

日本との交流から一世紀

マルシェ セルペット & ポール・ベール
クリニャンクールの蚤の市

2010年10月1日 - 11月1日

Marché SERPETTE



Marché PAUL-BERT

Puces de Paris - Saint Ouen : 110 rue des Rosiers 93400 Saint Ouen

ポール・ベールとセルペット

クリニャンクールの蚤の市は、十数のマルシェと呼ばれるエリアに1500軒以上の店舗がひしめき合う、世界で最も大きなアンティークマーケットです。国際的にも高く評価されており、その独特な雰囲気ですぐに多くの人々を魅了し続け、現在ではパリで4番目に集客力のある観光スポットとなっています。

400の古美術商、古物商や専門家が集まるポール・ベールとセルペットは、数あるマルシェの中でも特に人気があり、考古学から50年代のデザイン、イスラムアート、珍品や骨董、室内ガーデン用の家具まで、あらゆる分野のオブジェがみつかります。

いつの時代も変わることなく、美術愛好家やデコレーター、ファッションデザイナーなどに愛されているマルシェです。

Marché Serpette



Marché Paul Bert



Marché SERPETTE



Marché PAUL-BERT

Puces de Paris - Saint Ouen : 110 rue des Rosiers 93400 Saint Ouen



2010年のイベント

2010年は、デザイナーのシャンタル・トーマスの企画展「シャンタル・トーマスにカルト・ブランシュ/Carte Blanche à... Chantal Thomass」で幕を開けました。
カルト・ブランシュとはフランス語で白紙委任状の意で、ポール・ベールとセルペットにある数々のアンティークの中から、彼女に自分の好きなものを自由にセレクトしてもらい、ポール・ベール内の6番の小道(allée6)にあるパビオン・ド・リエール/Pavillon de Lierreにアンティークショップをしつらえ、蚤の市に参加していただきました。
このイベントは大好評につき、5月24日まで延長されました。

« CARTE BLANCHE À... CHANTAL THOMASS »



