



\* 秋に( EN AUTOMNE )

9月末から10日以上も続いたでしょうが、珍しい秋晴れの暖かな好天に、これが“インディアン・サマー”(l'été indien)と呼ぶ秋の“小春日和”と気付きました。夜になっても空には雲ひとつ無く、“名月”を満月に仰ぎ見ることも出来ました。でも9月27日の月は違いました。明るい満



月で、光は部屋の奥まで射し込んでいたのですが、ふと気がつくとその光が消え、外が暗く感じてバルコンに出てみましたら、いつの間にか月は光もなく、濃い黄色地に紅いムラムラが付いた奇妙なものになっていました。“ルナ・ロッサ”という歌を思い出しましたが、何やら月食(l'éclipse de lune)だったのだそうで、やがて左端から徐々に光を回復して、西の空に沈んでいきました。このような月を見たのは初めてのことで、この次に見られるのは2033年だそうです。お手伝いしている幼稚園の運動会も好天に恵まれ、元気に楽しく行なわれ、遠足の“リング狩り”も暑い位の陽光の下、ヴェルサイユ近くの嘗てはルイ14世の獵場であった広大な農家でゴールドデンや真っ赤なリング取って食べ、自分でとったものを一人7個づつ持ち帰って、満足な一日を過ごしました。偶々通りかかったセーヌ河に架かるカルーゼル橋(Pont du Carrousel)の上からルーヴル宮の方を眺めましたら、河岸の並木が色を変え始め、緑と黄のコントラストが何とも美しく秋の陽射しに映えていました。これから更に枯葉が進んで、冷たい大気の中に懐かしい様な香りを感じる頃には、ジュラ、ピレネーやアルプスの山岳地帯に降雪の報、冬の声が聞こえ始めます。市場には蜜柑(la clémentine)が出始め、大き目の物を7個程計ってもらいましたら約1キロ、キロ当たり2,95ユーロで、3,15ユーロ、ついでに大粒の白ブドウ“イタリア”(le raisin « Italia »)を1房を求めましたらキロ2,50ユーロで1,36ユーロでした。これから出回る色々な果物に秋の恵を感じたいと楽しみにしています。

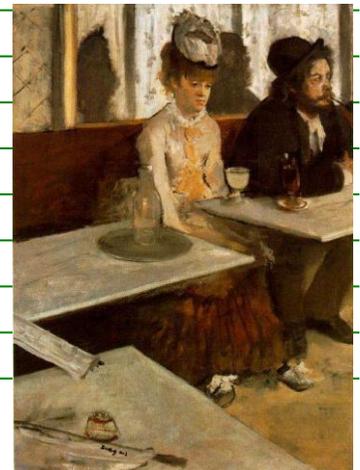
## \*「栄華と悲惨・フランスに於ける売春の姿(1850-1910)」展

(Expo. « SPLENDEURS et MISERES - IMAGES DE LA PROSTITUTION(1850-1910) » )

思い切ったテーマであり、“売春”をテーマに開かれた展覧会は未だ嘗てなく、賛否両論、色々と意見もあったようですが、19世紀半ばから20世紀初頭のパリ、モンマルトルを中心として派手で賑やかな街を彩った女性達、ガス燈(les becs de gaz)が灯る下町の夜、夜遊び人達、香水、煙草、酒の香り、踊り子、街の女の肉体の輝き、、、が一つの時代を為していた事実、カフェで、キャバレーで、売春宿で、遊び、過ごしてその“栄華と悲惨”を感じ、その姿を描いて後世に伝

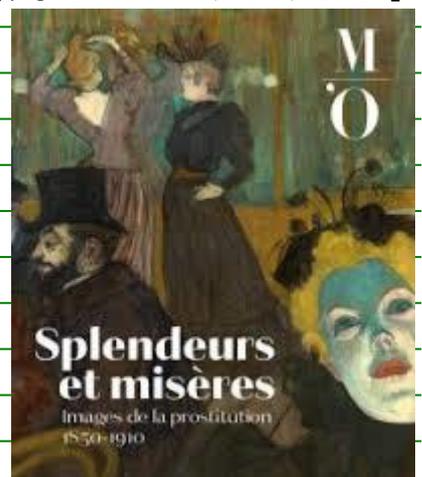


えた芸術家達、バレリーナを描いたドガから「女性は最も美しい景色」(La femme est le plus beau paysage)と表現したヴァン・ドンゲン迄、、、パリを物語るには欠かせない文化との解釈から、あえて「売春」のテーマでの展示に踏み切った、と説明されています。ドガの「スター」(‘Ballet-L’ Etoile’ (1878)-Edgar Degas)、アンリ・ジェルヴェスの「ローラ」(‘Rolla’ (1878)-Henri Gervex)、ロートレックの「2人の女友達」(‘Les Deux



