

Avril 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, fèves, saumon fumé de Norvège,
oeuf miroir, gruyère Suisse, crème fraîche d'Hokkaido

フランス産ホワイトアスパラガス、ソラマメ、ノルウェー産スモークサーモン、
目玉焼き風タマゴ、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。



©Sophie Darley

ブルターニュ 日本
BRETAGNE
JAPON 2012

Un archipel d'expositions
12 Musées



✦マチュラン・メウ、日本旅行の記憶



前号でご案内した今年の年間イベント、「Bretagne-Japon 2012」ですが、ランバルのマチュラン・メウ美術館では、日本を描いた作品の企画展が4月1日より開催されます。マチュラン・メウはフランス海軍公認画家のタイトルを持っていたブルターニュ出身の画家で、またアンリオ家のカンペール陶器のデザインや「洋上の宮殿」と謳われた伝説の客船ノルマンディー号の装飾をも手がけました。彼はブルターニュの風景や人々を描き続け、その作品は当時の様子を伝承する貴重な資料にもなっています。1882年ランバルで生まれ、レンヌの美術学校を

卒業したメウは、新進気鋭の画家としてパリで華々しく活躍します。動植物や海景色のスケッチが得意だった彼は、図鑑の挿絵画家として知られることとなりますが、初めて開いた個展がきっかけとなり、資産家アルベール・カーンの国際奨学金として「世界一周」を手に入れます。そして1914年に日本の地を踏む機会に恵まれます。しかし到着のわずか5ヶ月後、第一次世界大戦が勃発し、日本を去らなければならなくなってしまいました。滞在中、日本の美しさに魅せられたメウは、古都奈良や京都、大阪の風景、そこに暮らす人々の生活の一場面、素朴な田舎の景色などを生き生きと描きました。今回はそれらの作品に加え、メウが日本から持ち帰った陶芸品や本などのコレクションが展示されます。100年前の日本とブルターニュの繋がりを実感できることでしょう。



©2012 Musée Mathurin Méheut

マチュラン・メウ美術館のオフィシャルサイト：
http://www.musee-meheut.fr/fr/exposition-future.html

✦ランバルのラヴォワール (共同洗濯場)

マチュラン・メウの生まれ故郷でもあるランバルの街は、たくさんのラヴォワール(共同洗濯場)があることで知られています。18世紀から19世紀にかけて作られたその数なんと90以上!街の中を流れるグエッサン川沿いのあちこちに点在しています。シンプルに石の階段があるだけのものから、屋根のある立派なものまで。初期のラヴォワールは川岸に平らな石を置いたものでした。1830年と1850年にコレラが大流行し、フランスのあちこちの町でより多くの人々が利用できるようにと、その数が増やされました。ランバルで見られるラヴォワールのほとんどは1851年以降に作られたものです。洗濯という重労働を分かち合いつつ、情報交換にも欠かせない場所だったラヴォワール。

そうした場が女性たちにとって欠かせない社交場の役割を果たしていたというのは世界共通ですね。

ランバルのオフィシャルサイト：

http://www.lamballe-tourisme.com/ot/content/view/136/175/lang,fr/

フランス共同洗濯場についてのサイトはこちら：

http://www.lavoires.org/index.php



東日本大震災から一年が経ちましたが、船や設備を失った上、改革を余儀なくされている水産業には大きな支援が必要とされています。当店では牡蠣養殖支援ポストカードを販売しています。牡蠣の名産地カンカルの牡蠣養殖家たちから被災地へ向けたメッセージを是非ご覧ください。(4枚組350円の中から300円が被災地の牡蠣養殖支援に使われます。)

✦ CAFE-CREPERIE LE BRETAGNE カフェ クレープリー ル ブルターニュ

✦ BREIZH Café CRÊPERIE ブレッツカフェ クレープリー

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

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 ブレッツカフェ 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

新発売! スパークリングシードル

ロゼドポム

陽春に相応しいプレミアムロゼシードルの登場です。今月から一部の店舗でもお楽しみいただけるロゼドポムは幸せのシンボルりんご色のスパークリング飲料。摘み立ての芽のような繊細な味わいときめ細かい泡立ちが印象的。お祝い事や華やかなパーティーでも活躍します。

お求めは Web Shop から。

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



ドゥニのブルトン語

Gant ar c'hammed kentañ e krog ar veaj hirañ.

Avec le premier pas commence le voyage le plus long.

どんなに長い旅行も最初の一步から始まる。

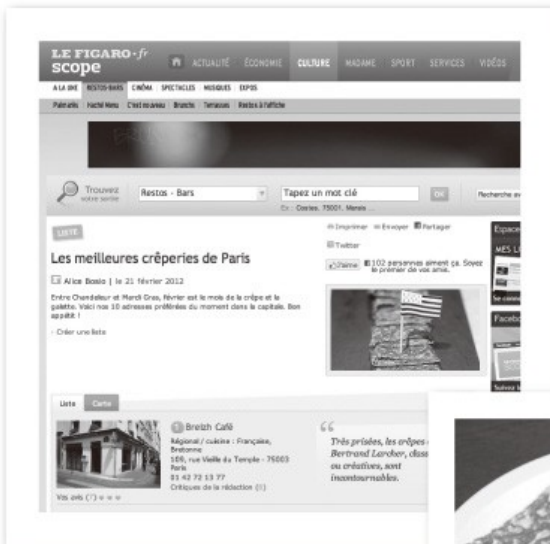
新生活が始まる方も多いこの時期。大きな仕事や計画もまずは第一歩を踏み出すことからですね。

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。



2012年 フィガロスコープ誌 “パリ一番のクレープリー” ブレッツカフエクレープリー 5度目の受賞

Les meilleures crêperies de Paris



ブレッツカフエパリ店は2007年のオープン年に始まり、2009年以降連続で今年もフランスのフィガロスコープ誌「パリ一番のクレープリー」に選ばれました。

伝統的な要素にオリジナリティを加え、他にはない新しい型のクレープリーを生み出したという点で、

高い評価を得ています。
ガレットに用いる具材や
焼き具合、値段やサービス
…全ての項目につけられる
高い評価は今年も健在です。

