

サリュ・ラ・フランス2周年記念 仏蘭西倶楽部プロデュース

パリと南仏で素顔のフランスを 楽しみましょう!ツアー

ニース・モナコ・エズ・アンティープ・
カンヌ・マルセイユ そして パリ

2008 11/22[±] ~ 29[±] 6泊8日間
¥378,000

お陰様で、この秋、サリュ・ラ・フランスは創刊2周年を迎えます。
2周年を記念いたしましてサリュ・ラ・フランス的な目線で素顔の
フランスを楽しむスペシャルツアーを企画いたします。
仏蘭西倶楽部主宰・シャンソン歌手 貝山幸子プロデュースの楽しい事
が盛りだくさんのツアーです。素顔のフランスを満喫しましょう!

旅行日程

予定航空会社: エールフランス航空

22,23日	ニース泊: メリディアン (ビーチが目の前です)
24日	マルセイユ泊: キリヤド・サントル・ マルセイユラバトール (港そばです)
25,26,27日	パリ泊: ホテル・ノルマンディー (ルーヴル美術館が目の前)
28日	出発は、23時15分です。 最終日も一日パリを楽しめます。

*南仏では特別チャーターバスにて、ご案内いたします

募集人員 20名 (最少催行人員 15名)

*上記代金はツインルーム利用1名様のみです。シングルルームご希望の方は追加料金がかかります。朝食6回・昼食3回が含まれます。
*成田空港施設使用料、燃油サーチャージ、現地空港諸税は含まれておりません。
*成田空港発着となります。(成田空港までのアクセスはご相談ください)

■資料請求・お問い合わせ

<仏蘭西倶楽部>

E-mail france-club@cia.co.jp
ツアー専用ダイヤル 090-2360-5547

ご旅行ご参加の方には、仏蘭西倶楽部から
素敵なプレゼントが...お楽しみに!

旅行企画・実施: 株式会社ジェイティービー首都圏 新宿西口支店

フランス大好きな人のための小さな情報誌

TAKE
FREE

Salut La France

今だから伝えたいフランス [サリュ・ラ・フランス]



特集 ドキドキ・アパリティフ

vol.12
Une brochure sur la France

Photo:Yolliko SAITO

素顔のパリ 20区物語

vol.12

Photo:Yolliko SAITO

夏の終わりの夕暮れ時。
街並みを眺めながら、
プライベートタイムヘシフト。
そんなとき、アペリティフは
欠かせないアイテムです。
今日の夕食は、おうちご飯？
それともレストラン？
Salut la franceはアペリティフ
をお勧めします！



1. かつこい!
2. 下町ベルヴィル ハッピーアワーの看板
3. パナシェをストローで
4. 夏の夕暮れ カフェのテラス
5. リカーとビール。ちょっぴり不機嫌そうだけど...アペリティフ飲んで仲直り!
6. 休日のアペリティフタイム

Apéritif

アペリティフの語源はラテン語の開くという意味のaperire。料理を食べるために胃を開くという意味があるそうです。フランス人が集まるホームパーティーに行ったら最初に驚くのがアペリティフタイムの長さ。およばれの時間10分過ぎに行ったら一番乗りって事も多々ある。みんなが集まるまで延々とアペリティフタイム。山盛りのポテトチップス、ポップコーン、ナッツ、ピスタチオ、オリーブ。少し人が集まってくると、大きな銀のトレイに乗ってカナッペが登場。シャンパンや白ワインでもうホロ酔いです。やっと、ディナータイムに突入!気がつくともう二時間経過。この後も延々とディナータイムが続いていきます。飲む事、食べる事、おしゃべりする事。この3つを最大限に楽しむのがフランス流なのです。

アペリティフの反対はディジェスティフ(digestif)=食後酒。リキュールやブランデー類が代表的。私がよく飲むのはカルバドスやシャルトリューズかな。

*カルバドス りんごのブランデー

*シャルトリューズ シャルトリューズ修道院に伝えられた薬草系リキュール。

*お勧めアペリティフ

*モナコ 仏蘭西倶楽部イチ押しです。ビールとグレナデンシロップ。ビールが苦手な人はレモネードをプラスしてさっぱりと。色もかわいいでしょ!

