

フランスな1枚



冬の巴黎
コンコルド広場から
エッフェル塔を望む

PHOTO : YOLLIKO SAITO

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

vol.2

GALERIES
LAFAYETTE



特集

シャンパーニュ



1



3



5



4



6

noël (ノエル)
nouvel an (新年)
vacance d'hiver (冬休み)

冬は楽しい事がたくさん。
シャンパンの似合う季節です!

- 1 ビストロでシャンパンを楽しもう
- 2 きりっと冷たくして!
- 3 13区のアパルトマンの窓辺から
- 4 4区のとある店のショーウィンドー
- 5 カジュアルに楽しめる、シャンパンバー
- 6 ルーブル美術館 ナポレオンの間バリエーで一番

photos 1-5 Harumi DOI



2

素顔のパリ
20区物語
vol.2

シャンソン至上主義 chanson française vol.2 貝山幸子 Sachiko KAIYAMA

“ 仏蘭西の元祖ハンカチ王子 ~シャルル・アズナブール”

2007年2月、彼が日本に来る! アズナブールが来る!
“ サリュ・ラ・フランス ”の読者の皆様、フランス音楽界の最後の大物アズナブールを知って下さいませ!! アルメニア系フランス人で、82歳。“ 昔凄かっただろう歌手 ”はたくさんいるけど、82歳の今もアズナブールの歌唱力、ステージングは凄い! 歌いながら軽やかにステップを踏む姿はセクシー。1940年代にエディット・ピアフに才能を認められ、その後、名曲をたくさん世に送り出しスターに。今も彼は現役バリバリなのです。一番の代表曲は “ ラ・ボエーム ”。モンマルトルを舞台にしたほろ苦い青春の歌。この歌の最後にアズナブールはハンカチを客席に投げる。すぐさまハンカチ争奪戦が始まる。そう、フランスでハンカチと言えばアズナブールのトレードマーク。彼こそが元祖ハンカチ王子なのだ。

私がパリで学生をしていた時、パレドコングレ (コンサートホール) 近くで小さなおじさまとすれ違った。しばらく歩いて突然気がついた。“ アズナブールだ!! ” 大声で叫んだ次の瞬間、私は走り出し、驚いて振り向いたアズナブールをがっしりと抱きしめた。
“ 貴方が大好き、私は貴方の歌が大好きな日本人です ” 覚えてたのフランス語でまくし立てながら私はアズナブールから離れなかった。
“ アリガトゴザイマス ” 日本語で答えてさりげなく私をすり抜け、微笑みを残しアズナブールは行ってしまった。その夜、歌番組の生放送で歌うアズナブールを見ながら、感涙の中シャンパンを1本あけたのでした。アズナブールの最後の日本公演、必見です!

(コンサートインフォメーションは10ページへ)

貝山幸子
シャンソン歌手 / 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を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。超次元音楽館やカフェコンセ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年のアルバム “ 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 O型
公式サイト <http://salut-paris.com/>



写真提供 : LEVON SAYAN

今だから見たい
フランス映画 vol.2
ピアニストを撃て~
それでも彼はピアノを弾く
Tirez sur le Pianiste
1960年公開

監督・フランソワ・トリュフォー
出演:シャルル・アズナブール/マリー・デュボワ 他
DVD 3,990円 PCBH-50105 販売元 ホニーキャニオン
謎めいた場末のピアニストをアズナブールが演じたトリュフォー監督のサスペンス映画。クールな無表情な音楽が物語を盛り上げる。1960年代のファッション、パリの街、若き日のアズナブールのピアノと歌声に出会える映画。
(あらすじ)
場末の小汚い酒場で毎夜ピアノを弾いているシャルリ、ある日彼の兄が2人の男に追われて酒場に逃げ込んだ。その後、酒場の同僚レナと共に拉致されるが逃げ出しレナの部屋へ。そこには昔ピアニストとして脚光を浴びていた頃のシャルルのポスターが張ってあった

シャンパンで日本とフランスを結ぶ フィリップ・ソーゼットさん

アペリティフとしてのシャンパン

C est le debut d une nouvelle vie!

