

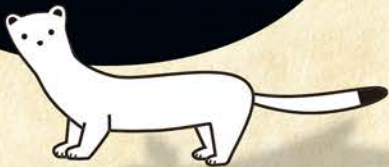


ラ ガゼット ドゥ ブルターニュ

La Gazette du Bretagne

Août 2015

神楽坂店 / 表参道店 / 新宿店 / 銀座店 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)の黒い尻尾を、ブルターニュ公国最後の公女アンヌ・ド・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

Mozzarella de Hokkaido, avocat, tomates confites, roquette, jambon cru de Bayonne, sauce basilic

北海道産モッツアレラチーズ、アヴォカド、セミドライトマト、ルッコラ、バイヨンヌ産生ハム、バジルソース

Sicilienne

シシリエンヌ



■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。



ココ・ドゥ・パンボル

ココ・ドゥ・パンボルは、フランス北西部ブルターニュ地方のパンボルという海沿いの港町近郊で採れる白いいんげん豆です。ブルターニュではいんげん豆は18世紀頃から栽培されていましたが、1928年にアルバンという名の船乗りが南アメリカから持ち帰った白いいんげん豆をこの地に植えたことがその始まり。第二次世界対戦の間、食糧難に苦しんでいたこの地域をこのココドゥパンボルが救ったのです。それ以来このいんげん豆は生産を拡大し、いまでは毎年6000から8000トンの収穫量を誇っています。



明るい黄緑色の地に紫色のマーブル模様のあるさやを開くと、中からころりとした楕円でつやつやなアイボリー色のいんげん豆が顔を覗かせます。その美味しさと品質、それから収穫を全て手で行うこと、などが認められ、1998年に生の野菜としては初めてAOC(原産地統制呼称)を取得。



繊維質とビタミンB5がたっぷり含まれるココドゥパンボル、他にもビタミンB1、鉄分、ミネラルが豊富。皮が薄いので食後、お腹にガスがたまりにくいのも特徴。炭水化物はほとんど含まず、たんぱく質をたっぷり含んでいます。タラをはじめとする魚料理とともに、またはトマトの温かいサラダとともに、また羊料理にも合わせてもとても美味。舌触りもいいグルテのスープや、リゾット風に煮込んでも。



また産地パンボルの町では2年おきの8月に船乗りの歌フェスティバルが行われています。

2015年、今年のテーマは「南へ」。ココドゥパンボルのふるさと、南アメリカもテーマの一つです。潮風を浴びながら、勇ましい船乗りたちの音楽を聴いていると、どこか懐かしい気持ちになるのが不思議です。

船乗りの歌フェスティバル公式サイト
http://www.paimpol-festival.fr

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。

【Cornouaille コルノアイユ】

産地、使用品種、醸造方法などが規定され、瓶内発酵させる数少ないAOCシードルです。苦味種と甘味種のリングから造られ、しっかりとした渋味、すっきりとした辛口特徴。タップリにタンニンはお肉等のお料理と合わせても楽しめます。



映画で見るブルターニュの夏。

ブルターニュの美しい海辺の町を舞台にした巨匠映画があります。ヌーヴェル・ヴァーグの巨匠、エリック・ロメールによる「夏物語(1996年)」。男女の恋愛模様を軽快なタッチで描いた「四季の物語」シリーズの「春のソナタ(1989年)」。「冬物語(1991年)」に次ぐシリーズ3作目です。

舞台は観光客でにぎわうブルターニュ海辺の街ディナール。就職直前のひと夏のバカンスを「恋人」とこの地で過ごすべくやって来たレンヌ大学の学生ガスパールは、恋人のレナを待ちわびているのですが、なかなか彼女はやって来ません。たまたま入ったクレープ屋でアルバイトをしていた民俗学研究的マルゴに翌日海岸で声をかけられ、急ぎ投合した二人はその日から毎日のように散歩し、お互いのことについて話し合う...

ロケ地はディナールをはじめとした、サンマロなどのブルターニュでも有名な美しい海岸リゾート地。ガスパールの短い夏を追体験しながら、フランス風のバカンス気分を味わうことのできる作品です。



シードルはオリジナルの専用ボレで!

夏真っ盛り! 楽しい集まりが増えるこの季節、ブルターニュの本格シードルと専用のボレのセットはいかがでしょう? 繊細な質感に赤のライン、Val de Ranceのロゴの入ったオリジナルボウルです。本場では陶器のボウルでシードルを飲むのが伝統的。10℃くらいに冷やしたシードルを土の温かみのあるボウルでいただくグラスとはまた違った味わい。温かみのあるブルターニュのボレが多様性をもつ美濃焼と出会い、繊細な器へと昇華を遂げました。ブレッツカフェと作山窯とのコラボレーションを当店のシードルでお楽しみください!

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



ブルターニュより 夏のギフト



シードル“ヴァル ド ランス オーガニック”は、有機栽培されたブルターニュ産りんごの一番搾り果汁に砂糖や水などを一切加えず自然発酵させた天然のおいしさそのままのシードル。

爽やかな喉ごしでフルーティーな香り、料理との相性も抜群。夏バテを防ぐポリフェノールやビタミンCが豊富で度数もたった4%と、皆様に喜ばれる夏のギフトです。



※専用箱をご用意しております。

Cidre “Val de Rance” Biologique

シードル “ヴァル ド ランス” オーガニック
アルコール(4%)

250ml **¥ 640**(税込) 750ml **¥ 1,460**(税込)

シードルサービスチケット

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100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。～2015年8月末まで)

TICKET
-¥100

CAFÉ-CRÉPERIE LE BRÉTAGNE カフェクレーパリー 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 フレッツカフェ フランス本店

PARIS [Crêperie] 109 Rue VieilleduTemple,LeMarais,75003Paris tel.03-3235-3001
[L'Épicerie] 111 Rue VieilleduTemple,LeMarais,75003Paris tel.03-5229-3555
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 etage, 35260Cancale tel. 02 99 89 56 46
ST-MALO [Bar a cidre] 6Rue del'Orme35400Saint-Malo tel. 02 99 56 96 08

BREIZH Café CRÉPERIE フレッツカフェ クレーパリー

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
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