

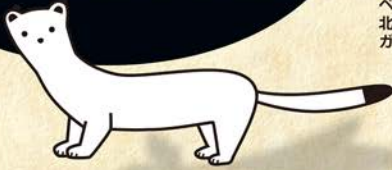


ラガゼットドゥブルターニュ

La Gazette du Bretagne

Octobre 2015

神楽坂店 / 表参道店 / 銀座店 / 新宿店 / 川崎店 / 名古屋店 版



太古の昔から清麗潔白の象徴だった白いエルミン(冬毛のオコジョ)の黒い尻尾を、スルターニュ公園最後の公女アンヌ・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

Champignons poêlés, noix de St-Jacques, poitrine grillée, fromage, crème fraîche d'Hokkaido, beurre d'ail

キノコのボワレ、ホタテ貝柱、ベーコン、チーズ、北海道生クリーム、ガーリックバター

Terre et Mer

テールエメール



■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「クレブリー」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。

✦ ~ Marrons de Redon ~ 秋をいろどる、スルターニュの栗の市とフェスティバル。



All Photo Credit ©Groupement Culturel Breton des Pays de Vilaine

フランス北西部スルターニュ地方にあるルドンは栗の町。ここでは30km四方で栗が収穫されていて、卸、小売店、栗焼屋(Grilleur)、レストランなどに出荷されています。鶏の詰め物などをはじめとした様々な料理や栗クリームの入ったサブレなどのお菓子もありますが、通は栗をただ単純に焼いたものを好むのだそうです。食べる時はもちろんシードルと一緒に、というのがスルターニュ流。

ヴィレーヌ川の流域にあるルドン近郊の土地はケイ質土という栗の栽培に向いた土壌で、栗は昔から伝統的に農家の人々の食べ物でした。栗特有の病が流行ったり、じゃがいもの栽培が盛んになったりしたことで収穫量は激減しましたが、それでもこの地で毎年10月の最終週に行われる栗の市に出すには十分な量を確保しています。Foire Teillouse(ティユーズの市)という名前で呼ばれている栗の市。ティユーズというのはルドンの町の古い呼び名で、フランス革命時にはこの名で呼ばれていました。

ティユーズの栗の市の歴史は古く、起源は中世にまでさかのぼります。ルドンには樹齢400年という栗の木もあり、今でも現役なのです。飢饉の時期には何度も人々を救ったと言われている栗はこの土地の人々にとって、とても大切な食べ物。

栗の市が一番盛んだったのは19世紀頃ですが、現在ではBogue d'or(ボック・ドール、金のイガ)というフェスティバルとタイアップしています。ヴィレーヌ川とウスト川の合流地点であるルドンの町中心部にある港には美しい帆船が集まったり、伝統歌、音楽、語り部によるお話の祭典、フェストノズと呼ばれるダンスパーティーがあったりと、この栗の季節をしめくくるような賑やかなお祭り。2015年の今年は40周年を迎える節目の年で、10月17日~10月25日です。スルターニュ旅行をされる方はぜひ!ルドンへお出かけされない方は、せめて栗のシードル「キスティン」を当店で楽しみください。

✦ ゴルチエ、秋冬コレクションのテーマは「スルターニュ」。

ジャン=ポール・ゴルチエといえばマリニエールと呼ばれるマリンボーダーシャツが有名ですが、そのマリニエールの故郷であるスルターニュに、2015年秋冬コレクションで新たにオマージュを捧げました。コワフと呼ばれるレース帽や、船乗りのハンチング帽、ウールの黒いビージャケット、金糸の刺繍にヒールの高いサポ。伝統にインスピレーションを得て、エレガントで大胆なデザインがいかにも彼らしいコレクション。デフィレの会場ではBREIZH Caféパリのスタッフが800人の招待客にガレットをご用意。サンマロから届いたポルディエのバターの大きな塊が目を引き、会場はスルターニュの香りに包まれました。



涌井ソムリエの おすすめシードル

ルスルターニュ神楽坂店から程近い芸者新道、鯉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。

KYSTIN CUVÉE XVII (キスティン キュヴェー ディセツ)

