



tarte aux fraises photo by Saori

Parisien 突撃インタビュー

今月のお客さま
ギヨーム・ユルポーさん

赤ちゃんから大人まで! フランス人店主の淹れるお茶で のんびり時間を

2023年にパリ郊外にオープンしたカフェ併設の日本茶専門店「Chanoki (チャノキ)」。店主は日本茶の歴史に詳しいフランス人ギヨーム・ユルポーさん。小笠原流煎茶道にも精通しているユルポーさんに、人気の銘柄や現代のフランスのお茶文化について伺いました。



博士論文テーマのアイディアは テレビ番組から!?

◆**お店ではどんなお茶を出しているんですか?**
置いてある商品の90%は緑茶です。ちょっと珍しいお茶、例えば寒茶(寒い時期に収穫された茶葉から作られるお茶)とか、釜炒り番茶とか、ある地域だけで生産しているお茶はすごく興味があるので、こういうお茶も出しています。味も全然違います。お客さんにおすすめを聞かれることもよくありますね。

◆**茶葉の買い付けもご自身で日本に行かれるんですか。**
はい。年に1回で、時間がたっぷりあるわけじゃないけど、生産者にも会いに行きます。生産者は、京都、奈良、滋賀、四国、静岡にいて、一人か二人は会いに行ける。時間があつたら、もっと行きたいんですけどね。

◆**日本に留学されていたとか?**
はい。文部科学省の奨学金で研究生として2年半ぐらい大阪大学に留学していました。学術だけでなく、文化芸術の知識も知りたかったから、小笠原流煎茶道も始めたんです。

博士前期課程の時に、論文のテーマを決めなきゃいけないって、最初は経済史について研究したかったんだけど、その時にテレビでお茶についてのドキュメンタリーを見たんです。面白そうだなあと思って、テーマを「江戸時代における製茶生産と農法技術」にしました。フランスにはこういう研究がなかったんです!

◆**店名の由来は?**
お茶の木のことを専門書ではよく「茶樹(ちゃじゅ)」

と言うんですが、同じ意味で「茶の木」はどうかと。他にあんまりアイディアが浮かばなかったのもあります(笑)。フランス人が発音しやすいし。シャノキってよく言われるんですけど(笑)。

フランス人に受け入れられる お茶菓子って?

◆**フランス人は日本のお茶に興味ある? コーヒーの方が好き?**
興味あると思います。コーヒーは結構飲んでるけど、お茶はイギリスよりも飲んでないね。プレイヤーはかなり人気だけど。意外と番茶も見られる人が多い。多分お茶を飲み慣れてない人はほうじ茶なんかか飲みやすいからかな。淹れ方に詳しくなくても、すぐに飲めるほうがいい。

◆**一番人気のお茶は?**
抹茶ですね。緑茶が好きじゃない方は、玄米茶を飲まれます。お米の味がして、ちょっと甘くて、煎茶みたいじゃないから。夏は水出し緑茶や冷茶ですね。抹茶は好きじゃない方も多くて極端です。私が抹茶をたてることもありますが、抹茶ラテもあります。こちらはお客様の好みに合わせて甘くしたりできますよ。

◆**カフェではお茶以外の食べ物もありますか。**
大福、あと金平糖と甘納豆も出してます。この二つは日本から輸入していて、大福はアンジェ近郊に住む日本の方が作っていて、みんな喜んでます。あんこ、黒ゴマ、きな粉、柚子、生姜、ほうじ茶味があります。金平糖は珍しいからお客さんがびっくりしていました。フランス人にとってあんこは少し不思議な食べ物なので、ぜんざいは難しいけど、おも

ちに包まれていたら大丈夫! 私はぜんざい出したいけど(笑)。今は昔よりもあんこのイメージがフランス人にも定着していると思います。

◆**お店を出そうと思った理由は?**
当時、マル地区のお店で働いていて、人が多くてすごく忙しかった。だから妻の妊娠がわかった時に、「こういう人生はもう嫌だからやめます」とお店を辞めたんです。今は2歳の娘と一緒にいられるし、週末は娘もお店の中で遊んでる。日本には子連れで行けるお店がありますが、フランスはそんなにない。私は赤ちゃんと一緒に来てほしいし、赤ちゃんが泣いても構わない。そういう雰囲気を作りたいかった。お茶が一番大事だけど、みんなに来てほしいんだ。

