

パリの最先端・北マレ地区で話題のカフェ「Merci」

パリの北マレ地区

にはオシャレなセレクトショップや雑貨屋、へんてこりんなブティックやカフェがたくさんあります。この辺は『Bobo ボボ』（ブルジョア・ボヘミアンの略語）のメッカ。Bobo とは伝統、古典的なものより、現代アート・洗練されたスタイル・オーガニックが大好きな人たちです。

今日はBobo たちに囲まれて、Café Merci で週末のランチを楽しんできました！

セレクトショップに併設のカフェ

Café Merci は、とってもお洒落なインテリア・雑貨ショップと併設されて、雰囲気はインテリ。壁が本棚で、思想・哲学・アート・写真の本がたくさん並んでいます。



オーガニックなランチ

選んだランチセットはBIO（オーガニック）のウッフココット（半熟卵）と、カリカリのこれまたオーガニックパンのトースト。エシレバターは必須です！（エシレバター/échéiré フランス中西部エシレ村で生産されるバター）



グラノーラと手作りヨーグルト

友人の朝ごはんはグラノーラと手作りヨーグルト。



お水にはミント入り

お水を頼んだら、ミント入り！オシャレさはピカイチ！！ダイエットしてても栄養ばっちり！



でも、でも、でも。。。バターの香りがぷ~んとするサクサクのクロワッサンと、大きなボールのインスタントコーヒーで作るミルクたっぷりのカフェオレが恋しくなりました(笑)。Boboになれな~い!

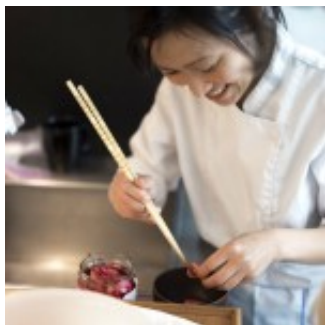
Café Merci : Used Book Café

111 boulevard Beaumarchais 75003 Paris
Métro Saint Sébastien Froissart Ligne n ° 8

(entre Bastille et République)
Café & tea room : De 10h à 18h
+ 33 (0)1 42 77 00 33

[前回の記事 春を呼ぶ：イチゴとホワイトチョコムース](#)

[次の記事 モン・サンミッシェルの旅（1）西洋の驚異！絶対に行きたい世界遺産](#)



Mayu

Mayu'sの美味しいフランス :

パリでフランス料理教室「[Mayu's Kitchen in Paris](#)

」を主催する料理研究家、野菜ソムリエ、フードアナリスト、出張料理人。料理教室では旬のBIO野菜を使ったオシャレでライトなフレンチ、ヘルシー和モダンを中心に教える。京都月桂冠フランス特派員。日本やフランスのメディアでも活躍中。

Mayu's Kitchen in Paris: <http://mayu-kitchen.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/MayusKitcheninPais>

オンラインフランス語学校

ENSEMBLE EN FRANÇAIS

アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。

いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

