なお花見スポットかも!? ちなみに公園の名前になっているジョルジュ・ブラッサンスは有名なフランスのシャンソニエ。



トロカデロ庭園
Jardin du Trocadéro
Pl. du Trocadéro et du 11 Novembre, 75016 Paris

エッフェル塔をのぞみながらお花見ができるのが16区にあるトロカデロ庭園。エッフェル塔をバックに桜を撮影するのももぴったり。SNS映える写真が撮れること間違いなしです。

パリ植物園
Jardin des Plantes de Paris
57 Rue Cuvier, 75005 Paris

5区にあるパリ植物園はお花見ができる桜があり、春のお花であふれる庭園でもあります。近くには国立自然史博物館もあるので、博物館見学後にお花見をするのも良い!

ネルソン・マンデラ庭園
Jardin Nelson Mandela
Jardin Nelson Mandela, 75001 Paris 1

1区のレ・アール (Les Halle) の向かいにあるネルソン・マンデラ庭園は子どもの遊び場もある緑豊かな庭園。レ・アールでショッピングを楽しんだ後にお花見も楽しめますよ。

とびこめ! ミュゼのとびら

今更聞けないフレンチアート

ベルエポックの新しい表現

広 いツバの帽子を被った女性。シンプルな絵だなと思いきや、よく見ると全て文字でできているのがおわかりになるでしょうか。これは、カリグラムといって、対象となるテーマを文字を使って絵を描くように配置する手法のことです。視覚的なインパクトと、言葉の持つ想像力を組み合わせることで、一つの芸術作品になり、より効果的にそのテーマを表現することができるのです。

作者は、フランスの詩人であり小説家、文芸評論家でもあった、ギョーム・アポリネール。ベルエポックとともに生まれました。フランス語で良き時代。概ね、1890年から1914年、ミレニウムを挟んで第一次世界大戦開戦までと言われます。この時代は、華やかでアールヌーヴォーなど新し

Poème à Lou
「ルーへの手紙」より
ギョーム・アポリネール

いアートの生まれた時代でもありました。カリグラムという言葉は、そんな時代に生み出された彼のオリジナルで、「calligraphie」(西欧風書道)と、イデオグラム「idéogramme」(象形文字や漢字などのような表意文字)を合わせた造語で、同名の作品集も発行しています。

Louという女性に捧げられたこのポエム。アポリネールが彼女に送った熱烈な手紙の裏に書かれていたそうです。二人の手紙のやりとりは220通に及び、これはその中の一つ。彼女の容姿を文字で形作っています。目を表現するときにはOeil(目)、鼻はNez(鼻)、口はLa bouche(口)とフランス語で描画しています。

本来発表するためのものではなく、アポリネール自身、戦場という非日常の状況から、会いたくても会えない愛する人に宛てて書いたものなので、少し情熱的でロマンティックな内容になっています。



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

マルシェを楽しんできた

南 仏で1ヶ月間の滞在を終え日本に帰ってきたのだが、この往復に慣れているとはいえ、毎回少しカルチャーショックを感じている。もう10年ぐらいい住んでいるのに東京の日常に戻れるまでは多少時間がかかるけど、フランス語を忘



マルシェでお買い物!

れたり、帰っていない間は変わったりして母国に着いた時も毎回溶け込むのに時間が必要。さて、フランスにいる間に再発見したことを改めて振り返ってみた。

実家の田舎町に着いた時、まず懐かしく感じたのは空気だ。特に冬の時期は、近くにある山のフレッシュな空気に薄っすらと薪の匂いがする。あまり意識したものでなかったが、子どもの時から思わず知っているこの匂いに癒された。

そして楽しみだったのは、毎週月曜日の午前中に開催される大きなマルシェ(市場)。地元やその周辺の生産者がブースを出し、チーズ屋さん、八百屋さん、お肉屋さんと言うまでもなく、はちみつ、たくさん種類の味付けされたオリーブ、石鹸などの手作り商品、アクセサリーや洋服まで、幅が広くてわくわくする場である。作っている人たちと直接会話したり、身近な関係が気づけるのはやっぱりいいなと思った。またマルシェを歩くと、必ず知り合いにばったり会ってフランス人得意の立ち話しが始まるので買い物なかなか進まないが、これも含めてのマルシェ体験。10代の

