

Noisette Press

Numéro 30

カワイイだけじゃないパリを知りたい方に贈る、
パリブロガーによるフリーペーパー
<http://www.noisette-paris.net/>



Parisien **突撃** Interview

フランス人陶芸家が 備前焼で世界をつなぐ

フンデックピンクさんは西アフリカ・ベナン共和国生まれのフランス人陶芸家。パリ郊外にアトリエを構え、備前焼の手法を使った独自の作品を発表しています。日本、フランス、ベナンという3カ国で活動するフンデックピンクさんが、陶芸を通して感じた世界とは? (構成 加藤亨延)



備前焼との出会いで 会社を辞めました

備前焼との出会いは?

2011年に日本を訪れたとき、岡山大備前焼の美しさに魅せられたことがきっかけ。パリに戻ったら絶対に陶芸を始めようと思ったよ。器を焼けば焼くほど、自分の中に眠っていたものが呼び覚まされていくようで、それまでは会社員として働いていたんだけど、陶芸を本職にすることに決めたんだ。

なぜ備前焼に惹かれたのでしょうか?

備前焼に自分のルーツであるベナンを感じたからかな。釉薬を使わない備前焼はとても素朴。火・土・風・水の四元素を取り入れる製造過程は、常に自然と共にある。じつはこれ、ベナン

の陶器も一緒なんだ。日本の焼き物に対する精神性と、ベナンのブドゥー教という両者の根底には、アニミズムという類似もある。地理的に遠い両国が、陶芸でつながったんだ。

フランス人の日本の陶芸に対する評価は?

有田焼は人気が高いよ。フランスにも、リモージュ焼やセブル焼といった有名な磁器があるよね。それらはどれも華やかな装飾がされているから、有田焼のように鮮やかな色彩の磁器は受け入れられやすいんだ。だけど、備前焼のように派手さがなく、自然の造形美をもった焼き物を愛でる文化はフランスでは盛んではない。だから、備前焼の認知度は残念ながらいまひとつなんだ。



裸の付き合いで鍛えた 日本語リスニング力

日本をよく訪れるそうですね。お気に入りの場所は?

温泉だね。日本に行ったら、地方の湯になるべく入るようにしている。湯場で外国人はとても目立つから、地元のお年寄りがよく話しかけてくれるんだ。僕、日本語も少し勉強しているんだけど、田舎のお年寄りはなまりが強く、僕の耳ではなかなか聞き取れなくて……。おじいちゃんたちに、すいぶんリスニング力を鍛えられたよ!

日本とベナンをつなぐプロジェクトが進行中だそうです

ベナンの「アーティスト・イン・レ



今月のお客さま **キング・フンデックピンクさん**



カフェが立ち並び、ビュシ通り。

長谷 鮎美

東京で化粧品会社のカメラマンとして勤務後、独立。2010年よりパリ在住。雑誌・ウェブ等の場で活動中。

● photographer Ayumi Hase のにつき
<http://ayumihase.jugem.jp/>

ジデンス・プロジェクト」というイベントでコトヌー芸術文化センターに招かれたとき、現地で窯を作り、ベナンの土を使って日本の手法で器を焼いてみたんだ。この企画はベナンで焼いて終わりというわけではなく、**焼きあがったものを日本で再度焼き直し、2つの場所を1つの作品に込める計画なんだ**。現地の職人とお互いに知識をシェアするなど、クラフトマンシップの国際交流も図っている。ベナンの陶器職人を日本に招待して、日本の職人との交流も行いたいね。

フンデックピンクさんにとって陶芸とは何ですか?

「国境を必要としないもの」かな。方法に違いはあっても、**器を焼く**ということはとてもユニバーサル。そこには国や言葉を超えた共通性がある。僕はベナンにルーツを持ち、フランスで育ち、日本の器に惹かれて陶芸家になった。この3つの国を陶芸という手段でもっとつなげていければ、これほど嬉しいことはないね。

●フンデックピンクさん HP:

<http://www.kinghoundekpinkou.com/ja/>

お口の恋人 **LOTTE**

Q どうしてチョコで包むと
生きた乳酸菌が
100倍とどくんのですか?