16種類のリンゴをブレンド、17番目に栗をブレンドする事由来するXVII。栗の名産地ルドンから届けられたシードルです。ほのかな栗の香り、口中にかすかに残る栗の風味は、栗のハチミツや栗を使用した肉料理、モンブラン等のお菓子と合わせて下さい、秋の味覚を楽しめます。



ボワレ・オーガニック (750ml) (洋梨の発泡酒)

秋を感じるフルーツといえば「洋梨」。日本の梨とはひと味違う、なめらかな食感と濃厚な味わい、芳醇な香りが魅力です。「ボワレ・オーガニック」は、洋なし酒専用に栽培された有機栽培洋梨100%から造られました。微発泡のきめ細やかな泡立ちとともに立ちのぼる、みずみずしい洋梨の香りをお楽しみください。



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

『ブレッツカフェクレプリー 新宿タカシマヤ店』 10月3日(土)リニューアルオープン!



ブレッツカフェクレプリー 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

新宿タカシマヤ レストランズパーク改装工事のため、約1ヶ月間休業をさせていただいておりましたが、ブレッツカフェクレプリー新宿タカシマヤ店が、10月3日(土)にリニューアルオープンいたします。解放感あふれるテラス席はそのままに、店内はソファ席が以前の倍になり、よりゆったりと心地よい空間を皆さまにご提供いたします。また今回新たに、新宿店限定のセットメニューが始まります。季節のガレットと季節のクレプ、食前・食後のお飲み物がセットとなった、当店おすすめメニューをお楽しみいただける充実の内容です。スタッフ一同、今後もより一層お客様へご満足頂けますよう努めてまいります。皆さまのお越しをお待ちしております。



Kystin Cuvée XVII

キスティン キュヴェ17 (栗のシードル)

ブルターニュ地方の栗の名産地、ルドンから届いた特別な一品。『栗』を使った珍しいシードルです。ボトルに描かれた『17』という数字は、16種類のりんごをブレンドした後、17番目に栗の実を加えたことに由来します。美しい琥珀色、上質なスパークリング感。口に含むと、はじけるりんごの香りに続いて、やわらかな栗の香りが広がります。産地直送、ブルターニュの秋の実りを感じられる味わいを、ぜひお試しください。

〈お取扱い店舗〉

神楽坂店 / バーアシードル / 表参道店 / 銀座店 / 新宿店
表参道レビスリー / オンラインショップにて

CAFÉ-CRÊPERIE Le BRETAGNE カフェクレプリー ルブルターニュ

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

BREIZH Café La crêpe autrement ブレッツカフェ フランス本店

PARIS [Crêperie] 109 Rue VieilleduTemple, LeMarais, 75003Paris tel. 03-3235-3001
[L'épicerie] 111 Rue VieilleduTemple, LeMarais, 75003Paris tel. 03-5229-3555
CANCALE [Crêperie] 7QuaiThomas, LePort, 35260Cancale tel. 02 99 89 61 76
[Chambres d'hôtes] 7QuaiThomas, LePort, 35260Cancale tel. 02 99 89 61 76
[La table] 7QuaiThomas, situe au 1er etage, 35260Cancale tel. 02 99 89 56 46
ST-MALO [Bar a cidre] 6Rue de l'Orme 35400Saint-Malo tel. 02 99 56 96 08

BREIZH Café CRÊPERIE ブレッツカフェクレプリー

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. 03-3478-7855

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. 03-5361-1335
銀座店 東京都中央区銀座 6-3-5 小池ビル1F tel. 03-3289-3531
恵比寿店 東京都渋谷区恵比寿 4-11-8 グラン・ヌーノ1F tel. 03-6455-7100
川崎店 神奈川県川崎市幸区堀川町 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. 045-650-8766
名古屋店 愛知県名古屋市市中区名駅 1-1-4 JRセントラルタワーズ13F tel. 052-569-1185
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. 075-255-5501
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 tel. 086-235-1306