

フランスな1枚



サクレクール寺院を望む  
la basilique du Sacré-Coeur de Montmartre

Photo:Yaliko SAITO

フランス大好きな人のための小さな情報誌



# 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 Montmartre モンマルトル

Une brochure sur la France

TAKE  
FREE

vol.7

# 素顔のパリ 20区物語

photos 1,3,4,5,6. Yelliko Saito  
photos 2. Tsuyoshi Watanabe

vol.7

1. 石畳がとっても似合います。サリュ!
2. これが、モンマルトルのコンビニです。
3. パリを一望できるロマンティックな場所でカシャ。
4. かなりお勧めです。乗ってみてね。
5. お洒落したんだもん素敵に書いてもらわなくちゃね。
6. どんな絵に仕上がるのかなー?

モンマルトル散策。  
晴れの日は明るい笑顔が似合う街です。



## シャンソン至上主義 貝山幸子 chanson française vol.7 Sachiko KAIYAMA モンマルトルといえば・・・アズナブール?ダリダ?

モンマルトルを歩いていると口ずさんでしまうのが、シャルル・アズナブールの“ラ・ボエーム”と“ダリダ”の歌(ダリダの歌は曲は限定なし)。モンマルトルを舞台にしたアズナブールの名曲“ラ・ボエーム”は、貧しい若い画家のモンマルトルでの悲しい恋物語。(本誌Vo.2で仏蘭西のハンカチ王子として取り上げてます) お散歩しながら、こんな屋根裏部屋かなー?なんて想像しながら口ずさんじゃいます。



モンマルトルの丘・サクレクール寺院へは4つの行き方。  
①メトロ12番線Anvers駅から～アズナブールコース  
時間と体力がある方はお勧め。モンマルトルの素敵な街並やお店をみながらラ・ボエームの世界のモンマルトルを堪能しましょう。  
②メトロ2番線Anvers駅から～ダリダコース  
(モンマルトルの2つの顔を)

生地間屋街。その側には、激安スーパーTATI。生活感ブンブン漂う坂道を進む。左右に広がる間屋街を歩いていると、ダリダの歌がいろんな場所で流れていた。アラブ人の美容院、カフェ、小さな生地屋の中……。このコースでサクレクールを目指すとなぜかダリダを口ずさんでしまうのです。(ダリダはモンマルトルを愛し、モン

マルトルに愛された歌手。今はモンマルトル墓地に眠ってます)

③メトロ12番線Blanche駅下車～ムーランルージュコース

地上に上がると、ムーランルージュの風車。さあ、写真撮影!とおもうと、風俗店の客引きのお兄さんがやってきて昼でもいかがわしい空気が漂います。ブチトランの乗り場はその前。遊園地の電車に乗る感覚でモンマルトルを楽しもう。

④タクシー編

時間がない時はやっぱり便利。サクレクール寺院前でおりて、テルトル広場を散歩して歩きながらクレープ食べてまたタクシーで帰る。これでも十分楽しめるけどね。

丘の上から見るパリ。  
なんでパリってこんなに私をドキドキさせるの?  
パリとシャンソンにずっと恋し続ける私です。



## 今だから見たい フランス映画 vol.7 美女と野獣 ～La Belle et la Bête～

1946年/93分  
監督:ジャン・コクトー  
出演:ジャン・マレー、ジョゼット・テイ、ジャン・コクトー  
販売元:ファーストトレーディング  
発売日:2006/12/14

天才ジャン・コクトーの全てが凝縮している映画。  
美しい映像、美しい主演のジャン・マレー。  
夢なのが現実が交錯する感覚におちいる。ラストのシーンははっとする。ジャン・コクトーを知らない世代が増えているけど、フランス好きならコクトーの作品は映画も、絵も触れてね。

主演のジャン・マレーは晩年モンマルトルに住んでいました。

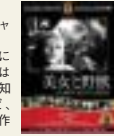
■あらすじ

昔、年老いた商人がいた。未娘のベルは美しく優しい娘で、いつも意地悪の二人の姉にいじめられていた。父の船が沈み破産を覚悟していたが、そのせきが無事入港したと聞いた二人の姉は宝石や衣しやお土産にねだったが、ベルは誰かの花が欲しいといった。父が港に着いてみると船は債権者に押収されてしまい止むなく夜道を馬に乗って帰って来る途中無人の古城に迷い込む。庭園のバラの花を摘むと、野獣が現れ、花盗人の命をもらおうと脅したが、娘のうち一人が父の身代わりになるから許すと言いつ、ベルは責任を感じ父の生命を助けるために白馬に乗って単身野獣の居城へおもむく・・・

