素顔のパリ20区物語

＊2007年パリ市バゲットコンテスト１位決定！

9区　Arnaud delmontel

vol.4

photos 1.4　Harumi DOI

photos 2.3.5.6.7　Yolliko SAITO

パン！pan！ぱん！
貴方はどんなパンがお好き？

1 中華街のベトナムサンド。
　一度食べてみて！美味。
2 たっぷりのカフェオレとパン！
　おいしそー。
3 落とさないように気をつけてね。
4 バゲットもって自転車乗るの？かな。
5 お行儀よく並んだバゲット
6 パリのパン屋さんはいつも
　にぎわってます！
7 ベランダから…ボンジュール

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.4

特集 Pain パン

Une brochure sur la France

Photo:Yolliko SAITO

GALERIES Lafayette

ギャラリー・ラファイエット百貨店

photo:Hiroto Fujimoto text:Erica Suda

オペラ座からほど近く、ラファイエット通りとオスマン通りとの交差する角。ギャラリー・ラファイエットはこのエリアのランドマーク。総面積7万㎡の館内には、ブランドをはじめインテリアやワイン、食品といった品々がそろっています。「ジャパニーズ・カスタマー・サービス」もあるので、日本語案内図の配布や買上商品の免税手続書類作成、館内通訳サービスなどのサポートが受けられて、安心です。
風薫る春。並木のマロニエが芽吹き、庭園の花々が咲き乱れる、パリが最も美しく映える季節。心躍らされるシーズンにぴったりの、注目情報をご紹介しましょう。

爽やかな味と芳香を楽しむ花咲くティータイム

Compagnie Colonialeには、120種のお茶を取り揃え。お勧めは花と果実のブレンドティー。煎じ茶のピュアで繊細な味わいは、お土産にも最適。(紳士・食品館1階)

(左から)ピナ・コラーダ、バニラ&フルーツ、オレンジ風味のフラワーティー。いずれもハイビスカスの花弁と果実がベース。 一瓶(80g) €5,70

新発売! バラから生まれたスキンケアクリーム

気品漂う香水で人気のAnnick Goutalが、新作クリームを発表。バラの樹液を配合したクリームは、肌に溶け入るような滑らかな質感で、潤いとハリを実感。夢見心地へと誘う花の微香も魅力。(本館地上階)

バラの樹液に含まれる豊富なビタミン成分が、肌にも浸透。
メイク落とし €45、
デイクリーム €100など

喉の渇きを潤す至福のバブルバー

Le Bar à Bullesでは、シャンパンや炭酸水など、発泡性ドリンクが楽しめます。喉越しのいい冷えた飲み物でリフレッシュ。買い物の合間の休憩に、冷えたシャンパンでの乾杯はいかが?(本館1階)

フランスの「今」がそろう
ヨーロッパ最大級の百貨店

ギャラリー・ラファイエット百貨店

40 BOULEVARD HAUSSMANN 75009 PARIS TEL.(33)-1-42-82-38-33

●買い物に便利な日本語サイト開設! http://www.galerieslafayette.com/international/index.do

シャンソン至上主義 chanson française vol.4 貝山幸子 Sachiko KAIYAMA

16区とバゲットとバルバラ

パリに住んで一番最初にしたいと思っていた事、それは、アールグレイを飲みながら、バルバラの歌を聴く事。最初に住んだのは16区のパッシー駅から30秒の豪華なアパルトマンの中の中庭に面した小さな女中部屋。ベランダに椅子を置き、バルバラの曲をかけた。夢にまでみたパリ。最高のロケーションで私の思いが叶った。胸がドキドキして涙がぽろぽろこぼれた。
私はパリとバルバラが大好きだ。パリとバルバラに出会って人生が変わった。パッシーの商店街でバゲットを買って遠くにエッフェル塔を見ながらバルバラを口ずさむ。「バルバラってバゲットみたい。」細くて長いバゲットのシルエットはバルバラに似ている。そんなバカな事を考えながら、部屋に戻って赤ワインとバゲットと生ハムでバルバラを聴く。1993年の初冬。ひとりぼっちで朝から晩までバルバラばかり聴いていた。時を経て、今私はバルバラの歌を歌うようになった。私というフィルターを通してね!さっ、世の女性達!バルバラの曲とバゲットと生ハムで一緒にドキドキしようじゃないか!

