



ラ ガゼット ドゥ ブルターニュ

La Gazette du Bretagne

Juliet 2015

神楽坂店 / 表参道店 / 新宿店 / 銀座店 販

太古の昔から清麗潔白の象徴だった白いエルミン(冬毛のオジヨ)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 basque, sauce basilic

北海道産モッツアレラチーズ、アボカド、セミドライトマト、ルッコラ、バスク産生ハム、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。



Credit photo Pascal François Le Salines de Guirand

★ ゲランドの塩

フランス北西部ブルターニュ半島では鉄器時代から塩を採取していました。砂で海水をせき止めた湯(かた)を利用した最初の塩田は3世紀ごろ、ローマ帝国に征服された直後のことでした。しかし塩田の伝統はランデヴェネック修道院の修道士のおかげ。塩の満ち引き、風、そして太陽を綿密に研究し、ゲランドに塩田を築いたのです。それは今なお使われ続けている塩田の基礎となっています。それは気が遠くなるような仕事で、青空の下この手工業は最初のヨーロッパとブルターニュを結ぶ交易路を開き、何世紀の間、ゲランドの繁栄を支えてきました。現在使われている採取技術は9世紀以前のもの。そのうち5つの塩田がカロリング朝時代から使われているもので、なんと今も現役！パリュディエと呼ばれる塩田職人とその技の継承が、ゲランドの塩田の伝統を絶やさずに今日まで引き継いでいるのです。海の満潮を利用して取り込んだ海水を溜め込み、そこから迷路の

ように小さく分かれた区画を流れていきます。風と太陽の力でゆっくりと蒸発しながら海水の濃度が高まっていき、ぐるりとめぐって最後に中央部にある小さな貯め地に、最も塩分の濃度の高い海水が溜まります。そこでまたゆっくりと自然の力で水分が蒸発していくと、海水中の塩分が結晶化して水面に塩の膜が姿を現します。この真っ白な結晶がフルードセル(Fleur de sel, 塩の花)と呼ばれる、とても純度の高い繊細な塩で、収穫量全体の4%しか採れません。食卓塩にして最後にばらりと振りかけたり、お菓子につかったりするのにぴったり。その後、塩田の底に現れるのは、もっと目の粗いグロセル(Gros sel, 粗塩)。灰色がかったその色はミネラルをたっぷり含んでいる証拠。塩田の底と塩との境目に注意しながら、職人さんが熟練のわざで収穫します。お日様の力が強くなる夏に結晶化し始め収穫が始まり、秋頃が一番の収穫時期。雨が降ってしまうと海水の濃度が薄まり、しばらくの間、収穫できません。塩田職人さんの技によって結晶させた、まさに自然の恵みのゲランドの塩。その塩田での仕事の様子を Terre de Sel という博物館も兼ねた施設で実際に見学することができます。http://www.terredecel.fr http://www.seldeguerande.com ゲランドの塩につきましては、表参道レブスリーにて各種販売しております。http://www.le-bretagne.com/j/creperies/epicerie.html

★ ヨーロッパイチョウガニ (Tourteau)

7月は「トルトー(ヨーロッパイチョウガニ)」と呼ばれるカニの旬。眠ってばかりいるので、別名「眠りガニ」とも呼ばれるこのカニ、体長は20cmほどで、大きなさみの中にはたっぷり身が詰まっています。ブルターニュの北部、特にサンマロ近海で漁が盛ん。ブルターニュ全体では年間4000~5000トンほどの漁獲量を誇ります。海岸の曲がりくねったほら穴を好んで住んでいます。塩水で茹でてそのまま、もしくはマヨネーズを添えたり、ゆで卵と香草を加えてファルシーにしたり、グラタンにしても美味。殻が固くて少し食べづらいのが難点ですが、独特のチーズのような柔らかい食感を持ち、旨味は強く、クリーミーな甘みもあります。ブルターニュへ行かれたら、ぜひ一度ご賞味ください。



Photo credit Hans Hillewaert

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行むのは、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総がお勧めのシードルをご案内します。

「シードル ブレッツカフェ」

造り手はバリの星付きレストランでソムリエをしていたエリック・ボードレ氏。故郷に帰り理想のシードル作りで情熱を傾け高い評価を得ています。これはブレッツカフェとコラボした限定シードル。ドライで爽やかな喉越しは、よく冷やしてこれからの暑い季節に最適です。



青りんごのシードル「ギルヴィック」

これからの季節にぴったりの「青りんごのシードル」のご紹介です。名門シードル醸造所「ヴァルドランズ」が手がけるプレミアムシードルとして、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ギルヴィック種を使用し完成させた価値あるシードルです。新鮮な果実味とバランスよい酸味と甘味、淡いシャンパングールドの輝きを持つ華やかなシードルは是非乾杯のシーンにも。お求めは表参道レブスリーもしくはwebshopから。http://www.le-bretagne.com/

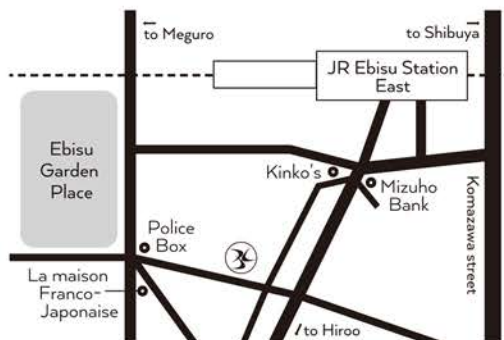




“ブレッツカフェ クレープリー ルコントワール” 恵比寿店グランドオープン！

2015年7月4日(土)、渋谷区恵比寿に「ブレッツカフェ ルコントワール」がオープンします。

恵比寿店は、当社の顔役マネージャーであった安部直樹の初開業店。クレープリーとバーアシードルを合体させたようなコントワールでは、シードル・ワイン・カルヴァドスをより多く取り揃え、安部の地元、湘南の新鮮な食材を活かしたメニュー、パーティムにおつまみ感覚で楽しめるガレット“ブレッツロール”が充実したオリジナルな店に。ブレッツカフェ ルコントワールが本店を置くのはブルターニュ、サンマロ地区。フランス・LE FOODING誌で昨年度「フランスーのクレープリー」と評された本店同様に、各国の料理店がひしめくグルメの街恵比寿において、ブルターニュの食文化を改めて幅広く発信してまいります。ブレッツカフェのエスプリを体感しに是非一度お越しください。



 BREIZH Café CRÊPERIE
Le Comptoir

〒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
JR山手線恵比寿駅から徒歩7分
TEL/FAX 03-6455-7100 ebisu@breizhcafe.jp