頃はそれがめんどうくさく感じてマルシェに行きたがらなかったが、今は楽しめるようになった。

フレンドリーな雰囲気のマールシェではもちろん、お店の人や街中の知らない人にも誰とでも挨拶を交わすという習慣も久しぶりに蘇った。日本も田舎ではもっと挨拶すると思うけど、ずっと東京暮らしなのでその習慣を忘れていた。道ですれ違う人に「こんにちは」を言ったり、お会計の時店員に「よい一日を」と言われ「ありがとう、あなたも」と返したり。このフランスモードのまま東京に帰ってきて道ですれ違ったおばあちゃんに思わず「こんにちは」と言いそうになったけどやめておいた。



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〜

古い物から生まれるモダンティ アクセサリ&アンティークショップ サイ・サン・ルイ・パリ

自 分の蚤の市イベントで販売するアイテムを探しに、毎週のようにヴァンヴの蚤の市に出かけていますが、蚤の市マニアでも知られるカトリーヌ・ドヌーヴよりも高い頻度ですれ違おうのがワカナさん。今回は、その彼女が2022年にオープンさせたお店、サイ・サン・ルイ・パリ([SAÏ] Saint Louis PARIS)をご紹介します。

サン・ポール駅とバスティーユ駅の間に位置する、9mのこぢんまりとしたスペースには、ワカナさんの手によるアクセサリと、彼女の審美眼に叶ったヴィンテージとアンティークが所せましと並べられています。でも雑然とした感じは一切無く。物と物が美しい調和を見せています。

欲しいアクセサリが見つからず、アイデアを探すために蚤の市に出掛けたことから、古い物との付き合いが始まったという彼女。その作品は、様々な時代を経たヴィンテージとアンティークのパーツを融合させたもので、仕上がりはとてもモダン。様々なエレメントが絡み合っていて、日によって違う表情を見せてくれそうです。

店内に置かれたヴィンテージとアンティークも、彼女のセンスを感じさせるものばかり。ぬいぐるみや人形は、可愛いだけではなく、背後にあるストーリーを感じさせ、想像を掻き立てます。フィル・オ・シノワの19世紀の糸箱や、クラリネット用のケースなど、珍しいものもたくさん。その他にも、ドームガラス付きのショーケースやマヌカンなどの什器類から、カメラや計量器などマニッシュ&マニアックな側面を感じさせる道具類まで幅広い品揃え。店内にはいくつものゼンマイ仕掛けの時計が置かれ、カチカチという音の重なり合いが何とも心地良いのだけれど、古い物に囲まれているせいか、時間が止まっているかのような錯覚にも陥ります。

古物好きが集う、サン・ポールに広がるアンティークショップ街から歩いてほんの2〜3分。こちらのサイ・サン・ルイ・パリまで足を延ばしてみたいかがでしょうか。

[SAÏ] Saint Louis PARIS

28, Rue Beautreillis 75004 Paris 13時〜19時営業(土曜のみ14時〜。日曜・月曜定休) Instagram: @sai_stlouis_paris

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>





パリジェンヌからニュー Yorkerへ
アラフォー女・怒涛の365日戦争

第12回

ティファニー Blue box cafeで
朝食をいただく

マ イナス5度くらいだと、「今日は暖かいな」っておかしなことを言い出すようになりました。今の私なら北海道にも住めるかもしれない。というか北海道に住みたい。美味しい魚と美味しいラーメンをゴミが落ちていない街で食べたい。さて、ゴミだらけの街の高級カフェ、ティファニー本店「BLUE BOX CAFÉ」。なかなか予約が取れなくて知られているのに、熟練のお友達が深夜パソコンを連打して枠をゲット！ ついにオードリーヘップバーンになるときがやってきました。ティファニー本店の6階にあるカフェである。さあさあ、ポチャリしたオードリーがお邪魔しますよ！ と思ったらポチャリしたお客さんはすでにたくさんいました。多様性の国アメリカ。たぶんアメリカ人じゃないけど。もちろん教養のないアイちゃんでも、映画「ティファニーで朝食を」で、オードリーがティファニーの中でご飯を食べていたわけじゃないことくらい知っています。オードリー、外で食ってた。パサパサしてるパンを食べていたわ。