＊バルバラ(1930〜1997)は伝説のシンガーソングライター。

黒い鷲〜ベスト・オブ・バルバラ PHCA-4128

Information

仏蘭西倶楽部 春のイベントin 東京

貝山幸子による、本誌“サリュ・ラ・フランス”とパリの面白話とフランス語講座。
とにかくフランス!な体感的イベントです。

■4月22日(日) 13時〜
素顔のパリ話と絶対にすぐ話せる簡単フランス語講座。カフェ篇。その1

■5月13日(日) 13時〜
素顔のパリ話と絶対にすぐ話せる簡単フランス語講座。カフェ篇。その2

■5月26日(土) 13時〜
愛の讃歌のエディット・ピアフを知ろう!
ドキドキするシャンソン その1

■参加費 3,000円(ドリンク&カフェランチプレート付き)
■場所 トロカデロハウス(東京・下北沢)
東京のパリ・トロカデロハウスの素敵なギャルソンの皆さんの御協力により、フランスのカフェを体感していただきます。

■予約・お問い合わせ 仏蘭西倶楽部イベント係
france-club@cia.co.jp FAX:03-3401-3071

素顔のフランスをもっと楽しみましょう

仏蘭西倶楽部 会員募集のお知らせ(年会費・会費無料)

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向けた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を“仏蘭西倶楽部便り”(発行不定期)にてメール又はFAXで送らせていただきます。

■入会方法
メールかファックスにて、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。

仏蘭西倶楽部入会係 宛
メール france-club@cia.co.jp
ファックス 03-5488-7783
ご入会お待ちいたしております。

今だから見たいフランス映画 vol.4

「天使の肌」La peau d'ange

ヴァンサン・ペレーズの初監督作品。
2002年公開

出 演:モルガン・モレ/ギョーム・ドパルデュー
発売日:2004年 7月 9日
価格(税込):4,935円
メーカー:アスミック・エース エンタテインメント
商品番号:ACBF10215 JAN:4988126202156

シャンソンとフランス映画が同時に楽しめる作品とってもフランス的な映画です。淡々と進むストーリーの中に少女の純粋さと、男の身勝手さが…
バルバラの“ Une petite cantate”小さなカンタータが流れます。そして、サリュの3号で取り上げたマノ・ソロの歌も。

〈あらすじ〉
田舎の町で住み込みの家政婦として働く若い娘、アンジェル(モルガン・モレ)。ある日彼女は偶然、母の葬儀のために帰郷した青年グレゴール(ギヨーム・ドパルデュー)と知り合い、一夜を共に。アンジェルにとって彼は初めての男性で、愛を感じる存在になるが、グルゴワールには単なる旅先のできごとに過ぎない。翌日、別れた2人は別の人生を歩み始めるが、ある事件がきっかけで2人は再会することになる。

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 O型
公式サイト
http://salut-paris.com/

インタビュー
貝山 幸子（仏蘭西倶楽部主宰）

素顔のフランスをパンに込めて！
フジモリ ジロウさん

料理界の士農工商
士…料理
農…ショコラ
工…菓子
商…パン
というのが僕の持論
それでもパン屋は「聖職」と
言われているんですよ

藤森 二郎

映画『シェルブールの雨傘』でフランスに憧れ込み、ワールドカップを現地で観るというサッカー好きのブーランジェ*1、藤森さん。初対面にも関わらず、痛快エピソード満載のフランス談義に私は一気に引き込まれてしまった。
3月下旬、ブーランジェリー*2・シェビゴ鷺沼店にて。映画のポスター、連載している新聞や料理雑誌のバックナンバー、エビアンの記念ボトル、ジダンのユニフォームやトルシエの直筆サイン入りサッカーゲームまで、藤森シェフのお宝がズラリと並んだおもちゃ箱のような店内。ここには、少年の頃から抱き続け、今も尽きることのない彼のフランスへの情熱がぎっしりと詰まっている。
藤森シェフは、本場のバゲットの味を日本に伝えたフランスパンの祖・ビゴ氏の直弟子。パン職人として厨房に立ちながら、イベントの仕掛人、伝統菓子普及の会の発起人などを務め、現在東京の4店舗を取り仕切るシェフ・パトロンでもある。
これまでのフランス訪問回数32回。そのほとんどがレンタカーで地方を回る食の旅なのだとか。今や彼は、パン屋さんの枠をはるかに超えた「美味しいフランス」の伝道師だ。