それは

新しい人生の幕開け

美味しいお料理とコミュニケーションの始まり
日常を離れ、別世界に旅立つような夢を与えて
くれる娯楽だ

Philippe Sauzedde

フランス食文化のエスプリを日本に伝え続けるフィリップ氏。彼とはこれまででもいろんな場所でお会いする機会があった。いつもオープンで気さくな人柄が周囲を和ませてくれる...そんな彼に今回、シャンパンの魅力をインタビュー!11月中旬、乃木坂「シェビエール」にてランチ。チャーミングな彼の表情は、いくつもの仕事をこなすバイタリティーと、シャンパンへのきめ細やかな愛情に溢れていた。フィリップ氏はシャンパンのスペシャリストであり、かつ日本にフランス本場の個性的なチーズを紹介した第一人者。来日以来、メートルドテルとしての経験を経て、数々のレストランをプロデュース、ホテルでの研修セミナーでサービス業の心得を伝授しつつ、今や世界屈指のシャンパン[ドン ペリニオン]のブランドアンバサダーでもある。

来日したきっかけは？

11歳の時、祖母の家の近所でボール遊びをしていて日本人観光客と出会ったのが最初のきっかけ。その時ボールを拾ってくれた方からハガキが届き、以来彼との文通が始まった。21歳でホテル学校を卒業し、タヒチでの兵役の後、日本に立ち寄って彼を訪ねてみると、彼は代官山ヒルサイドテラスのオーナーだったんだ。日本語を学ぶ意欲があるなら、と寮の部屋を快く提供してくれた。そうしてアルバイトを探し始めた僕が、老舗レストラン「マキシム」で出会ったのがCharles Bourdon (シャルル・ブルドン)氏。多分、世界一のメートルドテル*だね。僕の最初の仕事を見つけてくれたのが彼だった。だから今も日本で仕事ができるのは彼のおかげ。とても不思議な縁だよ。それ以来、32年間日本に住んでいるのだから。

今、ホテルマンに一番伝えたいことは何ですか？

Rapprochez vous de votre clientele

それには丁寧なホスピタリティーとお客様とのコミュニケーションが不可欠。2つ要素がフュージョンして初めてお客様を満足させることができる。お料理が美味しく、マニュアル通りのサービスがあっても、そこに楽しく軽快なコミュニケーションがなければダメ。日本に足りないのはハードではなくソフトの部

分=「演出」なんです。

例えば、食前酒はキールロワイヤル、ミモザ、ドライマルティニ、ジントニック...いくらでもあるのに、日本では「シャンパンorビール」と決めつけてしまうところがある。とても残念だよ。だってランチでも別の食前酒がほしいと思うお客様がいるかもしれないでしょう？だからサービスする側は面倒がらずに色々な可能性を勧めてみる。そうしたきめ細やかなコミュニケーションに積極的であってほしいですね。

シャンパンに関するエピソードを聞かせてください

ある時僕は、結婚式のスピーチを頼まれてこんな話をしたんだ。「シャンパンは2つのぶどうの品種をブレンドしたものだ。香り高くデリケートなシャルドネは女性、重くしっかりとした味わいのピノノワールは男性を表します。この2つがブレンドされ、晴れて結婚！すると、細かい泡がいっぱい出てくる。そう、この泡は二人の愛。1杯のシャンパンに、人生の美しさ、味わい、豊かさが込められているんです。未永くお幸せに！」とね。喜んでくれましたよ。こんなエピソードを知ると、また一つシャンパンの楽しみが広がるでしょう？エレガントでスノッパなイメージの強いフレンチも、フレキシブルに味わってほしい。これからもフランスのエスプリを通して、シャンパンやワイン、料理の奥深い楽しみ方をもっともっと日本に伝えていきたいね。

