

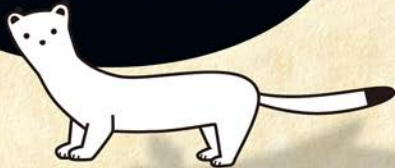


ラガゼットドゥブルターニュ

La Gazette du Bretagne

Mars 2016

神楽坂店 / 表参道店 / 銀座店 / 新宿店 / 川崎店 / 名古屋店 版



太古の昔から清麗潔白の象徴だった白いエルミン(冬毛のオコジョ)の黒い尻尾を、スルターニュ公園最後の公女アンヌ・ド・スルターニュがスルターニュの紋章にしました。

季節のおすすめガレット

Asperges blanches, jambon cru basque, œuf miroir, fromage, haricots mange tout, crème fraîche d'Hokkaido

国産ホワイトアスパラガス、バスク産生ハム、目玉焼き風タマゴ、チーズ、スナップエンドウ、北海道産生クリーム

Dame asperge

ダーム アスベルジュ



■本紙ガゼットのバックナンバーは当社HPでもご覧頂けます。http://www.le-bretagne.com/j/gazette/

【ブレッツカフェ】... フランスのブルターニュ(ブレッツ)では、カフェより多い「クレープリー」に人々は集います。ブルターニュの伝統料理「ガレット」をメインに、前菜からデザートまでフルコースでお楽しみいただけます。

✦ 画家たちに愛された美しい町、「ポン・タヴェン」



Pont Aven © CRTBLE GAL Yannick

「画家たちの町」(la cit des peintres)とも呼ばれています。かつては14の水車と15の家だけだったという静かな町。1862年にパリからカンパール行きの鉄道が開通すると、スルターニュ地方への観光客が増えはじめ、ポン・タヴェンにも最初の観光客がやってきました。そしてこの小さな町の美しさは多くの画家たちを魅了したのです。スルトン語や民族衣装が保存されているバス＝スルターニュ地方は流行の土地となります。小さな町と、周囲を囲む田舎の田園地帯は、画家たちのインスピレーションをかきたてました。

1886年には、印象派と考えを異にするようになったポール・ゴーギャンをはじめとする画家たちが居を構えました。ゴーギャンは最初、生活費が安いという理由で移ったのですが、ここでの若い画学生たちとの交流は思わぬ喜びをもたらしました。彼らは町の名前をとってポン・タヴェン派と呼ばれるようになります。

ポン・タヴェン派は、純色の大胆な使用と、象徴的な主題の選択がその特色で、スルターニュの風景や人物を描きながら、1896年まで活動が続きしました。

ゴーギャンたちが愛した小さな町の光や空気を肌で感じながら、新しく生まれ変わったポン・タヴェン美術館を訪れてみてください。

世界でも珍しいポン・タヴェン派の作品ばかりを集めたポン・タヴェン美術館が、3年の改修工事を経て3月にリニューアルオープンします。広さは倍になり、マルチメディアを駆使した斬新な方法でゴーギャンとその仲間たちの世界を紹介。ゴーギャンの「サボ職人」をはじめ、ゴーギャンの直筆の手紙、ポール・セリュジエ、モーリス・ド・ノラポン・タヴェン派の絵画を観ることができます。

フランス北西部スルターニュのさらに西の果てにあるフィニステール県、アヴェン河口に位置する町ポン・タヴェンは

かつては14の水車と15の家だけだったという静かな町。1862年にパリからカンパール行きの鉄道が開通すると、スルターニュ地方への観光客が増えはじめ、ポン・タヴェンにも最初の観光客がやってきました。そしてこの小さな町の美しさは多くの画家たちを魅了したのです。スルトン語や民族衣装が保存されているバス＝スルターニュ地方は流行の土地となります。小さな町と、周囲を囲む田舎の田園地帯は、画家たちのインスピレーションをかきたてました。



ポール・ゴーギャン[ポンタヴェンの水車小屋]

✦ スルターニュのサーモン



Forêt de Pont Callec © CRTBCapitaineChristelle

美しい海岸で知られるスルターニュ地方ですが、神秘的な森が広がり、美しい川が流れる内陸もとても魅力的です。

そしてその河川には春と秋の二回、鮭が昇ってくるのです。スルターニュで見られる鮭はアトランティックサーモンもしくは大西洋鮭などと呼ばれる種類です。数としては秋の方が多のですが、春の鮭は海で過ごした期間が長く、大きく立派なのが特長です。

18世紀中頃までは、フランス全域のあちこちの河川で鮭が昇ってくるのが見られましたが、ダム建設や水質汚染などでその数が激減、現在ではロワール川などほんの一部の河川を除き、そのほとんどがスルターニュ地方の河川に集中しています。

豊かな自然を擁するスルターニュ地方ならではの美しい春の風景です。

涌井ソムリエの おすすめ シールド

ル スルターニュ神楽坂店から近い芸者新道。日暮れとともにポツリポツリと灯籠が灯る、趣あふれる小道の中ほどに佇むのは、日本家屋をリノベーションした「バーア シールド レストラン」。(http://www.le-bretagne.com/j/bar/) 日本初のシールドバーとして日仏シールドの多彩なラインナップを誇ります。そんなバーシールドのカウンターから、帝国ホテルで長年、エグゼクティブシェフソムリエを務めた涌井総がお勧めのシールドをご案内します。

Johanna Cecillon "Narios" (ヨアンナ セシリオン ナリオス)