Marché SERPETTE

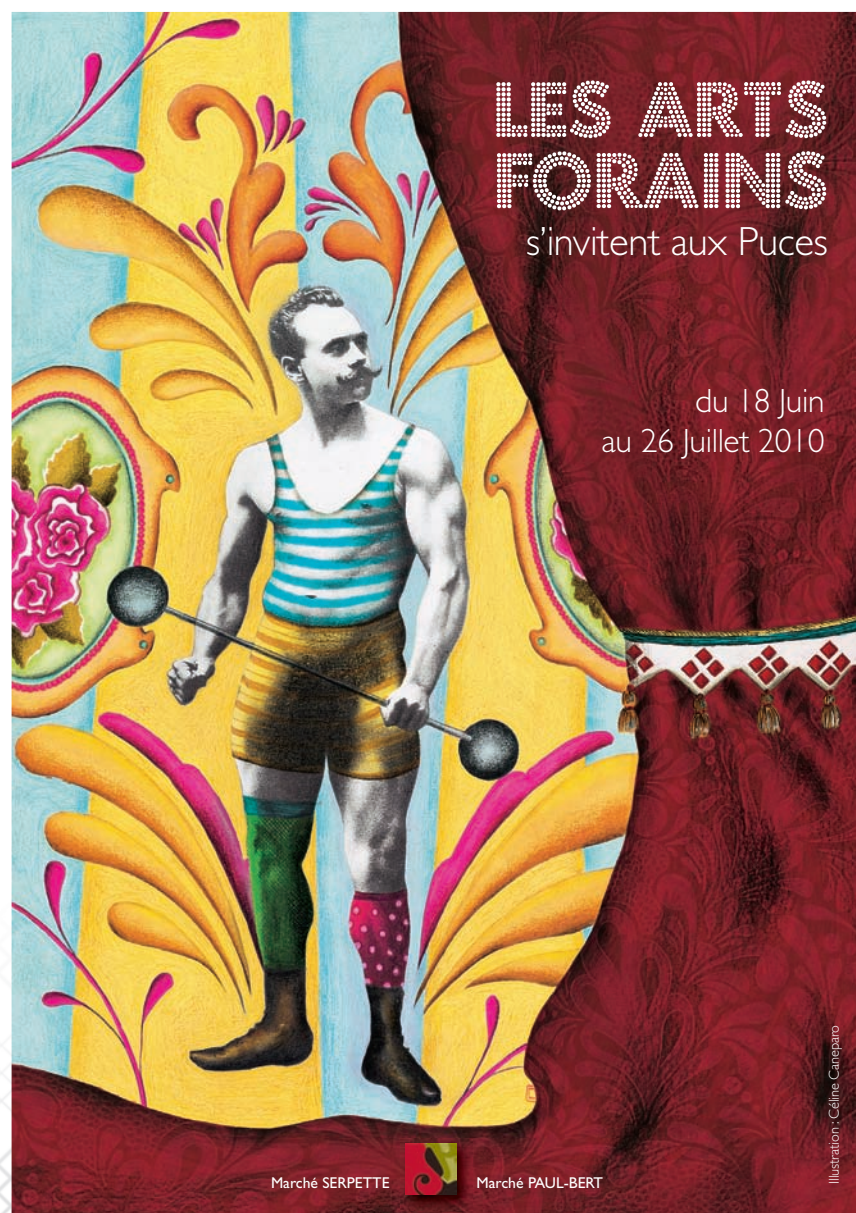


Marché PAUL-BERT

Puces de Paris - Saint Ouen : 110 rue des Rosiers 93400 Saint Ouen

2010年のイベント

6月17日から7月26日までは、移動遊園地をテーマにしたイベント「蚤の市にやってきた移動遊園地/Les Arts Forains s'invitent aux Puces」が開催されます。回転木馬などの子供時代を思いださせる懐かしいオブジェの貴重なコレクションの展示の他、様々なイベントが用意されています。オープニングの6月17日は特別に夜間もオープンし、18日から20日までは、ジャズフェスティバル/le Festival de Jazz Manouche des Pucesが同時に開催され、週末の間音楽が楽しめます。



Marché SERPETTE



Marché PAUL-BERT

Puces de Paris - Saint Ouen : 110 rue des Rosiers 93400 Saint Ouen

LE JAPON, UN SIÈCLE D'ÉCHANGES

日本との交流から一世紀

2010年10月1日 - 11月1日

10月は、毎年多くのアンティークファンが心待ちにしている恒例の蚤の市のお祭り、「Fêtes des Puces」が開催されます。今年は「日本との交流から一世紀/Le Japon, un siècle d'échanges」と題し、日本をテーマに様々な企画が予定されています。10月の1ヶ月間、ヨーロッパの文化と装飾美術に日本文化がどのように影響を与えたかを紹介する幅広い展示のほか、初の試みとして、星付きレストランの有名シェフが日仏の味を融合させたテリーヌを披露し、日本酒との新しいマリアージュを味わっていただく試食会を催します。

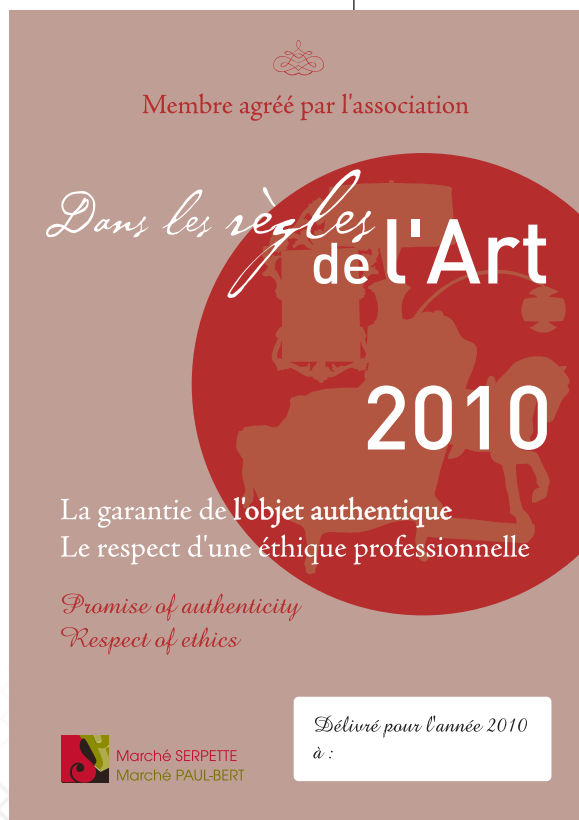
イベント開催にともない、「Dans les règles de l'art」が正式に活動を開始します。