Amies’ (1892)-Toulouse-Lautrec)、ピカソの「アブサントを飲む女」(‘La Buveuse d’ absinthe’ (1901)-Pablo Picasso)、アンドレ・ドランの「下着姿の女」(‘La Femme en chemise(1906)’ -André Derain)、ヴァン・ドンゲンの「紫色の靴下どめ」(‘La Jarretiere violette’ (1910)-Kees Van Dongen)、、、ロートレックは「娼婦達の間に居る時ほど人間らしい安らぎを覚えることはない、、、」と云ったとか、、、下心あって酒をおごる男、酩酊した中年男と連れの女、客引きで捕まり憂鬱な表情の女、、、快楽の夜が始まろうとしている雰囲気、、、猥雑なざわめき、、が伝わってくる作品 100 点余りを展示しています。こうして例えば有名なドガの「アブサント」(‘L’ Absinthe’ (1876))を前に、普段は大家の傑作として鑑賞するに止まるものが、今回の展覧会のテーマの見地から改めて眺めると、同じ作品でも違った雰囲気に見えるという興味深さから、初日より入場制限を行なう程の人気を呼んでいます。会場には“18才未満お断り”の厚く仕切られたコーナーもあり、当時の街角で売られていた春画や怪しげな写真の展示、短編のポルノ映画の放映も行なわれています。

オルセー美術館にて来年の1月17日迄開催中、月曜日を除く毎日09時30-18時00、入場料11ユーロです。(Musée d’ Orsay (1,rue de la Légion-d’ Honneur, Paris 7°)



## \* ジル・マルシャルのマドレーヌ( LA MADELEINE DE GILLES MARCHAL )

“マドレーヌ”というお菓子、好きですか？—これには諸説ありますが、愛娘のマリー (Marie Leszczynska) をフランスのルイ 15 世に嫁がせたポーランド王スタニスラス (Roi Stanislas de Pologne (1677-1766)) は自分もフランスが好きでローヌ地方コメルシィ (Commercy) に城 (現在の市庁舎) を建てて移住しました。或る日料理人が居なくなり困った王様は女中に何か菓子を作ってくれるように頼みました。(Stanislas demanda à sa servante de lui préparer un gâteau) 彼女は一瞬困りましたが、お祖母ちゃんに教わった通りに小麦粉、卵、バター、砂糖、イーストを混ぜ合わせ (Mélange de farine, d'oeuf, de beurre, de sucre et de levain) それにレモンを香りに加え、型 (le moule) が見付から



なかったで、帆立貝の殻 (la coquille Saint-Jacques) に流し入れて焼き上げました。王様は美味しいと大変に喜び、この菓子に彼女の名前をとって“マドレーヌ”と名付けました。それがいつしかコメルシィの名物となりました。この王様は世界遺産に登録されたナンシィの中央に位置するスタニスラス広場 (Place Stanislas) に名を残し、その広場の中央に銅像が立っていて、台座には確か《 Bienfaiteur 》 (善人、恩人、...) と彫られていた様に思います。因みにナンシィは今人気のマカロン (le macaron) が生まれた所でもあります。

前置きが長くなりましたが、このスタニスラスの居城でもあったリュネヴィル (Lunéville) に生まれたジル・マルシャルはメス (Metz) の菓子職人クロード・ブルギニオンに弟子入り、21才でパリの一流ホテル・クリヨンのシェフを補佐、その後もプラザ・アテネ、ル・ブリストルといった“パレス”級ホテルのパティシエのシェフを務めて後、故郷の名物“マドレーヌ”を



一層美味しく広めようと、此の度独立してモンマルトルに店を開きました。1個 1,60ユーロのナチュラルから、レモン・ピール入り、黒チョコ入り、蜂蜜入り、塩キャラメル入り、ピスタチオ入り、等々バラエティーに富んでいます。(la nature 1,60 euros, mais la madeleine aux zestes de citron, au chocolat noir, au miel, au caramel beurre salé, à la pâte de pistache , , , , , )

店の名は Pâtisserie de Gilles Marchal, 場所は 9, Rue Ravignan, Paris 18° です。

<http://gillesmarchal.com/>

## \* 冬時間 ( L' HEURE D' HIVER )

10月25日(日)午前2時から“冬時間”になりますから、前夜お寝み前に時計の針を1時間遅らせて下さい。23時は22時です。日本との時差は8時間となり、パリの午前7時は日本では同日15時、午後の3時です。

\*2015年10月7日 Saint Serge 日の出07時58・日の入19時18 天気：パリ朝夕12℃/日中17℃曇天、ニース：15℃/22℃晴天、ストラスブール：13℃/17℃曇天、お元気な秋を(菅)