

tomorrow

【特集】
パッサージュの中のパリ

town navigation
クルマで行く旅

盛岡、街角ろまん。

tomorrow interview

高部尚子



tomorrow
my
favorite
journey

No. 7

伊奈英次=写真
編集部=文

パッサージュ の中のパリ

パリと聞いて思い浮かべる風景は、いったいどこだろう。いくつもの名所や美術館があり、世界中の人々が憧れる街。実はそんな街の中にも、ひとつのパリがある。19世紀、パッサージュと呼ばれる、建物の間の路地をガラスで覆ったアーケードが造られた。外界から閉ざされた小さな世界、パッサージュへようこそ。

通りと通りをつなぐ。パッサージュ ただ抜け道と呼んでしまうには美しく 落ち着きのある場所 街の中の別世界 不思議な空間

時を感じさせない
ギャラリーのウィンドー



パッサージュというのは、簡単に
いってしまうと抜け道の意味を
含んだアーケードである。その多
くは左右に商店が並び、天は鉄骨
の骨組みとガラスで覆われ、その
ままアーケードを抜けていくと他
の通りに出ることが出来る。言葉
で説明しても、あまり魅力を感じ
ないかもしれない。け
れども実際に足を踏
み入れてみると、不
思議な気持ちにさせ
られる。外のまぶしい
陽射しをほどよく遮
るガラスの天井に守
られたその空間は、
自分までなにか守ら
れているような感覚
になる。そして、いつ
たいつの時代にいるのかさえわ
からなくなるのだ。



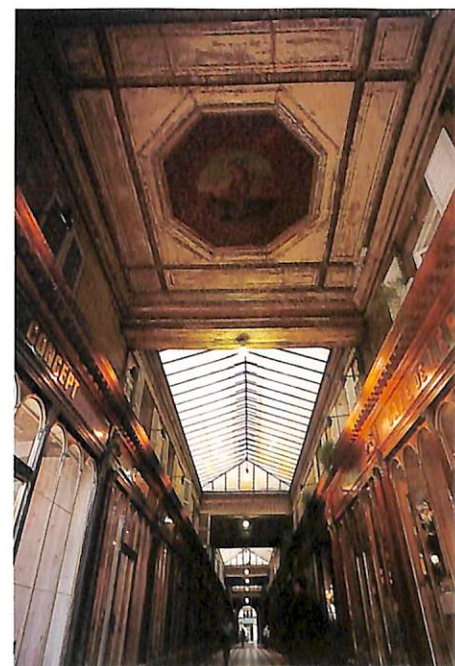
パレ・ロワイヤル方面からのギャラリー・ヴェロ＝ドダの入口

前半のことだ。
この時期は貴族文化の衰退が
始まった時期で、フランスでは
「民主化」が始まり、市民は今ま
で憧れていた貴族文化を自分達
の生活のなかに入れようと試み
た。パッサージュもそのひとつ。
それぞれに凝った装飾がほどこさ
れているのは、貴族文化の中のひ
とつ「サロン」の影響が大きいと
言われている。