*パナシェ ビールとレモネード(ソーダ)を同量そそぐ。口当たりのいいジュースみたいなカクテルです。

*モヒート ラム、ライムジュース、砂糖、ソーダを加え、これにクラッシュアイスと、ミントの葉を入れて混ぜたもの。夏らしくさわやかです。自分の好みに合わせてミントをつぶします。食後酒で飲むのもいいですね!

Photo Yolliko Saito / Mayumi Abe



モナコ



モヒート

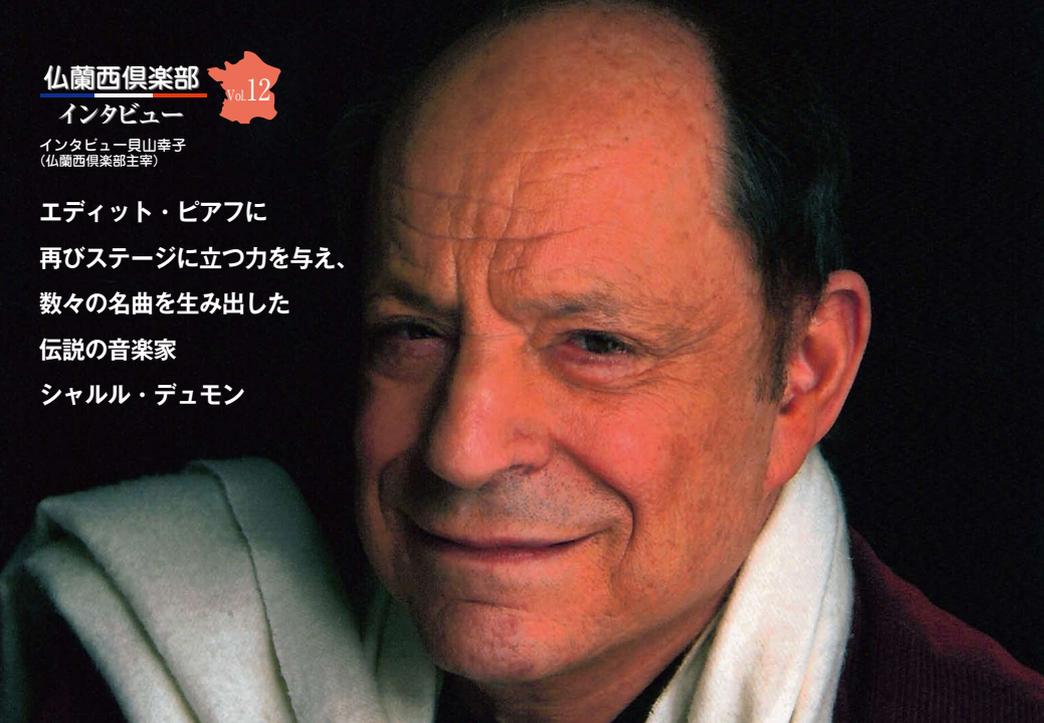


パナシェ



NIHON酒と
キュウイのカクテル

エディット・ピアフに
再びステージに立つ力を与え、
数々の名曲を生み出した
伝説の音楽家
シャルル・デュモン



エディット・ピアフとの出会いは私の人生を大きく変えました。
彼女の最後の3年間、彼女のために40曲シャンソンを作りました。
他の人にもたくさん曲を書いたし、自分のためにも書きました。
私が生み出したシャンソンは全て私の子供達です。
その中に、とても出来のいい子供（ヒットしたり）がいたり出来の悪い子供（ヒットしなかったり）が
いたりね…。私に多くの富を与えてくれるいい子供もいます。
私はすべての子供達を（曲）を愛しています。そしてすべての子供達を誇りに思います。

