

Parisienne 突撃インタビュー

今月のお客さま

とのまりこさん

パリの日常をアレコレ発信！ 「繋がり」を大切に暮らすフォトエッセイスト

パリ在住22年のとのまりこさんは、ガイドブックを10冊以上刊行し、「ほぼ日刊イトイ新聞」ではリアルなパリの日常を綴ったコラムが人気となる他、西荻窪にあるフランス雑貨店「Boite（ぼわっと）」のプロデュース業も行うなど、その活躍は多岐にわたります。今回はお子さんと愛犬パパーとの暮らし、お仕事について伺いました。



犬にも優しいパリの暮らし！

◆お仕事について教えてください

撮影と執筆の仕事がメインです。日々の暮らしで発見したことについていろいろ書いています。今は子育てもしていて、子どもを通してフランスの学校生活をリアルに見ることができるので面白いです。

撮影はフランス人からの依頼もあるし、パレエスクールの発表会や、企業パンフレット撮影なども知り合い経由で頼まれるようになりました。「Boite」は、今は主人が中心ですが、可愛い雑貨や地方の産物の市で新しいものを探するのは夫婦で一緒にやっています。

◆他にもお仕事をされていると聞きましたが？

今わりと有名なアニメ『レディバグ』の制作会社が、新しく東京を舞台にしたアニメシリーズを作っているんですが、私は日本人として設定のアドバイスをしています。たとえばアニメのなかでストライキの場面が出てきたら、「日本人はストしないから」とかね。日本人のためのアテンドや、教育関係の仕事もしていて、フランス人や駐在の方などいろんなコミュニティの人との出会いが多いので面白いですよ。

◆仕事も含めて大変だったことはありますか？

そうですね。やっぱり言葉でしょうか。仕事上で専門用語の細かいニュアンスが分らなかったりすることは多いです。いくらフランス語の日常会話がしゃべれても、母国語のように話せないし、母国語でのキャラクターは出せない。「日本語だったら、私めっちゃ面白いこと言うのに！」みたいな(笑)。フランス人のコミュニティにも入っています

が、まだまだ難しい部分もいっぱいあります。

ただ、パリは子どもにも犬にも優しいので、暮らしの上で、私は彼らにとっても助けられています。渡仏2年目から犬を飼っているのですが、パパーがいたことですごく暮らしやすくなっていたことは確かです。冗談みたいですが、エルメスなどの高級ブランドでは犬連れだととても対応がよくなります(笑)。取材先でも、犬がいることでアクセスが開かれることもあります。子どもも同じで、同じアパートのなかですれ違うだけでも、子どもが一緒だといろんな方と仲良くなることが多くありました。

ブログ執筆から 「ほぼ日」コラム連載へ

◆パリにきたのはどうして？

元々ミュージカルがすごく好きで、ずっとニューヨークに憧れていて、長く住みたい夢が捨てきれず、勤めていた会社を辞めました。ヘアメイクを学びにニューヨークの学校を探したんですが見つからず、予算の関係もあって結果的にパリになったんです。パリが好きとかじゃなくて(笑)。

◆どんな留学体験でしたか？

1年ほどヘアメイクの学校に行き、スタージュ*でパリコレの下っ端や、撮影の仕事も実際に見たりしました。昔から人物の自然な瞬間を撮るのが好きだったのもあって、知人の紹介で結婚式の撮影をするようになり、少しずつ依頼が増えていって、フランス語の学校に通いながらバイトをしているうちに、ずっとこちらにいたいようになりました。



Joyeux Noël !

photo by Saori

◆多方面でご活躍ですね

確かにいろんなことをしているんですが、私のなかでは全部繋がっている感じがあるんです。「ほぼ日」のコラムも、ダイヤルアップ接続の時代に苦労して書いていたブログを見てくれていたパパーのファンの方と知り合い、その方が糸井重里さんに手紙を書いてくださったことで、後にコラムにつながった経緯がありました。人との出会いも含めて、いろんなことが繋がっているというか。

◆日仏での暮らしがたはどんなふうに違うと思いますか？

東京では遊びにもお金がかかり、欲しいもので溢れ、たくさん買い物をしてとてもお金がかかる気がします。フランスでは公園でピクニックしたり、誰かの家に集まってゆっくり過ごしたり、旅行もただのんびりしてみんなでバーベキューするという感じで遊びかたが違う感じ。東京は特別だとは思いますが、私はもう東京でサラリーマンにはなれないかなあ。同じ金額を稼いだ時にこっちのほうが幸せだなと思うようになりました。

