

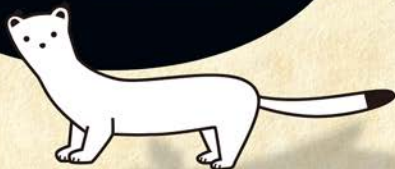


ラガゼットドゥ ブルターニュ

La Gazette du Bretagne

Décembre 2015

神楽坂店 / 表参道店 / 銀座店 / 新宿店 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、スルターニュ公国最後の公女アンヌ・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

ガレットカナル

Confit de canard,
champignons forestiers, fromage,
crème fraîche d'Hokkaido

鴨も肉のコンフィ、
旬のキノコ、チーズ、
北海道産生クリーム



■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。

✦ スルターニュのクリスマス



Photo Credit © Léon Lhermitte

少し前まで信仰深いスルターニュでは、クリスマスのミサと言えば夜中に教会までの真暗で足元も悪い道のりを何キロも、皆でクリスマスの歌を口ずさみながら歩いたものでした。その歌とは伝統的に歌い継がれてきたスルターニュの歌、私たちが聞き慣れているクリスマスソングとはだいぶ雰囲気異なります。

「Kan ha diskann」と呼ばれるスルターニュの伝統歌は「歌と返歌」といった意味を持ち、今では伝統のお祭りフェストノズなどで好んで歌われる、ダンスのための曲。二人や三人で多くはアカベラ、もしくは伝統楽器を伴って歌います。メインの歌手が歌った最後の音節の部分の繰り返してサスの歌手が追いかけて歌う、カノンのような歌。もちろんもともとは踊るためだけでなく、物語を語るためであったり、歩く時や仕事をすする時など、様々な場面で歌われました。

スルターニュ伝統歌の大変有名な歌手であり民族音楽学者でもあるヤン＝ファンシュ・ケメネルは、スルターニュ音楽をジャズやボサノバのようにひとつのジャンルとして確立させたいと願い、70年代から80年代にかけてスルターニュ音楽家に見直されるのに貢献した人物。2009年にはエルミン勲章(スルターニュの文化の波及や認知度の向上などに貢献した人に授けられる勲章)を受賞しています。

彼のアルバム《Noël en Bretagne (スルターニュでのクリスマス)》は、よく知られている歌から忘れられた歌まで集めたアルバム。ヴィオールやヴィエール(手回し琴)、パロック・フルート、テオルボを伴奏に歌われるシンフルでノスタルジックな歌は、聞いている人を神秘的なスルターニュのクリスマスへと誘います。

冷たい風が吹き抜けるクリスマスの夜、真夜中のミサを終え、家に戻り皆で暖かい暖炉を囲んでいる...そんな光景を想像しながらしみじみと目を傾けたい音楽です。



©Romain Bréget



✦ 牡蠣とエカイエ

クリスマスや大晦日の新年パーティーでは牡蠣をはじめとした海の幸がテーブルに上がることが多いフランス。牡蠣の有名な産地であるスルターニュの漁師さんたちも大忙しです。

そしてそんな牡蠣を目にも留まらぬ速さで次々と開ける専門のエカイエ(女性系エカイエール)という職業があり、冬になるとレストランのオーナーなどの求めに応じて店の前に屋台を出し、牡蠣を剥いて売ります。殻を破らず身を傷めることもなく、手際よくさばっていく様子は必見。毎年秋にエカイエたちのコンクールがあり、スピードはもちろん、殻や身を損なわない正確さも問われます。

また海の幸をいかに美しく盛り付けるかという種目もあり、全国のエカイエたちが集まって競い合います。

スルターニュへ遊びにいらしたら、エカイエが開けてくれた新鮮でみずみずしいスルターニュの牡蠣を、シールドを片手に是非味わってみてください。



©comite national de la conchyliculture

涌井ソムリエの おすすめ シールド

ル スルターニュ神楽坂店から程近い芸者新道、賑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 シールド レストラン」。(http://www.le-bretagne.com/j/bar/) 日本初のシールドバーとして日仏シールドの多彩なラインナップを誇ります。そんなバーア シールドのカウンターから、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総がお勧めのシールドをご案内します。

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

明るいろせ色のシールドに華やかに立ち上がるキメ細かな泡立ち、リンゴ特有のフルーティーな香りのすっきりとした辛口。良く冷やしても楽しめますが、これから寒さに向かう季節は温めてホットシールドとしても試してみてください、癖がハマりますよ。



陶器のボレで楽しむシールド

本場では陶器のボレ(ボウル)でシールドを飲むのが伝統的。しっとりとなじむボレで楽しむシールドは、グラスとはまた違った味わいがあります。当主人気の「Val de Rance」のシールドボルトと、美濃焼「作山窯」のセラボレーションで誕生したキュートなオリジナルボレ(2個)のセットは、冬のギフトにもおすすめです。クリスマスや年末のひとときを、温かい部屋でシールドを片手に過ごすのはいかがでしょう。

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





20ème Anniversaire!

2016年、ルブルターニュは20周年を迎えます

おかげさまで当店は来年で20周年を迎えます。

これもひとえに、長年に渡りご愛顧いただいているお客様、

ならびに地域の皆様の支えがあったからこそと深く感謝申し上げます。

ほっこり暖かい料理、どこか懐かしいソバの味。ブルターニュでは飢饉で人々を救った大切な食べ物でした。

「ブルターニュの本当のガレットを日本に紹介しなくては」と、20年前に神楽坂で生まれたクレプリーでしたが、「ピザ屋?」「イタリアン?」というお声や、「ブルターニュってワインで有名ですよね」って一文字違ってる?

ブルターニュ大使を務められたお客様皆様のおかげで、ガレットもブルターニュも広く知られるようになっていきます!

これからも 未永く皆様に愛されるお店となるよう、スタッフ一同、一層の努力をしてゆく所存でございます。



西丸式人 画

Merci Beaucoup

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

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 dhôtes] 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 a cidre] 6Rue del'Orme35400Saint-Malo tel. 02 99 56 96 08

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. 03-5361-1335
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. 03-3289-3531
銀座店 東京都中央区銀座 6-3-5 小池ビル1F tel. 03-6455-7100
恵比寿店 東京都渋谷区恵比寿 4-11-8 グラン・ヌーノ1F tel. 044-874-8259
川崎店 神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラソナ川崎プラザ2F tel. 045-650-8766
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. 052-569-1185
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. 075-255-5501
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. 086-235-1306
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