Charles DUMONT

7月14日。パリ祭のコンサートのために来日していたシャルル・デュモンさんへのインタビュー。ピアフの為に作った曲“Les mots d' amour～愛の言葉”は私が大好きな曲。この曲に出会ってピアフの歌が好きになった。
レコーディング中のミニアルバム（全6曲）の中で、デュモンさんの曲は3曲。“愛の言葉”“Mon dieu～私の神様”“Belle histoire d' amour～美しい恋物語”。その他にも“Non, je ne regretted rien～水に流して”など名曲がたくさんある。尊敬するデュモンさんとお話ができるとは。
この素晴らしい機会を作ってくくださった、チバエンタープライズの千葉美月*1さん。音楽評論家の大野修平*2さん。本当にどうもありがとうございました。
登場したデュモンさんは、優しく温かく大きなお茶目な方でした。

日本で多くの歌手があなたの歌を歌っています。
どう思いますか？

とっても素晴らしいことです。光栄に思います。フランスから遠く離れた国で、私のシャンソンが長い間多くの歌手に歌われている。私は作曲家としては特別で、自分でも歌います。私の作った歌を通じて、多くの日本の歌手、ミュージシャンと出会い共演できるのは素晴らしいことです。自分の曲ですが、日本の歌手の歌を聞いて、歌い方の発見もあります。君が大好きだと言ってくれた“愛の言葉”は僕も大好きな歌だ。そうそう“Belle histoire d' amour～美しい恋物語”のエピソードを教えよう。ピアフの歌で、恋人のボクサー・マルセル・セルダンが死んでしまった悲しみの中で作った歌が、“Hymne à l' amour～愛の讃歌”だと言われている。彼女も自分でそう言ったこともある。でも、歌詞は「もし、いつかあなたと離れるときがきたら・・・」で、この歌はセルダンの死ぬ前に作られた歌。私がピアフと出会ったのは1960年。その時にはもうセルダンは亡くなっていてピアフはまだ悲しみの中にいた。ある日ピアフがセルダンを思って自分の苦しみを歌詞にした。それに私が曲をつけたのが、“美しい恋物語”だ。“どんなことをしても、決してあの美しい恋物語を忘れることはできない。誰も彼の代わりにはならない。”って歌ってるでしょ。この歌こそが悲しみの中でセルダンを思って作った歌なんだ。君にとっては興味のある話だろ！
“Non, je ne regretted rien～水に流して”は私が作った歌の中で、世界中で有名になった曲だと思う。出会った時ピアフは

もうかなり体が悪くなっていた。おそらく彼女は自分がもう長く生きられないことを知っていたんだ。“いい事も、悪い事も人生の中にはたくさんあった。でも、もうやりたいことは全てやりつくした。たとえ明日死んでも私は後悔をしない”とね。亡くなる二年前に彼女はこの歌を歌い始めた。

プライベートはどんな音楽を聴きますか？

どんなジャンルも聞きます。ジャンルで音楽を区別しない。どんなジャンルの中にも良い音楽と悪い音楽があるでしょ？いい音楽ならなんでも聞きます。

作曲家と歌手とどちらが好きですか？

私はとてもついていると思う。自分で作った歌を自分で歌って聞いてもらえるんだからね。作詞、作曲、歌う事、全てが好きです。

リラクスの方法はなんですか？

うーん、何にもしない。何にも考えない。

お気に入りのアペリティフは

食事に合わせてアペリティフを選ぶけど、一番多いのはシャンパンかな。

昨年公開の映画、「エディット・ピアフ～愛の讃歌」の中の後半部分で、若い作曲家がピアフのために作った曲を演奏して、それを聞いたピアフが再び歌う力が湧いてきたシーンは記憶に新しい。1960年10月5日シャルル・デュモンはピアフの家を訪ね、“Non, je ne regretted rien～水に流して”を弾いた。その後、ピアフが亡くなるまでの3年間、数々の名曲を彼女のために書き上げた。ピアフの死後、歌手として、作曲家として積極的に活動しシャンソン、映画音楽など華々しい功績を残している。
<http://charlesdumont.free.fr/>