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

貝山幸子公式サイト  
<http://salut-paris.com/>



## 画家 川瀬紀深子さん

ノスタルジックな街  
モンマルトル  
パリに暮らした異邦人が  
さようならするために最後に訪れる場所  
サクレ・クール前の広場から見る  
パリの全貌は  
私の思い出です

Kimiko Kawase

13年のパリの生活を終えて先日帰国。現在は、岐阜県大垣市にアトリエを移し創作活動をなされています。私はモンマルトルのアトリエに何度もお邪魔した事がありました。窓から見えるパリの景色、お着物の日本女性を描いた美しい油絵など、たくさんの絵に囲まれてお茶をいただく時間は日本人である私を再確認する時間でもありました。



パリの空の下

パリに住んだ経緯を教えてください。

名古屋の美術大学を出て上京しました。地方には何とできないと漠然と思っていたので。闇雲に親の反対を押し切って何のあてもなく…。幸運にも、その当時著名な先生にめぐりあうことができて、内弟子になりました。6年の修行の末、30歳でプロデビュー、それ以降考えてみれば30年近くが経ちました。なぜパリへと言えば、弟子時代に、ことあるごとに先生が「川瀬、パリはいいぞ!!!」とパリの話をしてくれたからです。先生の最後を看取り仕事が忙しくなり生活におわれ月日が流れ、43歳の時、何も考えずにやみくもにパリに旅立ちました。ラストチャンスかなってね。それがパリ生活13年間の始まりでした。

モンマルトルに住むきっかけは？

パリでは5回引越しをしています。思い出作りのためにいろんな場所に住んでみたかったのです。二回目の家がモンマルトルでした。偶然住む事になったのですが、縁があったのだと思います。パリにはなかなかない、庭と建物でそれはそれは美しい家でした。そのアパートマンはお金持ちの別荘みたいで、私のような東洋人の絵描きに住む所ではなかったことを後になって感じています。「美女と野獣」のジャン・マレーも住んでいたのです。引越しの初日に、玄関口でバッタリ会ったのが彼でした。80歳ぐらいだと思いましたが、背筋をピンと伸ばし、上から下まで黒づくめ、私はハットして「ボンジュールムッシュ」だけ…彼はしづい声で私の挨拶にやさしく答えてくれた光景を今もはっきり覚えています。今でも思うのですが、モンマルトルがパリで一番のノスタルジックな場所である…

紀深子さんが思うモンマルトルとは？

創作活動に最適な場所。私はテルトル広場近くに住んでいました。18世紀までここは小麦をひく小屋くムーラン>だけがある小高い丘「海拔130メートル」でした。18世紀の末、パリの真ん中のソフィスケートされた生活に飽き飽きしたアーティストたちが集まりました。マネ、モネ、ドガ、ピサロ、ルノアール、セザンヌ、ロ

ートレック等々印象派と言われる画家。彼らはカフェ・ゲルボアなどに集まりお互いに熱く絵画議論を戦わせたのです。このカフェは名前は違いますが、今でもクリシ一通りにあります。

今もそのまま残っているのが、ラバン・アジル<シャンソニエ>です。それからすこし経ってメトロのアベス駅から上へ上がって行く途中の小さな広場にあるアトリエ<洗濯船>にピカソ、モジリアーニ、ドンゲン等が住みました。皆、若く貧しく、将来大成することを夢みていたのです。その後第一次世界大戦以後モンパルナスに画家たちは移っていきますが、いまでもモンマルトルはアーティストの息吹を感じる街です。

モンマルトルで好きな場所を教えてください

見る所はたくさんありますよね。まずサクレ・クール寺院、テルトル広場、ラバン・アジル、ムーラン・ド・ラ・ギャレット、モンマルトル墓地、ムラン・ルージュ等々…一番はサクレ・クール前の広場からの見えるパリの全望ですね。パリに暮らした異邦人が最後にパリにさようならするために必ずここへ来ると言います。

モンマルトルで生活するのは？

生活するには、急な坂道ですから、水などを買って上がっていくには大変苦労しましたね。時間が昔のまま止まったような所ですから、石畳を歩くことだけでその世界にスーッと入っていける場所なのです。ですから今はすべてがノスタルジーです。

