

madame

FIGARO

25 Special 25th Anniversary もっと、いつも、パリシク

japon

décembre 2015

12

N°474
定価 670 yen

パリ ミラノ ロンドン ニューヨーク

最速最旬 おしゃれスナップ。

スペシャルインタビュー
マーク・ジェイコブス

スペシャルポートレート
坂口健太郎

いま彼女たちに聞きたいこと
パリ
ジェンヌ
白書。



別冊付録1 保存版



FRENCH RECIPE BOOK

シェフたちの
フランス家庭料理レシピ。

スタイリストの本命アイテム、発表!

別冊付録2 **enfants figaro**

素敵なおふたり組。

制度の簡素化で女性も起業しやすくなったパリ。ひとりでは難しくても、女友達となら！とふたり組のスタートアップが最近増えている。

第4章

13区とちよつと中心から外れているものの、満室続きのオテル・アンリエット。アンティークを配し、32室の部屋ごとに異なる内装が魅力的だ。20年来の友人ヴァネッサとファニーがホテル経営を始めることになったのは、カフェ・ド・フロールでお茶を飲んでいる時だった。それぞれが転職を考えていた時期だったので、話はどう

どんと具体的に進み……。 「ホテルはどうかしら！となったので、すぐに探し始めたところ、小さな中庭のあるおふたりともとても気に入って。もともとホテルだった建物。クローズせずに、フロアごとに徐々に工事を進め、やっと今年のはじめに全フロアの改装が終わったのよ」内装をはじめクリエイティブな面を

ヴァネッサが担当し、スタッフの管理や対外関係などは、落ち着きのあるファニーに任されている。似た者同士ではないことが自分たちの強みと心得ている。まだまだ男性社会のホテル業界なので、信頼しあうふたりが力を合わせて立ち向かう。 「でも、今夏ふたり同時期にヴァカンスを取ったのは、失敗だったわね笑」

Vanessa Scoffier(右)ファッション関連のTV番組のレポーター、モード誌のファッションエディターなどを経て、ホテル経営へ。趣味は蚤の市のあさり。Fanny Santini(左)パリとニューヨークのEFAP校で学ぶ。TV局で広告部門のチーフを務めた後、ホテル経営へ。



上左：植物、鏡、梯子などで飾られた愛らしい中庭。宿泊客は朝食や読書など、自由に使える。上中：ヴィンテージの家具や特注の布地が使われた客室。32室ある部屋は、すべて内装が異なる。上右：プロカント好きをうっとりさせる可愛いインテリア。Hôtel Henriette 9, rue des Gobelins 75013 www.hotelhenriette.com

ヴァネッサ A12.古い鏡、キャンドル、古い花瓶。A13.アリュール。A16.シャルロット・ゲンズブール。ファニー A11.好きなところはパリ左岸の美しさとエレガンス、サンジェルマンやオデオンのカフェテラス、リュクサンブール公園。A13.クラシックとトレンドのミックス、忘れがたい香水、美しいヘアカット。A16.キャロル・ブーケ。

パンケーキが心をつなぐ、ソウルシスターズ。

ソニア・カリエ・テイラー

パンケーキ シスターズ 経営者 ビガール在住

カリーヌ・ペラン

パンケーキ シスターズ 共同経営者 ビュット・ショーモン公園界隈在住

「よく聞かれるのよ、本当の姉妹？って。パンケーキって、映画などで見てもわかるように、家族一緒に食べるでしょ。だから何かファミリーを感じさせる名前をつけたかったの」と、ソニアとカリーヌ。広告代理店時代はふたりで組んで仕事をし、ランチタイムもともにする仲だった。そんな時、話すことといたら食べものことばかり。いつしか起業時のコンセプトなどを語り合うようになり、「健全でおいしいパンケーキの店を開こう」というアイデアで意見が一致した。経験も積んだし、そろそろ新しいことを始める時がきた、とふたりで揃って退社。開店までの1年間は忙し。起業家コンクールに優勝し、資金繰り、場所探し、内装の職人探し、さらにシェフにパンケーキの味と質をチェックしてもらい……。

「ひとりでは猛進型、もうひとは一歩下がって物事を見ることが出来る。この違いが、何事にも役立つってわ」

下左：ピオ認定の果物と野菜を毎朝コールドプレスする。目下、搾りかすの再利用法を研究中だ。下右：注文購入のデトックス療法セットは初心者用(64ユーロ/1日分)、野菜ばかりのインテンシブなどの3種類がある。フォションやボン・マルシェなどで、単品購入できる。7.50ユーロ〜 Nubio www.nubio.fr



Claire Nouy(左)ブルターニュの港町に生まれる。グランゼコールで商学を学び、起業前はコンサルティングの仕事や執筆業を。ピオの赤ワイン片手に料理をするのが趣味。Gabrielle Rotger(右)パリ生まれ。お菓子好きで子どものころはレストラン経営を夢見ていた。ストレス解消はボクシング、クロスフィット。

Sonia Callier Taylor(右)コートジボワールやパナマなどを経て、15年前からパリ暮らし。16歳からレストランで学費稼ぎをし、大学院で哲学の修士号を取得。広告代理店に数年勤務する。Karine Pellan(左) 広告代理店時代はグラフィックを担当。もともと興味があった栄養学や食事療法をいまの仕事に役立させている。



上左：パンケーキのサーブ用の不揃いの皿。開店前にフランス国内のさまざまな土地のプロカントで集めてきた。上中：パンケーキの生地は、ピーツやタイムなどを練り込んだタイプもある。サンドイッチのように具はさんだパンスターはランチに最適。8ユーロ 上右：卓上もアットホームな雰囲気におだわったそう。Pancake Sisters 3, rue Lucien Sampaix 75010 www.pancakesisters.com

コールドプレスジュースを、パリで普及させたい。

クレール・ヌイ

ヌビオ共同創業者 サンマルタン運河界隈在住

ガブリエル・ロジェ

ヌビオ共同設立者 ダンフェール・ロシュロー界隈在住

農業工学を専攻したガブリエルとマーケティングを学んだクレール。3年前、自宅用の料理キットを販売する会社で知り合った。そこがクローズした際に、起業のインスピレーションを求めて海外視察へ。ニューヨークで見つけたのが、パリにはまだ存在しなかったピオのコールドプレスジュースによるデトックス療法だ。互いの専門が生かせる最強のパートナーによるブランドは、ヌビオと名付けられた。「健康のためでも、おいしくないとフランス人は飲まない。だから飲むことが喜びに感じられる味と色のレシピを、時間をかけてふたりで探ったのよ」こう語るのは生産や技術面を担当するガブリエル。ブランディングや宣伝などはクレールが担当する。会社を一緒に発展させるには、同じ方向性や拘りを持っていることが大切だと考えるふたり。昨年1月にスタートした40㎡のアトリエはいまや手狭となり、近々5倍の広さの場所へ引越す予定だ。

ソニア A2.サンマルタン運河界隈。A10.愛しい人にキス。カリーヌ A7.エリック・サティ「ジムノペディ」。A13.忍耐とエレガンス。クレール A4.シャネルのルージュココ、愛しい彼からの言葉、モレスキンノート。ガブリエル A13.仕事にも、突然の夜の外出にも通用するリトルブラックドレス。A16.ドロテ・ジルベール。