*1 千葉美月さんオーナーのシャンソニエ「バルバラ」赤坂見附近くの素敵な空間です。[バルバラ]
TEL / 03-3586-4484 HP <http://www.mcbarbara.jp/>

*2 音楽評論家 大野修平さんのサイト
フランス音楽情報がぎゅっりつまっています。
[昨日と今日のシャンソン サ・ガーズ] HP <http://la-chansonet.com/>

NIHON酒で楽しむ アペリティフ

カンパール
Quimperで楽しむフレンチ



Photo : Mayumi ABE

「オリーブ」「セドライトマト」
株式会社 オリーブ ドゥ リュック
東京都調布市国領町 7-50-6-301
TEL 042-439-6751

日本酒「開運」
土井酒造所 静岡県掛川市小貫 633 番地
TEL 0537-74-2006

P9 掲載
MARGIER [エキストラバージンオリーブオイル]
ゲランドの塩「海の果実」
株式会社アクアメール
TEL 03-5414-7187
<http://www.aquamer.co.jp>



「ねえ、どうして日本人は日本酒をアペリティフで飲まないの?白ワインみたいだもん、カシスのシロップ入れたら美味しいよ。」パリエジェヌのクリスチーナがアイデアを出してくれた。日本酒ってなんかとっても神聖なもので、なにかで割って飲むなんて言語道断!食前酒で飲むイメージも全然なかったけど、あらっまあ、不思議。ミントのシロップとペリエで割ったり、クレームドゥカシスとペリエ。グレープフルーツとレモネード・・・日本酒は素敵なドキドキ・アペリティフへと変身したのです。

今日は、料理上手のお友達、デコさんが赤シソでシロップを作ってきてくれました。シャンパングラスに夏の香りっぱいの赤シソシロップを入れて、キリリと冷やした静岡県掛川市の地酒「開運」純米大吟醸を注ぐ。お酒が弱い人はペリエも少し入れるといいかもね。健康的なさわやかな香り漂います。割合はお好きにどうぞ! 仏蘭西倶楽部特製、夏のアペリティフの完成です。アペリティフのおつまみにアンチョビ風味のオリーブとコルニッション(ピクルス)、夏の香りのセドライトマトとセロリラヴ(根セロリ)の酢漬けと黒オリーブをリュックさんが持ってきてくれました。私の大好きな生ハムとスモークサーモンと一緒にカンパール陶器のアラカルトプレートにお行儀よく並べましょう。グレープフルーツにオリーブオイルとゲランドの塩をばらり。フルーツを使ったさわやかな簡単おつまみです。オリーブオイルにバゲットをつけてパクリ。オープンの中のチキンの丸焼きができるまであともう少しなのにね。ディナーが始まる前にお腹がいっぱいになりそうな、美味しいアペリティフタイムです。



カンパール陶器日本総代理店 株式会社 ムィゼ

SHOP PLACE OPERA
プラスオペラ
東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティ 1 階
TEL 03-5353-0567
営業時間 : 11:00 ~ 19:00

LE SALONNE MUSEE
ミュージアムショップ プルサロン・ドゥ・ミュゼ
神奈川県横浜市中区日本大通り 11
横浜情報文化センター 2 階 ニュースパーク
TEL 045-640-1151 営業時間 : 10:00 ~ 17:30



アラカルトプレート (シリーズ) フルリーロワイヤル ホワイト
牡蠣の形のような 6 つのくぼみには優しい花が描かれ、
箸の線に遊び心をさえ見えてきます。
海の幸に恵まれたプルターニュでは生牡蠣を頂くプレートです。
サイズ 25cm / 全額 12,000円の品 特別価格 8,800円(税込)



佐藤陽一のワインなひと時

vol.12 アペリティフについて

一般的にアペリティフというと、何か“食前酒”と、お酒に限定されてしまうことが多いのですが、食事の前に軽く何か飲み物を飲むという行為を“アペリティフ”と呼ぶと私は解釈しています。

