



ラ Gazette ドゥ ブルターニュ

La Gazette du Bretagne

Octobre 2014

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



太古の昔から清血作用の象徴だった白いエルミン(冬毛のオコジ)の黒い尻尾を、ブルターニュ公国最後の公女アンヌがブルターニュがブルターニュの紋章にしました。

## 季節のおすすめガレット

Champignons poêlés, noix de St-Jacques, poitrine grillée, fromage, crème fraîche d'Hokkaido

キノコのボワレ、ホタテ貝柱、ベーコン、チーズ、北海道生クリーム

Terre et Mer

テールエメール



■本紙ガレットのパックナンバーは当社HPでもご覧頂けます。http://www.le-bretagne.com/gazette/

【プレツカフェ】... フランスのブルターニュ(ブルペツ)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。



KYSTIN CUVÉE 17 750ml

## ★ 秋といえば栗、栗のシードルキスティン

シードルといえばりんごの発泡酒ですが、当店では特別な栗のシードルをご提供いただけます。ブルターニュ地方の栗の名産地ドンで造られた栗のシードルキスティン キュヴェ 17 (KYSTIN CUVÉE 17)。琥珀の色も泡立ちもシードルそのものなのに、口に含むとはじけるりんごのスパークリング感とほのかな栗の香り、そして栗の味が後に残ります。シャンパンのようなお洒落なボトルに大きく「17」の数字がスタイリッシュに踊ります。これは16種類のりんごをブレンドした後、17番目に栗の实を加えたことに由来するようで、珍しいシードルに少しづつリピーターも増えています。産地直送、秋の実りを今度はぜひあなたがお試し下さい。

webshopからもお買い求め頂けます。

http://www.le-bretagne.com/

## ★ 20歳のヨットレーサー、ニルス・ボワイエを応援中!

かなり以前、本紙でもご紹介した「ラムの道 La Route du Rhum」。4年に一度、ラム酒の貿易ルートを通って大西洋を横断するこの単独ヨットレースは1978年に始まりました。サンマロを出発し、カリブ海グアドループまでの3,542マイルを辿ります。世界中から船乗りたちが集まりますが、サンマロ出身のニルス・ボワイエは既に多くの賞を受賞し活躍中の覇者20歳。サンマロ店でガレットを沢山食べてもらってエネチャージ、またささやががスポンサーとしてプレツカフェが応援中です。スタッフ一同の若者の大西洋横断初挑戦の健闘を期待しています。レースが始まる11月2日から、皆さんもぜひ彼のF.Bの応援で大西洋横断レースの様子を味わってみてください。

http://leaudia.fr / https://www.facebook.com/nilsboyerleaudia / https://twitter.com/NilsBoyer



ルミネ有楽町店とのコラボ企画プレツカフェ銀座店では、今年3周年を迎えるルミネ有楽町と共に街を盛り上げよう秋のプロモーションを実施します。ルミネ館内で配布される「バスポート」を手に、プレツカフェ銀座店に来店された方に、ブルターニュの本場シードル Val de Rance をグラスサービス。[赤]をテーマにしたスペシャルメニューも実施予定。お得なバスポートを手に、秋の銀座を闊歩してみませんか?



## ノナルコールドシードル小瓶が登場!

ブルターニュ産有機栽培りんご果汁を100%使用して造るノナルコールドドリンク「クールボム ピオ」。他に例を見ない天然の甘さとコクにファンも確実に増えています。そんなクールボムにお持ちかねの小瓶 250ml が登場しました。すっきりとした優しい甘さで安心安全な飲料は好飲中の方からお客様まで、どなたもお楽しみいただけます。お求めはレズリにて。BREIZH Café L'Epicierie プレツカフェ レズリ 表参道 東京都渋谷区神宮前神宮前3-5-4 / Tel 03-3478-7855

## 神楽坂店 18周年 Kagurazaka 18ème anniversaire

おかげさまで神楽坂店はこの秋 18周年を迎えました。1996年のオープン以来、若い女性のお客様がカッパルになり、いつかお母さんになっていく...そんな家族の変遷と一緒に見守りてくれるような、地域に密着した店舗でこれからもいられたら、と思っています。伝統的な要素を残しながら少しずつ変化を遂げていく神楽坂にあって、ルブルターニュ神楽坂店は今日も変わらず笑顔で皆様のお越しをお待ち申し上げております。



## ドゥーニはどこに?!

ブルトン語コーナー担当ドゥーニ、最近表参道店で見かけませんが...という声を皆様からいただいておりますが、今どこ? 表参道の皆様ごめんなさい...銀座店に取られてしまっています! アットホームキャラのドゥーニが、モダン銀座で大丈夫なの? と心配な方、ぜひ銀座にもお出かけ下さいね。

銀座は広くてお店もいっぱいあって、時々迷ったりしますがだいぶ慣れてきました。11年間親しんだ表参道を離れるのは寂しかったのですが、新しいチャレンスを頑張ります。



# ブレツツカフェ ガレットレシピ本を出版！

2014年10月下旬、ブレツツカフェではガレットのレシピ本を出版いたします。伝統のガレットから地元素材を活かした創作レシピまで、色々紹介されています。詳細はHPにて。  
http://www.le-bretagne.com/

Parution le 23 Octobre 2014



190x255—192 pages—24.90€

Les auteurs:

