

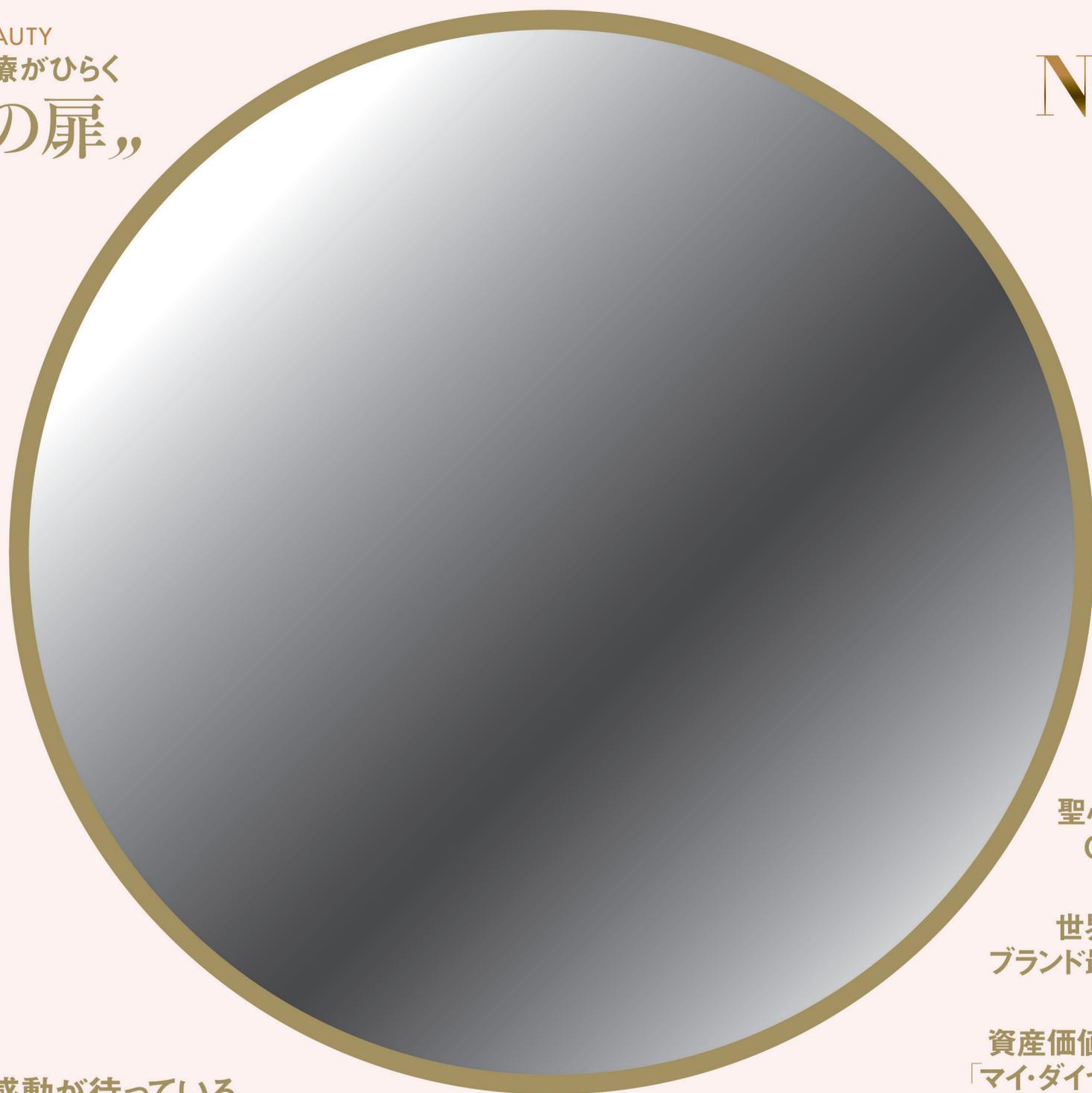
リシエス

25ans ヴァンサンカンを極めて、ついに誕生!
FG MOOK

Richesse

BEAUTY
再生医療がひらく
“美の扉”

