5月号　2020年5月20日発行（毎月1回20日発行）3月19日発売　第31巻5号（通巻527号）　1990年7月1日第三種郵便物認可

フィガロジャポン

# madame FIGARO japon

2020 30th ANNIVERSARY

mai 2020
№527
特別定価800yen
5

# パリジェンヌが暮らす街。

創刊
30周年記念
特別号

山﨑賢人×又吉直樹
斎藤工×小松菜奈
香取慎吾

PARIS POUR ELLE

ボーテスター、センスのいい美容。
エルメス、ルージュの誘惑。
ミキモト コムデギャルソン
ディオール／セリーヌ／プラダ／サンローラン
バレンシアガ／ドルチェ&ガッバーナ／ポロ ラルフ ローレン
クロエ／ミュウミュウ／トッズ／クリスチャン ルブタン

CHOCOLAT

# ショコラ好きいちおし! スイーツ最前線。

**Victoire Finaz de Villaine**

**ヴィクトワール・フィナズ・ドゥ・ヴィレーヌ**
チョコレート専門家

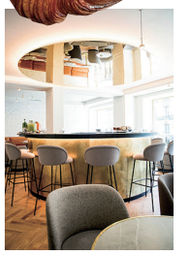
リヨン出身、ショコラティエの家系に生まれる。チョコレートブランド「Les Carrés Victoire」を創業し、カカオについて学ぶ講座なども主宰する。

トップシェフが作る、華麗な伝統菓子。

## セドリック・グロレ・オペラ 2区

天才パティシエ、セドリック・グロレがブーランジュリーをオープン。均等に膨らんだ美しいパン・オ・ショコラは、パリパリとした食感の生地とショコラの完璧なマリアージュを生むまで、約3カ月も試行錯誤を重ねたという逸品。「生地の甘味とショコラの苦味の調和が絶妙!」

**Cédric Grolet Opéra** »map P154 J
35, avenue de l'Opéra 75002　☎01・83・95・21・02
Ⓜ OPÉRA　営8時30分〜18時 L.O.　休日、月、祝、1/1、5/1、8月に3週間　カード：Ⓐ、Ⓜ、Ⓥ



上：カフェ入りプラリネ、ガナッシュショコラなどを重ねたオペラ「Opéra」15ユーロ　左上：アラン・デュカスのカカオ100%チョコを使用したパン・オ・ショコラ「Pain au Chocolat」4ユーロ　左：2階のサロン・ド・テでは持ち帰りにプラス1ユーロの価格設定。

リヨンで愛されてきた、老舗ショコラの名品を。

## ベルナション・パリ 6区

1953年創業、ビーントゥバーの先駆けともいわれるリヨンの老舗ショコラトリーがパリに初出店。「10種のカカオをブレンドして丁寧に作られたショコラは、幼い頃に食べた懐かしい味なの」。濃厚なヘーゼルナッツとカカオを混ぜたスプレッドも人気アイテムだ。

**Bernachon Paris** »map P155 R a-2
127, rue de Sèvres 75006
☎01・88・33・79・59
Ⓜ DUROC　営10時〜19時
休 日、月、祝、7月中旬〜8月中旬
カード：Ⓐ、Ⓜ、Ⓥ
www.bernachon.com

上：表面に金箔をあしらった円形のパレドールは、看板商品。生クリームがたっぷり入ったガナッシュが口の中で溶けて、甘い余韻が残る。「Mini Cube 3 Palets d'Or」3個入り4ユーロ
左：高級住宅街に佇むチョコレート色の外観が目印だ。

C'est Bon!