帰国した今、モンマルトルに思う事は？

そうですね、これからは、できるかぎり一旅人になってまた昔歩いた所をたどってみたいと思っています。改めて新しい発見を探しに…ね。

今後の活動を教えてください

これからは、パリで学んだことと日本のいい伝統をメランジェしたような絵画表現を模索しながらすこしでも自分自身納得できる絵画を描き続けたいと思っています。



川瀬紀深子プロフィール

岐阜県大垣市生まれ。高沢圭一に師事  
1980～ 数ヶ所の東京のギャラリーと作品を契約しプロとしてデビュー。日本全国で個展を開く。  
1993年 フリーランスになり渡仏。パリに住む。フランス・日本・アメリカで個展。2007年丸善(名古屋)にて個展。  
1984～ 月刊クオリティ表紙絵担当  
月刊ウォンツ表紙絵担当  
1993～2006 月刊クオリティにおいてエッセイ「パリ通信」を連載  
その他 イラストレーション他 多数



妖艶



余韻



## 木枯らしのモンマルトルを想い出す 焼き溢れるエスカルゴバター

### レシビ

## エスカルゴの ブルゴーニュ風

(3人分)

|                     |       |
|---------------------|-------|
| 大粒のエスカルゴ (缶詰)       | 3 ダース |
| バター                 | 50g   |
| エシャロット              | 1個    |
| タイム (乾燥)            | 小さじ1  |
| ローリエ                | 1枚    |
| 塩、胡椒                | 適量    |
| 白ワイン                | グラス1杯 |
| ブランデー               | 小さじ2  |
| バター                 | 250g  |
| エシャロット              | 2個    |
| イタリアンパセリ<br>(フレッシュ) | ひとつかみ |
| タイム (乾燥)            | 小さじ1  |

- 鍋にバター50gを溶かし、みじん切りエシャロット1個分を軽く炒める。
- 香りが出てきたら、エスカルゴ、タイム、ローリエ、塩、胡椒を加え、中火でよく炒める。
- 蒸詰まった状態になったら、白ワインを加え、ジュワーっとさせる。
- さらに蒸詰め、水分が無くなったところに、ブランデーを注ぎ、怖がらずにフランベする。
- 火を止め、炎が消えるまでそのままに。
- 室温に戻したバター250gにみじん切りエシャロット2個分、みじん切りイタリアンパセリ、塩、胡椒、タイムを混ぜ合わせ、エスカルゴバターを作る。
- エスカルゴの殻に(5)を詰め、エスカルゴバターをたっぷりど。
- カンパール陶器に粗塩を盛り、その上にエスカルゴを並べ、230度のオーブンで8分焼き、熱々をいただく。

そろそろストーブを出そうか、という季節になると、無性にエスカルゴが食べたくなる。パスティスを飲みながら、エスカルゴの缶詰を開け、同時に安ワインも抜いておく。フランスパンをスライスしているうちに、オープンからエスカルゴバターのふつふつと焼ける香しさが漂い出す。

この香りは、いつも私を1972年2月、真冬のモンマルトルに引き戻してくれる。大学の卒業式を待たずに渡仏し、木枯らしの街をひとりでうろついた日々。耳をつねっても痛くも感じないほどの寒い夜、鼻水をたらしながら、押し開けた小さなレストランの扉から香ってきたエスカルゴバターの蒸気、それに続く猥雑な語らい、笑い声、人間のぬくもり…。扉を開けたあの瞬間に感じた‘フランス’とそれに圧倒された異邦人の記憶が、今もよみがえる。

大粒のエスカルゴにバターとタイムをたっぷり、ブランデーもふんだんに使うと、ワインがすすみ、青かったあの頃にいつでも戻れるから不思議だ。真摯な情熱を持ってフランスへ渡ったあの時に。

(鈴木博士)

### エスカルゴとボジョレーワインのタペ

ご紹介したエスカルゴのブルゴーニュ風ほか、モンマルトルをイメージしたお料理とボジョレーヌーボーのマリアージュを味わう会です。お料理のデモンストレーションとワインのレクチャーに加え、たっぷりのお食事をお楽しみ下さい。

日程：11月17日(土) 18:00～

会費：7000円

会場：パティス・ガストロノミー協会  
(目黒区五本木1-40-5 TEL03-3714-0625)



