



季節のおすすめガレット

Asperges blanches, fèves, saumon fumé d'Écosse, œuf miroir, fromage, crème fraîche d'Hokkaido

ホワイトアスパラガス、空豆、スコットランド産スモークサーモン、目玉焼き風タマゴ、チーズ、北海道産生クリーム

Dame asperge bis

ダームアスベルジュ ビス



■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。



ブルターニュのイチゴ

ブルガステルといえばイチゴ、というほど有名です。

今から300年ほど前のこと、フランスの軍人アメデ・フランソワ・フレジ氏は南米チリを訪れ、2年後の1714年8月にイチゴの原種を5種類持ち帰ります。帰りの船の中では淡水が貴重だったにもかかわらず水やりなどをして大切に運び、そのうちの一つ、白いイチゴがプレストの植物園に植えられました。この新しいイチゴはヨーロッパ種の小粒で香り高いワイルドストロベリー (fraise des bois) に比べて大きいものの、風味がありません。大味でした。

フランス北西部ブルターニュにブルガステルという町がありますが、フランス人にと

ブルガステル出身で植物栽培が大好きだった看護師が、この白イチゴを一株自宅に持ち帰り庭に植えます。そこで自然とチリの白イチゴとワイルドストロベリーがかけあわり、新しいイチゴが生まれました。その後、品種改良が行われブルガステルのイチゴが誕生。ワイルドストロベリーよりもずっと大きく、朱色がかった美しい紅色の細長い形で、酸味と甘味のバランスのとれた、香りのよい素晴らしいイチゴ! なぜか他の地方での栽培は上手くいかず、この地だけ新しいイチゴは雨後の箱のように元氣よく成長。昔は腰を屈めて収穫していましたが、今では棚栽培になり、腰ほどの高さのイチゴを主に女性たちの手によって収穫しています。ところでこのフレジ氏の名前はフランス語で「イチゴ」という意味なのですが、実は全くの偶然。その昔、彼のご先祖様の一人が、916年に行われたアントワープでの祝宴にて西フランク王シャルル3世に献上したワイルドストロベリーを使ったデザートが大変美味しかったため、褒美と爵位と「Fraise」という名字を授かったのです。またブルターニュのことはブルトン語で Breizh、最初の文字BをFに入れ替えると Freizh となり、フランス語のイチゴ (fraise) の発音になります。ブルターニュのイチゴ300年を記念して、2011年頃からブルターニュ産のイチゴが Freizh と呼ばれるようになりました。



ブルターニュ祭 Gouel Breizh

5月16日から25日に行われるブルターニュ祭は、カラフルで斬新なブルターニュの祭典。ブルトン伝統ダンスのフェストノズやヒップホップで踊ったり、エレクトロニック・ミュージックや伝統音楽が聞こえてきたり、春真っ盛りのお祭り気分を満喫したり、ブルターニュの美食を堪能したり...。ブルターニュ全土で盛り上がるこの催し物は、今日のブルターニュのイメージを象徴しています。祭りに行われる様々な種類のイベントは、アーティストの創造力はもちろん、この土地と今まで継承

してきた伝統の素晴らしさに焦点を当てています。そして7000人もボランティアの人々を動かす、陽気でダイナミックな祭り。ブルターニュ地方全域で150以上ものイベントが予定されていますが、その勢いはブルターニュだけではおさまりません。パリ、ニューヨーク、メキシコ、北京など、世界中のブルトンが住む115の町に広がっています! http://www.fetedelabretagne.com/



涌井ソムリエのお勧めシードル

ブルターニュ神楽坂店から程近い芸者新道、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。

「ヴァルドランス 甘口」

リングの持つハチミツの様な自然の甘さを凝縮したシードル。アルコールも2%で優しい甘味が口中に広がります。フォアグラを使ったガレットやデザート、特にリングのタン等との相性は抜群です。



青りんごのシードル「ギルヴィック」

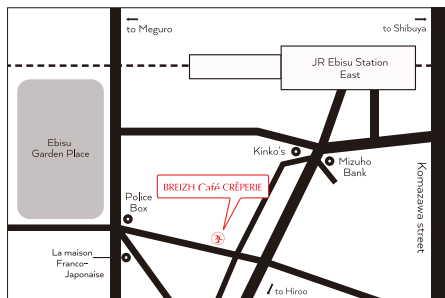
名門シードル醸造所「ヴァルドランス」が手がけるプレミアムシードル。ブルターニュ地方の職人が丁寧に栽培した希少な青りんごのギルヴィック種を使用して完成した価値あるシードルは、新鮮な果実味とバランスよい酸味と甘味、淡いシャンパンゴールドの輝きを持つ、乾杯のシーンにふさわしい華やかなシードルです。お求めは表参道レビスリーもしくはwebshopから。http://www.le-bretagne.com/



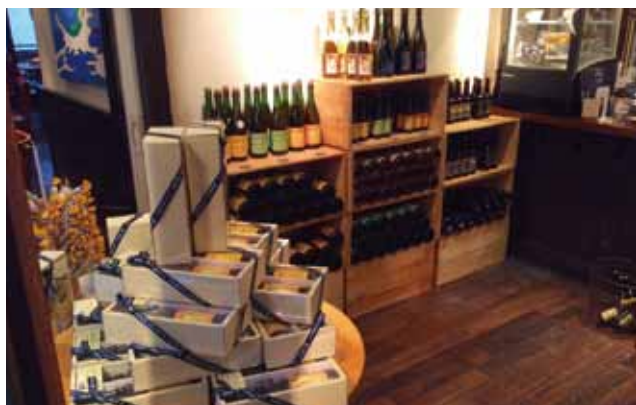
“ブレッツカフェ クレープリー ル コントワール” 恵比寿に近日オープン！

2015年初夏、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



ブレッツカフェ レピスリー 表参道店」にて シードル販売開始！



表参道のクレープリー横にある「ブレッツカフェ レピスリー 表参道店」では、皆様からご要望のありましたシードルの販売を開始しました！今後もシードル以外のブルターニュのお酒を順次増やしていく予定。これまで以上にブルターニュ地方の選りすぐりの商品を取り揃えて、皆様のお越しをお待ちしております。



シードル(りんごの発泡酒)

ブルターニュの名門シードル醸造所「ヴァルドランス」。シードル専用で育てられたブルターニュ産のりんごを使用し、大地の恵みまるごとの“一番絞り果汁”から作られる天然のおいしさは、低アルコールでポリフェノールやビタミンCが豊富です。飲むシーンを選ばずにどんな料理にも良く合います。




ポルディエの バター

手作り製法による伝統的なポルディエの発酵バターは有塩・海草入・ピメント入があり、香りの豊かさに驚かされます。まだ味わったことのない方は「本物のバター」を是非お試しください。



その他、フランスの食料庫といわれるほどに豊かな食材を誇るブルターニュ地方から、バラエティに富んだ厳選商品をご紹介します。

 BREIZH Café L'Épicerie 表参道店 東京都神宮前3-5-4 / パリ本店 111 Rue Vieille de Temple, 75003 Paris (Le Marais)
ブレッツカフェ レピスリー

シードル販売記念サービスチケット

表参道レピスリーにてシードルをお買い上げの際、このGazetteをご提示されたお客様に、商品代金から200円サービスいたします。(お一人様1回限りとさせていただきます。～5月末まで)

TICKET
-¥200