「Dans les règles de l'art」は「規定とおりに」という意味で、アンティークの真贋を一般のお客様に保証し、プロのディーラーとしての倫理を守る為に発足されたアソシエーションです。

ポール・ベール、セルベットのアンティークディーラーは、美しく、時代を経た“本物”のアンティークを絶えず探し求め、情熱を持って仕事に取り組んでいます。家具やオブジェに関する情報は、ありのままをお客様にお伝えしています。

プロのディーラーが集まり結成されたこのアソシエーションは、取り扱う商品の真贋を保証し、アンティークディーラーとしてのスタンダードを守ることを目的としています。マルシェにあるアンティークは全て本物です。制作された時代、加えられた修復や修正なども購入者に説明し、詳細は販売時の領収書に記載されます。

同時に、文化を伝えていく必要不可欠な中継点として、ポール・ベール、セルベットの位置づけを確固たるものとしていきます。



Marché SERPETTE



Marché PAUL-BERT

Puces de Paris - Saint Ouen : 110 rue des Rosiers 93400 Saint Ouen

LE JAPON, UN SIÈCLE D'ÉCHANGES

日本との交流から一世紀

テーマ: アンティークと食

アンティーク

フランスと日本、どちらも美の伝統が根付き、高度な工芸技術に恵まれた国です。希少な美術品の展示と数々の展覧会の企画を通して、フランスの装飾美術における日本文化の影響がいかに大きなものであったのか、わかりやすく紹介していきます。

Viardot 展

高級家具職人として名高いビアルドによる日本風家具を紹介します。ガブリエル・ビアルド(1830年-1906年)は、東洋文化の影響を強く受けた新しい家具を制作し、名声を得ました。国際万博では何度も金賞を受賞しています。ヨーロッパの装飾美術に東洋のフォルムと装飾を取り入れ、1870年代に生まれた新しい美術様式「ジャポニズム」を最も巧みに表現した職人の1人です。ビアルドの作品はセルベット内のアンティークギャラリー、Carmina SARLに展示されます。



ガブリエル・ビアルド 家具

Marché SERPETTE



Marché PAUL-BERT

Puces de Paris - Saint Ouen : 110 rue des Rosiers 93400 Saint Ouen

アンティーク生地と洋服 展

シャンタールとロジェ・ダゴメール夫妻による「アンティーク生地と洋服 展」では、1870年代にフランスの服飾文化を取り入れて制作された代表的なドレスを展示します。これは、当時横浜でシルクの服飾小物を製造していた椎野正兵衛による室内用ドレスで、輸出用に作られたものです。日本の生地やモチーフはそのままだに、フランスの洋服の裁断方法を取り入れています。同様のドレスで刺繍のないモデルが、京都服飾文化研究財団に展示されています。

椎野正兵衛作 室内ドレス
1875年
絹の羽二重、茶色のキルト地
菊の刺繍、組紐、房飾り付き
のベルト



バルボティーヌにおける日本文化の影響 展

ローレンス・ボークレア氏によるフランスの陶器、特にジャポニズムの到来と同時期に発展した、バルボティーヌと呼ばれる陶器への日本美術が与えた影響に焦点をあてた展示を行います。葛飾北斎の版画の影響がみられる1875年頃制作された室内装飾用のプレート(サルギュミン窯)の他、日本の匠による七宝を思わせるエモーセルネ/émaux cernésの技術を用いた傑作、ユージーヌ・コリノ(ブローニュ・ビヤンクール出身)による装飾鉢など、ジャポニズムを反映した貴重なコレクションが展示されます。



La Vague 波
北斎風の陶器の板
サルギュミン窯 フランス



ユージーヌ・コリノ
装飾鉢
1870年頃



アメリカにおける日本文化 展

Lyon's Companyが、代表的な日系アメリカ人作家2名の作品の展示を行います。

イサム・ノグチ (1904年-1988年):