パッサージュは単なる抜け道で
はない。その空間にいる間、人は
外界を忘れ、自分の世界に思い
を馳せることができる。そういう
かけがえない空間なのだ。



アンティーク人形が
雑多に並べられている



細部にまで装飾がほどこされ、ただ見上げるばかり

Maria Ricci

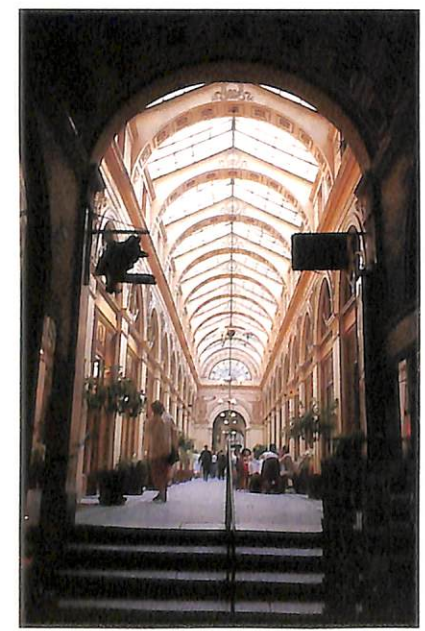
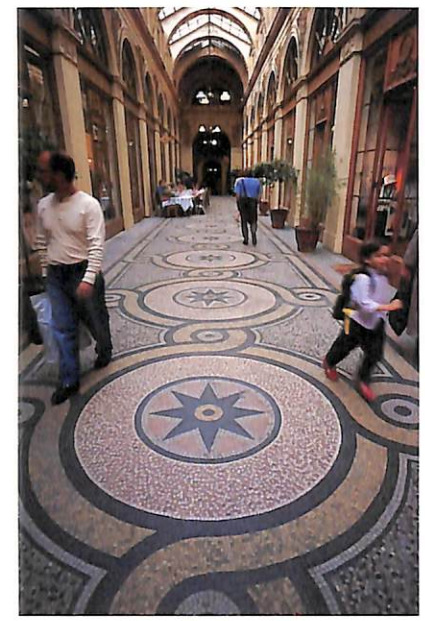
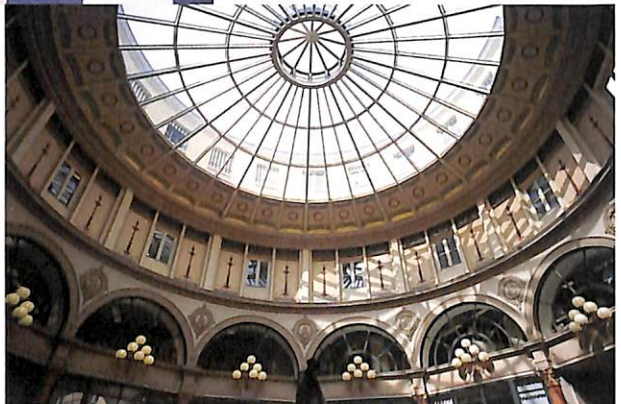


パッサージュで 寄り道

パッサージュは現在パリ市内に30ほど残っているとされているが、それぞれに特徴があつておもしろい。しやれたブティックが多く入つてゐる場所。雑な店構えが並ぶ、問屋街のようなどころ。移民してきた人々によつて作られた、エスニック色豊かな通りもある。またいつも人通りの絶えないパッサージュもあれば、忘れ去られたかのような、さみしい通りもある。

そうやっていくつかのパッサージュを見て歩くうちに、ひとつのことに気がついた。平日の昼間、学校に行つたり仕事をしている時間帯であるにもかかわらず、評判のパッサージュには絶えず人がいるのだ。しかも皆が仕事でここに来ているとは思えない。古本屋で本を立ち読みしているパリジャン、ウィンドーを眺めてあれこれ話をしているパリジェンヌたち。ああ、そうだ。彼らは「寄り道」をしているのかもしれない。

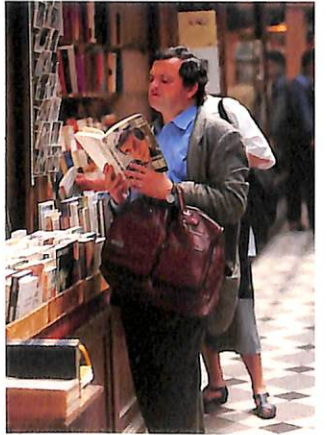
と思つて、しばし観察していたら、勘が当たつた。最初は近道をしようと思つてパッサージュに入り、比較的早い足取りで歩いているのだが、ふとショーウィンドーに何かを見つけ、足

