

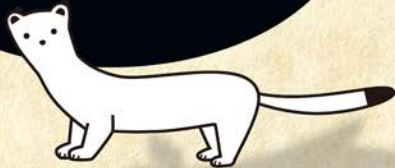


ラガゼットドゥブルターニュ

La Gazette du Bretagne

Février 2016

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



太古の昔から清潔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

Saumon fumé d'Écosse, fleur de colza, radis, œuf miroir, crème fraîche d'Hokkaido, sésame noir

スコットランド産スモークサーモン、菜の花、カブ、目玉焼き風タマゴ、北海道産生クリーム、黒ゴマ

Galette Colza

菜の花とサーモンのガレット



■本紙ガレ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/

【ブレックカフェ】... フランスのブルターニュ(ブレツ)では、カフェより多い「クレブリー」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。

冬のスルターニュへ、ロマンチックな旅

フランス北西部に位置するスルターニュ地方は、フランス国内でも人気の観光地です。バレンタインや記念日に静かな時を過ごしたいお二人は、ロマンチックなスルターニュの島々に滞在してみたいかがでしょう。

スルターニュ北部にある「花の島」フレア島や、エメラルドの海に南国の植物で異国情緒漂うバ島(イルド=バ)は、まるで地上の楽園のような鮮やかな空気に包まれています。

南部のモービオン湾に浮かぶ42の島の一つ、モービオン湾の真珠と呼ばれる麗しいモワヌ島には、「愛の森」という名の小さな森があり、真っ白な砂浜をその奥に隠しています。モワヌ(僧侶)という地名は、9世紀にスルターニュ王、エリスボエがルドンの修道院にこの島を寄進し、食料庫の役目を果たしていたことによります。

西の果てには本紙でも何度かご紹介したウエサン島。荒波に洗われた絶壁に囲まれた、自然豊かな美しい島です。まるで世界の片隅に佇むように、二人だけの世界に浸れること間違いありません。

そして何といてもベルイル! フランス語で「美しい島」という名のスルターニュ最大の島は、その名の通りスルターニュの美がギュッと凝縮されたような場所。この島に魅了された芸術家は数知れません。印象派の巨匠モネは3日で立ち去るはこの島に、3ヶ月も滞在して絵を描き続けました。モネの絵で一躍有名になった針岩で有名なコトン岬をはじめとしたダイナミックな風景や、ひっそりと佇むカラフルで可憐なソーソンの港町を散歩していると、時の流れを忘れてしまいます。

スルターニュの冬は風が強いと寒さを感じるものの、基本的には温暖で、島の気候はさらに穏やかです。観光客があふれる夏場を避け、静かな冬のひとつを美しい島々で過ごしてみたいかがでしょうか。



© Bathilde CHABOCHE:Office de tourisme BELLE ILE EN MER



© Loup Samzun:Office de tourisme BELLE ILE EN MER



© Philippe ULLIAC:Office de tourisme BELLE ILE EN MER

女優、サラ・ベルナルが愛した美しい島、ベルイル

かつてヴィクトル・ユーゴーに「黄金の歌声」ジャンコクトーに「聖なる怪物」と称されたフランスの女優、サラ・ベルナル(1834-1923)。

1894年、女優人生の絶頂期であったサラは、スルターニュ沿岸の島、ベルイルを訪れ、その魅力に一瞬で虜になります。スーラン岬の古い小さな要塞が売りに出されているのを知ると、その場で購入し、その後30年もの間、夏の間をこの美しい島で過ごしました。岬には彼女が毎日腰かけ海を眺めていた岩の窟が今も残されています。

「かけがえのない真珠、繊細なエメラルド、海と空が碧くきらめく希少なダイヤモンド」と語り、愛してやまなかったベルイル。亡くなる前年にこの場所を手放さなくてはならなくなった時の辛さは計り知れません。ベルイルに埋葬されたかったという願いは叶わず、サラ・ベルナルはパリのペール=ラシェーズに静かに眠っています。

スーラン岬は沿岸保護機構が所有し、サラの要塞は資料館として写真をもとに再現され、今も当時を偲ぶことができます。



© Bnf



© Fany Sabatier:Office de tourisme BELLE ILE EN MER

涌井ソムリエの おすすめシードル

ルスルターニュ神楽坂店から程近い芸者新道、緩やかな坂道に灯籠が灯る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」。(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、エグゼクティヴ シェフソムリエを務めた涌井総がお勧めのシードルをご案内します。

Ferme des Landes Brut (フェルム デランド ブリュット)

今月のおすすめガレットは「菜の花とサーモン」のガレット。菜の花の春らしい爽やかな苦味、サーモンの桜色には[Ferme des Landes]が持つ若干の苦味や明るいロゼ色と相性抜群です。そばに含まれる「ルチン」には、抗酸化作用、血圧降下作用があり、「ルチン」はビタミンCと一緒に摂取すると吸収が促進されます。ビタミンCたっぷりのシードルとガレットを合わせてスルターニュの人々が楽しむ事は理にかなっていると言えるでしょう。

Coeur de Pomme BIO クールド ポム (ノンアルコールシードル)

アルコールが苦手な方にもおすすめの「ノンアルコール」のシードルをご紹介します。

当店でも人気の「クールドポム」は、砂糖や香料、添加物を一切加えずつくられたノンアルコールシードル(スパーキング飲料)です。

すっきりとした口当たりの中に豊かなコクが感じられ、天然のりんごのみずみずしやさしい甘みが広がります。りんごを赤いハートに模したキュートなラベルが目印です。クール=心臓(ハート)の意味。バレンタインに、もしくは普段使いに、心を込めた贈り物にもおすすめです。

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）が出版されます！

フランス、ブルターニュ地方のカンカルに本店を置くブレッツカフェのレシピを集めたスペシャルブック。仏語版、英語版に続いて、待望の日本語翻訳版が発売されます。

伝統のガレットをはじめ、地元素材を活かした60の創作レシピのほか、“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を紹介しています。2月上旬、各書店、表参道レピスリー、ならびに当社オンラインショップにて販売開始です。

(www.le-bretagne.com)

「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

2700円(税込)
柴田書店



西丸 式人 / 画

ルブルターニュ 神楽坂店 20周年！

Le Bretagne Kagurazaka, 20 years!

*En Bretagne, la Crêperie est un patrimoine culturel.
20 ans que je partage ma passion avec vous.
Merci pour votre fidélité.*

Bertrand LARCHER

ブルターニュでクレープリーは暮らしに根ざす文化遺産。皆さんと一緒に、日本とブルターニュのつながりを深めて20年。メルシー！

☛ CAËC-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 à 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 VieilleduTemple, LeMarais, 75003Paris tel. 01 42 72 13 77
[L'épicerie] 111 Rue VieilleduTemple, LeMarais, 75003Paris tel. 01 42 71 39 44
CANCALE [Crêperie] 7QuaiThomas, LePort, 35260Cancale tel. 02 99 89 61 76
[Chambres d'hôtes] 7QuaiThomas, LePort, 35260Cancale tel. 02 99 89 61 76
[La table] 7QuaiThomas, situe au 1er étage, 35260Cancale tel. 02 99 89 56 46
ST-MALO [Bar à cidre] 6Rue del'Orme35400Saint-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. 03-3478-7855
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
恵比寿店 東京都渋谷区恵比寿 4-11-8 グラン・ヌーノ1F tel. 03-6455-7100
川崎店 神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎プラザ2F tel. 044-874-8259
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. 045-650-8766
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. 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
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 tel. 086-235-1306