代表作の一つであるローテーブル「Coffee table」で世界的に有名になったデザイナー。彫刻家としても知られています。同じ形をした2枚の板を並べ替えただけでテーブルの脚にしてしまった見事な作品です。本来は、黒く漆を塗った木と厚みのあるガラスが使われていました。竹と和紙で出来た照明「Akari」シリーズの芸術性も高く評価されています。



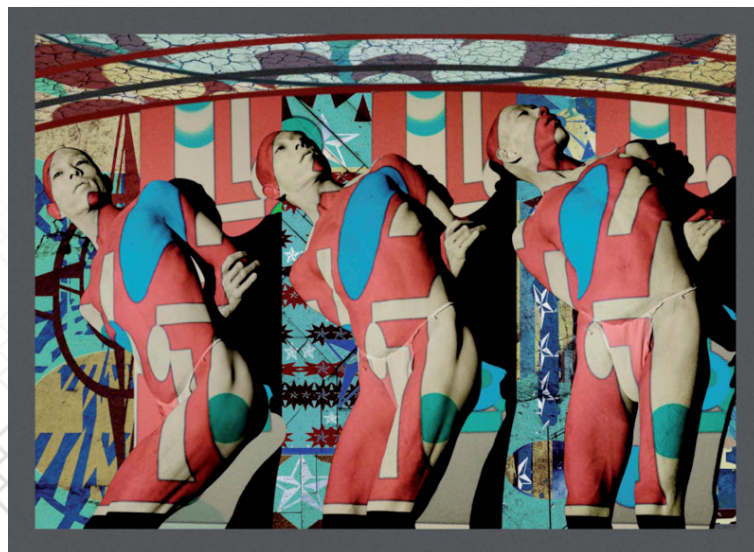
Coffee Table

ジョージ・ナカシマ (1905年-1990年):

木を愛し、ローテーブルからオーダーによる椅子まで、素材の美しさを活かした様々な家具をうみだした家具デザイナー。トレードマークとなった「蝶のちぎり」など、真似の出来ない高度な技術を用いて家具を制作しました。

Michel Portier 展

ディディエ・タンカフ氏のギャラリーでは、日本風の室内ガーデンを思わせる19世紀の竹の家具で構成された空間に、画家のミシェル・ポルティエによる写真作品を展示します。光がタトゥーの様に裸体に陰影を与え、アール・デコ時代のキャバレーを思わせる非現実的な空間が広がります。



Marché SERPETTE



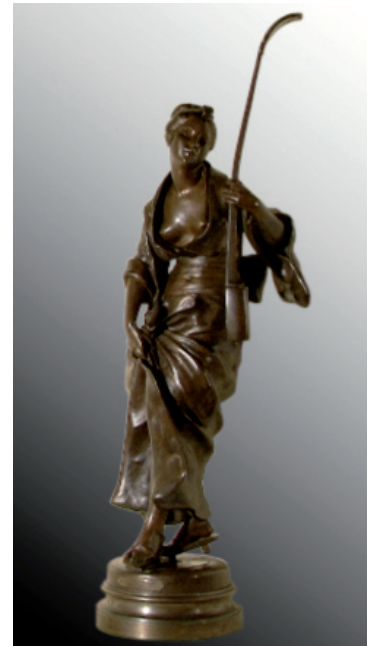
Marché PAUL-BERT

Puces de Paris - Saint Ouen : 110 rue des Rosiers 93400 Saint Ouen

マーク・メゾン氏による、ジャポニズムのオブジェの展示



ペアランプ
1885年頃
フランス



ランソン ローマ賞受賞
日傘をさす日本女性像
ブロンズ
1890年頃

他に予定されている展示:

Marie et Cyril Grizot:

刀を飾る為の漆の家具と侍の鎧の展示

Flavien Gaillard:

1950年代から80年代までの宇宙をテーマにした、ロボット、玩具のコレクションを展示します。かつて宇宙開発や未来への夢へ人々を駆り立てたこれらの玩具も、今では希少なオブジェとなりました。メタルやプラスチックで作られたものでも、玩具とはいえそのデザインには目を見張るものがあります。当時代表的なブルマック、ポピーやCKなどの日本製、アメリカ製の玩具を紹介します。

Sylvie Corbelin:

