

フランスな1枚



パリ8区
MIROMENSNIL通りの
お菓子屋さん
色とりどりのマカロン達

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.3



特集

Gâteaux ガトー

Une brochure sur la France



1

photos 1.2.6.7 Harumi DOI
photos 3.4.5 Yolliko SAITO



2

素顔のパリ 20区物語

気取らずに楽しく食べる
それが、パリッ子達のガトーです

vol.3

- 1 ガトーの定番ミルフィーユとエクレア
- 2 色とりどりのマカロン達
- 3 お菓子の定番の包み方。なんだか芸術的！?
- 4 見るだけで満足しそう!
- 5 モンマルトルの丘にひっそりとたたずむパティスリー
- 6 色あざやかなアラブのお菓子
- 7 伝統的な婚礼菓子ドラジェ



3



5



4



6



7

シャンソン至上主義 chanson française

vol.3 貝山幸子
Sachiko KAIYAMA

「C'est pas du gâteau ~セ・パ・ドウ・ガトー」 人生って甘くない! サリュ! マノソロ

ガトーという言葉を使ったシャンソン。マノ・ソロの「C'est pas du gâteau ~セ・パ・ドウ・ガトー」。直訳すると「お菓子じゃない」。お菓子じゃないってことは、甘くない。やっぱり「人生は甘くない」んだよね。

「オレ、ガキを作って君と幸せになりたいんだ
でも、君は言うんだ。「人生は甘くないわ。長生きできないんだから」
でもオレは死にまう前にオレの足跡を残したい。
にっこり笑う可愛い子供。永遠の小さな笑い顔をね! でも、君は言う
「それって全部幻だわ」オレはそれに反論ができない
セ・パ・ドウ・ガトー 人生は甘くない
セ・パ・ドウ・ガトー 人生は甘くない……」

有名な風刺漫画家の父のもとで裕福に育ったマノ。ハチャメチャな若い時代に彼にSIDA(シタ~フランス語でエイズの事)という大きな代償をもたらした。この歌はマノと彼女の話なのだろう。1993年秋、私が渡仏して3週間後、クリッシー駅近くの古い小さな劇場で初めてマノを聞いた。ギター、ヴァイオリン、アコーディオン、サクスが奏でる斬新な音。悲しくなるくらい激しいまなざし。心の底から絞り出す声。何もかもが衝撃的だった。マノはフランスの若者の心をつかみ、スター街道を登り始める。(私の心もがっちり掴まれちゃいました) ある日、インタビュー記事から彼がSIDAである事を知った。「やりたい事がたくさんあるのに、オレは人生が終わる宣告をされてるんだ」セ・パ・ドウ・ガトー 人生は甘くない。どんどんやせ細っていくマノ。彼は心静かに残された時間を過ごす為にステージに立つのをやる決心をする。1998年「さよならコンサート」マノは杖なくして立てられない程衰弱していた。私は泣きじゃくるしかなかった。アンコールの後、「アデュー(永遠にさよなら)」と言ってマノは去って行った。(このシーン、今思い出しても涙) 2000年。もう、日本に帰国していた私にパリの友人から電話が。「サチコバリ来るでしょ! マノ・ソロがコンサートするよ!」ぎゃー! うれしいー! 元気なんだー! 何が何でもパリに飛びたかったけど、日にちがあわずにNG。私の代わりに、その友人はマノの復活を見届けてくれたのでした。医学の進歩は凄い事です。マノは歌い続けています。ちよびりふっくらしてね! セ・パ・ドウ・ガトー! 人生は甘くないけど、そんなに悪いもんじゃないんだよね! きっと!!

