

Mars 2012

季節のおすすめガレット

Dame asperge
ダーム アスペルジュ

Asperges blanches de France, haricots mange tout, oeuif miroir,
jambon cru de Parme, gruyère Suisse, crème fraîche d'Hokkaido

フランス産ホワイトアスパラガス、スナップエンドウ、目玉焼き風タマゴ、
パルマ産生ハム、スイスのグリュイエールチーズ、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/gazette/index.html

【ブルッツカフェ】... フランスのブルターニュ(ブルッツ)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=ジャポン 2012 年

今年ブルターニュ地方の美術館では、19世紀の作品を中心とする日本の美術品や日本の影響を受けたブルターニュの美術品などが1年を通して展示されます。そのイベントは「ブルターニュ=ジャポン」。他にも多彩な催しや国際シンポジウム、オペラまでが開催される今年最大のイベントです。武具や浮世絵、写真、絵画、陶器、衣服に至るまで様々な展示品がブルターニュの12の美術館を賑わします。日本で鎖国が終焉を迎え、1867年にパリで万国博覧会が開かれると、フランスを中心にヨーロッパで「ジャポニスム」が花開きます。その影響を受けたアーティストたちの多くは、ブルターニュの海辺やブルトンとその日常を、ジャポニスムのテーマとして選びました。ブルターニュの芸術家たちも新しいインスピレーションを求め、日本へと旅立ちました。2月9日、サンブリューの美術館にて北斎や広重の浮世絵に影響を受けたフランスの浮世絵師と呼ばれるアンリ・

リヴィ
エール

ブルターニュ 日本
BRETAGNE
JAPON 2012

Un archipel d'expositions
12 Musées



の展示が始まりました。彼は浮世絵風の木版画を制作、色への情熱を表現しています。ブルターニュの夏に心酔し、美しい季節や時間の移ろいをリトグラフや水彩画、浮世絵、エッチングなどで表現。80点に及ぶ彼の作品は5月13日まで展示されています。またカンパール美術館では3月2日から5月28日まで「木と森、日出ずる国から愛の森へ」を開催。ジャポニスムは特に浮世絵のボン=タヴェン派、その後にくるナビ派に大きな影響を与えています。今回の展示には美術館所有のジョルジュ・ラコンブ、ポール・セリュジエらの作品、またパリのギメ東洋美術館やロシュのランシエの所蔵作品である北斎や広重を始めとした浮世絵も展示されます。3月にはオペラも上演。カミーユ・サン=サーンスの「黄色の王女」はレンヌにて(3/10,12,14)。アンドレ・メサジェの「お菊さん」とジャコモ・ブッチーニの「蝶々夫人」がレンヌ(3/21)、ドゥアルヌネ(3/23)、プロエルメル(3/24)で上演されます。日本とブルターニュの繋がりを実感させてくれるこのイベント「ブルターニュ=ジャポン 2012」にはブルッツカフェ本店も協賛しています。オフィシャルサイトはこちら：http://www.bretagne-japon2012.fr/presse/



✦ モンサンミッシェルの巡礼と 709 年津波説

世界遺産として知られるモンサンミッシェルにも地震とそれによる津波にまつわる伝説があります。およそ1300年前、西暦709年3月のことでした。モンサンミッシェル湾とサンマロ湾があった場所はもともと陸続きで、そこには大きな森があったといわれます。シシーと呼ばれるその森は、現在のモンサンミッシェルやモンドル、そしてトンブレヌ小島などを含む深い森でした。モンサンミッシェルがある島はモン・トンプ(墓の山)と呼ばれ、先住民のケルト人が信仰するドルイド教の聖地でした。地質学者でもあったフランソワ・マネ修道僧が1829年に出版した本によると709年3月、ジャージー島付近を震源とし、モンサンミッシェル湾全体、コタンタン半島や英国海峡に浮かぶチャンネル諸島をも揺るがすほどの大地震が発生。加えて北からの暴風による大嵐と大潮が重なり、津波がシシーの森を襲った、と伝えます。アヴランシュ司教オベールが夢の中で、大天使ミカエルから「この岩山に聖堂を建てよ」というお告げを受けたのが708年、その翌年3月という説ですが、迎りの地殻変動による津波については科学的にまだ証明されていません。ただ、709年3月には何百年に一度の高潮となったことは確かなため、何らかの水害があったのかもしれない。ブルターニュ海岸地帯では今でも海難が多く、水害と向かい合って暮らしています。日本の災難から1年が経とうとしています。かの伝説から1300年を経た今もモンサンミッシェルには巡礼の方たちが絶えないことを心に留めたいと思います。



新発売!

