



ラガゼットドゥブルターニュ

# La Gazette du Bretagne

Avril 2015

神楽坂店 / 表参道店 / 新宿店 / 銀座店 版

太古の昔から清廉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、ブルターニュ公国最後の公女アンソ・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

Crevette de Nouvelle-Calédonie, chou printemps braisé au cidre, haricot mange-tout, fromage, sauce beurre de crevette, coriandre

ニューカレドニア産天使海老、春キャベツのシードル煮込み、スナップエンドウ、チーズ、桜エビ風味のバターソース、コリアンダー

## Galette crevette

ガレットクルヴェット



■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。

## 野菜の宝庫、ブルターニュの黄金帯 Ceinture dorée siècle

フランス北西部ブルターニュは「フランスの食料庫」と呼ばれています。海に囲まれていることで海産物が大変有名ですが、農業が盛んな地域でもあります。特に黄金帯(Ceinture dorée)と呼ばれる地帯は野菜栽培に大変適しています。それはブルターニュ西部フィニステール県、中央北部のコートダルモール県、そして東に位置するイルヴィレニス県の3つをまたがる、北側の沿岸沿いの地域。このあたりの海(英仏海峡、大西洋)にはメキシコ湾流が一部流れ込むことで、冬も穏やかな気候に恵まれています。霜が降りることがあまりなく、特に早春から作物を植え始めることができます。また気候に加えて土も豊か。この地域は氷河期由来の黄土が花崗岩質の大地を覆っており、それが野菜栽培に適しています。またこの土地で伝統的に使われてきた肥料にも秘密が。海草肥料を農作物の肥料にしたり、海草や砂、砕いた貝殻などからなる土地改良剤を使ったりして、年月をかけてこの土地をさらに豊かにしてきました。この黄金帯という呼び名は1880年から使われていますが、19世紀の後半、鉄道が開通したことが大きく関係しています。フランス中にすばやく輸送でき、大きな町へと運ぶことが簡単になったことで、農業が飛躍的に発展、その名がフランス中に知られるようになったのです。しかし鉄道開通よりもずっと前から、沿岸部にある港を使った海運がすでに盛

んでした。特にイギリスに向けての輸出は14世紀からすでに始まっています。イギリスへの輸出では「口スコブの玉ねぎ」が知られています。また20世紀初頭にはカリフラワーの栽培、1930年代にはアーティチョークの栽培が発展しました。加えてトマト、ブロッコリ、ジャガイモ、インゲン豆、ポワロー葱、イチゴなどもブルターニュの特産品です。ブルターニュへ行かれたらぜひ、海の恩恵をたっぷりと受けた滋養豊かな美味しい野菜や果物を買いに、カゴを持ってマルシェ(市)へお出かけください!



Photo by LE GAL Yannick

## 復活祭の春休み Pâques



Photo by LE GAL Yannick

フランスの春休みはキリスト教のお祭り「復活祭」を基準としています。十字架にかけられて死んだイエス・キリストが三日目に復活したことを記念する、キリスト教で一番大事なお祭り。「春分の日の後の最初の満月の次の日曜日」に祝われるので毎年日付が変わり、その翌日の月曜日が祝日になります。2015年の復活祭は4月5日。その日を基準としてフランス中の学校で春休みになりますが、混雑を避けるためフランスを大きくA、B、Cの3つのゾーンにわけて、少しずつ時期をずらしています。ブルターニュはAゾーンで、今年の春休みは4月11日から4月26日まで。3月の終わりに夏時間になり、日が長くなったことを実感するこの時期、ブルターニュに遊びに行くのにはとてもいい季節で、フランス中から沢山の観光客が訪れます。

## 「クールドポムピオ」オリジナルギフトボックス

これから増える春のパーティーにぴったりなノンアルコールシードル「クールドポムピオ」をご紹介します。名門シードル醸造所「ヴァルドランス」が送る、オーガニックのリンゴを使ったノンアルコールのスパークリング飲料。すっきりしていてもコクがあり、飲むシーンを選びません。人気の3本入りオリジナルギフトボックスは4030円。お買い求めは表参道エビスリーおよび各酒販店、またはWebsite <http://le-bretagne.com> にて。



## 涌井さんお勧めシードル

ブルターニュ神楽坂店から程近い芸者新道は、夕方ともなるとボツリボツリと緩やかな坂道に灯籠が灯り始める...芸者も行き交うこの趣ある坂道の中腹に佇むのは日本家屋をリノベーションした「バーアシードルレストラン」(HYPERLINK "<http://www.le-bretagne.com/j/bar/>") <http://www.le-bretagne.com/j/bar/>) 日本初のシードルバーとして日仏シードルの多彩なラインナップを誇り、共に味わえる日仏融合料理にもブルターニュのエッセンスが光ります。そんなバーアシードルのカウンターから、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稔がお勧めのシードルをご案内します。



## 「セディックトラディショナル」

ブルターニュ独特の昔ながらのリンゴ品種を完熟させてから収穫することで、香り高く果実味あふれる中辛口に仕上がっています。今月のおすすめガレットとのリアージュをお楽しみください。





BREIZH Café CRÊPERIE



CAFÉ-CRÊPERIE LE BRETAGNE

PARIS-CANCALE-TOKYO



C'est la meilleure crêperie de Paris  
choisi par le magazine le "Figaro"

2015年フィガロ誌

# パリー一番のクレープリー

## ブレッツカフェ クレープリー 8度目の受賞!



Le Point.fr 評

### パリー一番のクレープ!

ブレッツカフェのフルシクルは  
まるで小さな宝石のようだ。  
最高品質の食材とクレープの腕前...  
それが美味しさの秘訣。

## “ブレッツカフェ クレープリー ル コントワール” 恵比寿に近日オープン!

2015年5月、恵比寿東口に“ブレッツカフェ クレープリー ル コントワール”がオープンします。パリ・マレ地区のブレッツカフェはフランス・フィガロ誌で「パリー一番のクレープリー」に今年も8年連続で選ばれています。恵比寿でも取り扱う食材の中心となるそば粉はもちろん、ハムやチーズ、オーガニック食材や国産の新鮮野菜など厳選した食材を使い、ガレット発祥の地・ブルターニュ伝統の味をご紹介します。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

住所：〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 4丁目11番8号 グラン・ヌーノ1階  
TEL/FAX：03-6455-7100  
アクセス：JR山手線恵比寿駅から徒歩7分