カフェに入ると、信じられない数のティファニーの箱が天井から吊るされている。頭上から金の匂いがプンプンするわ！ 窓の外を見ると隣のヴィトンビルがドーン。窓からも金の匂いがするぜ!! メニューを開くと「ブラックファースト ティファニー45ドル」これは!!! 絶対にオードリー客を見込んだメニュー! この野郎、足元見やがって……頼みだけだな! 手のひらで踊ってやるよ! 阿波踊りやな! 45ドル、3万回くらい噛んで、一噛みあたりの値段を下げてやんよ! 本日二回目の朝食を食べるぜ! 私くらいのレベルになると逆グルテンフリー生活だから。これからすごい量の菓子パンを食わされる覚悟を決めた顔。オードリーと同じ場所と同じようなものを食べているのに、残念ながらオードリーの気品はついてきませんでした。オード

リーが食べていたようなパンたちの他にはパイナップルの薄切りとイチゴ、ヨーグルトシリアルと、にんじんジュース、そしてキャビア!!! これ45ドルのうちの40ドルくらい? キャビアの単価がわからない。これは秋田のとんがりです、と言われたら信じてしまうかもしれない。下にはスクランブルエッグみたいなのが入っていて、混ぜて食べるとのこと。こちら唯一の塩味。オードリー、甘党なんだね。会計後にハガキをくれました。これ、1ドルくらいです? 一番美味しかったのは、マドレーヌ。外がカリッとして中はふわふわしていた。日本で食べてたマドレーヌでももっと美味しいのはあったけど、ほら、やっぱり香りがあるから。金の匂いが。三割増しで美味しかったです。



▼最後にくれたポストカード



▲これでもかという集合体

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

パリで1番老舗のショコラトリー

星 の数ほどあるパリの甘い誘惑! その中でも最も歴史があるお店はなんと1761年創業のショコラトリー「À la Mère de Famille」。約260年前9区で開業してから現在ではパリ市内に12店舗を構えるパリジャンに愛されるお店へと店舗を拡大! 年齢を問わず人気の秘密は豊富な品揃えにあるのかなあ…とっています。ひと粒が宝石のようなショコラから栗のペーストやジャムカリソンといった伝統菓子に、季節行事のお菓子。お土産に喜ばれるクラシックな缶の詰め合わせ…。お店に足を踏み入れると何かしらの買いたくなる不思議な? 危ないお店です! 私が定期的に誘惑されるのはこのお店のギモーブです。弾力があるマシュマロとキャラメルチョコとサクサク食感がミルクチョコで包まれたこれぞ夢のハーモニー! この味を一度体験したら私のように定期的にお店に足が向いてしまうこと「確定」です(笑)。



【ア・ラ・メル・ド・ファミーユ】
35 Rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris
「イタズラなギモーブの袋」という名前が可愛い
3種の味がいった食べ応えのある4個入り 8.50€

photo by omusubi



フォーブル・モンマルトル通りにある店舗近くはバスサージュが連なり観光にもびったりです。
古いポスターや可愛いオモチャ屋さんを覗きつつお店に向かってみてはいかがでしょうか〜★

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



▲グルテンの暴力

◀下にスクランブルエッグが忍ばせてあるキャビア

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
Tamaaki Shimizu

住んでみたら
こんなだった!

カフェノアゼット

10年分のインタビュー特選集

Noisette Press

- ✦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!
- ✦現地在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(+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>

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-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)