Mano Solo "La Marmaille Nue" 1993
(日本未発売)

「C'est pas du gâteau
~セ・パ・ドウ・ガトー」収録。
貝山幸子アルバム
「Croque la lune~月を噛む」
(ベルギー録音) (NES-18964 2700円)



今だから見たい フランス映画 vol.3

猫が行方不明 Chacun Cherche Son Chat

1996年、ベルリン国際映画祭国際
批評家協会賞受賞作

監督・脚本:セドリック・クラビッシュ
出演:ギヤランス・クラヴェル/マダム・ルネ/
販売元/紀伊国屋書店

淡々と過ぎる日常。「人生ってそんなに甘くないのかな」って思っても、それなりに楽しい事や幸せな事がちりばめられて。フランスで口コミでどどん話題になって大ヒットした作品。ちよびりシニカルなアメリカって感じの映画です。

(あらすじ)

パステイユに暮らすメイクアップアーティストのクロエは愛猫グリグリをご近所に預けバカンスへ。戻るとグリグリが行方不明になりふりかまわずグリグリを探そうクロエに、ご近所の猫好きな老人たちやちよっとぼけた移民青年が手を貸して、大捜索が始まった。愛猫を探そううちに、さまざまな年齢、職業、人種の人々が片寄せあうご近所ネットワークにかかわっていくクロエ。パリの人情と、生き生きとしたパリの空気によって、どどんクロエの心は元気に……



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サート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」が「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/>



スイーツで日本とフランスを結ぶ サトウ リョウタロウさん

きっかけは何だっ
ていい箔をつけたい
有名になりたい…
でもパリに降り立っ
た瞬間から文化を
楽しみ美味しいもの
を食べいい音楽を
聴き街へ出よ！

佐藤 亮太郎

新進気鋭のパティシエにして、知る人ぞ知る「パリの兄貴！」—佐藤亮太郎さん。茶目っ気に満ちた笑顔の奥に、ひたむきさを感じさせる情熱家。その上お姉さんの私が“兄貴”って頼っちゃうほどのしっかり者。そんな彼は私にとって、飲んで食べて夜通し語り合ったパリの家族、そしてみんなのBig brotherだ。年明け、都内アドリア*にて。改まったご対面はお互いちょっぴり照れくさかったけど、亮太郎シェフ特製ランチをいただきつつ、いざインタビュー！
彼がスイーツの名店「青山ルコント」での修行を経て、単身パリに渡ったのは約10年前。以後、パティスリーからビストロ、ガストロノミー、レストランへと渡り歩き、着実に実力を磨いてきた。パリが認める職人としての技術力、リーダーとしての絶妙なバランス感覚を兼ね備えた、今まさに旬のカリスマパティシエだ。

渡仏したきっかけは？

実は僕、大学で教育学部にいたんです。でも教師に興味がなく、1年で中退。実家がケーキ屋なので、「ケーキの勉強をする！」と言ってね。実際は単に親を納得させるための口実でした。その後、青山ルコントに入社。こうしてカスタードクリーム作り方どころか卵を割ったことすらないままお菓子の世界に入った。同期は専門学校を出た人ばかりだし、最初はもう大変だったね。それでも同期12人のうち5年後最終的に残ったのは僕1人だけ。入社3年目にSous Chef²になった。ただ23歳にしては異例の出世だったから、他店に移ろうとしても扱いは敬遠されて…。それなら1年ぐらいパリに行ってみようかなと。本当に軽い気持ちだったよ。10年以上も住み続けるなんて、思いもよらなかったね。

パリの兄貴と呼ばれる所以は？

パリでは、仕事仲間や知り合いを呼んで毎週日曜日にホームパーティーを開いたんだ。いつも30人くらい来てたかな。でもこの飲み会では一切仕事の話は御法度。もちろん困っている人の相談や仕事の斡旋もしたけど、職場の内輪話はNG。基本的に僕は、修行や勉強をしたから立派だとは思っていない。その国の文化や食べ物を肌で感じて、その国の人と同じように暮らすのが大事なんじ

Ryotaro

やないかな。例えば煙草が高いと怒る前に、なぜ高くなったのか？と疑問を持つこと。その背景を知らなければ、美味しいものは作れない。レシピだけでいいケーキは作れないよ。だから僕は、とにかく街を歩け！とよく言います。パリで最初に務めた店では日本人上司から連日怒鳴られ、とても理不尽な扱いを受けただけでも、そこでくじけなくてよかったね。この経験があったから、僕は人に同じ思いをさせたくないし、不安を抱えてパリにやってくる後輩たちを受け入れようと思った。下は上を撰んでいいけど、上は下を撰んではダメ！上になれる人間は、下がブッシュしてくれるもの。現にこうして作り上げたコミュニティーが、今の僕を支えてくれているよ。