フランスのブーランジェ

僕の師匠ビゴ氏は、おじいさんもブーランジェで、ノルマンディにお店を持っていました。この地はノルマンディ上陸作戦までドイツに支配されていたから、ドイツ将校のために一所懸命ライ麦パンを焼いていた。パン屋は収容所に入れられないし、絶対に殺されなかったんだ。パン屋を殺せば、自分たちの食べ物がなくなるからね。
フランスではどこでも教会広場が町の中心で、大抵そこから放射状に道が出ているよね。そして、教会広場に必ずあるのが、教会とパン屋。パンはキリストの肉というだけあってね。そんなわけで一応、聖職と言われているらしいですよ。
だからって気取っているわけじゃなくて、向こうのパン屋はTシャツにパンツ1枚の格好でパン焼いてる。僕の知り合いでおじいちゃんのパン屋さんは、いつ会ってもブリーフパンツ1枚なの。それにエプロンつけて（笑）隣のカフェにもそんな格好で出かけちゃう。確かに昔の絵を見るとパン屋はみんな裸。始終熱いオーブンの傍にいるから、昔からの習慣なんだろうね。

最近、パン作りをしていてよかったと思ったことは？

以前、横浜映画祭でパーティーのお土産にうちのバゲットが選ばれたんですよ。納品するのが遅れて、裏口から入れなくて表の赤い絨毯横切ったら、警備員にえらく怒られてね。しばらくもめていたら、ジャン・レノがカメラマンを引き連れてこっちへ向かってきたの。彼、ワゴンにずらっと並んだバゲットを1本おもむろに持ちあげて「ビアン！」と言ってくれたんですよ。「これはキミが焼いたの？」と聞かれて「もちろん！」と答えたら握手をしてくれた。もう警備員は手のひら返したように黙っちゃって（笑）僕は彼と並んで赤絨毯を歩き、ワゴンを押しながらパーティー会場に入ったんだ。気分よかったなあ。ジャン・レノが認めてくれたなんて、なかなかでしょう？

フランスの旅の醍醐味は？

フランスではいつもレンタカーで地方のレストランを回るんだけど、自分の行ったレストランの星が上がっていくのは嬉しいね。自分が行っていいなあと思った店の星が翌年上がった。で、もう一度行ってまた上がった、っていうのが好き。自分の見る目があったんだな〜って。売れない役者を育てるみたいな気持ちになってね。例えばピエール・ガニエール*3の店には、サンテティエンヌのカフェバー時代から通ってました。彼はいつも細身のジーンズにブーツ、でっかい犬を連れていて、オシャレな奴なんですよ。それが今やスーパースターみたいになっちゃって。そんな風に前身の頃から知ってるいい店があると、さらに旅が楽しくなるね。

ささやかなチャレンジャーでありたい

ロマネコンティのぶどう畑の収穫の後、畑に残ったぶどうをなんとかしようと、そっと摘み取ってビニールに詰めて、日本に持ち帰ったことがある。それを天然酵母の種の中に入れてパンを作った。「うちのカンパーニュレザン*4のぶどうはロマネコンティです」なんてホームページに書いてね。そしたらすぐにデパートからクレームがきて「ロマネコンティ」の名はあえなく削除。でも「ビゴのパンはロマネコンティで作った！」なんて言えたら最高にカッコいいでしょう？大したことじゃないけど、そういう面白いことをどんどん仕掛けていきたいね。

*1　ブーランジェ：パン職人
*2　ブーランジェリー：パン屋
*3　ピエール・ガニエール：料理の芸術性と斬新さに定評のあるパリの三ツ星シェフ。2005年、東京青山に進出。
*4　カンパーニュレザン：ぶどう入りフランスの伝統的な田舎パン