### 300年の伝統を誇る カンパール陶器

フランス西部、ブルターニュ地方のカンパールは、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、さえてきました。伝統的な手法で今に続くカンパール陶器は、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。



| ブルターニュのタルト | プレート | フルリーロワイヤルブルー |
|------------|------|--------------|
|            |      | 18cm ¥6,000  |
|            |      | 21cm ¥7,200  |
|            |      | 25cm ¥9,600  |
|            |      | 28cm ¥11,000 |

鈴木博士 すぎはかせ  
1950年生まれ。

パティス・ガストロノミー協会会長。

人と食をつなぐ・パティスガストロノミー協会  
<http://www.patis-swing.net/>

### カンパール陶器日本総代理店 株式会社ミュゼ

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：11:00～20:00

LE SALON DE MUSEE  
ミュージアムショップラサロン・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





銀座・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」



## GINZAのモンマルトル

感性の時を過ごす贅沢なひととき。

銀座8丁目 並木通り シャンソニエ マダムREI

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モンマルトルです。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。

■東京都中央区銀座8丁目6-18 第5秀和ビル7F

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

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～



## 東京シャンソンアカデミー 長坂玲主宰 銀座のモンマルトルで学ぶシャンソン

シャンソンとオリジナル発声法・呼吸法により、肉体と精神の健康を促進し、生き甲斐として シャンソンを歌い続ける意義を広く伝えることを目的とすために開校。

**主なカリキュラム** シャンソン・ヴォーカル・セラピー 及びセラピスト養成コース  
グループレッスン・プライベートレッスン・フランス語の歌唱指導等充実したプログラム。  
体験レッスンあり

お問い合わせ <http://academy.chanson-tokyo.jp/>

■銀座教室・成城教室 03-3571-6980 火・木 10:00～18:00 / 月・水・金・土 13:00～18:00

■成城教室 木 10:00～18:00

長坂玲コンサート in 銀座博品館劇場 開演・19時 指定席7,000円 お問い合わせ03-3571-6980



## ブルターニュの青い海から、小さなおくりもの。

文 / 渡辺敦子 (株) アクアメール

パリからTGVで西へ3時間。「コート・ソヴァージュ (野性の海岸)」と呼ばれるブルターニュの海岸線。潮風が吹きぬける岩場に立って、つめたく澄んだ青い海をみつめる。翼を広げて空を飛び交う海鳥たちが、パリから遠く離れた場所にいることを教えてくれる。ブルターニュの海岸では、毎日「海が留守にする時間」がある。潮の干満の差が大きく、引き潮になると海底がすっかりむきだしになる。こんなに完全に消えてしまっ



て、本当にちゃんと戻ってくるのか心配になるくらいの海の逃避行。けれど海辺のカフェでランチを取っている2時間ほどで、青い布のような海が遠い地平線から目の前の海岸まで戻ってくる。それはまるで海が呼吸をしているような毎日のリズム。おおらかなブルターニュの人々は肌でそれを感じながら、日々を暮らしているのだろう。

いつもは海水でたっぷり満たされている海の底には、さまざまな海藻たちが波にゆらめく。フランス人は一般に海藻を食べないけれど、とびきり新鮮なそれらはブルターニュの人たちには身近な存在。ほんのり酸味をきかせて瓶詰めにしたたり、美味しいバターにこまかくして練りこんだり。海藻入りのパンも海辺のリゾートでは秘かな人気とか。空気が潮の香りに満ちているブルターニュの食卓には、海藻たちが思いもかけない姿に変身して「どう? 驚いた?」とでも言いたげに楽しそうに登場する。

遠く海の向こうに英国を臨む、小さな町ロスコフでは良質の海藻が採れる。地元のアルゴブリュ社では「海藻畑」ともい

ようなフィールドへ「海が留守にする時間」をみはからって、かたかたとトラクターで海藻を収穫していく。黄色いゴム引きのつなぎを着た男性たちが手摘みで採ってきた海藻には、さまざまな種類があるそうだ。なかでも「レタス・ドゥ・メール (海のレタス)」と呼ばれるきれいな緑色の海藻は香りも味もよく、ビタミンたっぷりの美容食。そのほかにも赤みがかったダルスという海藻や日本でもヒママタとしてなじみのある栄養価の高い数種類が採れる。新鮮そのものの海藻たちを、ブルターニュの潮風でゆっくり時間をかけてナチュラルドライするそうだ。それらを地中海から取り寄せた塩に混ぜ込んだら塩は、まさに海の香りが漂う調味料。魚介料理に、スープの隠し味に、じんわりと深みを与えてくれる。