A 熱と胃酸に弱い乳酸菌も
チョコが守ってくれるから。

生きた乳酸菌が100倍とどく
SWEETS DAYS
乳酸菌ショコラ

生きた乳酸菌が100倍とどく
SWEETS DAYS
乳酸菌ショコラ
アーモンド
チョコレート

New
生きた乳酸菌が100倍とどく
SWEETS DAYS
乳酸菌ショコラ
アーモンド
チョコレート

www.lotte.co.jp

*1 100倍とは、乳酸菌原料をチョコで包んだ場合・包まない場合の比較です。
*2 試験管内人工胃液試験にて、乳酸菌原料と比較して1時間から2時間後生存数が100倍以上。ロッテ、日東薬品工業調べ

仏男と結婚したい
女子必見!

Mon amourはフランス男

だんなさま

石垣島はパラダイス

我々は、その日の気分やその時のひらめきで突然旅先を決めることが多い。しかし2月に沖縄の那覇へ行った際、ここ数年八重山諸島をまったくパカンスで訪れていないことにハッと気づき、**どうしても久しぶりにじっくり味わいたい衝動に駆られた。**

そんなわけで、今回は珍しく何カ月も前からホテルを予約し、長らく楽しみにしていたのが5年以上ぶりの石垣島訪問。以前訪れたときはいうほど沖縄の魅力に目覚めておらず、記憶ほぼなし。ゆえに今一度石垣島を学習し直そうという企画。

結論を一言でいうと、久々の石垣は最高に素



離島の波照間島では、大雨の中をバイクで島中走り回る!

晴らしかった!正直、ここ数年長距離移動に疲れつつある私は、**別にアジアのリゾートやハワイやモルディブまで行かなくてもここで十分じゃない?**と強く思ったほど。そこは日本国内の素敵な南の楽園である。

何よりうれしいのは現在、羽田から石垣島直行便があること。乗り換えなしなのでかなり便利。そして以前はさびれっぴりの激しかった空港も新装開店して超快適。ついでに国際化も進んだのか、外国人もぼちぼち増えて、ダンナが行った鯛焼き屋さん情報によると「ここ数年フランス人観光客がすごく多い」とのこと。**フランス人、よくまあこんなとまで来るな**と感心します。

ちなみに、我々の滞在の後、偶然石垣島を訪れたダンナ同僚遊び人フランス男6人組(多すぎ笑)の石垣島感想は「海はきれいだけど、ちょっとビーチが静かすぎ、お酒とかバーがないのが残念」とのこと。きっと彼らはイビサやリオのイケイケなビーチライフみたいのを想像



バームクーヘン
ぬる

今月の
ひとこと

タイガーバームと言いたいの、毎回言い間違える。

していたのかもしれない。

確かに、そういう意味では石垣のビーチは非常に地味。だけど**この静かさが我々にはグッときた**ので旅の感想、好みは人それぞれですね!



晴れた途端日差し強い、顔はそうでもないけど手足は黒焦げよ。

ピノコ

悩み多き仏文科大学院生時代に留学先のフランスで心優しいフランス男と運命的に出会い、結婚。現在フランス拠点に活動中!

●フランス男との愛に満ちた暮らし
<http://www.franceotoko.com/>

Les jours difficiles d'une mère japonaise en France.

まいちゃんママのパリで子育て
たいへん日記

仁義なき
ママの戦い
in フランス

仏式テーブルマナー

日本滞在最終日、手打ちそばが評判のお店へ足を運びました。

そこはちょっと薄暗くムーディーな店内で、ファミレスの空気は一切なし!子連れはいないし、ジャズが流れる中で紳士たちが静かに蕎麦をすすする音が響くのみ。

2歳やんちゃ盛りの娘を連れて入るか否か迷いましたが、日本を発つ前にどうしても蕎麦を食べたかった私は、娘に静かにするようよく言い聞かせて店内に足を踏み入れました。

蕎麦が出るまでに時間がかかることと、お子様用メニューはありませんとご親切にお断りをいただきましたが、大人中心社会のフランスにお子様メニューはありませんし、保育園では大人でもびっくりするアツアツの料理を提供されていますし、前菜でメインを待つことにも



大人の言うことをちゃんと聞かないとね、アイスもらえないんだから!

