

Series 最前線で活躍するクリエイターの連載コラム。



Mariko Omura

madame FIGARO japon パリ支局長

今週のPARIS

スイーツの世界が春の到来を告げる！
イースターが待ち遠しい。

2016.02.10

Paris



チョコレートがバレンタインデーとしっかり結びついているのは日本だけの話。フランスではチョコレートといたらクリスマス、そして春のイースター（復活祭）なのだ!!! 復活祭の朝、庭のあちこちに隠されたチョコレートのイースター・エッグを子供達が探す.....という楽しい習慣がある。この日が近づくと、高級ショコラティエのブティックからスーパーマーケットまで、卵型、そして卵の隠し役たるウサギや教会の鐘を象ったチョコレートのオンパレードとなり、つい、あれこれ買いたくなってしまふ。あまりにも愛らしいので、つい親しい人たちにギフトしたくもなる.....。ビジュアルがチャーミングな、いくつかのメゾンの今年のイースター・コレクションを紹介しよう。ちなみに、今年の復活祭は3月27日。

まずはLadurée（ラデュレ）から。卵と鶏というクラシックな2型のチョコレートが、3月1日から発売されるのだが、今年はそれに先駆けて、マカロンのボックスにもイースター・コレクションが登場する。日本人のイラストレーター、ヒグチユウコによる少女とウサギたちが飾る2サイズのボックスは、夢とポエジーがいっぱい。さらに、この愛らしい世界に包まれるのはマカロンに留まらず。軽やかなホイップクリームのような真っ白いパフェーム・キャンドル。それを収めるボックスにもヒグチユウコが描くウサギたちが。こちらの発売は2月24日から。



チョコレートのイースター・コレクションから。左はカラフルなエッグ・セット（52ユーロ）。卵の中には、もちろん小さなチョコレートがたくさん入っている。ブラックチョコレート（左）とミルク・チョコレート（右）に挟まれているのは、グリルしたアーモンドや花をあしらったアーモンド・エッグ。4種とも個別売りもある。16ユーロ（8cm）、37ユーロ（14cm）。右は鶏型。合計4色あり。こちらの中には.....。各8ユーロ。販売は3月1日から。



ヒグチユウコのイラストによるファンタジー溢れるマカロン・ボックス (右: マカロン6個入り 17,10ユーロ、中: マカロン8個入り 18,70ユーロ) とパフェーム・キャンドル (56ユーロ)。

Ladurée

18, rue Royale

75008 Paris

営) 8:00~19:30 (月~木)、8:00~20:00 (金・土)、10:00~19:00 (日・祝)

Ladurée Secrets & Beauté

16, rue Royale

75008 Paris

営) 8:00~19:30 (月~木)、8:00~20:00 (金・土)、10:00~19:00 (日・祝)

www.laduree.com

ファンタジー溢れるイラストや切り絵で知られるエレーヌ・ドゥリュヴェール。Mazet (マゼ) では、卵を装飾した昔の風習にならってイースター・エッグを彼女のレトロタッチなイラストが飾る。ベレー帽をかぶったヒヨコ (雄) と、水玉の帽子をかぶったヒヨコ (雌) が、得意げに口笛を吹く可愛い姿に目が釘付け! 買ったも、惜しくて食べられないかも……。2月10日、販売開始。





エレヌ・ドゥリュヴェールが描いたイースター・エッグ。水玉やタツノオトシゴなどに詰められたチョコレートもチャームングだ。各24,90ユーロ（13,4cm、200g）

Mazet

37, rue des Archives

75004 Paris

Tel. 01 44 05 18 08

営) 10:00~19:00 (日は11:00~19:00)

休) なし

www.mazetconfiseur.com

ショコラティエのJacques Genin（ジャック・ジュナン）がイースター・コレクションでコラボレートしたのは、アーティストのコリーヌ・ジャムだ。彼女による手描きの1点もののイースター・エッグとウサギはとてもカラフル。花から抽出した染料を使っているそうだ。販売個数は今のところ未定だが、少なくとも50個は店頭で並ぶとか。でも、このコレクション、なぜかTANABATA と名付けられている。七夕祭りの色彩豊かな短冊がイメージなのだろうか.....。



コリーヌ・ジャムが描く「TANABATA」コレクションは、1個34ユーロから。

Jacques Genin

133, rue de Turenne

75003 Paris

75007 Paris

www.jacquesgenin.fr

さまざまなスイーツのメゾンが1階に並ぶギャラリー・ラファイエット・グルメでは、今年は3種の限定商品が登場する。ベルギーのショコラティエJean Galler（ジャン・ガレー）はファッション・デザイナーのジャン・ポール・レパニヤールとコラボレーション。エクレアのL'Eclair de Génie（レクレール・ドゥ・ジェニイ）

はギャラリー・ラファイエット・グルメだけのために、アヒル (!?) のチョコレートを用意。そしてLa Manufacture de Chocolat Alain Ducasse (ラ・マニユファクチュール・ドウ・ショコラ・アラン・デュカス) からは、とてもスタイリッシュな鶏のチョコレートが。これは、Pillivuytのココット鍋をモダナイズしたアラン・デュカスとピエール・タシオンが再びデュオを組んでのクリエイション。タイプが異なる3種なので、好みに合わせて選べるのがうれしい。販売は3月1日より。



左：デザイナーのジャン・ポール・レパニヤールがデザインしたメタルボックスに入ったジャン・ガレーのイースターチョコレート。9,50ユーロ。中：レクレール・ドウ・ジェニーのアヒル・チョコレート。10ユーロ。右：ラ・マニユファクチュール・ドウ・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレート。20ユーロ (160g)、38ユーロ (300g)、75ユーロ (600g) photos : Galerie Lafayette

Galerie Lafayette Haussmann

Le Gourmet

35, boulevard Haussmann

75009 Paris

営) 8:30 ~21:30

休) 日

<http://haussmann.gallerieslafayette.com/ja/>