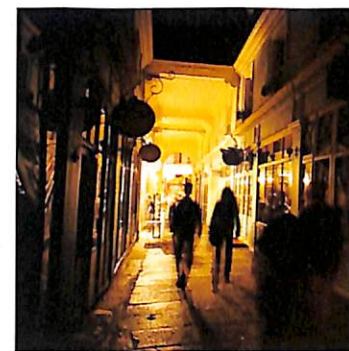


をとめる。その時、難しそうだった顔が、一瞬だけ子供の表情になる。その途端、パッサージュは近道どころか、寄り道をするには恰好な場所になる。そして困つたことに、寄り道をしたくなるようなパッサージュには、かならずいいカフェがある。たとえ寄り道に疲れても、休める場所がきちんとあるのだ。

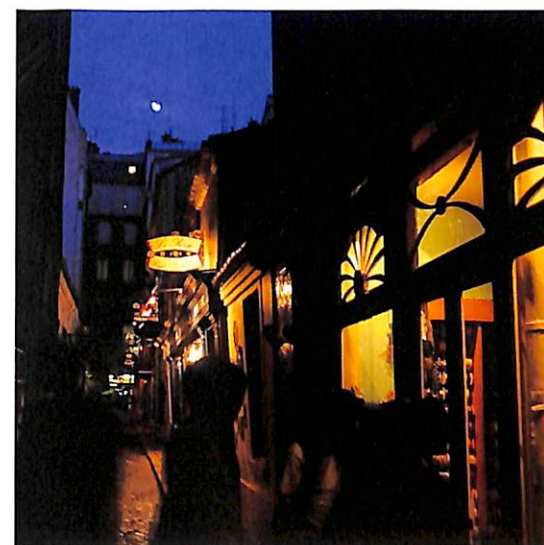
ちよつと真似をして、カフェでお茶を飲んでみる。するとちらつと腕時計に目を落としてから、斜め前にある古本屋で買った本をさつそく袋から出して読み始める人を発見。時間は大丈夫なのだろうか。他人事ながら心配してしまう。

もしかするとパリの人たちは「近道だ」と自分に言い聞かせつつ、寄り道を楽しんでいるのかもしれない。これがパリのエスプリ。そしてそういう人がいるかぎり、パッサージュは残つていく。エスプリと一緒に。





夜のパリを歩く また違ったパリをみつける 戸惑うほどに多くの表情のある街



パリには昼の顔と夜の顔がある。昼間は、美しいのにどことなくツンとすましているような、そんな顔だ。夜になると、何もかもをゆつたりと包み込んでくれるような、独特の雰囲気をもった顔に変わる。

耳に入ってくるのはカフェの外のテーブルに席を取り、話をしている人たちの声。ガラスの当たる音。通り過ぎていく車。パリの街角は思った以上に音が少ない。ちょうど心地良いトーンとボリュームだ。

パリの夜は長い。夕食の時間も9時を過ぎたころがピークだ。夏になると11時ごろまで日が暮れない。自然と夕食も遅くなり、レストランやカフェは当然のごとく遅くまで開くようになる。

夕食を取ってから、散歩がてら、歩いてホテルに戻ることにする。途中で古い造りのカフェを見つけたので、しばし休憩。

ギャルソンがニコニコと注文を取りに来た。が、彼は注文も聞かずに手に持っている新聞を広げ、なにやら大きな声で話し始める。そこにはパリで年に1度行われる「Course des Champs de Café」（ギャルソン・マラソン大会）の記事。そこに彼の写真が載っているではないか。「すごい！」という表情を見ると彼は満足の笑みを浮かべ、やっと仕事に戻っていった。そろそろ眠くなってきた。ギャルソンにおやすみを言ってホテルに帰ることにしよう。

昼と夜で全く違う顔をする街。これもパリの魅力に違いない。





One day トリップ 【パリ パノラマ観光】 La vue magnifique de Paris

パリにはかの有名なエッフェル塔をはじめ、いくつか街を上から展望できるところがある。パッサージュめぐりで見上げてばかりいたから、今度はパリの街を上から眺めてナポレオンの気分を味わおう。



【エッフェル塔】

パリでいちばん高い場所、といえばエッフェル塔。第1、第2、第3と3つの展望台があるが、おすすめはやっぱりいちばん高い第3展望台。セーヌ川がとてよく見える。夏は遅くまで登れるので、夜景も楽しめる。