パティシエとしての夢は何ですか？

東京とパリでレストランを持つことが目下の夢。僕をきっかけに、料理とお菓子のパイプラインを通して、フランスの食材や食文化を伝えていきたいね。それが日本の料理界のレベルアップにつながるように。そして次世代の料理人がグローバルに活躍できるようにね。

*1 アドリア (ADORIA) : 東京都北区東十条4-7-17
Tel.03-3911-5767 今年開店40周年の老舗洋菓子店。亮太郎さんのご実家。

*2 スーシェフ (Sous Chef) : シェフ料理長に対する副料理長



1971年生まれ。青山ルコント勤務後'95年、渡仏。パティスリーGAULUPEAU (パリ6区) に勤務の後、PIERRE MAUDUIT (同10区) にてデコレーションケーキを仕切るシェフに。Cou d'air (同11区) ではタルトやパンとともに惣菜を担当。これを期にレストランへ進出。ガストロノミー Courderc Philippe Demoulin (同11区)、L'Or à la Bouche (同15区)、Philippe DETOURBRE (同15区) にてレストランシェフとして活躍。2000年、パリ在住日本人女性と結婚。'03年に実家のパティスリーアドリアのシェフパティシエに就いた後、'04年再び渡仏。レストラン Maison Blanche (パリ8区) でSous chefを2年間務める。現在、夫人、5歳の息子、8ヶ月の娘、犬1匹とともにパリ13区に暮らし、夢に向かって邁進中！

Sato

Quimperで楽しむフレンチ

スプーンからの海のシンフォニー ピエールさんのブイヤ・ベース

～東京・乃木坂「シェ・ピエール」～

Salade d'Asperges Blanches et Pisselli
白アスパラとタンポポのサラダ

Tarte aux Fraises en Bellevue
美しいイチゴのタルト

Bouillabaisse de St Tropez
サントロペ風ブイヤベース

6 Photo:Kayoko Yamato



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。



■プラスオベラ

〒163-1401
東京都新宿区西新宿3-20-2
東京オベラシティ1階
TEL 03-5353-0567
営業時間：11:00～20:00

何だかんだいっても、日本人の魚好きは世界一だろう。しかし、料理となるとどうか。それは…、揺らぐ。いや脱帽だ。東京・乃木坂のピストロ「シェ・ピエール」のブイヤ・ベースに出会ってごらんさい。

ぼったりとしたオレンジ色のスープ。それを口にすると、まるでまるで複雑で、力のある味わいに襲われた。ガーリックの指揮者のもと、白身魚、オマールエビ、ムール貝など大物演奏者が心地よく奏でていく。まるでシンフォニーを乗せたようなスプーンは何回もスープと私の舌の間を行き来する。まさに、舌を巻くか…。

そもそもブイヤ・ベースはマルセイユの漁師たちが作っていたサフランとニンニクが入った魚のスープだったが、今や立派な演目、いや一品だ。むさぼるようにいただくその姿をピエールさんが横でニコニコと見ていた。「これだけを食べてこられるお客さまも多いよ。女性でも2人分召し上がったり。サフランはちょっと重たい味なので、赤ピーマンを使っているのね」

そうか、これは「サントロペ風ブイヤ・ベース」という当店オリジナルの味だったのだ。気がつけば、器の底にオレンジ色は見えなくなっていった。お店に入るや真っ先に注文し、2人前を平らげるといふ見知らぬ女性にひどく親近感を覚えた。