**Bertrand Larcher**, diplômé de l'École hôtelière de Dinard en 1985, se lance dans l'aventure de la restauration deux ans plus tard. En 1995, il part s'installer au Japon, à Tokyo, et ouvre l'année suivante la première crêperie, *Le Bretagne* dans le quartier de Kagurazaka à Tokyo. Ce n'est qu'en 2002 qu'il ouvrira sa première crêperie à Fougères, *Trivabro*, et en mars 2005, le premier *Breizh Café* à Cancale. De 1998 à 2014 suivront neuf *Breizh Café* au Japon (Tokyo-Omotenashi en 1998, Yokohama en 2002, Kawasaki en 2006, Tokyo-Shinjuku en 2007, Nagoya en 2008, Tokyo-Ginza en 2009, Kyoto en 2014). Ce n'est qu'en 2007 qu'il ouvrira le *Breizh Café* de Paris. En 2011 et en 2014, il gagne le prix d'honneur du Fooding.

**Marie Pierre Morel** partage son temps entre l'édition, la presse magazine et un travail personnel. Adeptes de la lumière du jour elle aime une photographie résolument simple, voire "paresseuse".

## Breizh Café

60 recettes autour des produits du terroir breton

Un livre de Bertrand Larcher

Photographies de Marie-Pierre Morel

Breizh Café, bien plus que des crêpes bretonnes !

« **Travailler la matière première** », tel est le mot d'ordre de Bertrand Larcher, qui place le respect des produits au cœur de sa cuisine. Il fait notamment appel à des **producteurs régionaux pour un choix de matières premières de qualité** : la farine de sarrasin, le froment, les légumes, le beurre Bordier. C'est cette approche si singulière que Bertrand Larcher met à l'honneur dans ce projet réunissant plus de 60 recettes de crêpes, de galettes et de petites préparations, où se mêlent les produits de la Bretagne à de multiples saveurs.

**Le résultat est authentique et surprenant** : brochette apéro galette-saucisses-huîtres en tempura, Breizh roll au tartare de chèvre, galette saumon fumé et ikura, galette poulet sauce au cidre, galette miel de sarrasin glace sarrasin, crêpe banane caramel beurre salé au rhum. Les recettes traditionnelles sont magnifiées pour devenir des plats d'exception. Car c'est aussi ça le Breizh Café, la **simplicité des produits au service de l'excellence**.

Un accord cidre est recommandé pour chaque recette.



## ブレツツカフェ 岡山に12月 新店OPEN!



12月5日(金)、岡山にオープンする西日本最大級の「イオンモール岡山」内に、ブレツツカフェ岡山店がオープンいたします。

当モールには、岡山の地元企業 65 店舗、岡山初出店の 238 店舗を含め、合計 356 の専門店が集結。1F から 4F まで吹き抜けの大空間「未来スクエア」。5F から 7F のオープン部分にガーデンを配した屋外オアシス空間。昼間は植栽に囲まれたリフレッシュゾーン、夜間はライトアップの演出と美しい二つの顔をもち、1 日中楽しめる駅前のにぎやかな空間となる予定です。6F・7F のレストランからはガーデンビューも楽しめます。また、岡山のものづくりを体験できる「レムナチ特区 365」を導入。クリエイターの逸品を素材、工程などを通して体感・体験できるゾーンで、アトリエ、ワークショップ、バザーなど、作り手同士や利用者とのダイレクトな交流を通して、新たな地元文化の創造と発信が行われます。新しい岡山の顔となるイオンモールから、ブレツツカフェ岡山店もブルーネの食文化を発信してまいります。

### LE BRETAGNE 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 à cidre] 東京都新宿区神楽坂3-3-6 tel. 03-5229-3559

### BREIZH Café ブレツツカフェ フランス店舗

PARIS [Crêperie] 109 Rue Vieille du Temple, Le Marais, 75003 Paris tel. 01 42 72 33 77  
[Épicerie] 111 Rue Vieille du Temple, Le Marais, 75003 Paris tel. 01 42 47 39 44  
CANCALÉ [Crêperie] 7 Quai Thomas, Le Port, 35260 Cancale tel. 02 99 09 61 76  
[Chambres d'hôtes] 7 Quai Thomas, Le Port, 35260 Cancale tel. 02 99 09 61 76  
[La table] 7 Quai Thomas, situé au 1er étage, 35260 Cancale tel. 02 99 09 61 76  
ST-MALO [Bar à cidre] 6 Rue de l'Orme 35400 Saint-Malo tel. 02 99 09 61 76

### BREIZH Café ブレツツカフェ

表参道店 [Crêperie] 東京都渋谷区神宮前3-5-4 tel. 03-3478-7855  
[Épicerie] 東京都渋谷区神宮前3-5-4 tel. 03-3478-7855

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. 03-5361-1335  
銀座店 東京都中央区銀座6-3-5 小池ビル1F tel. 03-3289-3531  
川崎店 神奈川県川崎市幸区福川町72-1 LAZONA川崎2F tel. 044-874-8259  
名古屋店 愛知県名古屋市中区名駅1-1-4 JRCセントラルタワー3F tel. 052-569-1185  
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. 075-255-5501  
横浜店 [Express] 神奈川県横浜市中区新港1-1-2 横浜レナガ倉庫2号館1F tel. 045-650-8766