青い海に抱かれたブルターニュで誕生した、海のエッセンスがぎゅっと詰め込まれた海藻入りの塩は、小さな“海からの贈りもの”。マリンブルーのふたを開ければ、いつでもブルターニュの潮風があなたのキッチンにふわりと流れだす。美味しい料理が出来上がる、素敵な予感とともに。

ブルターニュ 特産海藻入りあら塩 (250g)  
840円 (税込)



プロフィール 渡辺敦子 (わたなべあつこ)  
フランスの美味しいものをお届けする (株) アクアメールの広報担当。

「モンマルトルのふもと Rue de Martyrs」は普段のパリが感じられるお気に入りの坂道。英国風BIOカフェ、パリのバケットコンクールチャンピオンに輝いたパン屋さんもある美味しい発見ばかりの通りです。ゆるやかな坂から白亜のサクレール寺院を見上げつつ、ひんやりとした秋のパリ散策…。素敵な時間ですね!」



商品のご購入・お問い合わせは…

株式会社アクアメール <http://www.aquamer.co.jp>

東京都港区赤坂8-4-7 TEL03-5414-7187 FAX03-5413-6342

# 佐藤陽一のワインなひと時

## vol.7 モンマルトル

モンマルトルの丘に昔からブドウ畑があって、という知識はあったのですが、実はパリに住んでいたころには行ったことがなくて、その当時所属していたパリのソムリエ協会で、「来週はモンマルトルのぶどうの収穫だから時間のある人はいませんか？」みたいな参加募集をしているのを聞いた覚えがあります。「ふーんあんなところにブドウ畑があるんだー、どんな味がするんだろう？」と感心はしたものの、住んでいた場所からは少し距離があることもあり（メトロの乗換えが少し面倒）それからもモンマルトルに行くことがあってもブドウ畑には、結局訪れることもないままに現在に至っています。

最近ではとてつもなく何年も過ぎていますが、映画のアメリカ（個人的には「アムリ」）が日本で上映された事で、急に強くあのあたりを思い出させてくれました。

細かい通りがあちこちにあり、メトロの駅から出るとすぐいろいろなお店が並ぶ商店街っぽく感じて、人種も様々にいろんなものが「混ざっているな」という印象を受けました。

少し寒くなってきた今日この頃、モンマルトルのカフェのカウンターで、鼻の奥にツーンときて涙の出そうな感じの「いったいこれはいつ

開けたの？」みたいなカルバドスを頼んでは一気に飲み干し、続いて「香りや泡だちなど考えたこともありません！」みたいな“ゆるい感じ”の粉っぽさが舌に長く残るエスプレッソを飲んで、少しからだが暖まってから、あのあたりをゆっくりと散策してみたいなーとそんな思いがします。

### 佐藤陽一

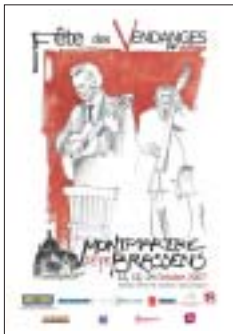
1962年大阪出身、料理人をめざし東京、横浜での調理の修行後、渡仏。1987年から3年間、フランスで修行。世界最優秀ソムリエのフィリップ・フォール・ブラック氏の「ヒストロ・デュ・ソムリエ」で研修した。帰国後はエノテカ・ピネキオリ（銀座）、タイクバ・ロビュション（恵比寿）、オストラル（銀座）などのシェフ・ソムリエを経て独立。ワインに限らず飲料全般をプロデュースするための会社「マクシヴァン」を設立。ワインスクールや各種イベントなどでのワインの講師の仕事や、コンサルティングを行う。



**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  
営業 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  
http://www.maxivin.com/