セーヌの流れも遠くまで見える



エッフェル塔のあるシャン・ド・マルス公園



【ポンピドゥ・センター】

現代美術を中心に展示されているポンピドゥ・センター。この美術館のガラスチューブのエスカレーターで最上階まで行くとパリの街が見渡せる。高さは他の展望台に比べると低いのだが、それがまた楽しい。横にはカフェなどもある。



エスカレーターの終点。みな足を止めて外を眺めている



エッフェル塔のあるシャン・ド・マルス公園



凱旋門はちょっと横を向いた角度で見える



タワーから見たエッフェル塔



【グランド・アルシュ】

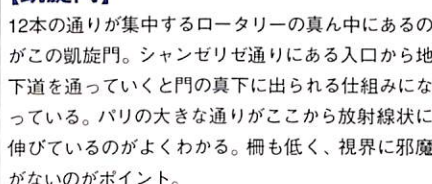
1989年にできた新しい凱旋門グランド・アルシュはパリの新都心、デファンスにある。ここからは近代的なビル群の向こうに昔からの街並みが望める。残念ながらエッフェル塔はモンパルナス・タワーと重なってしまうが、今のパリがわかる感じがする。



まさにオフィスビルが集中している



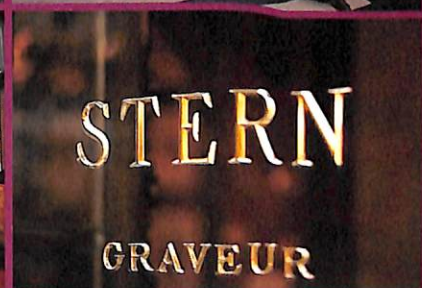
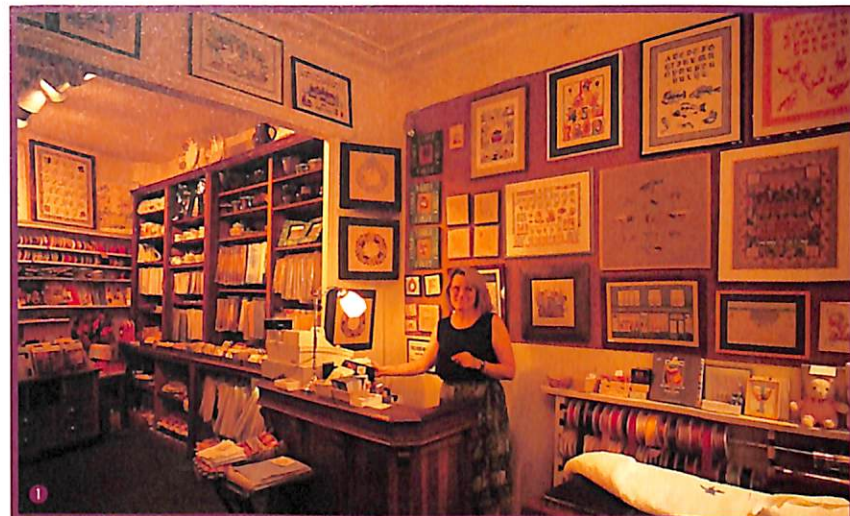
エッフェル塔のあるシャン・ド・マルス公園



凱旋門はちょっと横を向いた角度で見える



まっすぐのびる通りの向こうに見えるのは新凱旋門



パリでも人気のあるパッサージュのなか
「パッサージュ・ヴェルドー」
の雰囲気について

①手芸用品店「LE BONNEUR DES DAMES」(ル・ボヌール・デ・ダム)に行けば、刺繍糸、布、パターンと刺繍のものなら何でも揃う。初心者用キットもあるのが嬉しい。店内に飾られているものも、もちろんすべて刺繍されたもの。色やモチーフの選びかたなど随所にフランス人のセンスの良さがうかがえる。店のマダムも親切。