1956年、東京生まれ。芦屋「ビゴの店」にパティシエとして入社するが、フランスのパンの世界に魅了され渡仏。研修を積んだ後、「ビゴの店 東京1号店」のシェフに就任。'89年、（株）ビゴ東京を設立して独立。現在、田園調布・二子玉川・鷺沼・港南台のシェフ・パトロンを務める。2004年、日本人ブーランジェとして初めて、世界で最も権威あるフランス料理アカデミーに入会。「クープ・デュ・モンド・ブーランジェリー（パンのワールドカップ）」や「アペリティフの日」などのイベントに携わり、「クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ」を設立してフランス伝統菓子「ガレット」を日本に普及。数々の文化振興活動に精力的に取り組む。『エスプリ・ド・ビゴの12カ月』（パルコ）、『フランスの地方で巡り逢ったパンとお菓子の本格派レシピ』（旭屋出版）、『フランスパン』（駿河台出版社）など著書多数。好きな食べ物は朝食のパン・オ・レと、ここ一番の勝負の時に食べる蕎麦。

●ビゴの店　鷺沼店
神奈川県川崎市宮前区小台1-17-4
TEL 044-856-7800
Open 10:00〜19:00　月曜休

●エスプリ・ド・ビゴ
東京都世田谷区玉川田園調布2-13-19
TEL 03-3722-2336
Open 8:00〜19:00　水曜休

●トントン・ビゴ
神奈川県横浜市港南区港南台3-1-3
高島屋港南台店1F
TEL 045-832-7803
Open 10:00〜19:30　定休日／元旦のみ

●ドゥース・フランス
東京都中央区銀座3-2-1
プランタン銀座B1F
TEL 03-3561-5205
Open 11:00〜
定休日はプランタン銀座に順ずる

●ビゴの店　公式ホームページ
http://www.bigot-tokyo.com/
http://www.bigot.co.jp/

フランスの春の野に連れていって

～東京・乃木坂「シェ・ピエール」～

Salade printanière
春野菜のサラダ

Caille fancie au riz sauvage
ウズラのワイルドライスと
キノコの詰め物

Photo:Mayumi Abe

メニューにウズラと聞いて、一瞬とまどい、中華料理の八宝菜の皿の上で小さく白くツンと澄ます、あの卵を思い浮かべてしまったのは正真正銘の日本人だからか。「日本のウズラは卵のためでしょ」

東京・乃木坂「シェ・ピエール」。よほど不安げに見えたのか、ピエールさんがフォローしてくれた。ジビエのヤマウズラは狩猟期だけのものだが、フランスでは食べるためのウズラを養殖しているのだ。なので、１年を通して味わうことができる。採卵のためのウズラと違い、「のんびり飼育されているから、とても胸が厚く肉がついてるし、脂肪が少ないからヘルシーと、特にレディに人気ね」

と笑った。そして、彼が生んだオリジナルメニューが「ウズラのワイルドライス詰め」である。ブレス産のウズラにワイルドライスとキノコ、それに日本の白米を詰めて焼く。黒っぽく細いワイルドライスに肉汁が沁みこみ、白米がしっとり感を助け、ウズラのしっかりした肉質と濃厚な味を引き出す。あぁ、これでウズラが確固たる存在になった。

さらに、「春のサラダ」がフランスの野原に連れて行ってくれる。日差しを受けずに栽培された白アスパラガスとタンポポ、それにアンディーブ、菜の花、ソラ豆、日本のウルイも入っている。ちょっとほろ苦く、やや筋のあるような歯ざわりが、あっさりとしたドレッシングと息が合う。そういえば、五行説で春は、青だ。ブルーではなく、グリーンな初々しい春をサラダが伝えてくれ、ついでに青春とは年齢に関係なくあるものだとも、ささやいた。

桜の花びらも思わせる絵柄のカンペール陶器は、「フルリー・ロゼ」シリーズである。和食器にはあまりないピンクの優しい色合いが、春らしく、その場をはんなりさせてくれる。メインディッシュにもデザートにも合うところがまた、よい。　（降田アユ）

Savarin aux fruits de saison
サヴァランのブリオッシュ

いつも暖かい笑顔で
むかえてくれるピエールさん

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/

※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と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）

シリーズ
フルリーロゼ

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。

伝統的な手法で今に続くカンペール陶器は、ブルターニュの草花や民族衣装をまとった男女などすべて手描きです。このフルリーロゼシリーズは優しいピンクやサーモンピンクにダークグレーがほんの少し入り洗練されたエレガンスを感じさせてくれます。

HB HENRIOT
Faïenceries de Quimper

■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

VIVE LA SARDINE!

美味なるサーディン・レシピをあなたに!