◆これからチャレンジしたいことは？

まだ数年は子育てに重きを置くだらうなあと考えています。シッターさんをお願いして仕事を増やすという選択肢もありますが、子どもが育っていく世界を自分で見ていきたいなと思っています。フランスの中学や高校の世界もこれからリアルに覗けるかなと楽しみにしています。

*スタージュ (stage): フランス語で研修、職業体験を意味する。フランスでは大学や専門学校で、実際の職場で実務経験をさせてもらえる制度がある。

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 斎藤九ひろ子

番組ホームページ www.tv-asahi.co.jp/syokusai

制作 tv asahi テレビマニエーション 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143回

パリの鬼門エリア!?に登場した王道フレンチレストラン

不思議なことに、「なぜかお店が続かない場所」ってありますよね。立地も良く、雰囲気も悪くないのに、オープンしては閉店を繰り返す。実はパリにもそんなスポットがあり、なんとここ10年で3回もレストランが入り替わっています。周囲のお店はずっと変わらないのにそこだけは長続きしない。いつも理由が気になっていました。

ところが、少し前にオープンした新しいレストラン「Alma et George」は、これまでとは雰囲気まるで違い、連日満席と聞き家族で訪れてみることにしました。店内は前店舗の内装がほぼそのまま使われている様子ですが、**決定的な違いは王道フレンチを提供している点**。これまでは気取ったフュージョン料理でしたが、やはりパリに来る観光客が求めるのはフレンチ。定番の鴨のコンフィや牛肉のタルタル、ハンバーガーなど、ブラスリーやビストロで楽しめるような料理が並びます。高級エリアという立地にもかかわらず、価格は少し高い程度。雰

囲気代を考えると十分にお得だし、もちろん味もそれ以上。

さらにデザートにも力が入っていて、中でもミルフィーユは絶品。厨房が見える造りなのも好印象で、衛生面への安心感があります。スタッフもフレンドリーで、リピーターを大切にしようという姿勢が伝わってきました。

もう一度来たいと思わせてくれる、そんなレストラン。かつて近寄らなかった場所に足を向けたくなったのは初めてです。毎日営業しているので、パリ散策の合間にも立ち寄れて便利。覚えておいて損のない一軒ですよ。

A. 中央に大きな厨房がある店内。

B. パリと言えば！のビーフタルタル。ボリュームもあり大満足。

C. 息子が頼んだハンバーガー。子どもも喜ぶメニューがたくさんあるし、小さなお子様用のチェアもあり。

D. 絶品ミルフィーユは生地がサクサク、クリームも甘すぎず何度でもリピしたくなるお味。

E. いちじくのヌガーのアイスクリーム。季節に合わせたデザートを提供してくれるのも嬉しい。

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/>

今月のハート



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

Alma et George

5 Place de l'Alma 75008 Paris

01 47 23 09 48

<http://almaetgeorge.fr>



編集部のおすすめ

Information

・ノエルスイーツ編・

今 年もまたノエルのシーズンがやってきました。今号ではノエルにおすすめのスイーツについて、パリでパティシエとして活躍されているAyaさんにお聞きしました！

1 チョコレート

Cedric et la chocolaterie

33 Opera Avenue 75002, Paris

<https://www.cedric-et-la-chocolaterie.com>

世界的に有名なパティシエ Cedric Grolet (セドリック・グローレ) のチョコレート屋さん が10月にオープン。機械を使わずに手作業でプーリネをチョコレートに流しています。

La chocolaterie william Artigue

30 Yves Toudic, 75010 Paris

<https://lachocolaterie-williamartigue.com/>

ヘーゼルナッツなどのナッツやパートドフリユイに使われている果物は仏産にこだわっているお店。冷凍ピューレや国外のナッツを使うお

店が多いなか、フレッシュの熟したフルーツや香り高いナッツでプーリネを作るこだわりはさすが。クリスマス限定商品も毎年あり。

2 アドベントカレンダー

Pleincœur

64 rue des Batignolles - 75017 Paris

<https://pleincœur.com/>

Maxime Frédéric (マキシム・フレデリック) の出したパティスリー。現在彼はパリのパラスホテル herbal blanc のシェフパティシエであり、ルイ・ヴィトンのショコラティエ、ミシュラン三つ星レストランのシェフパティシエでもある。ビュッシュ・ド・ノエルはもちろん、アドベントカレンダーも美しい。