日本からインスピレーションを受けたアクセサリーの展示

Le Monde du Voyages:

エルメスのスカーフの展示

「Carte Blanche surprise」:

3月19日から5月24日迄開催されたシャンタル・トーマスの参加に続き、次回のカルト・ブランシュは、アートやファッション業界の大物にパビオン・デ・リエールの内装が一任されます。参加者は、ポール・ベール、セルペットでセレクトしたオブジェや家具を使い、独自の空間を演出します。誰が参加するのかはオープンしてからのお楽しみです。



LE JAPON, UN SIÈCLE D'ÉCHANGES

日本との交流から一世紀

テーマ: アンティークと食

食

日本の芸術を巡る食の発見

日本料理がフランスで大変人気があるように、フランス料理も日本で高く評価されています。そこで、ふたつの異なった味覚の交流についても皆様に知っていただこうと、日仏食文化のレベルにふさわしい企画を用意しています。

食の企画を担当するスタッフ

ポール・ベールのかつての骨董商であり、「料理に夢中な仲間たち/Famille de Toqués」の創設者でもあるフランソワーズ＝アンヌ・バシュリエは、2年に一度、同マルシェにある息子フランソワ氏の店舗で、プロのシェフたちの後援によるテリーヌのコンクールを開催しています。2009年には世界一大きなテリーヌを作りあげ、ギネスブックに認証されています。

フランソワーズ＝アンヌ・バシュリエと「料理に夢中な仲間たち/Famille de Toqués」が、ドミニク・ブシェをはじめとする有名シェフ達とともに、ドミニク・ブシェ主宰のWa-Bi Salonの協力を得て、料理に関わるイベントを企画します。

ドミニク・ブシェはトゥール・ダルジャン、ホテル・クリヨンなどの総料理長を経て、現在はパリ8区のパークモンソー近くに、自分の名を冠したレストランを持つオーナーシェフです。レストランに隣接するWa-Bi Salonは、彼の日本に対する情熱から生まれた日仏文化の交流の場。Waは調和と平和、Biは美味しさと美しさを表しています。ショールームのスペースでは日本酒やお皿など、シェフが日本で見つけたおいしいもの、美しいものを紹介し、カウンターのある奥のスペースでは、料理、お菓子、生け花、日本酒の飲み方を知ってもらうためのアトリエを開催しています。



Marché SERPETTE

Marché PAUL-BERT

Puces de Paris - Saint Ouen : 110 rue des Rosiers 93400 Saint Ouen



Michel Hache



François Renaud



Dominique Bouchet

10月の各日曜日は、日仏のシェフがお得意のテリーヌを披露

1週目の日曜は前菜、2週目はお魚、3週目はお肉、最後の週はデザートと、ひと月にわたって「シェフにお任せのコース」を味わう感覚で、週ごとにそれぞれのシェフが披露するテリーヌを楽しんでいただけます。おいしい日本酒と合わせて、5ユーロで試食が出来ます。

10月3日(日) 前菜のテリーヌ

若手シェフ田熊氏が、目にも美味しい、お野菜をふんだんに使ったテリーヌを披露します。28歳のシェフは、ドミニク・ブシェ氏のもとで料理の腕にさらに磨きをかけるべく、1年間フランスに滞在する予定です。

10月10日(日) お魚のテリーヌ

レストラン「16 オスマン/16 Haussmann」のシェフ、ミシェル・アッシュ氏が魚のテリーヌを披露します。アッシュ氏は1998年より、ラディソン ブル アンバサダーホテル内にあるグルメ通に良く知られたレストランでシェフを務め、クオリティーの高い素材と、新しい味覚をミックスした料理を提供しています。

10月17日(日) お肉のテリーヌ

数々の有名レストランやパリ市内のホテルでシェフを務めたフランソワ・ルノー氏が、お得意のジビエのテリーヌを披露します。彼は「La famille des Toqués/料理に夢中の仲間たち」の創設メンバーです。

