



ラ ガゼット ドゥ ブルターニュ

La Gazette du Bretagne

Décembre 2014

神楽坂店 / 長島酒店 / 西船店 / 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、ブルターニュ公園最後の公女アンソド・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

Confit de canard, champignon forestiere, fromage, crème fraiche 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

Galette canard

ガレット カナール



■本紙ガレットのパックナンバーは当社HPでもご覧頂けます。http://www.lo-bretagne.com/j/galette/

[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」に人々は集まります。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。

ブルターニュのクリスマス



最近ブルターニュ地方でクリスマスについてのアンケートが実施されました。82%の人が、それは家族や子供たちのお祭りと言え、14%が宗教的な祭事と答えました。その他、クリスマスは祝わないという人も。子供たちに関係は、ほとんどが「プレゼントをもらえる日」と答えることでしょう。日本でもほぼ同様でしょうか。フランス語でクリスマスは Noël、ブルトン語で Nedeleg と言いますが、起源はどちらもラテン語の Natalis (誕生) から。実はキリストの誕生日は聖書にはっきり記されているわけではありません。民間信仰の太陽神の祭りが元々25日において、そこにキリスト生誕祭を絡めたのが始まり。太陽信仰のケルト文化を受け継ぐブルターニュでも23日に大切な冬至の祭りがありました。信仰深いブルターニュでは少し前まで、クリスマスのミサと言えは夜中に教会までの何 km もの道りを歩くというもの。真暗で足元も悪い中、皆でクリスマスの歌を口ずさみながら歩きます。出発前には家族でクレプを食べ、薪に火を点けます。家に残り、家畜の番をする者は、わらの冠をリンドの木の上に置いて豊作を願います。ロウソクの火で明るく照らされた教会に着くと、お菓子や卵、櫛で編んだカゴ、時には少しのお金などをキリスト生誕祭の前にお供します。ミサから戻

ると、いつもよりほんの少しだけ贅沢な食事を家族で摂ります。その夜の食事はブルトン語で fiskoon と呼ばれていて、これは fost (祭り) と koan (夕食) から成る言葉。スープにパン、キガファアと呼ばれるブルターニュ風ポトフ等...そしてもちろん家畜にも、いつもの2倍飼いがもたらえるという恵みが！その昔、クリスマスのプレゼントといえば大麦糖(大麦の煮汁に砂糖をまぜて煮詰めた棒状のお菓子)や砂糖でできた幼子イエスや、よく磨かれた真っ赤なリンドでした。子供たちは25日の朝、自分の木靴に入っているプレゼントを心待ちにしました。但し、綺麗に磨かれていない木靴にプレゼントは入りません。どの子もピッカピカになるほど、一生懸命サボを磨いたこと。また奇跡が起こると信じられていたクリスマス前夜。夜中の12時を知らせる教会の鐘が鳴り始めると、巨石遺跡のメンヒルは猛然と水を飲み海へと走り出します。ぽっかりと空いた穴には燦然と輝く財宝が...それに目が眩んで時を忘れてると、元の位置に帰ってくるメンヒルにぶつかりてしまうそうです。



海まで走る巨石をぜひこの目で見てみてください。でも通り道で遭遇するととても危険！またその夜は邪悪な精霊や悪魔は魔術が使えなくなり、亡霊たちも遠ざかるとも言われています。そして真夜中のミサの間、家畜たちは小屋の中で人間の言葉を話しているんだとか。クリスマスの風景はだいぶ変わりましたが、家族で過ごす大切な行事であることも昔も変わりません。皆様も大切な人と、穏やかなクリスマスを...Nedeleg laouen!!