NO.1



FEATURE
聖心出身の
CEOたち

FASHION
世界限定の
ブランド最新小物

JEWELRY
資産価値としての
「マイ・ダイヤモンド」

新しい感動が待っている
世界ハイエンドの旅スペシャル

ULTIMATE LUXURY

豊かに歳を重ねてきたリシェス読者であれば、パリはすでにおなじみの街。

けれど、いつ訪れても、何度訪れても、新しい魅力に溢れた街がパリなのです。

若いときの旅に比べて、格段にグレードを求めるのが“食”と“ステイ”。

グルメを自認するなら、最新のトレンドである、若手日本人シェフのお店をまず訪ねたいもの。

また、三ツ星シェフの菜園でのプライベートランチという、クローズドな食体験も、

経験を積んだ今なら、存分に楽しめるでしょう。

そしてステイに求めるものは上質な個性。アジアンホスピタリティからデザインホテルまで、

旅の目的に応じて選ぶことで、ワンランク上のパリが楽しめます。

いつ、何度、訪れても心弾む、極上のホスピタリティ 進化をとげる街・パリの 「最旬レストラン&ホテル」

Photos : YASUO KUBOTA [Studio BOW](P.096-107, 110-115)
JUNICHI AKAHIRA (P.108-109)
Text : HIROKO KOMATSU Coordination : AYUMI SHIMODA
Special Thanks : KAZUHIRO NONAKA
1E ㊦ ¥101 (2012年6月現在)

1 BRAVE NEW
PART
2
JOURNEY
RESTAURANTS
& HOTELS

Nouvelle Vagabonde

さらに上質なパリを楽しむための「フード」「ステイ」「もてなし」…
それぞれのエキスパートに最新事情を聞きました

フランス料理に求められる多様性と 国際化が、日本人シェフを押し上げる



辻芳樹さん(辻調グループ代表・校長)

「の数年、ミシュランの星を
取る若手の日本人シェフが
増えています。なかにはオーナー
シェフの店もあり、10年前、20
年前とは隔世の感があります」と
辻芳樹さん。その理由を、学ぶ機
会と情報量が圧倒的に増えたこと
、労働のためのビザが取得しやす
くなったこと。そして何より、
純粋に自分の力を海外で試したい
という若者が増えたことが大きい
と、分析。そして、彼らの料理が
受け入れられる素地として、日本
料理の台頭によるヘルシー志向、
フランス料理自体の国際化を挙げ

ます。価値観が多様化することで、
軽やかで素材の味が立った日本人
のフレンチも、同じ土俵で評価され
るようになったのです。「どの
国においても、店をもつという
ことは人を育てること。一定の評
価を得た今後は、料理哲学をフ
ランスの若い人に受け継いでいく、
くらいになってほしいですね」と、
辻さんも夢をふくらませます。

Yoshiaki Tsuji

辻調理師専門学校理事長・校長。欧米
の食の最前線を研究し、料理人を育成。
一方、日本の食文化の発信にも熱心。
著書に「美食のテクノロジー」など

“ホテルのフランス革命” 進行中。 自分のスタイルで旅をデザイン



寺田直子さん(トラベルジャーナリスト)

「フランス革命と名づけたいほ
どに、フランスのホテル事
情が変わってきています」と寺田
直子さん。まずひとつが、シャン
グリラ、マンダリン、ベニンシュ
ラ(オープン予定)といった、ア
ジアのハイブランドホテルの登場。
一方、これに触発されたフランス
が、2010年に“バラスホテル”と
いう名称を使い始め、歴史あるホ
テルを認定することで、付加価値
を作り出すことに成功しました。
ル・ムーリスヤル・プリストルな
どの老舗が次々リノベーションを
終え、若い富裕層へ向けてアビー

ルしています。そしてもうひとつ
が、ルロワイヤル モンソーのよう
な歴史あるホテルが、フィリップ
スタルクの監修でモダンに生まれ
変わったり、アメリカ資本Wの上
陸など、デザインホテルの活発な
動き。「旅のスタイルで、ホテルを
選べる時代になりました。切磋琢
磨は、結果的にサービスの質の向
上をもたらすはず。楽しみです」。

Naoko Terada

年間150日は海外ホテル暮らし。雑誌、
新聞などに寄稿。著書に「ホテルブラン
ド物語」(角川書店)、ブログで旅情報を
発信中。http://naoterada.exblog.jp/

ゲストのスペシャルな願いを 叶えるのが、私たちの仕事



パリトリー・かおりさん(プライベート・コンシェルジュ)

