



偶然オーナーのピエール・クルイゼル (Pierre CLUIZEL) 氏とお会いしたので、写真をお願いすると、店長さんと一緒に笑顔で応じて下さった。

サンジェルマンデプレやサンミッシェル 界隈をお散歩する時、ココでランチしたり、気軽にショコラやマカロンをバーで楽しめる...

そう、お店の名前は「パリの日曜日」だもの！

冷凍食品ピカールの商品開発部長兼購買部長のデルフィーヌが教えてくれた “ Un Dimanche À Paris: アン・ディマンシュ・ア・パリ”、「パリの日曜日」というお店。

メトロのOdéon(オデオン)すぐ近くだ。ブティックはグレーと若草色で統一されて上品でシックな店内にはショコラ、マカロン、パティスリー、ギフト用の商品が綺麗に陳列されている。ショコラバーもあって、気に入ったショコラやマカロンをスタンディングで気軽に楽しめる。

店内の左手にはパティスリーのアトリエがあり、その奥にはレストラン、2階には素敵なラウンジもある。





シェフ・パティシエのクワンタン・バイイーさん (Quentin BAILLY)、お勧めのマカロンを2つスタンディングで頂く。塩キャラメル(左)も美味しかったが、イチゴとヨーグルト(右)素敵

に美味しかった。  
パティスリーも特に日曜日は沢山の種類を用意するらしい。次回はずひ！





おじさま二人が仲良くショコラバーでお話しながら、  
カフェを楽しんでました。





レストラン



シェフ・キュイジニエのウィリアム・コシモンさん  
(William CAUSSIMON)、次回はランチをトライ  
したい。

2階ラウンジ

” Un Dimanche À Paris ”

[www.un-dimanche-a-paris.com](http://www.un-dimanche-a-paris.com)

4-6-8, Cour du Commerce St. André 75006 Paris

ブティック・月:12h-20h、火～土:11h-20h、日:11h-19h

レストラン・月～土:12h-14h30、19h-22h30、日:夜休

サロンドショコラ・毎日:15h-18h

チョコレートラウンジ・火～土:16h-24h

お料理教室もあります。詳細はホームページご覧下さい。

