

マダム直伝！おもてなし上手になるフランス流テーブルコーディネート



フランスのテーブルコーディネートの基本は、まずテーブルクロスにあり！今回はおもてなし上手なフレンチマダムから教わった、家庭でも実践できる「フランス流テーブルコーディネート」をご紹介します。食事のひと時をスマートに演出してみましよう！

食事の時間を楽しく演出するフランス人

食事の時間をとても大切にするフランスの人たち。彼らにとって食事の時間とは食べ物を頂くだけでなく、家族や友人と言葉を交わす大切な時間でもあり

ます。そして、
**テーブルコー
ディネートはそのひと時を
楽しく演出する大切な役割を果たします。**

フランスの家庭ではテーブルクロスが日常的に使われ、通常の食事から人を招待する時など状況に合わせてコーディネートをするのです。

テーブルクロスの素材やデザインが豊富！

使用するテーブルクロスは素材は手入れのしやすさを重視して防水加工のしてあるものや、厚手のビニール製のものが多いです。ナイフを使った食事ですテーブル自体を傷つけないように保護する役目も担っているのでしょう。

野外での食事会でも、テーブルクロスがきちんと敷かれているのを見たときには感心しました。テーブルクロスを敷くだけで、スマートな食事空間の完成です。
**スーパーでは紙の使い捨ての
テーブルクロスも販売されています。**
色も豊富なので、季節やテーマに合わせて使い分けられます。

布のテーブルクロスを使用する場合は、スチームアイロンでほんのり湿り気のある状態でテーブルにかけておきます。こうすることで皺になりにくく、乾いたときにはテーブルにしっかりなじんでいます。

家庭で行うテーブルコーディネートのポイント



人を気軽に招待するのが好きなフランス人ですが、食器を大量に持っているとは限りません。代々、先祖から受け継がれる銀食器などもありますが、手洗いが基本となるためあまり使用していないようです。

だいたいの場合、食洗機で洗える普段使いの色無地のお皿を使用し、時短片付けによって招く方も気兼ねなくおし

ゃべりを楽しんでいます。そこで、
シンプルな食器を使って

スマートなテーブルコーディネートを演出するためにはテーブルクロスとナプキンがポイントとなるのです！

テーブルクロスとナプキンを使ったテーブルコーディネート

テーブルクロスとナプキンを使ってテーブルコーディネートをやってみましょう！

1. 色合わせ、ナプキンの折り方、飾り方などで変化をつけていく
2. フォーク、ナイフはお皿を中心に左と右に置く
3. デザート用スプーンとワイングラスは、お皿の奥に置く(フランス人は、よく手を使って会話

をすることでワイングラスを倒さないようにするため)

4. お皿、カトラリーのフォーク、ナイフ、デザート用スプーン、ワイングラス、ナプキン全てをセッティングしたらお客様をお迎えする

フランスでの子供のお誕生日会の演出は？

子供のお誕生

日会の場合だと、玄関に風

船をいくつも飾る演出が多く見られます。

子供が大好きなキャラクターの紙皿やコップが用意されるなど、テーマがわかりやすく楽しいです。

まとめ

お誕生日会、クリスマス、イースターなど様々な場面で人を食事に呼んだり、招かれたりするものがフランスです。テーブルに皆が揃ったら、食事をしながらお喋りしたり、時には歌を歌ったりと楽しい時間を過ごします。テーブルコーディネートは話題を弾ませるきっかけにもなるので、難しく考えず遊び気分で楽しむことが大切ですね。

執筆 YUKO

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。