ノンアルコール飲料「クールドポムビオ」

2月から一部の店舗でメニューにも登場しているクールドポムは、ブルターニュの名門シードルメーカーから届いたプレミアムなオーガニック飲料です。アルコール分0.00%のヘルシーなスパークリングドリンク。コクがあるのにすっきり優しい甘さは、日常使いから華やかなシーンまで。アルコールが苦手な方、運転される方、妊娠中の人からお子様までどなたにもお楽しみいただける爽やかなお飲み物です。お求めは Web Shop から。

通販 http://www.le-bretagne.com/shop/jp_shop_top.html



しばらくお休みしていた ドウニのブルトン語 が帰ってきました!

An amzer a dremen
Hag an amzer ne dremeno biken.
Le temps passe, et le temps ne passera jamais.
時は過ぎ、時は過ぎ行かんと思せず

表参道のドウニゲンパールです。
ブルトン語を通してまた日本の皆さんと心を通わせることができると嬉しいです。



ブルトン語はブルターニュ地方に残る古くからの言語です。
BREIZH Café CRÊPERIE ブルッツカフェ クレープリー

CAFÉ-CRÊPERIE LE BRETAGNE カフェ クレープリー ル ブルターニュ
神楽坂店 新宿区神楽坂4-2 tel. 03-3235-3001
表参道店 渋谷区神宮前3-5-4 tel. 03-3478-7855

BREIZH Café ブルッツカフェ フランス本店
PARIS 109 Rue Vieille du Temple, Le Marais, 75003 Paris tel. 01 42 72 13 77
CANCALE 7 Quai Thomas, Le Port, 35260 Cancale tel. 02 99 89 61 76

BREIZH Café CRÊPERIE ブルッツカフェ クレープリー
新宿タカシマヤ店 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 中央区銀座6-3-5 小池ビル1F tel. 03-3289-3531
赤坂Bizタワー店 港区赤坂5-3-1 赤坂Bizタワー1F tel. 03-5545-6761
LAZONA川崎店 川崎市幸区堀川町72-1 ラゾーナ川崎プラザ2F tel. 044-874-8259
横浜赤レンガ倉庫店 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
名古屋タワーズプラザ店 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

BREIZH Café ブルッツカフェ フランス本店

PARIS 109 Rue Vieille du Temple, Le Marais, 75003 Paris tel. 01 42 72 13 77
CANCALE 7 Quai Thomas, Le Port, 35260 Cancale tel. 02 99 89 61 76

フィガロスコープ誌
2012年“パリー一番のクレープリー”
ブレッツカフェクレープリー 5年連続

LE FIGARO · fr Scope

Les meilleures crêperies de Paris

restaurants

Breizh Café

109, rue Vieille du Temple
75003 Paris
01 42 72 13 77
Voir le plan // Site web



Régional
Cuisine Française, Bretonne
Spécialités : Crêpes

Traditionnel mais tendance, sous-titré non sans humour « La crêpe autrement », c'est le concept du Breizh Café, le coin breton à la mode fraîchement débarqué en 2007. Ici pas de rustique mais plutôt du bois clair. En cuisine, on utilise des produits haut de gamme : le beurre de chez Bordier, farine bio et blé noir ou encore chocolat Valrhona, sans oublier une vingtaine de cidres au choix. Avec Relaxnews
Animaux admis

“パリー一番のクレープリー” ブレッツカフェ

Photo



<以下、記事より抜粋>

“パリー一番”と評されるベルトラン・ラーシェのクレープリー。伝統的でありながら創造性に富み、他に類をみない。

伝統を守りつつ、従来のクレープリーの型を破るそのオリジナリティで「他にはないクレープリー」を目指すブレッツカフェ。伝統的な店舗にありがちな古臭さや野暮ったさはなく、代わりにモダンなスタイルで、料理に輝きを与えている。オーガニックのそば粉や小麦粉、ホルディエのバター、ヴァローナのチョコレートなど、高級な食材を使うと共に、シードルも20種類以上と多彩な品揃えを持つ。



こちらはモンサンミッシェルにあるブレッツカフェカンカル店