

新店舗にてパリを魅了するメゾン・ドゥ・ラ・プラリーヌ・マゼ

アルシーヴ通り37番地、パリ4区
2012年3月15日オープン

メゾン・ドゥ・ラ・プラリーヌ・マゼがパリの4区に新たなる美食の発信地（大使館）をオープンさせます。

日本人建築家、米川淳の手による比類のない装飾の中で、最高級のコンフィズーが評判の「ボンヌ・ショウズ＝おいしいもの」の数々を再発見する旅へと我々を招いてくれます。なかでも忘れてならないメゾンが発祥以来のレシピを所有しているプラリーヌとその数々の想像力豊かなパリエーション、その他の定番商品、ジヴレット、ミラボー、アマンダス、あるいはボンボン・ショコラなど、愛好家には良く知られた逸品ばかりが揃います。

メゾン通のファンにも新たなる楽しみが用意されています。新発売のマカロン、ガレット・ショコラ、そしてショコラ・フォンデュのバーではその場で美味しいメゾン独特のチョコレートを使用したレパートリーを堪能することができます。

モンタルジー経由

マゼの新店舗の45平米の空間には、私たちがモンタルジー経由の旅へと誘います。アルシーヴ通り37番地のドアを入ると、モンタルジーのミラボー広場に1世紀以上も前から存在する歴史的なブティックのネオゴシックな雰囲気飛び込むことになります。

忠実に再現された深い茶色に染められたオーク材の木工家具、オリジナルのセメントタイル、ステンドグラス、芸術家シルヴィー・チュルパンの手による壁や天井の梁にステンシルの要領で一つ一つ金箔を用いて描かれた百合の花やさまじまのモチーフなどに包まれます。

再現とはいえ下手な模倣はそこにはなく、建築家はメゾン・マゼの豊かな歴史を奥深く汲み取ったのと同様に、その創造力の底力を探り出しています。

彼はこのメゾンの2つの面を、互いに映し出しあい応答し合う二つのボリュームに表現しました。一方はブランドの歴史的な根幹を現す空間であり、その隣には現代感で勇敢な想いによってドレス・コードを全く反対にされた空間が現れます。

未来を結びつけるもの

百合の花のモチーフはこの二つの空間のトレ・デュニオン/ハイフン＝結びつける線の役を果たしています。ブティックの二つ目の空間において、この花は白い下地に白金で配置されています。また天井から降り注ぐ、太陽の光の様な照明も共に物質感を失わせません。床では、セメントタイルの質感も同様に変換されています。この演出は色とりどりのマゼの「ボンヌ・ショウズ＝おいしいもの」の箱のコンテンポラリーなデザインを際立たせます。そのデリケートなコンフィズリーを宝石箱に詰めるべく、ブノワ・ディジョンの推進力のもと、優れたディレクターとデザイナーたちの手によって作られてきた本物のマゼブランドのシグネチャーです。この箱の魔法で、フランスで最も昔からあるボンボンやマゼの商品たちの時を超えた味わいに現代風な魅力を与え、高級感あふれるプレゼントになるのです。

まさにこの2部作の舞台が、その継承する遺産に対する誇りと、未来へ向けての挑戦という、メゾン・マゼのエスプリを映し出すのです。その証明とも言えるのが2013年にはこのパリ店をモデルとしたブティックを東京にオープンするという計画がすでに進んでいます。

言葉通りに

「東京丸の内にあるエシレのブティックを発見して、米川淳の仕事に興味を持ちました。当時すでにパリの新店舗の計画が進行中で、東京への出店計画も頭にありました。彼がエシレのメゾンのDNAをこれほどまで繊細に共有し得た、ということにとっても心を打たれました。そして彼に会いたいと思ったのです。パリの彼の事務所で会う約束をしました。二つの文化の間に、二つの世代の間に、架け橋を渡す彼の能力が決め手でした。パリのブティックを成功させるために一緒に仕事を始めて2年になります。この店舗のために、彼は内装だけを提案したのではありませんでした。メゾンのグラフィックなアイデンティティーについても深い考察を提示してきました。このアプローチは私がとても大切に思うものです。私自身、常に製品のパッケージのデザインには心を砕いてきたのです。成果は完璧に私が待ち望んでいたものになりました。新しいブティックは、モンタルジーのエスプリを忘れずに、メゾンの現代性を表現しています。」

