

Xmasのテーブルコーディネートは ブラウン×ブルーのモダンな演出

1 目線を遮らないよう高い位置にアートフラワーをディスプレイ。ゴールドとシルバーのサービスプレートを交互に置くことで、彩りにも変化が。2 戸口さんがテーブルの器を取りながら、わかりやすく解説。3 プリジランナーには効かせ色となるトルコブルーが入った太めのリボンを重ねて、戸口さんらしい洗練された色遣いのコーディネート



講師 戸口明美さん

芦屋サロンドゥ ラヴィアンローズ 主宰。東京と芦屋に教室を持ち、テーブルコーディネートやフラワーアレンジなど、ライフスタイル全般のレッスを行う。商品企画や空間装飾、ショッププロデュースなど多方面で活躍。ベルナルドショップでは、インテリアのアドバイスや季節ごとのテーブルコーディネートも手がける



1863年に誕生し、ナポレオン三世の御用達ともなったフランス、リモージュの名門「ベルナルド」。その直営店が10月20日に大阪のリーガロイヤルホテルに日本初出店し、今回はショップのお披露目も兼ねて8組16名の方に参加していただきました。

「フランスのミスフりが感じられるモダンでアール・ヌーヴテイックなベルナルドの器は、暮らしを上品に彩るためにも重宝」と、講師の戸口明美さんも絶賛。クリスマステーブルコーディネートによる演出と、テーブルに華やきを与える技を伝授していただきました。テーブルを開く際のレクチャーは、形や色遣いの器をコーディネートしながら、日常の食卓での応用方法など、ためになるお話にゲストも感心しきり。

その後「アール・ドゥヴィーヴル(日常の芸術)」と美食家のために作られたサロンドゥ・ベルナルドに場所を移し、アフタヌーンティータイム。ベルナルドの器で供されるお茶やお菓子をいただきながら、戸口さんとゲストとの会話も弾み、和やかな会となりました。

定期購読者のための
スペシャルイベントをレポート!

Photos: KATSUO TAKASHIMA
Text: AKI WADA

Salon de
25ans

AKEMI TOGUCHI × BERNARDAUD

戸口明美さんに学んだ 「ベルナルド」 テーブルコーディネートセミナー



レクチャーはとてもわかりやすく、ためになりました。特にリボンの色遣いに感心しました

インテリアに興味があったので、とても勉強になりました。これからの参考にしたいです



お茶もスイーツも美味しくて感動!先生も話やすく、いろいろ教えていただきました



優雅な雰囲気の中
お茶とお菓子と会話で
おなかも心も大満足

7 ケーキやチョコレートを選べることができるアフタヌーンティーセット。紅茶はフランスのダマンブルー。8 戸口さんが提案したサロンのマントルピースには、季節に合わせたゴージャスなディスプレイが。9 ひどりと丸にティーポットでサービス

●ベルナルド リーガロイヤルショップ
〒530-0005 大阪市北区中之島
5-3-68リーガロイヤルホテルB1
TEL&FAX(06)6444-6868



多様な食文化にも対応
できるモダンな食器に
メンバーも興味津々

4 ルーブル美術館の外壁をモチーフにしたベルナルドを代表する人気のシリーズは、その名も「ルーブル」。機能とデザインが両立したアイテムも多数。5 好みの色のプレートを手に取り、食卓をイメージしながら会話するメンバーたち。上質な磁器にも惚れ惚れ。6 お土産は、使いやすいリーガロイヤル限定のフリーカップ