*メートルドテル (Maitre d'hotel) :
レストランなどのマネージャー。接客業務の指揮・監督者。



1953年生まれ、仏フォンテーヌブロー出身。
74年来日以後、日本在住。レストランサービス業の経験を積み、六本木Ile de France (現代官山PACHON)にマネージャーとして8年間従事、日本ソムリエスクール副校長に3年間就任。82年にはミッテラン元仏大統領来日記念晩餐会にてメインゲストのサービスを担当。97年、カルバドス協会創設。現在エスプリフランセ代表取締役として、ホテル、レストランを対象にCS研修セミナーを行う他、パーティーイベントのプロデュースを手掛ける。また仏ブランド事業では、テーブルリネンの輸入販売やシャンパン・ドンペリニオンブランドアンバサダーとして幅広くプロモーション活動を行っている。1996年フランスの農事勲章シュバリエ [Chevalier du Merite Agricole] 章、2006年オフィシエ [Officier du Merite Agricole] 章受章。偶然にも、創刊号で登場したバトリック・ヌジェ氏とは同郷、同小学校の出身。

パーティコンシェルジュ
<http://www.party-concierge.jp/>

コクリコ
<http://www.coquelicots.jp/info/greetings.html>

Sauzedde

ジビエ...、野趣がぬくもりと芳醇に変わるとき ~東京・乃木坂「シェ・ピエール」~



「ジビエ」。それは冬にハンターが獲ってくる鹿、山ウズラ、雷鳥、雉など野生の生き物たちのことだ。軽やかなフランス語が錆びたプレートでも踏んだように錯覚したその言葉を耳にした瞬間、なぜかプレートの根底に触れたようにも思えた。もともと錯覚や直感がある質ではないが、なぜか「ジビエ」については胸を張ることになる。

東京・乃木坂のピストロ「シェ・ピエール」で、ピエールさんが「今日は、ヤマウズラがおいしょ」と軽く勧めてくれた。フォークで肉を刺し、ちょっと口にする、フルーツの甘いソースにとともに深く濃い味が...。野趣を残しつつ酸味とともに上品になっているのではないかな。

「この季節、ジビエは火曜と金曜に入荷するから、毎日食べられますね」

と、彼は私の感激を察してか、フォローしてくれた。フランスの野に棲むジビエたちをハンターが撃ち、血抜きなどの丁寧な処理をして3、4日ほど熟成させてから料理される。先の山ウズラなどのほか、猪の子のウリ坊、青首鴨などもメニューにのる。

フランスの森と人々とその暮らしを料理が伝えてくれた。そして今日の器は、伝統のカンペール陶器の「ミストラル(Mistral)」シリーズ。ミストラルとは、冬から春にかけて南仏ローヌ川流域や地中海沿岸で海へ向かって吹く烈しい風をいう。ブルーグレーが基調で赤い格子模様で冬の暖かい食卓を思い起こさせる。ジビエにも相性が良さそうだ。

(降田アユ)



Café Terrasse Restaurant
Chez Pierre

〒107-0062 東京都港区南青山1-23-10
TEL 03-3475-1400
定休日 月曜日
アクセス
地下鉄千代田線乃木坂駅(5番出口)徒歩1分地下
鉄銀座線青山一丁目駅 徒歩8分
<http://www.chez-pierre.co.jp/>

ジビエは毎週火曜・金曜に入荷するので、この季節は毎日メニューにのる。
ディナータイムに車でおいでいただいたお客さまには、麻布十番公共駐車場にお停めいただいています。シェ・ピエールが公共駐車場と当店の往復のタクシー代をご負担いたします。(ご来店時に、往路の領収書をご提出ください)

メニューはすべてこの季節のものです

- 1) 山ウズラのロースト
フォアグラ詰め 赤スグリのソース
- 2) 牡蠣のグラタン
- 3) きこのサラダ
- 4) デザート タルトタタン

ミストラルシリーズ 左上から(税込)

- 1) バターボール 10cm ¥3,675
- 2) 8角形プレート 18cm ¥7,350
- 3) 8角形プレート 24cm ¥9,450
- 4) ナイフレスト 8.5cm/H3cm ¥3,150
- 5) スープソーサープレート 21cm ¥4,200
- 6) フランス革命記念絵柄限定品
16cm/H6cm ¥17,850
- 7) 8角形 プレート 28cm ¥10,500
- 8) クリームスープボウル ¥8,820