## モンマルトルのブドウ畑

その昔、パリには、たくさんのワイン用のぶどう畑がありました。12世紀~16世紀頃、パリで育った葡萄から生産されたワインは、国外にまで輸出されるほどの量と質を誇っていたそうです。でも、今はモンマルトルにだけパリ市の管理下のもと残っています。その昔、モンマルトルの丘は貧しく治安の悪い街でした。そんな中、子供たちの遊び場を作ろうと芸術家たちが立ち上がり丘に残った空き地を公園にと考えました。パリ市に訴えても相手にされないため、芸術家たちは空き地に勝手に1900本ぶどうの木を植え、モンマルトルの丘にブドウ畑が広がっていたころのどかな風景を取り戻す活動を始めます。こうしてよみがえったぶどう畑は、今では市の管理のもとで手入れされ、ワインも作られています。10月初旬、毎年モンマルトルでは、ぶどう収穫祭（Fete des Vendanges de Montmartre）が開かれます。今年は、10月12日~14日。偉大なシャンソン歌手ジョルジュ・ブラスサンスへのオマージュとしてモンマルトル中で様々なブラスサンスのイベントがあります。今年のスペシャルワインには、ブラスサンスの顔が。ちなみにボトル500ml4ユーロ（約6800円）で約1500本の販売です。一度は飲んでみたいパリのワインです！



ブドウ収穫祭2007のポスター

### 仏蘭西倶楽部・速報

2008年

### “サリュ・ラ・フランス” カレンダー

多くの皆様のご要望により、2008年カレンダーを販売いたします。いつも本誌の表紙を飾ってくれている、パリ在住のフォトグラファーYollikoさんの素敵なお写真を毎月お楽しみいただけます。（写真13枚）  
縦型A3サイズで写真部分がA4サイズ。  
スケジュールがいっぱい書き込めるお洒落なカレンダーです。

■価格 1,200円（税込・送料込み）

■発売日 12月1日

■ご注文・お問い合わせ

メール france-club@cia.co.jp

ファックス 03-5488-7783

お名前・ご住所・電話番号・メールアドレス・ご希望数をお知らせください。

### 仏蘭西倶楽部インフォメーション

### サリュ・ラ・フランス感謝祭

### ちょびり早いクリスマスパーティー

大きなクリスマスツリーが美しい東京オペラシティ。美味しく楽しい時間を一緒に。皆様とお会いできるのを楽しみにしております。

■日時 12月1日（土） 19時~

■場所 プラスオペラ（東京オペラシティ内）

京王新線・初台駅 1分

■会費 1,000円

ワイン・ビュッフェ・クリスマスプレゼント付き

■ご予約・お問い合わせ

メール france-club@cia.co.jp

ファックス 03-5488-7783

お名前・ご住所・電話番号・メールアドレス・人数をお知らせください

### ■編集後記

知らば知る程奥深いモンマルトルの歴史。今も昔も変わらない街並って、凄くと思うな！（S）

## Jane Birkin

Japan Tour 2007

思いのまま美しく、

ジェーン・バーキンという生き方



© Gérard Rancinan

日時：11月20日（火）、21日（水）

開場 18：30 開演 19：00

【計2回公演】

会場：Bunkamura オーチャードホール

料金：S席 ¥9,000

A席 ¥8,000（全席指定・税込）

※未就学児のご入場は、ご遠慮下さい。

チケット取扱：

チケットスペース 03-3234-9999

その他の公演

11月23日（金）福岡サンパレスホテル&ホール

お問い合わせ：

サーチャンドキー-092-716-3430

11月24日（土）Billboard Live Osaka（大阪）

11月25日（日）Billboard Live Tokyo（東京）

### 読者プレゼント

\*海藻入りあら塩 3名様（P8掲載）

\*カンパール陶器 3名様（P5.6掲載）

\*パリのエコバック 3名様

（とっても使いやすく可愛いバックです）

### ●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2-13-205

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更させていただきます。（2007年11月31日締め切り）

## パリ vol.7 お宅訪問 跳ねウサギさんち

22, rue des Saules 75018 TEL 01-46-46-85-87  
www.au-lapin-agile.com



### 昼行く？夜行く？

モンマルトルには由緒正しい有名なシャンソニエがある。パリ郊外にありそうな趣のある一軒家。連夜ここではステージが繰り広げられる。観光旅行で体力を使い果たしてディナーの後に来る人はほとんどの方が眠ってしまおう。早い時間はアメリカ、ドイツ、日本の観光客だけだから、ほとんどの人が眠ってれば安心して眠っちゃうわけ。お勤めは、地元の人やパリの夜がやってくる夜の12時過ぎ。“モンマルトルの夜だー！”という感じを満喫できます。（帰る手段が大変になるけど）以外にお勤めは、昼です。お店は開いていないけど雰囲気のある建物は昼間見た方がモンマルトルの歴史を感じる事ができるはず。気持のいいお散歩コースです！

## Salut La France

■2007年10月10日発行（隔月10日発行）第7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

Harunobu 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。

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