10月24日(日) デザートのテリーヌ

パリの人気レストラン「ドミニク・ブシェ」のオーナーシェフ、ドミニク・ブシェ氏が、日本酒を使った柑橘類の果物のテリーヌを披露します。

日本酒と日本のビールをご紹介します

Sakéに対する間違ったイメージに、ストップ！

フランス人がよく使う「Saké」という言葉は、日本においては一般にアルコールを指す言葉で、日本酒とは米から作られるお酒を意味します。よく誤解されがちな、中華料理のレストランで食事の最後に供される強いお酒とは、まったく異なるものです。日本酒は高級なワインとも肩を並べられるほど、繊細な飲み物。アルコール度の強い酒という、凝り固まったイメージを打ち破り、本当においしい日本酒を知ってもらうために、フランス料理と合わせて特別に作られた4種の日本酒をご紹介します。

- ・ 純米大吟醸芳醇原酒「ゆり」
- ・ 山廃純米 濃醇辛口「ふく」
- ・ 純米 完熟辛口「さち」
- ・ 純米大吟醸「わび」

これらのお酒はすべて、お米と水だけで醸す純米蔵、金沢で最も古い歴史を持つ「福光屋」で作られたお酒です。



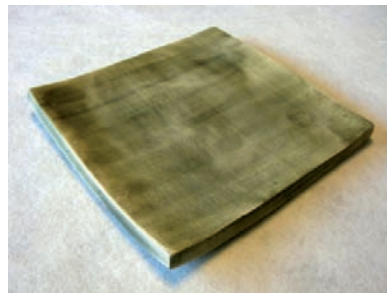
大手ビール会社に5年勤務した後、英国の大学院で醸造学を学び、2004年、日本人で唯一のビール醸造所をベルギーに立ち上げ、オリジナルビール「欧和」を2006年に発表した今井礼欧氏。チェコ産最高級アロマホップの芳醇な香りと、焙煎麦芽からくるほのかなコクがありながら残留糖度をおさえてすっきりとした飲み口に仕上がった「欧和ビール」は、日本人が日本料理のために造った、初のベルギービールでもあります。



「日本との交流から一世紀」のイベントを機に、日本をさらに知っていただくために、有田焼の器、生け花、書といった日本の文化をご紹介します

有田焼 カマチ陶舗の器

明治時代に創設された蒲地陶舗は、有田の中でも歴史ある企業です。現在の社長、蒲地勝氏は、伝統を守りながらも有田焼に新風を吹き込むために精力的な活動をしていることで知られ、その活動の一環として、2004年からドミニク・ブシェと組み、パリのエスプリを取り込んだ、新感覚の器を作っています。「日本との交流から一世紀」のイベントのために作られた、新しい器の数々をご紹介します。



今村 泉の生け花 器と花 生け花のイニシエーション 10月の土曜日開催

春は成長のはじまりを、
夏は自然の源である光と水に着眼し、
秋は成熟の美しさ、
冬はサイクルの終焉に、自分の“心”に戻ります。
花の“真の姿”を探求しながら、花と器のハーモニーを
自己の“見立て”として表現するいけ花の世界。
四季をめぐる花の姿の美しさに“なぜ”とシンプルに
質問を投げかけるところから始まり、
自然と問答を繰り返しながら作品をつくる“いけ花”は、
“美”に敏感になるための、楽しく長い旅でもあります。

今井 陽子の書 Passion を「いろ」で表現する

文字には人間のPassionが込められています。イラク中部から出土した人類最古の楔形文字に見られるように、紀元前約3000年よりコミュニケーション手段として、文字は人と人を繋いできたのです。

一方「いろ」は音楽で言う「音色」のように、心を表現するトーンが無限にあります。時空を超えた現代に、世界の国境を超え、人と人を繋ぐPassionを、ダイヤモンドと真珠の墨色で表現します。

茶の湯のイニシエーション 10月の土曜日開催

茶道という名でも知られている茶の湯は、禅宗の影響を受けた日本独自の伝統文化です。静寂の中、お茶を点て、一碗の茶を楽しむ一連の作法を学びます。

石澤季里の講演

アンティークを専門とするジャーナリスト、石澤季里氏による講演会と著作『パリ魅惑のアンティーク』のサイン会を予定しています。掲載された7人のアンティークディーラーもゲストとして参加します。

Ginjirôによるコンサート



Marché SERPETTE

Marché PAUL-BERT

Puces de Paris - Saint Ouen : 110 rue des Rosiers 93400 Saint Ouen