②古い版画の専門店「GERARO GANTO」は、少々入りづらい雰囲気がある。店内に並ぶ重々しい本の数々。ウィンドーに飾られているのは高価な感のある版画。しかしムッシュは優しいから安心。昔のパリの地図、街並みの描かれている版画などを惜しみなく見せてくれるし、解説もしてくれる。買うか買わないかは別として、しばし昔のパリに酔える。でもその前にフランス語が堪能でないちょっとつらいかも……。

③このスナック・バー「POP GRILL」(ポップ・グリル)は25年以上もここで店をかまえている人気のあるバー。といっても昼間から開店。なんとも魅力的な女主人が人気の秘密のようだ。店の中には鉄アイロンなど、ありとあらゆる古道具がぶら下がっている。カフェも飲めるが、この時の客はビールをおいしそうに飲んでいて。ちなみに平日の午後、まだ早い時間でしたが。

④他にも中古カメラ専門店「PHOTO VERDEAU」(フォト・ヴェルドー)、漫画本の古本だけを扱っている「LIBRAIRE ROLLAND BURET」(ローレン・ビュレ)など、楽しい店が立ち並ぶ。温室のなかのような、明るいパッサージュだ。

⑤「STERN」は老舗の印刷店。招待状、賞状、家系図まで、美しく作ってくれる。この店はヴェルドーの近くにあるパッサージュ・パノラマの中にある。

⑥「モンマルトル通りに通じてます」と書かれたパッサージュ・ヴェルドーの入口。

LIFE DESK
SERVICE INFORMATION

■LIFE DESK パリ

TEL: 05-43-95-13 (トールフリー)

電話受付時間 9:00~18:00 (年中無休)

パリにはシャンゼリゼ大通りにレセプションカウンターがごさいますので、ぜひお立ち寄りください。このほか、ドイツ、スイス、ベルギー、オランダ、イタリア、スペインにLIFE DESKがごさいます。こちらの方面にご旅行の際もぜひご利用ください。

- ① 玉葱(8個)はスライスし、厚手の鍋にバター(100g)を溶かし、炒める。しばらくしたら小麦粉(大匙1)をふりかけ、茶色になるまで30分以上じっくり炒める。
- ② ①に牛肉スープ(1.6リットル)を注ぎ、10分ほど煮、シェリー(大匙8)を注ぎ、みじん切りにしたパセリ(大匙4)、塩(少々)、こしょう(少々)を加える。
- ③ 耐熱製のボール4個の底にディジョン・マスタード(それぞれ小匙1)を入れ、3分の1ほど、②のスープを注ぎ、スライスしたナチュラル・チーズ(それぞれ30g)を敷く。トーストしたバケット(それぞれ2個)を入れ、また2のスープを注ぐ。その上からまたナチュラル・チーズ(それぞれ30g)を並べる。
- ④ あらかじめ200℃に温めておいたオーブンに入れ、10分ほど焼く。上のチーズが溶け、焼き色がでたらOK。

西川 治 旅する 胃袋 No.7

グラティネ

レストラン 始め (パリ)

パリは、冬でも暗いうちから、石畳の上を走る車の音で目がさめる。20数年前は車ではなく、荷車のカラカラという硬い音が響いてきたものだ。その時間になると、鳩が窓の手すりのところに止り、クックーツと朝の声をあげては、数羽が羽ばたいていた。

ぼくは、その当時、パン屋のある中庭を囲むようになっている小さなホテルに逗留していた。パン焼きは早い。下手をするとウトウトしたらパン焼きが始まり、働く人の気配や匂いがしたものだ。それに、近くに市場(旧レ・アール)があり、市場へ通う人たちの、窓の下を行く車や荷車の音がした。ちよいとすると、カフェの扉が開く音がした。カフェのおやじとすれちがう男たちの、朝の元気なあいさつ声が聞こえた。そしてアルジェリア人が道路を掃く音がした。ホテルのおやじが起き、下で朝食の用意をしているのがわかる。市場から帰りの車が通る。だが冬の朝は、まだ薄暗い。