シールドリストに今回新しく登場した新商品を紹介します。スルターニュ北部に11haの畑を持ち、有機栽培で育てた4つのタイス、苦味種(amer), 甘味種(douce-amere), 甘苦種(douce), 酸味種(acidule)のリンゴを14種類ブレンドし、瓶内二次発酵させ、アルコールも7%と高く、タンニンもしっかりとしたポリウム感溢れた味わいが魅力。ケルトの女神の名「ナリオス」を冠したシールドです。バーアシールドにご来店いただき、是非お試しください。

おでかけ&アウトドアに、ミニボトルのシールドはいかが？

やわらかな風や明るい光の中に、あふれる春の匂いを感じるこの季節、外へ出かける足りも軽やかになります。春のおでかけのおともにシールドのミニボトル(250ml)はいかがでしょう。

辛口、甘口、オーガニック、ノンアルコールと種類も色々。厳選されたりんご本来のみずみずしい芳香が口いっぱい広がります。

お求めは表参道レピスリーまたは Web Shop から。http://www.le-bretagne.com/



ブレッツカフェのレシピ本（日本語翻訳版）が出版されました！



ブルターニュ、モン・サン=ミッシェル 湾にある港町・カンカルで生まれた、ブレッツカフェ初のガレット・クレープのレシピ本。2014年に出版されたフランス語、2015年の英語版に続き、2016年2月、待望の日本語翻訳版が発売されました。



ベルトラン・ラーシェによる伝統的かつ創造性あふれるガレットやクレープのレシピのほか、「フランスの食料庫」といわれるほどに豊かなブルターニュの食材や食文化にまつわるさまざまなエピソードをマリ=ビエール・モレル氏による、シンプルでスタイリッシュな料理写真と共に紹介。



さらに各レシピページにはそのガレットやクレープと相性の良いシードルが、ブレッツカフェのソムリエによる繊細なコメントと一緒に添えられ、シードルの奥深さとその種類の豊富さに目を見張ることでしょう。



ブルターニュの大地が育んだ、ガレットとクレープのレシピ60品。あなたの手に届くブルターニュが今ここにあります。



「ブレッツカフェ -ブルターニュの食材をめぐる60のレシピ」

ラーシェ ベルトラン / 著 2,700円(税込) 柴田書店

新シェフ、マーク・ボナーをご紹介します

このたび料理長に就任したマーク・ボナー (Marc Bonard) は、オリーブ栽培が盛んなプロヴァンス北部の小さな町ニヨン出身。16歳で料理学校を卒業した後、「ラ・カルディナル」や「オテル・ド・クリヨン」など、ミシュランの星付きを含む数々の一流レストランで経験を積み、1994年に来日しました。「オテル・ドゥ・ミクニ」や「二期倶楽部」「レストラン・パッション」などで本場仕込みの腕を振るったのち、2001年から6年間にわたり「ホテルラフォーレ東京 御殿山ヒルズ プラッセリー・ル・コルドン・ブルー」を牽引。その後は約5年間、フランス料理学校「ル・コルドン・ブルー 代官山校」の料理教授として活動してきました。マークシェフが長年関わってきた日本の素材をフランス料理として活かす、オリジナリティあふれるメニューにどうぞご期待下さい。



バー アシードル 火曜日営業のお知らせ

「神楽坂 バー アシードル レストラン」は、皆様のご要望にお答えして3月1日より火曜日も営業いたします！ (17:30~23:00 L.O.) 皆様のご来店を心よりお待ちしております。



☛ CAFÉ-CRÊPERIE LE BRETAGNE カフェクレープリー ルブルターニュ

神楽坂店 |Crêperie| 東京都新宿区神楽坂4-2 tel. 03-3235-3001
|Bar a cidre| 東京都新宿区神楽坂3-3-6 tel. 03-5229-3555

☛ BREIZH Café La crêpe autrement ブレッツカフェ フランス本店

PARIS |Crêperie| 109 Rue Vieilledu Temple, LeMarais, 75003 Paris tel. 01 42 72 13 77
|L'épicerie| 111 Rue Vieilledu Temple, LeMarais, 75003 Paris tel. 01 42 71 39 44
CANCALE |Crêperie| 7 Quai Thomas, LePort, 35260 Cancale tel. 02 99 89 61 76
|Chambres d'hôtes| 7 Quai Thomas, LePort, 35260 Cancale tel. 02 99 89 61 76
|La table| 7 Quai Thomas, situe au 1er étage, 35260 Cancale tel. 02 99 89 56 46
ST-MALO |Bar a cidre| 6 Rue del'Eme 35400 Saint-Malo tel. 02 99 56 96 08

☛ BREIZH Café CRÊPERIE ブレッツカフェ クレープリー

表参道店 |Crêperie| 東京都渋谷区神宮前 3-5-4 tel. 03-3478-7855
|L'épicerie| 東京都渋谷区神宮前 3-5-4 tel. 03-5361-1335
新宿店 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-2 新宿タカシマヤ13F tel. 03-3289-3531
銀座店 東京都中央区銀座 6-3-5 小池ビル1F tel. 03-6455-7100
恵比寿店 東京都渋谷区恵比寿 4-11-8 グラン・ヌーノ1F tel. 044-874-8259
川崎店 神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラッソナ川崎プラザ2F tel. 045-650-8766
横浜店 神奈川県横浜市中区新港 1-1-2 横浜赤レンガ倉庫2号館1F tel. 052-569-1185
名古屋店 愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4 JRセントラルタワーズ13F tel. 075-255-5501
京都店 京都府京都市中京区三条通寺町東入石橋町 14-1 tel. 086-235-1306
岡山店 岡山県岡山市北区下石井 1-2-1 イオンモール岡山1F