そして、もう一皿は春を告げる。「タンポポと白アスパラガスのサラダ」。食用タンポポの葉のほろ苦さ、土からちょっと頭を出したところで収穫される白アスパラガスの柔らかなしゃきしゃき感。ともに太陽の光をいっぱい浴びていない同士が、黄色の太陽を意味する「ソレイユ」というシリーズのカンペール陶器に盛られている。デザートは、野の香りと元気で溢ればかりの「美しいイチゴのタルト」。海のシンフォニー、フランスの野の三重奏をお皿の太陽（ソレイユ）とともに満喫した。（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/>

※ブイヤ・ベースは3月後半まで、白アスパラガスの料理は5月までの予定です。

※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けます。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）

佐藤陽一のワインなひと時

vol.3 Gâteaux ガトー

日本語で、ただ単に“フランス菓子”と言われてしまうと、なんか違うかナーというイメージを私自身は持っていて、ただ甘いだけではなく、苦みや、渋みをも含めた大人も楽しめるお菓子が“ガトー”と呼ばれても良いように、なぜか私はこだわってしまうんですね。

街中で、いい年の大人が歩きながら夢中にかぶりついているフォンダン・ショコラはもちろんの事、カフェでゆっくりと噛みしめるマロングラッセもいいですし、かなり酸っぱくても甘味もしっかりしたレモンのタルトなど、どのガトーもはっきりと自己主張してきます。日本のフランス菓子のほうが、完成度は高いのかもしれませんが、フランスのガトーには、なにかが足りない、なにかが多すぎるという、どちらかに傾いてしまいがちな、危ういバランスの“せつなさ”があるように思うのです。

甘い物が欲しい時だけではなく、いろんな事が人生で起きて、疲れを覚えた時に、そんなにしっかりしてなくていいんだぜって、背中を押してくれるのは、甘すぎるタルトや、少し焦げ気

味なバイ生地だったり、そんなどこか少し“届かない感じ”を残しているのが、現地で食べる意味のあるフランスの“ガトー”であるように思っています。

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。帰国後はエノテカー・ピンキョーリ（銀座）、タイエバン・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、コンサルティングを行う。
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ズ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
OPEN 18:00～24:00頃
定休日 日曜日
<http://www.maxivin.com/>



今日は カンペールでタルト

フランス プルターニュに300年以上も続いているカンペール陶器。今日はフルリーロワイヤルのシリーズでティータイム。熟練した絵付け作家のプレートにイチゴのタルトが幸せな気分をもりあげてくれます。

カンペール陶器の中でも特別なシリーズ 「フルリーロワイヤル」は、1枚毎に花や葉っぱの絵柄がちがいます。地色が白と淡いブルーの2タイプがあり絵付け作家のサインを見ながらのコレクションはいかがですか？

プレート	価格
18cm	¥5,250
21cm	¥6,300
25cm	¥8,400
28cm	¥9,975

カップ&ソーサー	価格
1脚	¥6,825
ティーポット	価格
6人用	¥13,650
4人用	¥11,550



プラソオペラ
〒163-1401
東京都新宿区西新宿3-20-2
東京オペラシティ内1階
TEL 03-5353-0567
E-mail:quimper@cia.co.jp

株式会社 ミュゼ Musée & Co., Ltd
〒108-0074 東京都港区高輪2-1-13-205
TEL 03-5488-7781 (代)
FAX 03-5488-7783

patis

メンバーズマガジン(フリーペーパー)



おいしい物を生み出す人に焦点をあて
“つくる・作る・創る力”を応援します

パティス・ガストロノミー協会のご案内
食に興味のある方、とりわけ実際に作る事が好きな方とプロを結び会員制ネットワークです。小冊子“Patisや”食の講座”を通して、手で作る事の素晴らしさ、工業製品でない本物の美味しさを伝えて行きたいと思えます。

patisメンバー募集

年会費 3,000円

特典

- *小冊子「patis」を1年間送付
- *講座参加時に会員割引あり
- *無料講座参加1回プレゼント
- *各種プレゼントへの応募
- *特別講座レシビ送付

“食の講座”インフォメーション

- 3/5(月)「ピゴの店」藤森シェフの“パン講座”
- 3/12(月)乃木坂「シェ・ピエール」ピエールシェフの“プルターニュ料理講座”
- 3/19(月)「パティスリー1904」松野シェフの“マリー・アントワネットのお菓子たち”