慣れているはずなので、きっと大丈夫です!まずは大好物の枝豆を注文。

食事中席を立たないことを徹底され、マナーが悪ければ追い出されることを体験している娘はじっと枝豆で空腹をしのぎ蕎麦を待ちました。

そしてメインの天ぷらそばが到着すると、「ワオー」と歓喜の声をあげ(欧米かっ!)おいしいを連呼して完食。それを見ていた店主からは天ぷらがサービスされました。

厳しく躾けてくれた保育園、ありがとう!母さんは大満足でまたフランスに戻るよ!

まいちゃんママ

夫婦でヨーロッパを放浪後、ワーホリを経てフランスに移住。結婚10年目に子を出産。育児に仕事に奮闘中。

●まいちゃんのパリでの日常は、ブログでもたまーに更新しています。
すめば都。
<http://sumebamiyako.jugem.jp/>

ネットショップオープン!
Noisette Store
パリ産の市グッス・教会メダリ・
かわいいアクセサリ……
これまでイベントでしか買えなかった
ノアゼットおすすめの
フレンチデイズアイテムが
お家で簡単に買えちゃう!
<http://noisette-paris.shop-pro.jp/>

日英翻訳
グループ
レストランのメニュー、
商品説明、会社概要 etc
あなたのサービスを本物の
外国語に翻訳してみませんか?
(英語・仏語に対応)
TAS & Consulting
ご相談は
keri@jp-tas.com
<http://www.jp-tas.com>

IRIS BLANC
Wedding Photo in Paris
パリでウェディングフォト・ハネムーンフォトなら
www.iris-blanc.com
申込時に「ノアゼットプレスを見た」と伝えると
カフェチケットプレゼント
お散歩フォトプランは別途です

配布先の情報についてはノアゼットのホームページ、<http://www.noisette-paris.net/> でご覧いただけます。

フランスパカニース! 仏東部(ニンシユ)コンテ地方で花屋を営むプリユノさんが集めているのは、ジョウロ。約8000個を道路に面した家、店の屋根、庭などにディスプレイ。初めて通る人は思わず足を止めてしまうとか。

マダム愛の わたくしミシュラン

第31回

ルーブル近くにオープンした スタイリッシュなレストラン



B メインの豚肉料理。焼き過ぎていたせいか、お肉が固かったのが残念。ビュレもソースもかなりあっさりとしたものだったので、少し物足りなく感じる。



C ミニココットで焼き上げられたルバーブのフラン。しっとり感がなく表面も焼き過ぎているせいか固かった。お味は悪くないが、とても残念。

ミシュラン☆店で腕を磨いたシェフの料理が手軽に食べれるということで、一気に人気が出たパリ1区にあるレストラン「Pirouette (ピルエット)」。

そのPirouetteのチームが新たに手がけたレストラン「Zebulon (ゼビュロン)」が同じく1区にあるというのでランチにうかがいました。

ルーブル美術館から歩いて数分という好立地にあり、店内は広々、居心地の良い空間となっています。

この日のランチメニューの前菜は茄子のお料理。トトロに焼き上げられた茄子の上には、スペインの生ハムが。そのコクのある塩味が淡白な茄子にぴったり。クルミとルッコラが香ばしさもプラスしてくれて、お野菜メインの料理でありながら満足できる一品料理に。

メインは、豚肉のソテーをマッシュポテトとグレービーソースで頂くシンプルなもの。味付けは上品であっさり。そのせいか、お肉の固さとパサパサさが気になりました。

デザートは、ルバーブの入ったフラン。しっとり感がなく、表面も焼き過ぎていて固い。美味しくないわけではないけれど、このお店でこのレベルなのは正直、残念。

人気のお店が同じコンセプトで2号店を出すことはパリではよくあるけれど、同じくらい人気を出すのはなかなか難しい。

こちらは今のところPirouetteを超えられる気がしないけど、場所も便利で使い勝手が良さそうだし、お味も見た目も日本人好みなので、これから期待したいレストランです。



Zebulon

(ゼビュロン)

住所：10 Rue de Richelieu 75001 Paris

電話：01 42 36 49 44

HP：www.ocnolis.com/zebulonpalaisroyal/



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。

- マダム愛の徒然パリ日記
<http://www.paris777.blog.fc2.com/>
- マダム愛の辛口食べ歩き日記
<http://www.parisresto.blog.fc2.com/>