◆**お店をやっている一番嬉しいことは?**
やっぱりお客さんに美味しいって言われるのが一番嬉しいかな。私の好みと、お客様の好みがあつてることだから。今は、ワークショップや、オンライン販売、インスタのおかげで、去年よりもお客さんが増えてきた感じがします。

これからはいろんなお茶についての本も、マンガ喫茶じゃないけど、お店で手に取って読めるようにしたいな。あとは、一つの村でしか作ってないような珍しいお茶もいろいろは出していきます。

Instagram @chanoki_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

マダム愛の わたくし ミ♥ュラン

第137回

味よし、立地よし、コスパよし、3拍子揃ったブラッセリー

観 光地周辺で美味しくお得な料理を探すのは至難の業。その上パリのど真ん中、コンコルド広場やルーヴル美術館となると旅行者を狙ったまづくて高額なお店が多くなる。そんな中、パリの雰囲気満載のブラッセリーでいてコスパも良くフランスの伝統料理が楽しめるお店が「Brasserie Flottes」。最高の立地にありながらもお客の半分以上が地元の人というのもこの店の人気を物語っていると思います。

ランチコースはなんと月曜日から日曜日まで毎日27ユーロ〜で提供。週末もランチコースが楽しめるなんてパリで貴重すぎます。しかもそのメニューにフランスに行くなら一度は試してみたい料理TOP10に入るであろうチーズたっぷりの濃厚オニオングラタンスープが入っていたのでこれはテンションがあがります〜(メニューは変わるので注意)。これでもか！というくらいたっぷりのチーズ。お味は案外あっさりで薄味でした。メインにはビーフタルタルだったりカスレだったり、これまたフランスに行ったら食べてみたい

有名料理がずらり。タルタルはたっぷりのポテトとサラダと一緒にいただく定番スタイル。玉ねぎの辛味がしっかりときいているあっさりタイプ。カスレはそこまで量は多くないなと思ったけれど、かなり濃厚で重いお味だったので完食できず。デザートに行き着くまでにお腹いっぱいになること間違いないので、そう思うとかなりお安いのでは？ このエリアでカジュアルレストランを探しているのなら間違いなくおすすめできるお店ですよ。

- A. パリのど真ん中にある隠れ家的ブラッセリー。とってもパリらしい雰囲気。
- B. これでもか！ってくらいチーズたっぷり〜。
- C. ビーフタルタルは、しっかりめのお味。付け合わせはサラダとフライドポテト両方なのが嬉しい。
- D. 南西フランスの伝統料理・カスレ。一見、量は少なそうだけれども、とっても重くて高カロリーなのでこれくらいで十分。

今月のハート

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

Brasserie Flottes
 2 Rue Cambon, 75001 Paris
 01 42 60 80 89
<https://brasserieflottes.fr/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りに。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/>



JUNKOの パリ探検

Junkoは今日も謎を解き明かすべくパリの奥地へと向かう！

Bonne Maman限定ショップ

5月と言えば母の日。フランスの母の日は「Fête des Mères (フェット デ メール: 母の祝祭日)」と呼ばれ、毎年5月の最終日曜日で、今年は5月25日(日)。

フランスのママン(Maman: 仏語でお母さんの意)にとって母の日は一大イベント！この日は家族みんなが集まって一緒に食事をし、お母さんにプレゼントを贈るのが慣例になっています。

日本ではカーネーションが定番ですが、フランスでは、バラやジャクヤクなどが人気なようで、「Le Bouquet」ブーケ(花束)という母の日限定



母の日にBonne Mamanで贈りもの!
 赤いチェック柄のパッケージでおなじみの「Bonne Maman (ボンヌママン)」のプチックが期間限定で5月3日〜25日までパリのマレ地区にオープンしました!

のジャムのセットが出ていました。また、好みのジャムを選んで箱詰めをして、ラッピングコーナーでカードを書いたり、リボンを結んだり、ステッカーを貼ったりして、世界に一つしかないプレゼントを作ることができるそう!