「ル・ブルギニオン」菊池シェフのフランス料理講座、「ノリエット」永井シェフのお菓子講座、「スリジェ」和泉シェフのお菓子講座、「シュマン」柴田氏のワイン会などを予定しています。詳細はお問い合わせ下さい。

■お問い合わせ・お申し込み

パティス ガストロノミー協会 〒153-0053 東京都目黒区五本木1-40-5
Tel 03-3714-0625 Fax 03-3714-7779
mail:patis.swing@s7.dion.ne.jp
電話受付時間 木曜日～日曜日/10:00～17:00

Eger

Extra Virgin Olive Oil SPREAD

イーガー エクストラバージン
オリブオイルスプレッド

トランス脂肪酸とコレステロールがゼロ

100%エキストラヴァージンオイルだけで作られた世界初のスプレッド状のオリブオイル。オリブオイルの香りと栄養はそのままだけにマーガリンの代わりにお使いください。焼きたてのパンに塗る、お菓子作りに使う、茹でかけたパスタに絡めるなど、楽しみ方はお好み次第!

フリーペーパーは5つ
ブレン/ガリック
バジル/レモン/オレガノ

世界初の
塗るタイプの
オリブオイル
です!!



140g 標準小売希望価格1,260円
取扱店/有名百貨店、高級スーパー、高級ベーカリー店他

URL : <http://www.volei.co.jp/>

VOLEI 株式会社 ボレイ

〒231-0015 横浜市中区尾上町3-43横浜エグゼレント関内9F
Tel 045-662-1433 Fax 045-640-6534

西フランス・ブルターニュのプレスト半島。海風が吹き渡る穏やかな入り江、せり出す細い半島には豊かな木々の緑が揺れている。静かな自然の中に、白亜の近代的な建物が映える。それは、最新のテクノロジーを持つコスメティック研究所。その「オセアリス社」の代表であるファビアン・ブレスンさんは、海とともに生き、人間の美を探究しつづけるフランス人女性だ。いや、正確には「海藻とともに生き」かもしれない。彼女は、人生の大半を海藻の持つ不思議なパワーを人間の美にどう役立てるか、ということに費やしてきた。

「私はずっと前から、海藻というものの価値を高めるために、情熱を傾けてきました。そしてナントの大学で

フランス流 ワーキング・ウーマンの 肖像

文/渡辺 敦子 (株)アクアメール

らに深く学びました。私の研究所では、海藻ベースの化粧品を造っています。あらゆる種類の海藻から取り出した有効成分を、いかに人それぞれに違う肌の悩みにマッチするようなコスメティックに仕上げていくか。これこそが私の奉仕するべき仕事なのです。」

ノルマンディの港町・カレー生まれのファビアンさん。褐色の日焼けと乾いたブロンドヘアが、彼女が長いこと海と太陽のもとで暮らしてきたことを物語っている。彼女の仕事に対する信念は、まるで頑固な職人のそれだが、口調はあくまでもソフトで女性的だ。海洋生物研究者としての豊富な知識を白衣



の下にしるばせ、ときおり愛らしい笑顔をまじえて昼食のクレープの出来ばえを話す。彼女がブルターニュ出身の夫のよき妻、そして10歳になる息子さんのよき母親であることをうかがわせる瞬間だ。

海藻に魅せられ、美を生み出す化粧品を造り続けるファビアンさん。彼女が日本とコラボレートしてつくり上げたフェイス用海藻パックにも、選り抜かれた海藻がブレンドされている。

この海藻パックは、エステサロン仕様だけあり、海藻粉末と専用ローションを使うごとに混ぜ合わせるという本格派。日本人女性の肌に合わせてブレンドしてある海藻は、肌にハリとひきしめ感をもたらすフコカス、ビタミンをたっぷり保持して肌を潤すスピリリナの2種類。粉末とローションをよく混ぜると、とろりと濃い緑色のペーストになる。すると、海藻の強い香りが立ちのぼってくる。混ぜて、塗るだ