今回はスープ・ア・オニオン・グラティネを作った。このオニオンとチーズがたっぷり入った、いささか薄汚い料理(本場のやつは、厚手の陶器のボールの縁や底にチーズやスープが茶色くこびりついている)は、冬のパリの朝を思い出させる。

実はレストラン(フランス語で「力をつけるもの」の意味)というのは、このグラティネを、ある薬屋のおやじが、冬の寒いときに、市場へやってくる男たちのために作り、売り出したのが始まりだった。腹は空しく寒い。それに荷車を引いて店まで帰らなければならない。そこへ舌も焼けんばかりのこのスープ。たっぷりの玉葱に、たっぷりのチーズ、そしてパンが数枚入ったスープときては、誰でも食べたくなる。その薬屋のおやじはかなり儲けた。となると近所のおやじもそれをまねる。朝だけではなく、昼も夜もとなり、料理の種類も店それぞれで工夫した。店も市場のまわりだけでなく、いろいろな地域に分散された。市場周辺は朝と昼。その他の場所は、朝はなく、昼と夜。そして夜だけのところもあらわれるようになる。夜の美女が男を連れてやってきた。華やかになった。マキシムもそんな店のひとつだった。

レストランができて、まだ200年もたっていない。その間に、何人もの天才的な料理人が出て、さまざまな高級フランス料理の花が開いたわけである。だが、はじめはこの薄汚いグラティネであったのだ。

にしかわおさむ 写真家・文筆家
1940年生まれ。世界数十か国を旅して遊び、味に精通。ダニ、クモ、料理人としても評判が高い。著書多数。

文・写真・料理 西川 治



エスプレッソマシン 291FF

エスプレッソマシン 172FF

ソルト&ペッパー入れ 各89FF

マグネット 上から時計まわりに チーズケース 各30FF
ワインの栓抜き 40FF
グリーンピースの瓶詰め 30FF
チーズ 30FF

パリのショッピング・ガイド

何を買っていいかわからなくなるほどパリにはいいものがたくさんある。ここではバサージュで買い物したものと、美食の国フランスらしいキッチン用品の数々を中心に紹介しよう。

※表示はすべてFF 94年8月現在、FF=約18円

トリコロールカラーの鍋つかみ 各44FF

料理の友、エプロン 各118FF

ワインの栓抜き 99FF

デミタスカップ&ソーサー セットで250FF

タンタンのTシャツ 195FF
タンタンの帽子 128FF

フランス料理に欠かせない小道具たち 上から時計まわりに
鳥の形のレモン絞り 29FF
エスカルゴばさみ 29FF
カニの殻割り 55FF
ロブスターフォーク 20FF

タンタンのブックエンド 150FF

映画ポスターのポストカード セットで50FF

パリジェンヌに人気のキャラクターなわとび 79FF

アパートマンみたいなホテルで暮らすパリ

「暮らすようにヨーロッパ9日間」
主催/(株)JTBワールド

地下鉄の駅にも近く移動に便利な立地条件が魅力のホームプラザ・ホテル。コンパクトなワンルームタイプの部屋には、シャワー、バスタブはもちろん、キッチンや簡単な調理道具、お皿なども備え付けられています。アパートマンに暮らすような、普通のホテルライフとはひと味違う滞在で、ひとときパリジェンヌ気分になつてみてはいかが？
出発日：94年11月～95年3月の毎週土曜日
旅行代金：149,000円～209,000円 最少催行人員：2名
※添乗員は同行しません。現地係員がご案内します。

○左記ツアーのほかにもたくさんのツアーをご用意しております。日程、料金、出発日など詳しくは下記までお問い合わせください。また、本誌掲載込みハガキでもパンフレット(無料)のご請求ができますのでご利用ください。
●お問い合わせ先
〒101 東京都千代田区神田駿河台4-3 新お茶の水ビル18F
運輸大臣登録一般旅行代理店第3893号
株式会社ライブトラベルショップお茶の水
TEL: 03-3233-9119