カカオ本来の個性を感じて。

## ランスタン・カカオ 1区

「カカオの個性を引き出す、巧みな技術に脱帽」というのは、昨秋オープンした小さな店。ビーントゥバーをコンセプトに、カカオの選定、焙煎、成形までの全工程を、26歳の若きショコラティエが手がけている。カカオ本来の奥深い味わいを。

**L'Instant Cacao** »map P154 J
3, rue des Petits Champs 75001　☎09・81・36・22・78
Ⓜ PYRAMIDES　営9時30分〜12時、13時〜19時30分
休日、月、5/1　カード：Ⓐ、Ⓜ、Ⓥ　www.linstantcacao.fr

右上奥：店内奥のアトリエからチョコレートが香ることも。右上：ボリビア産カカオのブラックチョコレート「Emmoni」7.50ユーロ
右：ガーナ産72%のチョコレートに10種のナッツやドライフルーツをちりばめた香り高い「Les Bonbons Mendiants」14.60ユーロ

完売必至のクロワッサンをお目当てに。

## エマニュエル・マルタン 15区

朝から地元っ子が集う、人気ブーランジュリー。フランス産のオーガニック原料で作ったパンが並ぶが、ヴィクトワールが毎朝食べたいと絶賛するのは、濃厚なプラリネクリーム入りクロワッサン。お昼過ぎには売り切れる逸品だ。チョコチップを練り込んだバゲットもお試しあれ。

左：香ばしい生地の中にチョコ＆プラリネクリームが入ったクロワッサン「Croissant Praliné」1.70ユーロ　左下：昨夏、改装してモダンな内装に。下：チョコチップをたっぷり挟み込んだ生地にサクサクのチョコクランブルをのせた「Tournicotti Chocolat」1.80ユーロ

Mes recommandations

**Emmanuel Martin** »map P155 N
18, rue de Lourmel 75015　☎01・45・78・89・31
Ⓜ DUPLEIX　営7時〜20時（月、水〜土）
7時〜19時（日）　7時〜14時（祝）
休火、1/1、12/25　カード：Ⓜ、Ⓥ
https://boulangerieemmanuelmartin.fr

上奥：甘酸っぱい木苺ジャムを挟んだ濃厚なチョコレートケーキ「Entremet Chocolat & Framboise」5.50ユーロ　上右：ガナッシュにパリパリした食感のプラリネが隠れたチョコレートタルト「Tarte au Chocolat de Juliette」4.90ユーロ　上左：店内にはイートインコーナーも。

素材にこだわった繊細なスイーツ。

## グルマンディーズ・パリ 15区

信頼できる地元の小規模生産者から原料を仕入れ、天然酵母の本格的なパンや手の込んだパティスリーを提供。「上品な甘さと素朴な味わいが魅力」と言うヴィクトワールのおすすめは、上質なバターをたっぷり使用したブリオッシュ。

**Gourmandises Paris** »map P155 N
35, rue Violet 75015　☎09・62・61・35・78　Ⓜ AVENUE ÉMILE ZOLA　営7時30分〜20時（火〜金）　8時〜19時（土）　8時〜14時（日）　休月、1/1、2月に1週間、5/1、8月に3週間
カード：Ⓜ、Ⓥ　www.gourmandisesparis.fr

右：カカオ74%のショコラにミルクを少量入れたショコラショー「Chocolat Chaud au Lait」3.50ユーロ、ガナッシュタルト「Tarte Ganache」6.50ユーロ　下：上質な食材店が集まるニル通りにある。

砂糖少なめのエシカルなショコラ。

## プラック 2区

カカオに魅了された夫婦が昨年始めたサロン・ド・テ。「砂糖を最小限に抑えて作っているので、カカオのピュアな風味を味わえる貴重なアドレスなの」。ビーントゥバーにこだわり、おしゃれなパッケージはリサイクル可能な素材を使用しているなど、エシカルなコンセプトも評判だ。

**Plaq** »map P153 E a-2
4, rue du Nil 75002　☎01・40・39・09・54　Ⓜ SENTIER
営ショップ：10時30分〜19時30分（火〜土）　10時30分〜18時（日）
サロン・ド・テ：10時30分〜19時 L.O.（火〜土）　10時30分〜17時30分 L.O.（日）
休月、1/1、8月に1週間、12/25　カード：Ⓙ、Ⓜ、Ⓥ　www.plaqchocolat.fr

VIN

# ワイン通がおすすめしたい、最高峰の一本って？

**Sophia Zaïme**

## ソフィア・ザイム

Madame Wine 創業者、社長

ビジネススクール卒業後、ワインショップに勤務し、2014年マダム・ワインを創業。郊外のカーヴ（下）に珍しいワインを揃える。パリのオフィスはアポイント制。

### マダム・ワイン 8区

Madame Wine »map P154 Ⓚ c-2

6, rue Quentin-Bauchart 75008
☎09・50・34・84・86　Ⓜ GEORGE V
㊡9時～19時　㊡日　要予約
www.madame.wine