けなのに、15分後には驚くほど肌に透明感が出るのだ。ファビアンさんの海藻へのこだわりは、ナチュラルであること。だから、香料はいっさい使用していない。「翌朝の肌のつやを楽しみにして！」彼女の笑顔がキレイの確信につながる。

バスルームでタラソテラピーケアをする贅沢な時間。ブルターニュの海に、そしてひとりのフランス人女性の情熱と職人気質に、思いを馳せながら。かの国の女性がなぜあんなにも優雅で個性的なのか、その答えをさがしながら…。

Masque de Blancmer
(マスクドブランメール)
海藻パック

1 回分1,890円 (税込)
5 回分8,400円 (税込)



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>

仏蘭西倶楽部 便り france club

素顔のフランスをもっと楽しみたい！
楽しんでもらいたい！

仏蘭西倶楽部会員募集のお知らせ

仏蘭西倶楽部はフランス好きによるフランス好きのためのフランスファン倶楽部です。本誌「サリュ・ラ・フランス」と連動して、年間を通じて会員の方々にだけ楽しいイベントや厳選商品のご紹介、商品モニター参加のご案内など送らせていただきます。キーワードは勿論「フランス」です。

*P10掲載海藻パック (マスクドブランメール) の商品モニター募集中

■入会条件

フランスが好きの方、フランスにご興味をお持ちの方。
メールアドレス、ファックスをお持ちの方。
(ご案内は、メールかファックスにてお送りいたします)

■入会方法

メール、ファックスにて、お名前・ご住所・お電話番号・年齢・メールアドレスをお知らせください。情報を送らせていただきます。

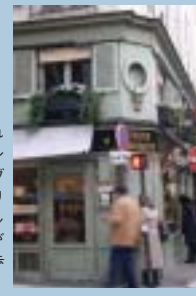
*仏蘭西倶楽部入会係

E-mail france-club@cia.co.jp Fax 03-5488-7783

パリ vol.3 お宅訪問 ラデュレさん宅 ボナバルト通り店

21 rue Bonaparte - 75006 Paris
Tel 01.44.07.64.87 Fax 01.44.07.64.93

パリっ子はガトー好き。マカロンの名店として知られる「ラデュレ」。高級ブランドが立ち並びサントノールやシャンゼリゼにもあるけど私はここが好き。ルーブル美術館を見た後、セヌ川を渡ってボナバルト通りをサンジェルマンデプレ教会目指して歩こう。“お茶したいなー！”って思うタイミングでラデュレさん宅が見えます。サロン・ド・テで一休み。私の好きな散歩コースです！パンオウショコラ絶品です。(貝山幸子)



素敵にフランス！

本誌発行元のキャトルヴァンアンコーポレーションはフランスを素敵に表現する会社です。各種イベント、コーディネート、企画、運営、印刷、他、フランスの空気をお伝えするお手伝いをしています。

お問い合わせ france-club@cia.co.jp

■編集後記

パリはコスモポリタン。世界中の文化が集まっている。お菓子文化も凄いですよ。アラブ、アフリカ、東欧、アジア。パリの異国お菓子特集するのも楽しいかもね！(S)

読者プレゼント



*キャンベール陶器 ハート形ディッシュ

(11cm) 3名様
絵柄はこちらで選ばせていただきます

*マスクドブランメール 海藻パック

(P10掲載) 1回分 3名様

*イーガー エクストラバージン オリブオイルスプレッド (P9掲載)

2本セット (プレーン、バジル) 3名様

●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変えさせていただきます。(2007年3月31日締め切り)

●仏蘭西倶楽部セレクション

本誌紹介の商品は全て、仏蘭西倶楽部ホームページでお求めいただけます。

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

Salut La France

■2007年2月10日発行 (隔月10日発行) 第3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

デザイン: Yuichi WATANABE

Mari KURIHARA

Photo: Yolliko SAITO (Paris)

Kayoko Yamato (Tokyo)

印刷: CIA Corporation

Merci à Kaori, Tamako, Sachiko,
Takako, Syoko, Rie

©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。