お土産コーナー
 お土産コーナーでは、ボンヌママンの商品を使ったジャムやチョコクリーム入りクレープ(4€)やマドレーヌ(2,5€)を半分に切って間にジャムなどを挟んだもの、ヨーグルトやコンポート(1,5€)なども販売されていました。

アイデアいっぱい! お菓子教室
 この期間、ボンヌママンのジャムやチョコクリームなどを使ったお菓子教室が行われていました。この日は、ボンヌママンのプレーンなマドレーヌを使ったデザート。まずマドレーヌをホワイト、ミルク、ブラック3種のチョコクリームの中から好きなものでコーティングし、そのあとに砂糖やアーモンドナッツやピスタチオでトッピング。今度



は同じくマドレーヌをゴーフルを焼くマシンにに入れて形を変え、トッピング。スティック状に切ったマドレーヌを180度のオープンに5分間いれ、フライドポテトのように焼き上がったものにチョコディップをつけて食べるなどいろいろなおやつアイデアを提案していました。

ボンヌママンのサイトには、商品以外にレシピの提案や自分の好みのジャムを選びメッセージ付きのステッカーを瓶に張ってプレゼントを完成させるもの、ボンヌママンの瓶を使った手作りギフトも!

休日で作ってみるのもよいかもかもしれませんね!
HP <https://www.bonne-maman.com/>

writer JUNKO
 日本の百貨店勤務を経て、南仏へ留学後に仏人男性と結婚。日本語教師としてたくさんのフランス人学生を育ててきた。最近パリへお引越し。まだ知らないパリを探索しています。

とびこめ! ミュゼのとびら

今更聞けないフレンチアート

19世紀、パリのサロン文化が息づく場所

モンマルトルの南。シャプタル通り16番地。ここにひっそりとあるこの美術館。

「ヌーヴェル・アテーヌ」、かつてそう呼ばれていたこの場所は、19世紀にパリにあった地区で、オペラ座周辺からサン・ジョルジュ教会あたりまでのエリアを指します。当時この辺りは、まだ開発されておらず、ポルシュロンと呼ばれる農村地帯でしたが、19世紀初頭頃からパリは急速に人口が増加し、新しい居住区の拡大により開発が進み、ブルジョワ層、文化人が住み始めました。芸術・文化の中心であったギリシャのアテネになぞらえ、新しいアテネ、「ヌーヴェル・アテーヌ」と呼ばれるようになったのです。

ここに居を構えたのは、オランダの画家、アリ・シェフェール。近くには、ショパンや女流画家で

Musée de la Vie Romantique

ロマン主義美術館
パリ

その恋人でもあったジョルジュ・サンドの住んでいたアパートマン、スクワールドルリアンもありました。シェフェールは、ショパンの肖像画も描いています。当時ロマン主義の芸術家が親交を深めるサロンだった場所でもあり、隣人にはドラクロワ、文豪のヴィクトル・ユゴー、他に、リストとその恋人マリー・ダグー伯爵夫人、ロッシニー、ツルゲーネフ、などもこの邸宅に足を運んでいたそうです。

所蔵品は、彼自身の作品はもちろんのこと、特に親交のあったサンドの作品を多く展示してあります。また二月革命で亡命した国王ルイ・フィリップとも近い間柄であったため、王家のコレクションも引き継ぎました。細い小道を抜けると現れる、まるで19世紀にタイムスリップしたかのような可愛いお屋敷。このサロンで彼らが表現し合っていた光景が目には浮かぶようです。鑑賞後



は、緑に囲まれた併設のティーサロンでお茶を飲みながら、同時に想いを馳せてみてはいかがでしょうか。

*2026年3月まで改修のため閉館

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



結婚8周年記念のブチナン活



日本人になったの?

フランス語圏の方向けにガイドをやっていた頃、日本での日常生活はどんな感じなのか、行政の手続きにはどんな特徴があるのかと、よく自分の生活のことをお客さんと話していた。それで日本人と結婚していると言うと「じゃ、日本の国籍を持っているの?」と度々聞かれた。フランスでも、外国人がフランス人と結婚しただけでは自動的にフランス人になるというわけではないが、婚姻後4年経てば国籍取得届のようなものを出し申請して条件を満たせばフランス国籍がもらえる。フランスでは重国籍が認められているので、2つあるいはそれ以上の国籍を持つことができる。

日本の場合、日本国籍がほしければ帰化申請をする必要があるけど、二重国籍が認められていないので自分の元々の国籍を喪失することになる。そして日本国籍を持つには、自分の名前を日本の名前にする必要があり、自由に選べられるのはびっくり。今の名前・苗字をカタカナやひらが