### 奥深い魅力を伝える、ブルゴーニュワインの“ガイド”。

### アンバサード・ドゥ・ブルゴーニュ 6区

1500種以上あるブルゴーニュワインから、好みに合わせておすすめを選んでくれる。オーガニックものなど、バリエーション豊富な品揃えが自慢だ。「雰囲気もサービスも満足度が高い」と話すソフィアのお気に入りは、繊細なシャルドネ。造り手を招いて試飲会も開催するので、SNSをチェックして。

上：白、赤ワインそれぞれにチーズをセレクトした盛り合わせ「Sélection de Fromage pour Accompagner les Blancs / Rouges」各12ユーロ、グラスワイン4ユーロ～　左：「見事な繊細さ」が持ち味の珠玉の白ワイン「Heitz-Lochardet Meursault 1er Cru Perrières」135ユーロ　左奥：地下店舗にはレアものも。

左：トリュフが香るモッツァレラチーズのブラータ「Burrata à la Truffe Noire」16ユーロ、シャルキュトリー盛り合わせ「Planche de Charcuterie」18ユーロ、グラスワイン7ユーロ～。ボトルはプラス8ユーロで店内で飲める。左奥：「素晴らしい造り手による傑作」と絶賛するピノ・ノワール「Clos des Fées, Aimer, Rêver, Prier, Se Taire」30ユーロ～　下：コージーなテーブル席もある。

Ambassade de Bourgogne »map P155 Ⓡ c-1

6, rue de l'Odéon 75006　☎01・43・54・80・04　Ⓜ ODÉON
㊡17時～23時30分 L.O.（火～土）　12時～23時30分 L.O.（日）　17時～23時30分 L.O.（8月）
㊡1/1、12/25　カード：Ⓙ、Ⓜ、Ⓥ
www.ambassadedebourgogne.com

下：ジビエ肉のスコッチエッグにソミュールの赤をマリアージュした前菜「L'Oeuf」、グラスワイン各11ユーロ　左：南仏のロマネ・コンティと呼ばれる、ソフィアおすすめの赤ワイン「La Grange des Pères」97ユーロ　左下：ギャルリー・ヴィヴィエンヌに面した、クラシックな店。

### 約3500種ものワインと伝統料理に陶酔。

### ルグラン・フィーユ・エ・フィス 2区

ジャック・セロスなど、名だたる造り手を早期から見いだしてきた、1880年創業の老舗ワイン商。店内には約2万本、3500種ものワインが揃う。「パリでいちばん美しいカーヴで、品揃えも傑出している。南仏のロマネ・コンティと呼ばれる銘酒をぜひ」とソフィア。フランス伝統料理を楽しめる併設レストランも見逃せない。

Legrand Filles et Fils
»map P154 Ⓙ

1, rue de la Banque 75002
☎01・42・60・07・12
Ⓜ BOURSE、PYRAMIDES
㊡11時～19時（月）　10時～19時30分（火～土）
㊡日、8/12～18
カード：Ⓐ、Ⓜ、Ⓥ　※免税発送可
www.caves-legrand.com

### 地元っ子が集うカーヴは、リーズナブルなセレクト。

### ラ・カーヴ・デ・クリマ 7区

ブルゴーニュワインに合わせて料理を供するレストラン、レ・クリマのカーヴとして誕生。品揃えの8割以上がブルゴーニュワインで、「手頃な価格で品揃えが通よ」というソフィアのおすすめはカタロニア地方の芳醇な赤ワイン。充実したタパスも人気で、地元の人たちが気軽に立ち寄る。

La Cave des Climats »map P155 Ⓞ

35, rue de Verneuil 75007
☎01・42・33・87・94　Ⓜ SOLFÉRINO
㊡15時～23時 L.O.（火～金）　14時～23時 L.O.（土）　㊡日、月　カード：Ⓐ、Ⓜ、Ⓥ
www.lacavedesclimats.fr