「オークハイアット パリのVIP
ゲストリレーションズで6
年働き、独立したパリトリー・かお
りさん。顧客のわがままなリクエ
ストに次々応えるうちに、彼らの
夢を叶えることを仕事にできない
だろうか、考えるように。そして、
パートナーであるベンジャミ
ンさんとタッグを組んで、2008
年春に「コム・デ・パリジャン」
を設立。「まず、ゲストのニーズ
を聞き、オートクチュールな旅を
企画。プランが決まったら、下見
をしたうえで、ゲストをもてなし
ます。道中のドライブからアテン

ドや通訳、ヘリのオーダーまで、
時間や予算に合わせて最適な旅を
プランニング。なかには、ニース
からパリへジェット機で飛び、閉
店後のブティックで買い物、「ギ
イ・サヴォワ」で食事をし、その
日のうちに戻るといった無謀なリ
クエストを可能にしたことも」と
辣腕ぶりを披露。パリトリーさん
の旅の辞書に不可能はないのです。

Kaolie Bariteaud

エア・フランスのCAなどを経て、パー
クハイアットのVIPゲストリレーシ
ョンマネージャーに就任。2008年、パー
トナーのベンジャミンさんと会社を設立



“野菜という色とりどりの絵の具で真っ白な皿に絵を描くことを、ポタジエは可能にしてくれました”

「アルディニエール＝庭という料理名のとおり、摘んできたさまざまな季節の野菜や花を一皿に盛り合わせてヴィネグレットでいただくサラダ。黄色の花は、ブロッコリー。料理はすべて、野菜の状態を見て、その場で組み立てられる

アラン・パッサールの別荘菜園ランチ

Le déjeuner au potager Alain Passard

巨匠自らが野菜を収穫し、腕をふるい、ゲストをもてなす。自然に敬意を払った、濃厚にして優しい味わいに陶然!



パリ左岸で唯一の三ツ星として絶大な人気を誇る「アルペーリュ」野菜の魔術師と称されるスーパーシェフ、アラン・パッサールさんの練り出す色合鮮やかな料理は、世界中の美食家の憧れの的なのです。

実は、主役である野菜たちは、プライベート・ポタジエ(菜園)から、運ばれてくるものばかり。どおりで、旨みがぎゅっと詰まっています。農園で過ごす時間が多くなるにつれ、「野菜の生命力や美しさを、ダイレクトにゲストに伝えたい」というシェフの思いが募っていきました。こうして、とれたて野菜に自ら腕をふるい、木陰にすわらせたテーブルでいただく、究極のシェフズ・テーブルが始まったのです。この限られたゲストのためのクローズドなランチを、今回は特別に、

は4haもの土地で、馬や小鳥、蜜蜂たちと共生するエコシステムを構築し、化学的な農薬や肥料は一切使わずに、自然のままに野菜を育てています。パッサールさんは言います。「三ツ星を取った後、私の料理にはもつと色が必要、そう感じたのが、菜園を始めるきっかけでした。芽吹いたばかりの若葉、結ばれてすぐの小さな実、香り高いハーブの花々……一刻一刻と形を変える野菜は、どれもが主役。だから余計な手間をかける必要はありません。さっと蒸してバターをまぶす、色とりどりの花を取り合わせる。それだけで、極上の一皿になるのです」と。

プライベート・コンシエルジュとして活躍するパリトール・カオリさんにお願いで体験させてもらいました。パリから西へ2時間半、ル・マン近くのサルトに農園はあります。管理を任されているのは、緑の指を持つ、シルヴァンさん。2002年に、パッサール氏の依頼を受けて菜園造りを始め、今で

1 木陰にさりげなく置かれた椅子でひと休み。2 暖炉には暖かな火が燃え、心やすらぐ田舎家。3 野菜はほぼすべて、種から育てている。命が萌え始めたばかりの苗が愛しい。4 農園のエコシステムすべてを任されているスペシャリストのシルヴァンさん。5 畑から抜きたてのかぶのジュシーで甘いこと！ 驚くのは、葉がミネラルに富んで豊かなことがよくわかる。6 馬たちを駆使して、広大な農園を回る。7 愛らしいりんごの花。秋には甘酸っぱい実をつける