Le chocolat Alain Ducasse

40 rue De La Roquette, 75011 Paris

<https://www.lechocolat-alainducasse.com/fr/>

デザイン、味と共に安定した美味しさ。毎年買うのがこちらのカレンダー。



3 おうちで作るクリスマススイーツ

Salade d'oranges (オレンジサラダ)

特に南フランス(プロヴァンス地方)では、食後にオレンジのスライスに砂糖やグランマルニエ、もしくは甘めの白ワインをマリネしたさっぱりとしたデザートを出すことがあります。また、19~20世紀のヨーロッパでは、オレンジは貴重で高価な輸入品であったため「クリスマスの朝にオレンジを1つもらう」ことは、当時の子どもにとって最高のごちそうであり、特別なプレゼントだったとか。

Papillotes (パピヨット)・

Truffles au chocolat (チョコトリュフ)

パピヨットはリヨン発祥のクリスマス伝統菓子で、金色の包み紙に入ったチョコレートです。包み紙の中にはチョコと一緒に、なぞなぞや詩、ことわざなどが書かれた紙が入っていて、かつては愛のメッセージを伝える贈り物として使われていたそうです。トリュフは家族で作ることも多く、クリスマス前になるとおばあちゃんが缶いっぱいトリュフを仕込むなんてこともよくあるそうです。

A. ビュッシュ・ド・ノエルといっぱいのオレンジ

B. チョコトリュフ



B



A



D



E



とびこめ! ミュゼのとびら

今更聞けないフレンチアート

駅から美術館へ

オルセーが語る近代の記憶

大 きな時計とドームの造りが特徴のオルセー美術館。セーヌ川を挟んで、ルーヴル美術館の南側、7区に位置します。美術館としての開業は1986年と比較的新しいのですが、建物自体の歴史は1900年まで遡ります。パリ万博に合わせて建てられた鉄道駅舎で、長距離列車のターミナルとして誕生しました。建築はトゥール出身のヴィクトール・ラルー。

オルセー駅は、当時としては革新的な鉄骨構造と石造外観で、ホテルも併設し、壮麗なその姿は、パリ万博のための「近代の玄関口」として象徴的な建物でした。

しかし、鉄道技術の革新により、列車そのものが長くなり、街中にあったオルセー駅は延伸

Musée d'Orsay オルセー美術館 Paris

することができず、1973年に駅舎としての役割を完全に終えました。老朽化が進み、壊される可能性もあったものの、時の大統領ヴァレリー・ジスカール・デスタンにより、1975年保存が正式決定され、駅舎を美術館に改装する計画が始まりました。

ではどのような美術館とするか、ジスカールはかねてより、印象派・ポスト印象派を国家的に顕彰すべき文化遺産と位置づけており、**オルセー美術館は、それら19世紀後半の芸術を総合的に扱う「全体美術館」と構想しました。**

その中核をなすのが、画家であり、印象派たちのパトロンであったカイユボットが国家に遺贈した印象派コレクションです。この中には、モネ・ルノワール・ドガなどの名作も含まれています。駅の保存、カイユボットのコレクション、印象派の顕彰、どれも欠けても今日のオルセー



美術館の姿はなかったでしょう。

所蔵作品以外にも見どころはありますが、個人的におすすめなのは、レストラン。かつて駅舎の中央ホールにあったダイニングと天井のフレスコ画が当時の雰囲気まで再現されていて、まるで19世紀にいるような気分が食事ができます。

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/m/md750819c9bc7>

仏人添乗員リラの

日本リラ散歩



ケーキをおいしくいただきました!