食事の前に“さあ何か食欲の出るものを飲みましょう！”と考えるのではなく、これから始まる時間をいかに楽しもうか、何か少し今までの状況から少しクールダウンして、そこからまた次に向かう素敵なファンクションとでもいうのでしょうか、一息入れる感覚がアペリティフであるように思えます。

フランスなどでボルドーのシャトーで晩御飯という場合は大体シャンパーニュを片手に庭やテラスでたったまま約1時間ぐらいいはあでもないこーでもないといろんな話が出て盛り上がり、オーストラリアなどではみんな沈む夕日と地平線を見ながらこれもまた立ったままビールをぐくぐく飲んでいたり、「なんか楽しいなー今日もこれからご飯だし」見たいな感じで、だんだんリラックスしていくように思います。

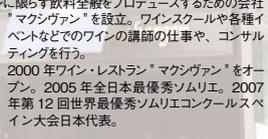
考えて見ますと、いきなり座って食事ですっていうのもいいのですが、知ってる人だけのときは別に、初めて会う人が混じっていたりした場合、そのままにイントロとして、少し話をしておいたほうが、ご飯中もねに困りませんし、逆に言うとかアペリティフのときから「あんまりこの人とは話が合わないなー」と感じたら、少し意識的に離れ

て座るとか、アペリティフにはいろんな役割があるので。マクシヴァンでは圧倒的にアペリティフとしてはシャンパーニュが人気です。こちらもその期待感を裏切らないように、泡のしっかりとした状態で、きりりと冷たく、そしてゲストにもよりますが、あまり“切ない量”にならないように、サービスを心がけています。

その他にはやはり欠かせないビール、“フィノ”に対して軽くすんなり飲めてしまう“マンサニージャ”というタイプのシェリーを基本的にはお勧めしております。

佐藤陽一

1962年大阪出身。料理人をめざし東京、横浜での調理の修行後、渡仏。1987年から3年間、フランスで修行。世界最優秀ソムリエのフィリップ・フォーレ・ブラック氏の「ビストロ・デュ・ソムリエ」で研修した。帰国後はエノテカー・ペンキョーリ（銀座）、タコノ・ロビュション（恵比寿）、オストラル（銀座）などのシェフ・ソムリエを経て独立。ワインに限らず飲料全般をプロデュースするための会社「マクシヴァン」を設立。ワインスクールや各種イベントなどでのワインの講師の仕事や、コンサルテイングを行う。2000年ワイン・レストラン「マクシヴァン」をオープン。2005年全日本最優秀ソムリエ。2007年第12回世界最優秀ソムリエコンクールスペイン大会日本代表。



MAXIVIN マクシヴァン

〒106-0032 港区六本木7-21-22
TEL 03-5775-1073 FAX 03-5775-1074
昼 水曜日から土曜日 11:45 ~ 14:00 L.O.
夜 月曜日から土曜日 18:00 ~ 23:30 L.O.
定休日 日曜日 HP <http://www.maxivin.com/>

▲パリお宅訪問

vol.12

アペリティフに最高 コメディフランセーズのカフェ
Café Bar Le Nemours
2, place Colette 1区
Tel.: 01 42 61 42 16 Metro: Palais Royal

パレロワイヤル・ルーヴル美術館・コメディフランセーズと、素敵な建物に囲まれているカフェ。1年中テラスが出ているから、冬でも夏でもパリの街と一緒にアペリティフを楽しめます。仕事帰りのサラリーマン、これから劇場に行く人、学生、観光客といろんな人が利用している。仏蘭西倶楽部（VJ）支局は外口7番線の Tolbiac そば。1番線と7番線が乗り入れているこの駅は私たちにとっても便利。素敵なサーヴィスのお兄さんの笑顔についていける長居してしまおう。通称“待ち合わせカフェ”です。