Special Welcome

巨匠アラン・パッサールの美味を、彼の別荘で独り占め。

菜園からのとれたて野菜が織り成す至福のランチ

蜜蜂や小鳥たちと共生しながら、自然のままに野菜を育てるプライベート・ポタジエ(菜園)。彼の料理の源である、野菜たちが生まれる聖地を訪ね、自然の美味を食する。旅のプライベート・コンシエルジュが叶える究極のシェフズテーブルをレポートしました。



1 春の小かぶ、ミニにんじん、香りの柔らかい新にんにく、オセユの葉などの取り合わせ。野菜の旨みが引き立つよう、少量の水で蒸し煮し、パッサールさんの故郷である、ブルターニュ産の上質なバターをたっぷりからめた「サラダ プランタニエ

ール」。2 ボタジエからの野菜をぎっしりとつめた野菜箱。このままバリのアルページュに送られる。3 サラダ ジャルディニエール。4 蒸し上げた熱々の野菜に次々バターをからめていく。5 木陰にテーブルをセッティングして、ロマンティックなランチを



曲を作るがごとく
組み立てられた料理は、
美しいメロディを奏で始める



むいた皮と一緒にアスパラガス茹で、皮はミキサーにかけてピューレ状に。そして柔らかいキャベツに詰め、茹でたアスパラガスを載せる。にんじんの葉やセルフィユ、エストラゴンなど、色とりどりのハーブの花で仕上げる。「アスパラガスのファルシー」

プライベートコンシェルジュが教える、旬の旅スタイル

「スペシャルな体験、私たちがアレンジします！」

好きな街をひとり歩きする気ままな旅もいいけれど、これまでに体験したことのない、新鮮な楽しみを発見したいなら、旅のプライベートコンシェルジュに相談しましょう！

Photo : Getty Images

FRANCE



{Concierge 1}

Comme des Parisiens

コム・デ・パリジャン

夏のプロヴァンス、美しい村を巡る旅

「夏は、やはりプロヴァンス地方がおすすめ。昔ながらの情緒が残る美しい村を巡るプランをご提案します。車がないと楽しみ尽くせないエリアですので、喜んでいただけたらと思いますよ。そして収穫の秋は、ブルゴーニュのワイナリー、オーベルジュ巡り。素敵なホテル、料理、ワインを満喫できます」

A・パッサール氏の別荘にへりて直行

「以前にロシアからのお客様をノルマンディーへご案内したときのこと。車での移動が疲れるとのことで、急遽へりをチャーター。三ツ星シェフ、アラン・パッサール氏の別荘の庭に特別な許可を得て着陸して、そしてシェフと一緒にランチを楽しんでいたことは、とても印象に残っています」

フランスのイメージが変わる!

「ありきたりな観光ではなく、フランス人になった気分を楽しんでいただけるよう心がけています。現地に溶け込んでパリの空気を感じられるフレンドリーなサービスが好評で、「冷たい、気難しいと思っていたフランス人のイメージも変わりました!」という感想を聞くと、何より嬉しいですね」

初めての家族旅行を楽しめる方も!

「お客様は、日本をはじめ世界各国からいらっしゃる40代~60代の富裕層の方々がほとんどです。お医者様や、金融関係のお仕事をされている方、そして会社社長やその奥様などです。また、初めての家族揃ってのご旅行を、すべての面でアテンド、サポートさせていただくことも多いです」

セーヌ川の上でプロポーズ

「基本的にどんなリクエストにも驚きません。モーターボートを貸し切りしてセーヌ川の上でロマンティックなパリの夜景を見ながらプロポーズ、といったことも可能です。もちろん、そこにシャンパンと、とびきりのディナーのケータリングを手配したり…。すべて可能です、と言いたいですね」

専用車両でのアテンドで安心

「弊社専用の車を所有しているのもポイント。折り目だしい専用ドライバーやアシスタントチームを揃えていますので、さまざまなリクエストにお応えできるのはもちろん、盗難や病気などのトラブルにも24時間、素早い対応が可能です。言葉ができなくても安心してご旅行を楽しめます」

Profile

パリター・カオリ●ユネスコ日本代表部、ヴァン・クリーフ&アーベルなどを経て、パリのパーク・ハイツのVIPゲストリレーションマネージャーを開業から6年間務める。2008年にパートナーのベンジャミンと共に現在の会社を設立

Contact

☎コム・デ・パリジャン
☎+33-9-5007-3763
info@commedesparisiens.com
(日本語対応OK)
<http://www.commedesparisiens.com/>