ヌン活はまた次回

11 月になると、誕生日も年末も近づいてきて、今年が終わる前にいろいろやらなきゃとちょっと焦りだす時期。でも今年は10月に韓国に旅行してきたので、これで十分満喫して後悔はない。しかも行きも、現地も、帰りも、すべてがものすごくスムーズにいったし、参戦してきたライブはとても楽しかったし、いい思い出になった。でも観光する暇がなかったので、次回はゆっくり回りたいな〜。

20代の誕生日は、東京のホテルのbuffetを味わうことが伝統になっていたが、30歳を機に台湾、31歳は金沢と、30代の誕生日祝いは旅行で始まった。今年32歳の誕生日は特に旅行を計画していなくて、とりあえず憧れのホテルのアフタヌーンティーに行くはずだったが、直前に旦那が体調をくずしてしまい、当日は看病することに。めずらしく今年は何回も体調を崩してしまって、それもタイミングが毎回絶妙。1月は

フランス行きの飛行機に乗る直前、10月は韓国に行く前、今回は誕生日当日。それでも頑張っ一緒にケーキだけ買いに行き、家で静かに祝うことになった。元々誕生日パーティーをやるとか、大々的に祝うタイプではないけど、誕生日だから普段の生活より何かちょっと特別なことをしないとモッタイなく感じてしまう(本当は、ここまで生きてこれていることに感謝するだけでも十分だけどね)。予定通りに行かず少し残念だったけど、病気でも精一杯祝ってくれる気持ちは何よりだ。ヌン活は、またリベンジするということで、楽しみにしてます〜。

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、ナンゾコレ〜

パリコレ会期中に衝動買いした1冊
モードの帝王、カール・ラガーフェルド様の漫画本

10 月のパリコレ会期中のこと。パリ市庁舎でのヨウジヤマモトのショーまで時間を潰す必要がありました。生憎の雨だったこともあり、パリ市庁舎の目の前のデパートBHVへ行くことに。

フランスのデパートなので、各階にベンチが置いてあるわけでもなく、憩いの場は見当たりません。とりあえず、自分にとって馴染み深い文房具や手芸用品、本を売っている3階に避難。レジ脇の階段の前のわずかなスペースに立ち、スマートフォンで原稿の下書きを執筆することに。目の前には新刊書籍コーナーがあり、視線を上げるたびにお馴染みの顔が目に入ってきます。カール・ラガーフェルド(1933年生、2019

年没)。そうです。シャネルのデザイナーを30年以上勤め上げ、モードの帝王として君臨したレジェンドです。

本の中を見てみると、小難しい感じはゼロのバン・デシネ(漫画)スタイル。ヴォーグの編集長アナ・ウィンターやモデルでデザイナーのイネス・ドゥ・ラ・フレサンジュなど、実際に目の当たりにしている人物や、アーティストのアンディ・ウォーホルやイラストレーターのアントニオ・ロペスなど、基礎知識のある登場人物が多く、これだったらフランス語が苦手な僕でも読み進められそうと思って購入することに。

肝心の内容ですが、ザックリとはいえ、知られざる生い立ちや、長い間彼氏だったジャック・ドゥ・パッシャーをイヴ・サン・ローランと取り合ったエピソードなどが描かれていて、かなり濃厚。さすがはカール様と納得です。運転手兼ボディガードとして最後まで付き添ったセバスチャン・ジョンドーや、愛猫シュベットの元々の飼い主であったモデル兼シンガーのパティスタ・ジャコビーニとの関係性についてなど、逸話は山

ほど。分量が多くなってでも、もう少し詳細を知りたかったかも。とにかく、フランス語とファッションに興味のある方にお勧めです。



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『友くんのパリ登の市散歩』にて。

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





第21回

NYで初めてのドラッグクイーンショーへ

アゼットプレスが誇るグルメライター・マダム愛さんが、ニューヨークへ遊びにやってきました！愛さんと3時間話を花を咲かせたあと、「次はパリか東京か、ニューヨークで会いましょうね！それまで元気だね！」とハグ、なんなら涙を浮かべて解散をしたのでした。家について部屋着に着替えてソファに座って携帯を見たら愛さんから「30分後から始まるドラッグクイーンショー行きませんか」一緒に行くはずのお友達の具合が悪くなってしまったという。これはフツ軽の実力を試されている。行くか。

お店は30年の歴史を持つという老舗「LIPS」。お店の前で待っていたら、サービス係ドラッグクイーンさんに発見され「ベイビー中に入りなさいよ、好きなところに座って待っていていいわベイビー」人生初のベイビー呼び、なんだかとても嬉しい。気付かぬうちに私はベイビー回帰したかったのか。「トイレ借りていいですか」「当たり前よベイビー、2階上がって左よベイビー」計4ベイビーもらえた。もっと欲しい。