文／渡辺敦子（（株）アクアメール）

美意識の国フランス。美味しいものはとびきり美味しいのはあたりまえ、そのうえパッケージだってとってもかわいい。パリのデパートの食品売り場は、おしゃれでかわいい包装でおめかしした食材たちの宝庫。見るだけでうきうきしてきます。色使いもデザインも独特の雰囲気をもっているから、おみやげ探しをした人も多いはず。そんなフランスでは、缶詰さえもおしゃれにキメるようです。いわしの油漬け「オイルサーディン」も、これ、ほんとにお魚が入っているの？と思うほどカラフルな色使い。シャープな赤いデザインの缶は、コクのあるスペイン産オリーブオイル漬け、太陽みたいなひまわり柄が愛らしい黄色い缶は、あっさりひまわり油で漬けたサーディンが、それぞれ入っています。魚介類で有名なブルターニュ半島・キブロンの港町で、脂の乗っている夏の間しか獲らないという、ぷっくりしたいわしをていねいに下処理し、手作業で缶に詰めているので、中身はとびきりのお味！缶詰のお魚独特の匂いが苦手かも…という心配もご無用。一度低温で素揚げしたいわしを、ひと晩寝かせて缶に詰めるという手間が、信じられないくらいのおいしさを約束します。上質のオイルといわしだけのピュアな味わいは、フランス人も大好き。「でも、オイルサーディンってどうやって食べたらいいのかしら？」という方も多いはず。ブルターニュの老舗缶詰メーカー「ラ・ベル・イロワーズ」さんに、オイルサーディンのフレンチレシピを教えてもらいました。手軽なパスタや、気のきいた前菜風まで、気軽なフレンチのひと皿を楽しんでみては？

ラ・ベル・イロワーズ社製
オイルサーディン
・オリーブオイル漬け
・ひまわりオイル漬け
各893円（税込）

サーディンオススメレシピ!

材料はすべて２人分・サーディン缶1個を使用します

サーディンのリエット

油を切ったサーディンとクリームチーズ小さじ3・レモン汁・海塩・黒胡椒適量をフードプロセッサにかけ、なめらかになるまで混ぜる。好みでパプリカのみじん切りを加える。トーストに塗ったり、クラッカーに乗せて前菜に！

粒マスタード風味・サーディンとトマトのグリル

軽く油を切ったサーディンの表面に粒マスタードをうすく塗り、耐熱皿に並べる。トマト1個の輪切りをサーディンの上に重ね、さらにパン粉とパルミジャーノチーズをまんべんなくふりかける。パン粉に焼き色がつくまでグリルする。仕上げに海塩・胡椒・パセリのみじん切りを散らす。あつあつを召し上がれ！

サーディンのパスタ

パスタは表示どおりに茹で始める。フライパンにオリーブオイル大さじ１、にんにくのみじん切り、鷹の爪を入れ、弱火であたためる。香りが立ったら、油ごとサーディンを加え、ほぐし炒める。アンチョビのみじん切り80ｇで塩味をととのえ、茹で上がったパスタをからめる。簡単なのに、感涙ものの美味しさです！

そうそう、フランスのレシピには
ありませんでしたが、このサーディン、
和風だってお手のもの。
軽く炙って、七味唐辛子とおしょうゆを
タラリ。玄米ご飯と合わせれば
ヘルシーなお夜食にもぴったりなんです。
週末のおもてなしにも、ワイン好きの
あの方へのギフトにも大活躍…！
“Vive la Sardine!!
（おしゃれなサーディン、万歳!）”

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

“並木通りのPARIS”銀座8丁目　大人の街、銀座にパリがある。

銀座のモンマルトル

Chansonnier Madame Rei

シャンソニエ・マダム・レイ

並木通りの真ん中で30年以上、大人の社交場を展開している「窓グループ」。
シャンソン歌手長坂玲がオーナーマダムとして2006年2月14日に
念願だったシャンソニエをオープンさせた。

Chansonnier シャンソニエとは
*シャンソンを中心とした音楽を聞ける、文化芸術の発信の小劇場のこと。
*Tour de chant シャンソンを歌う技術のある歌手のこと。
*自作の曲を歌うシャンソン歌手のこと。

18世紀のフランス農学書やエリック・サティの自筆楽譜等で飾られたシャンソニエ マダム REIは、
上質でありながらも親しみやすいシャンソンフランセーズを聞く事の出来る銀座のパリです。
厳選されたフランスワイン、ノンアルコールカクテルを
軽いフランス料理又、チーズやオードブルと共に楽しめます。