陽光あふれるプロヴァンスから、オリーブオイルだより。

黄金色のひとしずくをお料理に加えるだけで、優雅な香りともろやかな味わいが楽しめるオリーブオイル。太陽の光を浴び、緑の葉を一年中絶やすことのないオリーブの樹々は、ヨーロッパでは繁栄と豊かさの象徴として人々の生活に寄り添い、美食の彩りをもたらしてきました。地中海のギリシャ、緑豊かな大地をもつイタリア、太陽の国スペイン…、古代からからじつにさまざまなテイストのオリーブオイルを生み出してきた国々です。生産量も世界規模、私たちが気軽にオリーブオイルを楽しむという恩恵を彼らから享受してきました。対して、美味しいバターというイメージのフランス。濃厚さと口どけがたまらない“バターの親友”バターは根強い人気です。けれども南仏プロヴァンス地方の人々にとっては、親友の座はオリーブオイルにとって代わるようです。豊潤な大地、降り注ぐ太陽の光…。プロヴァンス地方は量こそ偉大なオリーブの国々にはかきませんが、その良質さと味わいの繊細さを損なわないよう、丁寧にオリーブオイルを作り続けてきました。

ミシュランの星に輝くスターシェフたちが芸術の血に黄金色のしずくを魔法のように使い、パリの街にもオリーブの実やオイルを扱う専門店が増え、アペリティフとしてたとえばオリーブの実はとてもポピュラーになっています。そしてA.O.C.の基準もオリーブオイルにもたらされるようになりました。品質と味わいにこだわるフランスならではの「原産地呼称統制」は、さまざまな厳しい基準をクリアしたオリーブオイルだけに与えられます。現在フランスでは、このA.O.C.を取得しているオリーブ生産地は8か所のみ。このうち個性豊かな2つのA.O.C.エキストラバージンオリーブオイルをご紹介します。

A.O.C.パレドボードプロヴァンス

南フランス、レボードプロヴァンスという小さな村の麓にあるレ・ボーの谷。美しいぶどう畑やオリーブ畑が広がっています。小さな谷から世界的美食家をうならせるワインやオリーブオイルがつくられています。“カステラス社”のオリーブオイルは、レ・ボーの谷で育まれたオリーブの実を4種類ブレンドしています。爽やかなキレのある香り、後味にぴりりとスパイスなアクセントのある若々しいフレッシュな風味が特徴。

A.O.C.パレドボードプロヴァンスCastelas
エキストラバージンオリーブオイル
(229g) 2,500円(税込)



A.O.C.エクサンプロヴァンス

南仏という思い浮かぶのはエクサンプロヴァンスではないでしょうか？かつてのプロヴァンス地方の首都、そして画家セザンヌがこよなく愛したかの地は、優れた気候のおかげで良質なオリーブオイルの産地として名を馳せています。“マルジェ社”はエクサンプロヴァンス郊外で4代続くオリーブとワインの生産農家。果実の段階で熟成させているオリーブオイルはソフトでマイルド。オリーブのピュアジュースといった味わいで魚料理などにぴったりです。

A.O.C.エクサンプロヴァンスMARGIER
エキストラバージンオリーブオイル
(229g) 3,150円(税込)



文/渡辺敦子(株)アクアメール

フランスの美味しい食材をお届けする(株)アクアメールの広報担当。「若々しくピリリとした味わいのカステラスはフランスパリのついでにレッキングとしても。穏やかで素材の邪魔をしないマルジェは、ホタテやスーアの仕上げにたすいやすい9が私の好みです。いろいろ使い分けが楽しめますね！」

商品のご購入・お問い合わせは
株式会社アクアメール 東京都港区赤坂8-4-7電話03-5414-7187
<http://www.aquamer.co.jp>

シャンソン至上主義

chanson française

vol.12

貝山幸子
Sachiko KAIYAMA

“アペリティフとシャンソンでドキドキしましょ!”