客層は普段着のおばちゃん7割、ギャル2割、1割男性。みんなアメリカの遠くからや、ヨーロッパから来ていた模様。早々に食事タイムが終わるとカゴを持ったクイーンさんたちが札束を配り出した。みんな手持ちのお札を1ドル札に両替している。昭和の温泉街サスペンスドラマで出てくる、ストリップショーのお姉さんのパンツに挟む

やつか！初めて～！私も20ドル札を交換して凄い厚みの1ドル札束をゲットして、ショーがスタート。ふたを開けてみると有名アーティストのモノマネ口パクショーであった。

次々とお客さんが1ドル札をひらひらさせて、口パクしながら踊りつつ回収するドラッグクイーンさん。口パクって、隣にいたり口がパクパク音が鳴るのが聞こえることを知る。お金をこんなぞんざいに扱っていいのかと戸惑うアジア人の横で、持ちきれないお札はティッシュみたいに床に落つことされていた。

新世界にワクワクすっぞ！と隣を覗いたら愛さんが時差ボケで半目になっている。大丈夫、寝ても平気な内容です。時々トークコーナーが挟まれて、絡んでくるのではとヒヤヒヤしましたが、そこは英語が分からなそうな客をきちんと避けるプロ。一切寄ってこず。話の内容は半分も理解していないけど、おそらくほとんど下ネタと毒舌系で、その都度おばちゃんたちバカ受け。もしやこれはアメリカの綾小路きみまろか。

後半になるとお誕生日のお客さんをステージの椅子に座らせ、年齢を聞いて、下ネタで笑いをとって、高速で順番を回していく熟練のトークスキル。やはり綾小路きみまろである。私も「あなた、誕生日？それとも怪物を見に来ただけ？」「インスタフォローしてね」など、最低限の交流はした。終始アメリカ人のおばちゃんたちがドッカンドッカン笑っていたのは彼らの笑いのツボが水たまりくらいに浅いのか、実はクイーンたちがとんでもない面白いことと言っているのか？謎は深まるけど、前者に100ドルかけてもいい。20ドル札から両替した1ドル札は大量に余ってしまっただけで帰宅。愛さん、楽しかったかな～？

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 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>

熟練トークスキル▼



▲1ドル札をひらひら…

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

1週間無料体験

アプリをダウンロードして簡単登録で即時視聴

- 地上・BS・CS50局ライブTV
- 過去4週間番組の見直し視聴
- 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

年間契約 TVDongle 無料

モバイル USD 199/9ヶ月〜 テレビ+モバイル USD 239/9ヶ月〜 月当たり USD 16.6

サポートメール [日本人受付] admin@kaitekitv.com サポートページ <https://kaitekitv-support.com>

編集後記

週末に早起きして公園へ散歩すると、バドミントン、セパタクロー、ダンス(大音量)、ウォーキングを楽しむベトナム人が大集合。朝7時なのに！早すぎない？公園には大木が多く、リスとトカゲもちらほら。リスとトカゲは共生できるのね。(編集Y)

編集後記

ふと。「Noël」の由来を調べていたら古代ガリア語の「noio hel」(新しい太陽)に関係するという説を発見。知らなかったのは、12/25がキリストの誕生日ではなく、昔の暦の冬至の日だということ。いろいろ納得です。(AD.F)

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

パリーちゃん通信



ラクレットパーティー！

フランスで冬の季節の美味しいものはたくさんあるけど、やっぱり外せないのはラクレット！テーブルの真ん中にチーズを溶かす機械を置き、生ハムやポテトなど好きな具材にとろけたチーズをのせてハフハフしながら食べるのであります。これはまさに日本の鍋と同じ立ち位置。テーブルを囲んで大人数で食べると美味しさ倍増。「俺、今期初のラクレット！」「私は2回目！」なんて会話を聞くほど、招いたり招かれたりしながら毎年冬の間に何回か食べる機会があります。先週は我が家でラクレットパーティー！友人達と賑やかにチーズを頼張りワインもすすみ最高のひととき。でもたった一つ問題が…。そう、カロリーです！しかも来週またラクレットパーティーに呼ばれている…。嗚呼！



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

本当に話せる力を
ここで



フランス語会話学校
エコールサンパ

03-3337-7933 / info@ecolesympa.com
表参道・阿佐ヶ谷・自由ヶ丘・オンライン

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
アートディレクション: 藤原 結花(yap)