シャンソニエ・マダムREI
東京都中央区銀座8丁目6－18　第5秀和ビル７F
Tel　03-3571-1559
E-mail　mado@cocoa.ocn.ne.jp

営業時間・定休日

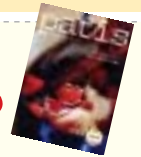
営業時間:月曜日～金曜日 18:00～24:00
土曜日 18:00～23:00
ライブタイム 20:00～ 21:15～ 22:30～
定休日 日曜日・祝祭日
テーブルチャージ 7,000（土曜日 3,500）
ソフトドリンク 900～
ハウスワイン 900～
オリジナルカクテル 900～
オードブル各種 1,000～
ボトルキープ 15,000～

長坂 玲

東京女学館小・中・高等学校卒業。東京藝術大学及び、同大学院卒業。ロータリーインターナショナル財団奨学金を得て留学。ベルギー王立音楽院一等賞卒業、及び最上級オペラ科クラスをGrand Distanction（栄誉賞）を得て卒業し、NHKオーディション合格、日仏歌曲コンクールに入選、リエージュ歌劇場合格。8年間の在欧中、コンサート・リサイタル・オペラ活動をヨーロッパ・アフリカにおいて行う。1992年、亡父の家業を継ぐ為、二期会室内歌劇場等の所属を止め窓グループの経営に携わる。その後シャンソン歌手として音楽活動を再開。東京中央新ロータリークラブ所属、港区生涯教育認定講師、作詞、東京シャンソンアカデミー主宰。2006年2月念願だったシャンソニエをオープンさせる。

patis

パティスガストロノミー



食の世界をリードする新しい資格誕生

— 食の迷宮へようこそ —

ガストロノミスト養成講座スタート

食の世界をリードする新しい資格ができました。講座をとおし、料理、お菓子、ワイン、チーズ…そして文化と歴史をトータルに身につけるガストロノミスト（＝真のフードジャーナリスト）を養成。豊かな食育、食文化の提案をしていく人材の育成を目的としています。

ガストロノミスト取得後の展望

食を楽しむ基礎知識を身につける5級からスタートし、4級、3級、2級、1級まで順を追って取得できる講座を開講。最終的には協会が発行する媒体、その他メディアでの活動や講師派遣など、多面的な活躍の場を設けております。

ガストロノミスト養成講座

日　程：5級取得コース（全3回：終了後5級取得）
　　第１回 5/18（金）19：00〜20：30
　　第２回 6/15（金）19：00〜20：30
　　第３回 6/29（金）19：00〜20：30
会　場：東急セミナーBE　（渋谷駅前：東急プラザ７階）
講　師：パティスガストロノミー協会　鈴木博士
受講料：14,900円（教材費など含む）※東急セミナー入会金が別途必要となります。
　　4級　全3回　7月よりスタート
　　3級　全6回　10月よりスタート

スイーツ・ディプロマ取得講座もスタート

7月より東急セミナーBEにおいて、スイーツに特化したスイーツジャーナリストを目指す講座が始まります。詳細はお問い合わせ下さい。

“食の講座”インフォメーション

4/16（月）18:30〜
「シェ・ピエール」ピエール氏のフランス料理講座
4/25（水）12:00〜
「キャロリーヌ」中川シェフのお菓子講座：
パイについて
5/24（木）12:00〜
「ラ・フィーユ」室松シェフのお菓子講座：
シューについて
6/11（月）18:30〜
「シュマン」柴田氏のソムリエワイン講座：
初夏の白ワイン
6月下旬
「ル ブルギニオン」菊池シェフのフランス料理講座

※その他定期講座（お菓子、料理、パン、ワインなど）を開催してます。

パティスガストロノミーは人と食を結ぶ会員制ネットワーク。ガストロノミスト養成やスイーツデイプロマ取得講座開催のほか、会報誌「patis」や「食の講座」を通して、真の食通の輪を広げています。食に興味ある方なら、どなたでもご入会いただけます。（年会費3000円）

■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

仏蘭西倶楽部&パティス・ガストロノミー協会コラボレーションイベント

C'est la fête（セ・ラ・フェット）vol.1

la fête（ラ・フェット）とはフランス語でパーティーの事

カンペール陶器で楽しむパーティー。美味しいワインとフレンチビュッフェ。
ガストロノミーとパリの話で素敵に盛り上がりましょう!