300年の伝統を誇るカンペール陶器

フランス西部、ブルターニュ地方のカンペールは、ケルト文化を今に遺す独特な文化で知られ、300年以上にわたって一つの文化を形づくり、ささえてきました。陶器がもつ、あたたかな風合いの地に花やニワトリ、民族衣装をまとった男女、さらにそれらを組みあわせた模様などはすべて手描です。



プラスオペラ

〒163-1401
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：11:00～20:00



「キリスト誕生
うまやの中の群像たち」
全13ピース ¥63,000

佐藤陽一のワインなひと時

vol.2 シャンパーニュ

シャンパーニュの人気が高まる一方です。フランス北部の白亜質の土壌と、瓶内2次発酵のテクニックとで生み出されているわけなのですが、細かい造り方はさておき、今回はその飲み方に注目してみたいと思います。もちろん“細身のグラスに静かに注ぎ、立ち上がる泡を愛でる”なんていう方法や“割と温度を高めにして、そのシャンパーニュの骨格を見る”というなかなか通な楽しみ方もあるのですが、私的にオススメしたいのは、シャンパーニュは肩の辺りからおいしいなって何の事？って感じですが、注いですぐのタイミングよりもボトルの肩のあたりからシャンパーニュって味がまとまってくるように感じる事が多いのです。ワインは全般的に開けてすぐよりも少し空気に触れた方がおいしいねって言う感想は多く聞くのですが、シャンパーニュも同様、少し空気に触れた方がよりその個性やおいしさを発揮してくれます。と言うことはせっかくのシャンパーニュはあまり大勢で飲ま

ずに、この季節にはできれば二人でじっくりと飲みたいもの。最近の人気上昇の秘密はそんなところにあるのかもしれない。

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・フォール・ブラック氏の「ピストロ・デュ・ソムリエ」で研修した。帰国後はエノテカ・ピンクオーリ（銀座）タイコパン・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「マキシヴァン」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、コンサルティングを行う。2000年ワイン・レストラン「マキシヴァン」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 マキシヴァン

〒106-0032
港区六本木7 21 22
TEL 03-5775-1073
FAX 03-5775-1074
OPEN 18:00 - 24:00頃
定休日 日曜日
<http://www.maxivin.com/>



パリ お宅 訪問

vol.2

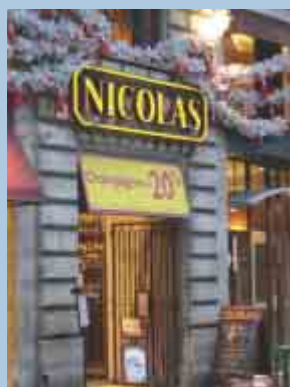
NICOLASニコラさん宅

ち

ニコラさんちでシャンパンを買おう！

ニコラは男の子の名前。英語読みだとニコラス。（フランス語は語尾のsは発音しない）ヨーロッパに475店舗ある大手酒屋チェーン。パリを歩けば必ず目につく黄色のNICOLASの文字。ニコラに行けば取りあえず美味しいお酒にありつける。コストを抑えたオリジナルの、ワイン、シャンパンも人気。この季節、ニコラさんちで立ち寄る機会、多そうですね！

写真は、マドレーヌ寺院のすぐ側のニコラ。シャンパンが20%セール。なんとお腹なニコラさんちです！ <http://www.nicolas.com/>



ア

ペリティフは、シャンパーニュと新鮮なフルーツ。たとえばこんな風にディナーを始められたら、誰もが胸が高鳴り、幸福な気分になってしまうにちがいない。黄金色に輝くシャンパーニュとフルーツがあるだけで、こんなにも心が浮き立つのはなぜだろう。フルーツグラスの横に添えられた、つややかな赤い果実や、みずみずしいマスカット。祝祭のテーブルのはじまりを、まるでジュエリーのように彩ってくれる最高の組み合わせだ。美食の国フランスは、さまざまなフルーツの宝庫でもある。季節ごとに豊かに実った果実を、そのまま、あるいはタルトやブティ・フルにして、かたちを変えて味