なにしてもいいし、当て字にしてもいいし、まったく新しい名前にしてもいい。自分で公的に名前を決められるチャンスって、他に中々ないよね。フランスでも、国籍を所得する時に名前・苗字を「フランス語化」できるけど、変更は強制的ではないし、日本と違って元々の苗字とまったく関係ないものにできないらしい。

自分はフランスの国籍を放棄したくないので帰化まではしたくないけど、日本で長い間生活してずっと短いビザを繰り返していると不安定だし、毎回更新も面倒なので、永住権を申請した。申請して1年半待った結果、残念ながらの却下。2019年から提出する書類が増えていたり、審査もいろいろと厳しくなっていて、書類を集めるだけでも一苦労だったけど、一旦休憩してからまたいつか再挑戦しようかな。

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、パヨコレ、ナンゾコレ〜

セレブと富裕層が一極集中する 目の保養という意味でのパリコレクション

パリコレクションの時期になると、普段の観光大国らしい賑わいに、煌びやかさ、華やかさが加わります。セレブリティと富裕層が大集合し、会場から会場へ大移動。皆、何かを追い求めているのだけれど、それが何なのかわからないまま会期を終える感じ。でも、ファッションは一過性のものであり、そんな感じでちょうど良いのかもしれません。ジャーナリストの皆さんは「パリは特別。ミラノともロンドンともニューヨークとも違う」と、パリがいかに偉大であるかを説きます。創造性・独自性に重きをおく街から生み出されるパリコレクション。モードの中心地として不動の地位を築いているわけです。

醜悪ギリギリの物や上品な物、一見粗雑な物や繊細な物。あらゆる感性がパリコレ会期中に一緒

くたになって飛び出してくるため、受け止める方も必死。でも、どれを取ってもお金と時間と労力が掛かっていて、スペシャルな物に仕上げられています。目の保養になるケースは多いかもしれません。

さて、こちらの写真。見ての通り、シャネルのバッグです。3月に行われたショーの会場にて、顧客の方が身に着けていたものを撮影させていただきました。2023年にモナコで発表されたリゾートコレクションの中の1点で、スロットマシンをモチーフにしています。今にも動きそうで、やはりシャネルならではの繊細な技巧に裏打ちされたファンタジーがあり、良く出来ているなぁと感心するばかり。市場でどれくらいのお値段で取引されているのか気になり、ネットで調べてみたところ、200万円以下のものは全く見当たりません。販売されてからたった2年でオークションに掛けられる程のアイテムになっています。ファッション系の高級品の売買は、株よりも安全で確実?

パリコレクションに登場するようなアイテムはあまりにも高額なため、我が物にすることはなか

なか叶いません。

目から入ってくる贅沢な情報を咀嚼しながら、指をくわえて眺めるほかはない。うら寂しい気分になりますけれどね。



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15回

パリのジュンク堂にノアゼットプレス本が!

久しぶりのパリ上陸で、まず確認したかったのがパリの「ジュンク堂」。なんと世界で唯一ノアゼットプレスの本が売られている書店なのです。ドキドキしながら、パレガルニエ(工事中でショック)から日本食街サンタンヌ通りを抜けて、ジュンク堂に到着。どこかな〜と探す間もなく発見! 入り口からすぐの棚に平積みしてもらえていて感動もひとしお。編集さんが作ってくれた宣伝用POPもきちんと貼ってくださっていて、胸いっぱいになりました。突然やってきたアジア人が店内の写真を撮りまくっていて怪しまれそうなので、店長さんをお呼びいただいでお礼を伝えることに。やってきた店長Rさんは日本語ペラペラの優しいムッシュで、「もっと目立つところに置きますね」なんて涙が出るようなことを言っていたので、興奮しながら「今度是非ノアゼットプレスのインタビューに答えてください!」と言ってみたら「嫌です」。速攻&断固拒否。「僕、顔出しはちょっと……」ハッキリして気持ちがいい。皆さまもパリにお立ち寄りの際は、ぜひメディアにはなかなか現れないR店長とお話してみてくださいませ。

次に、ノアゼットプレスの配布箇所となっている日本食材店「京子」さんも開いていたのでご挨拶。腰を限りなく低めに入店し、担当者の方を待つこと5分。アポなしでやってきた謎の女にいびかし気な

入り口からすぐ!
ありがとうございます~!