■ 御予約／お問い合わせ　　仏蘭西倶楽部イベント係
mail france-club@cia.co.jp　Fax 03-3401-3071

6月2日（土）　18時〜
場所　パティス・ガストロノミー協会　サロンにて
東横線　祐天寺駅下車（とってもフランス的な素敵なサロンです）

参加費5,000円　（パティス会員、仏蘭西倶楽部会員の方は4,500円）

プログラム
食 の お 話　　パティスガストロノミー協会　鈴木博士
素顔のパリとシャンソンの話　仏蘭西倶楽部主宰　貝山幸子

佐藤陽一のワインなひと時

vol.4 *Pain* パン

いろいろな雑誌や、特集などで、ここのパンが最高とかここが素敵という記事を多く見かけます。

うちの店でも以前はパンを購入していたので、（昨年末から自家製に替わりました。）いろいろと試してみたものです。私自身もこの店の固さが好き！とか、香りならこの店！と一応こだわりというか、好みはあるのですが、今回はパン、特にバゲットの食べ方、噛み方？について少し書いてみようかと思っています。

個人的な法則なので、一般的には当てはまらないのかもしれませんが、①バゲットをおいしく食べるにはある程度の厚みが必要で、あまり薄く切らないこと。②口に入れる際には、輪切りにした外側が唇に当たるようにパンを縦にして噛みながら、やや引っ張ること。こうすると小麦の香ばしい香りと、パンの外側のカリカリ、ざくざくした音がよりよく聞こえるように思うんですね。サンドイッチにする場合も必ず横から切って中に具を挟み、ハンバーガーを食べるときのようにゆっくりと力をいれ、上下ではさんで食べやすくしていきます。こうすると、今までよりもパンの味が口の中にしっかり表現されると、私は思っているのですが…ぜひお試しください。

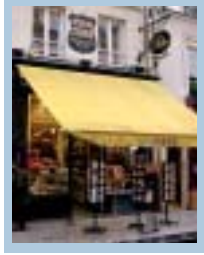
佐藤陽一
1962年大阪出身、料理人をめざし東京、横浜での調理の修行後、渡仏。1987年から3年間、フランスで修行。世界最優秀ソムリエのフィリップ・フォール・ブラック氏の「ビストロ・デュ・ソムリエ」で研修した。帰国後はエノテーカ・ピンキオーリ（銀座）、タイユバン・ロビュション（恵比寿）オストラル（銀座）などのシェフ・ソムリエを経て独立。ワインに限らず飲料全般をプロデュースするための会社"マクシヴァン"を設立。ワインスクールや各種イベントなどでのワインの講師の仕事や、コンサルティングを行う。
2000年ワイン・レストラン"マクシヴァン"をオープン。2005年全日本最優秀ソムリエ。2007年第12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　火曜日から土曜日
　　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
http://www.maxivin.com/

パリお宅訪問

vol.4 パリで一番古いパン屋さん。 Stohrer（ストレール）さんち

51rue Montorgueil 75002 Paris.
http://www.stohrer.fr/



1730年創業。歴史のあるパン屋さんです。パリに行ったらMontorgueilの通りを歩こう。パンの焼けるいい香り、こんがり焼けたチキンの丸焼き。ダイナミックに並んだ野菜。さあ、今日の夜はお友達呼んでパーティーだね！

■編集後記　美味しそうなパンの写真に囲まれながらの幸せな編集作業でした！（S）

読者プレゼント

＊オイルサーディン
（2種セット／オリーブオイル・ひまわりオイル）P8掲載

＊シャンソニエ マダムレイ御招待券
ペア１組　P9掲載

＊カンペール フロリーロゼ パン皿
（16cm）3名様 P6.7と同シリーズ

●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5月31日締め切り）

仏蘭西倶楽部ホームページ（常に進化中）
本誌紹介の商品（Vol.1—Vol.4）＊奇跡のメダイユ付きアクセサリー好評発売 http://www.franceclub.jp/

Salut La France

■2007年4月10日発行（隔月10日発行）第4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
Mayumi Abe
Harumi Doi
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。