アペリティフタイムはドキドキの入り口。大好きなあのひとと一緒に飲みたい。でも、食事に誘う勇気はない。飲みになんか誘えない。そんな時はアペリティフに誘っちゃいましょう!待ち合わせはお気に入りのカフェ。いつもは、生ビール大ジョッキの私も、こんな時は女の子らしいバラ色のアペリティフ、「モナコ」を頼んじゃいます。話が進んでもう一杯。なんだか、かなりいい気分。彼もなんだか楽しそう!「お腹すいてきたね。なんか食べにいかない!」場所を移してディナータイムへ。心の中で小さなガッツポーズ!綿密な計画のくせにさりげなさを装うためには、アペリティフは欠かせないアイテムなのです。

アペリティフ=ドキドキという方程式のもと、アペリティフコンサートシリーズがスタートです。シャンソンにはいろいろな愛の形の歌があります。歌の中の主人公と自分を重ね合わせて、泣いちゃったり、悲しくなったり、恋がしたくなったり、ドキドキしたり、素敵な恋の妄想の旅へ!あつ、空想かな? (妄想は誰にも迷惑をかけないから・・・おまけに夕夕だし) アペリティフ&SACHIKOのシャンソン。最強タッグで美味しくお楽しみくださいませ。

貝山幸子ニューアルバム、発売日が変わりました。次号でご案内いたします!もうしばらくお待ちくださいませ。

アペリティフ・コンサート

貝山幸子 仏蘭西歌会

Vol.1
in 代官山

2008 8/27

会場 **style's** スタイルズカフェ
ラフェンテ代官山本館1F

時間 アペリティフスタート 18:30
コンサートスタート 19:30

料金 5,000円 (アペリティフ+スペシャルディナープレート付き)
*この日のためのシェフと美味しいフランスの
最強コラボレーション。美味しいフランスを!

出演 ヴォーカル 貝山幸子
ギター 白石庸介
ヴァイオリン 渡辺 剛

■ご予約・お問い合わせ
E-mail france-club@cia.co.jp
TEL 090-2360-5547
HP http://www.france-club.jp/

アペリティフ・コンサート全国ツアー計画中

サリュ・ラ・フランスがこの秋2周年を迎えます。

全国の読者の皆様のおかげです!多くの皆様とシャンソンを聞いていたきた貝山幸子~仏蘭西歌会全国ツアーを計画中です。

一緒にアペリティフ・コンサートを主催しませんか?
シャンソンと一緒にフランス文化もお届けします!
お気軽にお問い合わせください。

*お問い合わせ
E-mail france-club@cia.co.jp
TEL 090-2360-5547
HP http://www.france-club.jp/

今だから見たい フランス映画 vol.12

レネットとミラベル 4つの冒険

4 Aventures de Reinette et Mirabelle

1986年 フランス 監督:エリック・ロメール
出演:ジョエル・ミケル、ジェシカ・フォルド他

パリに恋をし始めた時、のめり込んで見たあのエリック・ロメールの映画。私の若い生活にかなりの影響を与えた。まず最初に目標にしたのが、「フランス語を早口で話すこと。」ロメールの映画でおしゃべりは、街の風景。カフェでも食卓でもとにかくみんなよく話す。議論なのかケンカなのか、わかりにくい「高ーいテンションでとにかく話す。」驚いたのが食卓のシーン。キュウリもトマトフレッシュもかごと丸ごと盛ってある。それにかぶりついたり、ナイフで好きなだけ切りながら食べる。パリのアパルトマンに住んだときまず最初にやったのがそれ。まあ、結局何でもいっわけです!だって、フランスに恋しちゃったんだもん!エリック・ロメールの作品をもう一度見直そう!アペリティフを飲みながら、エスプリの利いた深いドキドキ感を味わいませよ。レネットとミラベルは私が一番最初に見た、ロメールの作品です!

■あらすじ■

絵を描くのが好きなパリエジヌのミラベルは田舎でレネットと出会う。二人はパリで一しょに住みながら都会の様々な出来事や人々に遭遇して、おかしきも可愛らしい冒険を体験する。2人の少女の日常を、田舎の自然や空気、パリのカフェや町並みを見ながらイキイキと描いた短編オムニバス。第1話「舞の時間」、第2話「カフェのボーイ」、第3話「物乞い、万引、ペテン師」、第4話「絵の販売」