夏期講習
フランス語 英語 古典ギリシャ語 ラテン語
開講期間 2016年7月21日～8月31日
受付中

Athénée Française
アテネ・フランセ
— 2013年に創立100周年を迎えました —
〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-11
03-3291-3391 <http://www.athenee.jp/>
JR御茶ノ水駅より徒歩7分 または水道橋駅より徒歩6分
東京メトロ神保町駅より徒歩12分

日本で、パリで12000部発行
ノアゼットプレスでは、
広告募集中です！

ちょっとモノ好きなフランス好き日本人が奪い合うように読んでいる(?)、ノアゼットプレスに広告を出しませんか。日本のフレンチレストラン、フランス系ショップ、もっと日本人に来て欲しいパリのレストラン……など、みなさまの投稿をお待ちしております！

お問い合わせは、
info@noisette-paris.net



これこれ。とりあえずこれ！



パリジェンヌ
社畜になる？

ロリアンヌの
東京アバンチュール

「とりあえずビール」の謎が解けた！

たわけ？！私の思い込みが一瞬で爆発した！

それで、私たちは15人分の飲み物を待った。飲み物が少しずつ来ても、みんなの分がなかなか揃わない。私たちは乾杯できず、ほぼ無口で10分ほどグラスを見つめながら待った。

そうしてわかった！日本人はビールが好きだから頼んでるんじゃない。早く乾杯できて、ワイワイ始めるためだと！

その日から反省した私は、別の大人数の飲み会に参加した。「ロリアンヌ、何飲むの？」と聞かれたので、「とりあえず生でしよう！」と自信満々に答えた。相手がビックリして「本当に日本の文化わかっているね！」と誉めてくれた。「いいえ、いいえ、そんな」と、ちょっと前の私を思い浮かべながら、心の中で笑ってしまったのでした。



もちろん2杯目からは熱燗よ。



ミエ・ロリアンヌ

東京大学に留学中の25歳フランス人女子。伝統的なのに現代的な日本が大好き。趣味は合気道！

吉野亜衣子の 毎日パリで困りました

第31回

KODAWARI ラーメン!

パリのグルメな友達から「一度行っておくべし」と教えてもらったのが「こだわりラーメン」。ラーメンの名前かと思ったら、お店の名前らしい。パリでありがちな外国人（日本人から見ると、って意味で☆）による日本ラーメンだろうな、と期待せず、左岸の飲食店がにぎわう街並みへ。うーん、ラーメン屋見当たらないな〜、と通り過ぎそうになったらとんでもない店を発見。パリに「オールウェイズ 三丁目の夕日」あるよー!

↓こちら塩ラーメン。浮いているのはトマトです



このドア、どこでもドアなんじゃないの? 昭和限定の。というくらい完全に作り込んだ昭和レトロな街並みが再現されています。います、というか昭和の終りの方に生まれた私にとって

←圧倒されるこだわりの内装。カタカナも漢字もひらがなも読めないフランス人に細部のつくりこみが伝わらないのが悔しい。

ては再現というか「横浜ラーメン博物館」にきた感じです。ラーメン屋台、スナック、駄菓子屋、電信柱の標識まで、絶対フランス人わかってないけど、細部までかなり気を配ってます。

お店はフランス人で混み合っていて、日本人の感じの良い店員さんが案内してくれた2階はまた雰囲気がガラッと変わって上品な古民家風。天井が畳です。もしや、私が知らないだけで昭和初期ってそうだったのかな? 日本人のこちらが不安になるくらい、堂々たるジャポニムードです。テーブルにはお重がカッコよく置いてあり、開けてみると空です。わからん。

肝心のラーメンは、鶏白湯ラーメン、地鶏しょうゆ・塩、黒ゴマにんにくの4種類。12ユーロ。つまみに枝豆、ひじき、と来て「wakame」。気になって頼んだら茎ワカメでした。

大きいテーブルに座り、私たちの後にフランス人の男女グループがワイワイ隣に着席。箸をどう使うかで盛り上がり中。そして先にラーメンが到着した私たちを凝視。「ほら、ああやって麺を掴むのよ」「箸、あれが正しいのね」など視線が集中して緊張していると1歳の娘が男らし