ブノワ・ディジョン=マゼ

「2年前からメゾンの紙袋やロゴなどのグラフィックなアイデンティティーを作り上げてきました。またパリ店オリジナルの箱なども作っています。この作業を通して、ブランドのコードをきちんと把握することができるようになり、それを少し発展させることでパリ店の特別なイメージを提案することができました。

店舗については、遺産と未来という2面性を強調することに徹しました。モンタルジー店舗の補修などですでに実績のある高い技術を持つ職人たち、またモンタルジーの本店の歴史をよく知るシルヴィー・チュルパンのような本物のアーティストと一緒に新しいブティックを作りました。

はっきりと二つに分けた世界を創るというアイデアは、老舗の記憶を蘇らせることと、メゾンが現代もつダイナミックさに表現の場所を与える上で自然と揺るぎないものになりました。」

米川淳

パリ市内での最近作

国虎屋 ヴィレド店

葉っぱ亭

串かつ凡

詳しくは www.mondunique.com にて

メゾン・ドゥ・ラ・プラリーヌ・マゼの品揃え

マゼの「おいしいもの」は伝統を尊重し大切に作る職人たちによって作られています。

1. **プラリーヌ** いただいたアーモンドにキャラメルをからめました。発明当初からの製法で作られるモンタルジューのプラリーヌ・マゼは、メゾンの美味しさの大使です。
2. **グレロン** キャラメルをからめたアーモンドをミルク・チョコレートで包んでいます。ヌガーにやさしく包まれたヘーゼルナッツをミルク・チョコレートで包み、粉砂糖をまぶしました。
3. **パッション・アマンド** アーモンドのプラリネをブラック・チョコレートで包みました。おいしさの秘密はとろけるチョコレートに隠されたプラリネのさくっとした香ばしさです。
4. **ミラボー** ヘーゼルナッツのヌガティーンをオレンジピールとミルク・チョコレートの風味で仕上げました。細かく砕かれたヘーゼルナッツにオレンジピールとキャラメルを加え、ミルク・チョコレートで包みました。
5. **ジヴレット** キャラメルをからめたヘーゼルナッツをミルク・チョコレートで包んでいます。ヌガーにやさしく包まれたヘーゼルナッツをミルク・チョコレートで包み、粉砂糖をまぶしました。
6. **パッション・ノワゼット** ヘーゼルナッツのプラリネをブラック・チョコレートで包みました。おいしさの秘密はとろけるチョコレートに隠されたプラリネのさくっとした香ばしさです。
7. **アマンド** アーモンドのヌガティーンをブラック・チョコで包みました。アーモンドのヌガティーンは、炒ったアーモンドと黄金色のキャラメルの絶妙な組み合わせです。（エクアドルの）グアヤキル産のビター・チョコに包まれます。深炒りのカカオがアーモンドを引き立てます。
8. **カルーディア** 炒ったアーモンドをジャンドゥーヤが包みます。ジャンドゥーヤのミルクキーな甘さが、香ばしいアーモンドの味わいを引き立てます。

「ボワット・メルヴェイユーズ」 (夢のような箱)

メゾン・ドゥ・ラ・プラリーヌ・マゼの「夢のような箱」、エシレ・バターを使用したマゼのパーティスリーをたっぷり詰め込んで、4つのサイズ（S、M、L、XL）にてご賞味いただけます。