シャンパーニュと コンフィチュール、 それは大人の愉しみ

文 / 渡辺 敦子((株)アクアメール)

わう。なかでも保存のために新鮮な果実をコンフィチュールにする文化は、彼らの食卓になくしてはならないバゲットと同じくらい、フランス人の暮らしに溶け込んでいる。田舎のおばあちゃんが煮込む、フランボワーズだけの素朴なものから、パリのシックなエビスリーに並ぶ、黒胡椒とピンクグレープフルーツの斬新な組み合わせのものまで、今やありとあらゆるコンフィチュールが存在するが、ヴェルサイユ宮殿生まれの由緒正しい逸品があるのをご存知だろうか？



太

陽王・ルイ14世が自身の栄華をそのすべてに映したヴェルサイユ宮殿。その静かな片隅に「王の菜園」とよばれる一角がある。その名の通り、王家の食卓に上る果物や野菜を、庭師たちが丹精を込めて育てていた。そこは、華やかなる王の宴を支える舞台裏でもあった。1687年に造られ、フランス革命を経てなお生き残り、現在も15人の庭師によって四季折々の新鮮な野菜や果物が収穫されている。

この「王の菜園」で収穫された、わずか50トンの果物からつくられたコンフィチュールが、初めて日本にも届けられた。なめらかな上品な甘みが楽しめる「洋梨」は、さっぱりとした後味なのでブルーチーズなどと合わせてカナッペに。「りんご」は、果肉の舌触りと甘酸っぱさがとても新鮮。たとえば肉料理の隠し味に、またシナモンパウダーを振るとタルト・タタンのようなスイートな味が楽しめる。

それぞれのコンフィチュールは、シンプルでありながらあふれる果実味が感じられるリクスな逸品。バゲットにはもちろん、組み合わせ次第で素敵なアミューズにもなる。シャンパーニュのある食卓にふさわしい、大人の味わいだ。（P11に読者プレゼントがあります）



Le Potager du Roi Versailles

ル・ポタジェ・ドゥ・ロア・ヴェルサイユ
りんご/洋梨 (各220g) 価格各1,575円(税込)

「王様のコンフィチュール」を大切な人への贈り物にしたい、という方には、王家の百合の紋章がデザインされたワインレッドのギフトBOX入りもご用意しています。お問い合わせください。

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 TEL03-5414-7187 FAX03-5413-6342

<http://www.aquamer.co.jp>

アズナブル コンサートインフォメーション

～“ラ・ボエム最終章” ありがとう、さよなら日本公演

ピアフもシュバリエもブラッサンスも
イブ・モンタンももういない
パリの街並や広場が
どんなに姿を変えても
道に迷うことはない
アズナブルがいる
彼はまた旅をつづけている

そして2007年2月私たちに
彼との“さよなら”の再会が
約束されている



写真提供：LEVON SAYAN

Concert information

大阪フェスティバルホール S ¥18,000 A ¥13,000

2007年 2月3日(土) 開場時間18:00・開演時間19:00

2007年 2月4日(日) 開場時間15:00・開演時間16:00

キョードーチケットセンター TEL 06-6233-8888

福岡シンフォニーホール S ¥17,000 A ¥13,000

2007年 2月7日(水) 開場時間18:00・開演時間19:00

キョードー西日本 TEL 092-714-0159

東京国際フォーラムホールA S ¥20,000 A ¥15,000

2007年 2月9日(金) 開場時間18:00・開演時間19:00

2007年 2月10日(土)・11日(日) 開場時間15:00・開演時間16:00

チケットスペース TEL 03-3234-9999

愛知県芸術劇場 大ホール S ¥17,000 A ¥13,000

2007年 2月13日(火) 開場時間18:00・開演時間19:00

サンデーフォークプロモーション TEL 052-320-9100

仏蘭西倶楽部
プロデュース

特別限定販売

“幸せのバラ色マカロン”