→この勢いで「スナックらぶ」も開店してほしい。

く素手で麺をわしづかみ。フランス人たちに「細かいことは気にするな!」と勇気を与えていました。

食べてみると少し麺が柔らかめ。フランス人はアルデンテが嫌いという噂もあるので納得。隣のグループを見てみると、届いたラーメンを箸で必死に食べて無言。うまく麺を掴めずどんどん伸びてきて、どんぶりが麺でいっぱい。見た目はもうUMA（未確認生物）みたいです。ああ、どうかラーメンを嫌いにならないでほしい。

ともあれ、日本の味をおいしくいただけだし、内装のKODAWARIは半端じゃない。あとはこの内装を生かして肝試しできたり、スナックのママさんが優しく叱ってくれたり、落語家さんが寄席をしったりしたらまた行くかも! ってアミューズメントパークじゃないんだって。

吉野亜衣子

ラジオ局を辞め、夫の留学についてパリへ。ソルボンヌ大学にてフランス文化を学び帰国。日仏文化交流のためのNOISETTEを設立。



- NOISETTE 公式ブログ 今日もパリで困ってます!
<http://www.noisette-paris.net/aiko-paris/>
- FM えどがわ (83.4MHz)
『季節は彩りの中で』(木曜AM9:00~11:00) 内コーナー『毎日パリで困りました』に隔週で出演中!

CEPAGE マダムの ハッタリフレンチ

〜明日ホームパーティーになっても作れる簡単フレンチレシピ〜

今月のメニュー

じゃがいもとソーセージの アルザス風サラダ

【材料】

じゃがいも 4個 / 太めのソーセージ 2本 /
パセリ 少々 / 玉葱 半分 / 粒マスタード 大2 /
マヨネーズ 大4 / シードルヴィネガー 大1 /
塩胡椒 少々 / カレー粉 大1 / 生クリーム 大2 /
オニオンフリット 少々

- 1 じゃがいもは皮つきのまま、よく洗って茹でて大きめの一口大に切る。
- 2 ソーセージは茹でて一口大に切る。玉ねぎはみじん切り。
- 3 粒マスタード、マヨ、ヴィネガー、塩胡椒、カレー粉、生クリームをよく混ぜて①、②を和えてオニオンフリットとパセリを散らす。



小さなじゃがいもでコロコロ作るのもおススメ。オニオンフリットの代用として、ポテトチップスを砕いてトッピングも可。ピリ辛にしたい場合は、唐辛子を少々ふるとビールのおつまみにもなります。シードルヴィネガーはりんご酢や白ワインヴィネガーで代用可能。

城 実保

在仏20年。ワインとおもてなしサロン「CEPAGE」主宰。パリと横浜を年に5〜6回往復する食いしん坊マダム。ワイン&おもてなし料理レッスン、パリ在住の方はもちろん日本からご旅行の方も大歓迎いたします。お問い合わせはブログのコメント欄へお気軽に。

- CEPAGE 〜ワインが身近にある暮らし
<http://mihocepage.blog47.fc2.com/>

ノアセットプレスが パソコン・スマホで読めます!

ノアセットの公式サイトで会員登録すれば、
ノアセットプレス最新号が毎月自動配信!



<http://www.noisette-paris.net/noisette-press/>

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。

パリ名物(?)の移動式ディスコ〜

夜のパリの街中を華々しく駆け抜けていくバスがあります。名付けてビュス・ディスコテック。移動式ディスコです。狭いところに男女がうごめいていて、傍目にはちょっとばかりいかわしいものに感じられますが、実際は至って健康的。その証拠に、フランスのオタクの祭典「ジャパン・エクスポ」とコラボしたり、アディダスが協賛した号が走ったりしています。単に、企業や仲間内でレンタルするもののよう。でも、バスの中でバランスを取りながら踊って結構大変なはず。フランスの運ちゃん荒いですからね。体幹を鍛えるには良いのかももしれないけれど、これって結構苦行かも〜。



トモクンの

パリコレ

ダンダゴ

トモクン

45歳。在仏21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「友くんのパリ蜜の市散歩」にて。

- 友くんのパリ蜜の市散歩 <http://tomos.exblog.jp>

À bientôt!



Noisette Press

Numéro 80

発行元: ノアセット東京オフィス

〒160-0023 東京都新宿区西新宿8-12-1 サンパレス新宿603

<http://www.noisette-paris.net/>

タイトル illustrations: Masumi Yamaguchi

編集: 山本貴也