- ・ 8つの味のマカロン；プラリネ＝アマンド、プラリネ＝ノワゼット、プラリネ＝オランジュ＝クル・ドゥ・ジロフル（クローブ）、プラリネ＝ユズ、プラリネ＝キャラメル・サレ、フランボワーズ、ショコラ、カフェ
- ・ フォンデュ・ショコラ・マゼにつけながら楽しむプチ・フル；プラリネ・パウダー入りラング・ド・シャ、プラリネ・パウダー入りビスキュイ・スティック、エシレ・バターのフィナンシエ
- ・ ガレット・ショコラ

「ボワット・トラディショナル」 (伝統の箱)

発明当初からの製法で作られるモンタルジューのプラリーヌ・マゼは、メゾンの美味しさの大使です。炒ったアーモンドの香ばしさにキャラメルの甘さが寄り添うプラリーヌの味わいは何ものにも比べられない、偉大なガストロノミーの伝統の足跡です。

モンタルジューのメゾン・ドゥ・ラ・プラリーヌ・マゼの紋章が入った盾が描かれたレガントな箱入りまたはスチール缶入りの、私たちの美しいフランスの伝統の贈り物です。

アルシーヴ店のご案内；

プレス

メゾン・マゼの歴史（成り立ち）

1636 ブッシュ・ド・セザール将校、ショワズール男爵、プレシ＝プララン公爵、フランス軍将校および重臣であるクレマン・ジャリュゾがプラリーヌを発明する。砂糖を煮ている中でアーモンドを炒ることによって出来上がった。数年後、クレマン・ジャリュゾはモンタルジーへ移り、プラリーヌを売り始める。

1893 レオン・マゼは15歳、ブルジュにて伯父ジョルジュ・フォレストの元で砂糖菓子職人（コンフィズー）の見習いをする。

1901 1893以降、レオンはフランスとイギリスの名高いメゾンを渡り歩く。その後、クナール・ライン社の大西洋横断豪華客船上にて、9ヶ月間働く。

1903 レオンとその妻、ジャンヌ・ヴィエイヤール（クレルモン・フェランの有名なショコラティエの娘）はモンタルジーに移り、「オ・デュック・ド・プララン」という名のブティックとその所有していた製造法を買い取る。メゾン・マゼが誕生した。

1913 パリのヴィヴィエンヌ通り33番地に店を開く。

1920 レオンは名高いデザイナーたちに呼びかけ、プラリーヌの伝統に調和したブティックの内装を依頼する。

1925 レオンの夢はますます広がり、彼は広告の重要性を重んじる。その効果は抜群で、フランス中が国道7号線を通る時には必ず足を止めるという店にまでなる。

1936 「ル・ムーラン・ア・タン」という最初の製造工場をモンタルジーのブリヤール運河沿いに建設する。

1938 レオンは「アマンダ」を開発、この商品は大好評を博し、メゾン・マゼの砂糖菓子のクオリティーの評判を世界にまで届かせるようになる。

1962 レオン・マゼ、84歳、周囲から休養を進められるが聞く耳を持たない。婿のギ・ディジョンと娘のジャクリーヌが家業に参加しすでに15年になっていた。

1987 ブノワ・ディジョンがメゾンの経営を手がけ、名高いモンテーニュ大通りに店を構える。多くのパリジャン、日本人、そしてアメリカ人の客が詰め掛け、メゾン・マゼに魅了される。

1992 ヴィクトール・ユーゴ大通りに移転（2010年5月閉店）。

2003 メゾン・マゼ、100周年を祝う。

2012 パリ4区、アルシーヴ通り37番地に新店舗をオープン。

今日、プラリーヌだけでマゼの売り上げの40%を占めている。マゼは今年プラリーヌを数百トン製造しているが、そのうち20%は輸出向けである。輸出先はアメリカ、アジア（日本とシンガポールが主な市場）。マゼ製品の古くからの職人の技によって生み出される変わらない質の高さと、常に新鮮さを大切に考えられるその包装デザインが、世界中から評価され、メゾン・マゼが世界の砂糖菓子業界の一線にいられるのである。