貝山幸子
シャンソン歌手/サリュ・ラ・フランス編集人/仏蘭西倶楽部主宰

仙台市出身。1993年単身パリへ。パリでたくましく生活しながら音楽探訪の日々を送る。97年パリで音楽活動を再開。99年帰国。超次元音楽祭やカフェ・コンセルシエールシリーズをプロデュースし、日仏で独自の世界を発信する。2003年にアルバム「月を噛む」発表 (NES18964 2700円)。フランス語の「東京ブギ」 蘇州夜曲」は、日仏で高い評価を受けている。乙女座 5型



アペリティフの後は、劇場へ!
“8人の女”でおなじみのフランスの作家“ロバール・トマ”の名作“フレディ”この秋上演。

テアトル・エコー 136公演

フレディ

作/ロバール・トマ
演出・翻訳/上原一子
出演/安原義人 他

この世はサーカス 人間の本性を見なければサーカスの舞台裏へ
サーカス一座の サスペンス・コメディ

2008年
10月17日(金)~29日(水)

- 会場 恵比寿・エコー劇場
- 料金 一般 5,000円
学生 3,000円 (劇団扱いのみ)
- 9月6日(土) チケット発売
テアトル・エコーチケット専用電話
TEL 03-5466-3321 HP <http://www.t-echo.co.jp/>

Sincère
INTERIEUR BOUTIQUE

サンセール・ インテリアブティック

Sincère 本物のライフスタイルとフランスブランドインテリアをご提案。
フランスの優雅なテイスト満載の素敵なサイトショップがオープンしました。

オーダーカーテン・雑貨・テーブルウエア・家具...他

京都発、フランスの香り漂うサイトでお待ちしております。
<http://www.sincere-kyoto.net/>

仏蘭西倶楽部会員登録の皆様への

お詫びとご連絡

いつもサリュ・ラ・フランスを応援してくださりありがとうございます。データ管理システムに予期せぬ障害がござりまして、ご登録データが消滅してしまった方がいらっしゃることが判明いたしました。2008年1月より仏蘭西倶楽部インフォメーションがお手元にとりていない方は再度、ご登録のご連絡をいただけますようお願いいたします。お手数をかけいたしますことをお許しください。

再登録係り
メール info@salut-paris.com
ファックス 03-5488-7783
(お名前・ご連絡先・メールアドレスをお送りください)

仏蘭西倶楽部

読者プレゼント

- * アクアメール CastelaS エキストラバージン
オリーブオイル(229g) 9P掲載 3名
- * サンセールインテリアブティック テーブルセンター
20×30cmサイズ 2名
- * カンパニョネ カフェオレポブル 小 11cm
パリエローヴァイナルホワイト 3名

●応募方法

お名前、年齢、ご住所、電話番号、メールアドレス、ご希望の商品を明記の上
* FAX 03-5488-7783
*メール france-club@cia.co.jp
*ハガキ〒 108-0074 東京都港区高輪 2-1-13-205
キャトルヴァンアン コーポレーション内
サリュ・ラ・フランス読者プレゼント係
へご応募ください。尚商品の発送をもって発表とさせていただきます(2008年9月31日締め切り)

仏蘭西倶楽部会員募集中 (年会費・会費無料) 詳細は <http://www.franceclub.jp/> にて

Salut La France

■ 2008年8月10日発行 (隔月10日発行) 第12号
発行 仏蘭西倶楽部

(キャトルヴァンアンコーポレーション内)
配布先: 日本全国のフランス関係機関他
FAX 03-5488-7783
E-mail france-club@cia.co.jp
HP <http://www.franceclub.jp/>

発行人: Yuko YOKOYAMA
編集人: Sachiko KAIYAMA
編集: Madoka YOSHINO

Harumi DOI
Juniko Kamata
デザイン: Yuichi WATANABE
Mari KURIHARA
Photo: Yuliko SAITO
Mayumi ABE

印刷: CIA Corporation
merci à Kaori, Tamako, Sachiko, Shoko, Takako,
Rie, Shuko, Junjun
© 仏蘭西倶楽部
本誌掲載の記事、写真の無断転載を禁じます。