◀ マネキンが居るのに不思議と怖くないトイレ。

担当者が現れ、自己紹介すると「あ、ああ〜? あ、毎月置いてるやつね」なんかかわってくれた模様。が、次の会話を考えていなかった。「あの、えーと、フリーペーパー、どうですか」大部頭の悪めな質問を繰り返してしまいました。「う〜ん、最近はね〜みんなネットで情報集めるからね〜、フリーペーパーはどうだろうねえ!」デスヨネ! 質問が悪すぎました、すみません! 「持っていく方、いらしゃいますか」「え〜うん、そうじゃない? 今無くなってることとは」デスヨネ! 元報道記者とは思えない準備の悪い質問でした。「あの、これからもよろしくお願いします!」。中身の無い挨拶で終始してしまった自称編集長でしたが「頑張ってるね」と優しい言葉を送りだしていただきました。

もう一つ、どうしてもしたかったことはノアゼットプレスのライターさんたちに会うこと。時間が短かったのでお会いできたのは二人。一人目は新連載「パリにゃん通信」を始めてくださった合唱団指揮者の杏里さん。エッフェル塔近くのカフェで杏里さんの圧倒的な明るさに、つつい人生相談してしまい、あっという間に時間が過ぎ泣く泣くお別れ。

「アレコレ、パリコレ、ナンダコレ〜」のトモクンとはトモクンのご自宅で。トモクンが長年の蚤の市で集めた愛用品に囲まれた部屋ではトモクンが一時間炒め続けたというズッキーニやワイン、トモクンDJによる音楽を楽しみました。子どもたちはトモクンの部屋のトイレにいたマネキンに大興奮。流すボタンを押すだけでキャーキャー騒いで、「ディズニールンみたいだった」と大満足。帰り際、お家から出て振り返ると古いアパートマンの窓からトモクンが手を振っていて、ちょっと泣きそうになりました。何でも絵になるパリ、なんでも5割増しになるんだから〜。

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>

パリに暮らす猫パリーちゃん・リリちゃんと
ゴキゲン指揮者キョーリのほのぼの生活



パリにゃん通信

拾い物には福がある!

パリの道端にはいろんな面白いものが捨ててある。実は我が家には椅子や棚など道端で拾ってきたものが多々ある(笑)。そして先日、モンマルトルを散歩中に大量のワインを捨てているムッシュに遭遇。「カーブで保存状態が悪過ぎるものを捨てるんだ。もしかしたらまだ飲めるのがあるかも?! どうぞ持って行って」と言うので、旦那さんと嬉々として年代物を頂いてきた(私はなぜか一緒に捨てられていたグラタン皿もゲット)。さて、週末に友人達とそれらのワインを試飲してみたら…お、おいしい!! 1980年のポルドーなんて素晴らしいお味だったのだ! Oh la la! これだからパリの道端ゴミ収集はやめられない!!



writer 押田杏里

日仏混合アマチュア合唱団「バリア・ブリコ合唱団」を主宰する指揮者。パリで猫のリリちゃんと旦那様と「今を生きる」をモットーに暮らしています。

Instagram @abricotp



スマホも大画面テレビもアプリをダウンロードするだけで
フランスで日本のテレビ

BS 50ch
1週間無料体験

年間契約 TVDongle 無料

- 地上・BS・CS50局ライブTV
- 過去4週間番組の見逃し視聴
- 週間ランキングVOD500本
- 過去4週間番組の予約録画可
- スマホからテレビ画面に転送可
- TV端末契約でスマホ視聴無料

モバイル USD 199.9/年 | テレビ+モバイル USD 239.9/年 | 月あたり USD 16.6

サポートメール: admin@kaitekitv.com | サポートページ: <https://kaitekitv-support.com>

編集後記

英語の勉強にハマっている私。英語漬けの友達に倣って、朝・昼・夜と英語を聞くようにしてみたものの、続かない上に、日本語もおかしくなることが判明。おまけに単語は翌日に忘却の彼方…。仏語もビギナーなのに! 語学迷子中です〜! (編集K)

編集後記

開催中の大阪・関西万博。行けないので日々ネットでウォッチング。フランス館のテーマは「愛の讃歌」。ウイーンのトランクが壁面にびっしりの部屋、真ん中にはロダンの彫刻。うーむ。ゴージャス! (AD.F)