～新年をバラ色に迎えましょう！～

全国にファンがいるマカロンの名店“シセイドウ(宮城県多賀城市)”の村田シェフが“幸せのバラ色マカロン”を仏蘭西倶楽部のために作ってくれました。マリエンホーフ社のバラのリキュール(なんと、500mlのリキュールを造るのに、バラの花びら2kgも使用しているそうです)を使用。口の中でほんのり広がる自然のバラの香りで優雅なひと時を。

*サリュ・ラ・フランス読者の皆様の為の特別販売です。
品切れの場合はご了承ください。

価格/10個入り 2,100円(税込)送料別

ポストカード付き。
可愛らしい特製ボックスに入れて
クール便で御届けいたします。

*第1回受付/2007年1月10日 締め切り

*第2回受付/2007年1月30日 締め切り

お申し込み

FAX / 03-3410-3071

メール / franceclub@cia.co.jp

お名前・ご住所・電話番号・

メールアドレス・

ご注文数をお知らせください

紹介します！

Je vous présente!

仏蘭西倶楽部パリ支局の人気者。

トロ君(8歳)

ウエルッシュ・コーギー・カーディガン

パリ13区在住。

よろしくね！ワン！

仏蘭西倶楽部セレクション

“パリ発 奇跡のメダイユブレスレット”

仏蘭西倶楽部のスタッフの一人が6年前にパリでこのメダルと出会い彼女の友人のアクセサリー作家が試行錯誤を重ね、毎日身につけやすくシンプルなブレスレットに仕上げました。このブレスレットはクチコミで少しずつ広がって行きました。

“奇跡のメダイユ教会 - Chapelle Notre Dame de la Medaille Miraculeuse”(7区) この教会のメダイユを身につけて祈ると願いがかなうといわれ世界中からたくさんの方がやってきます。



*メダルはブルー/12mm x 9mm / スワロフスキービーズを使用(クリスタルAB) / ゴム素材使用で手に通すだけで簡単に身につけられます。

価格/2,600円(送料込)

(プレゼント用包装は+100円になります)

(写真はブレスレット二つです)

お申し込み/FAX 03-3401-3071

メール / franceclub@cia.co.jp

お名前/ご住所/電話番号/メールアドレス/

ご注文数をお知らせください

仏蘭西倶楽部
便り france club

お待ちしております！仏蘭西倶楽部公式ホームページができました。本誌で紹介している商品はホームページからもご購入いただけます。

このサイト、日々進化する予定です。

*仏蘭西倶楽部公式ホームページ

<http://www.franceclub.jp/>

Click!!

編集後記

フランス語ではシャンパーニュ、日本語ではシャンパン？シャンペン？というわけで、その方それぞれの呼び方をそのまま掲載しました。貴方はどっち？シャンパン、シャンパーニュ、それともシャンペン？ちなみに私はシャンパンです。(S)

素顔のパリのコーナーに掲載するためにお出掛けはいつもカメラ持参。12月初の日曜日、毎年恒例の“Salon saveurs des plaisirs gourmands”へ行ってきました。(いわゆるフランス地方おいしいもの物産市)大きな会場には約400もの様々な地方の食品スタンドが、今年も沢山買っていました。だから冬だーい好き！(詳しくはHPにて)(パリのH)

読者プレゼント

*カンパール陶器 フルリーロゼ

カフェオレ ボウル(11cm)3名様

*王様のコンフィチュール(P9掲載)

りんご/梨 各2名様

*L'agenda TRATIA 2007

オリジナル手帳 5名様

本誌ライターのプロデュースの2007年手帳。表紙は透明ポケットなので自分だけのオリジナルカバーに。使いやすさにこだわった手帳です。(定価2,600円)



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 / franceclub@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変えさせていただきます。(2007年1月30日締め切り)

Salut La France

2006年12月10日発行(隔月10日発行)創刊号

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 franceclub@cia.co.jp

発行人: Yuko YOKOYAMA

編集人: Sachiko KAIYAMA

編集: Madoka YOSHINO

Harumi DOI

デザイン: Yuichi WATANABE

Mari KURIHARA

Photo: Yolliko SAITO (Paris)

Mayumi ABE (Tokyo)

印刷: CIA Corporation

c 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。