ヨーロッパ最大の大潮をサママロで



GLE GAL Yarnick

夏の間、海水浴や水上スポーツで賑わうブルターニュの海岸は、冬も魅力たっぷりです。例えば潮の満ち引きと冬の激しい北風による大波。英仏海峡と大西洋の交差点であるモンサンミッシェル湾はこの現象を見るのに最適な場所です。日本では太平洋側の満潮と干潮の差は1.5mで、日本海側はそれに比べて小さく40cmほどですが、モンサンミッシェル湾の干満差はなんと12mもあり、ヨーロッパ最大です。更に月の引力に太陽の引力が加わる大潮は自然がもたらす壮大なスペクタクル。湾に面し、コントール・ブレッツカフェがあるサマロでは、その大きな波が要塞壁に次々とぶつかって砕ける様が狂喜です。干潮時には遠くまで砂浜が続き、薄干狩りを楽しむこともできますが、寄波の速さにご注意下さい！

ドゥニの豆知識

ブッシュ・ド・ノエル (Bûche de Noël) はフランス語でクリスマスのかき、つまり厚切りかぶのはクリスマスのロールケーキでしょう。元はその名の通り、クリスマスにかける大きな薪のごきで、コナツ、バナ、リンなどゆっくりに燃える木が選ばれました。ブルトン語では Kef Nedeleg と呼ばれ、火を点す前に聖水と塩で清められた大きな薪は何日も燃え続けました。

燃え残った薪は雷除けや縁起物に当たり、雨水を溜めてくれたり...効果があると信じられていました。

ブルターニュのクリスマスギフト

早いもので今年も残すところ1ヶ月。皆様にとってどんな年でしたでしょうか？旧知の友人や、今年の新顔、個性溢れる面々が揃う集まりに欠かせないのがヴァル ドランスのアンルコール シールド「クールド ボム ビオ」です。名門シールド醸造所が贈るオーガニック飲料だから飲み手を選びません。ずっと好きでいてコクがあり、ひとあじ違うノンアルコール飲料を是非お試しください。年末年始に向けて、オリジナルの専用ボトルとセットも誕生しました！他に、ボムの小瓶3本セットや、ボレ単体など、クリスマスのサブギフトとしても喜ばれること間違いなし！お求めは webshop にて。http://www.lo-bretagne.com/



ブレッツカフェ レシピ本出版

フランスでブレッツカフェのレシピ本が出版されました。伝統のガレットから地元素材を活かした創作レシピまで色々紹介されています。取り扱いではブレッツカフェレピー表参道店とwebshopにて。http://www.lo-bretagne.com/



Menu de Noël

ムニュー ド ノエル

Du mardi 23 au jeudi 25 décembre

¥4,800

APÉRITIF

Poiré gingembre

ポワレジャンジャンブル

ENTRÉE

前菜

au choix 以下のメニューからお選びください

Moules au cidre

ブルターニュ産ムール貝のシードル蒸し

Terrine de foie gras au chouchen "maison"

自家製フォワグラのテリーヌ、はちみつ酒風味

Soupe de poissons de Bretagne

ブルターニュ産魚介のスープ

Velouté de chou fleur avec crab

カリフラワーのヴルーテとズワイガニ

GALETTE

ガレット

au choix 以下のメニューからお選びください

Galette fruits de mer

ガレットフリユイド メール

Crevettes, moules, fondu de poireau, tomate séchées, sauce armoricaine, herbes

海老、ムール貝、ポワロフォンデュ、セミドライトマト、ソースアモリケーヌ、ハーブ

Galette poulet au cidre

プーレ オ シードルのガレット

Poulet au cidre, champignon forestière, fromage, crème fraîche d'Hokkaido

若鶏のシードル煮込み、旬のキノコ、チーズ、北海道産生クリーム

CRÊPE

クレープ

au choix 以下のメニューからお選びください

Crêpe aux fruits rouges

クレープリュールージュ

Fraise, chocolat, caramel framboise, glace vanille

苺、ヴァローナチョコレート、フランボワーズキャラメル、ヴァニラアイスクリーム

Crêpe pomme

クレープ ポム

Pommes caramélisées, glace miel chouchen, chantilly, sauce pommeaux

りんごのキャラメリゼ、はちみつのアイスクリーム、ホイップクリーム、ボモードアルターニュのソース

Merci de prévenir le personnel en cas d'éventuelles allergies.

当店のメニューにはソバ、小麦、乳、卵、魚介類等のアレルギーが含まれる料理がほとんどです。詳しくはスタッフにお尋ねください。