



Dec 2021

La Gazette du Bretagne

ラ ガゼット ドゥ ブルターニュ

神楽坂店 / 表参道店 / 銀座店 / 新宿店 版

太古の昔から清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、ブルターニュ公園
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

Galette Toulouse

ガレット トールーズ

Saucisse de Toulouse, champignons poêlés,
pommes de terre, fromage,
crème fraîche d'Hokkaido

トールーズソーセージ、旬のキノコ、
ポテト、チーズ、北海道産生クリーム



季節のおすすめクレープ

Crêpe Tatin クレープ タタン

Pommes caramélisées, amandes grillées,
glace vanille, caramel beurre salé aux épices,
chantilly

りんごのキャラメリゼ、ローストアーモンド、
ヴァニラアイスクリーム、ホイップクリーム
スパイス風味のキャラメルボールサレ、

[プレッツカフェ]... フランスのブルターニュ(プレッツ)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。

Madeleine de Sinéty マドレーヌ・ドゥ・シネティ写真展



レンス、ブルターニュ美術館ではマドレーヌ・ドゥ・シネティ写真展を開催しています。写真家マドレーヌ・ドゥ・シネティ(1934-2011)は1972年の夏、ブルターニュ地方レンスの北約60kmにあるポイエを偶然訪れた際、その魅力に一目惚れして移り住むことを決めました。

貴族の家系に生まれ、50年代の終わりにパリ国立高等装飾美術学校に学んだマドレーヌ・ドゥ・シネティは、それまで複数の雑誌のイラストレーターとして活躍していました。ポイエ移住後は独学で写真を学び、村の暮らしに溶け込んで村人の日々の暮らしや仕事を写真に収めます。ポイエには1981年に渡来するまで暮らしましたが、その後村へ幾度も戻ってきて、個人的、芸術的、かつ民俗学的なアプローチで写真を撮り続けました。

村の一年は土壌を耕し、種を蒔くことから始まります。夏は牛たちを1日に2回搾乳し、秋には暖炉にくべる芝を集め、冬になれば家畜の水飲み場の氷を割るのも大事な仕事。暮らしは暖炉の周りに集約されますが、子供たちが牧場で遊び始めれば春はもうすぐそこです。

モノクロ、カラー合わせ56000枚にも及ぶあたたかさや人情味にあふれた写真は、村の住人との親密な関係の結晶。そこからは笑い声や、料理から立ちのぼる湯気や匂いすら感じられるよう。

季節のうつろいととも暮らしていた、古き良きフランスの田園生活で過ごした彼女の日記なのです。
右のURLから作品の一部が動画で鑑賞できます。50年前の暮らしの様子にほっこり温まってください。



À la recherche de soba イーナ・ムービーズ「そばの旅人」

南アルプス・中央アルプスという二つのアルプスに抱かれた伊那の豊かな自然景観、町並み、四季の移り変わり。そして地域の人々の生活や伝統・文化・子どもたちなど、伊那の魅力を発信する映像集「イーナ・ムービーズ」。NHK大河ドラマ「龍馬伝」や「シン・ゴジラ」などの人物デザインを手がけた地元出身のクリエイターが監督を務めるなど、制作陣には伊那市にゆかりのある人々が名を連ね、伊那への想いが詰まった映像となっています。

今回ご紹介する「そばの旅人」は、「行者の旅」をテーマに

制作されています。奈良時代に修行のために信濃国にやってきた行者が、伊那の村人たちからもてなされたお礼に渡したそばの実。そば栽培は村人たちに守り伝えられ、その後信州全域に広まったことで、信州そばの発祥地が伊那と呼ばれるようになりました。「そば」がこの地域の生活の一部として根付き、食文化として定着してきた歴史と風土、そばを愛する地域の人々を表現した「そばの旅人」の映像美をご視聴してみてください。 <https://youtu.be/CLtqjeX3cZpo>
上伊那のそばを使用したガレットは、ガレットカフェで。

- ガレットカフェ伊那文化会館店 / 長野県伊那市西町5776 伊那文化会館2F TEL 0265-96-0709
- 味工房 ガレットカフェ / 長野県上伊那郡南箕輪村大芝2358-5 信州大芝高原 TEL 0265-98-7607



信州そば発祥の地

涌井ソムリエのおすすめシードル

長年帝国ホテルでシェフソムリエを務めた涌井稔が今月のおすすめシードルをご紹介します。



京都店にて

ディスティルリー デメンヒル / エデュー シルバー Distillerie des menhins / EDDU Silver

ブルターニュ地方の象徴的な穀物でもある「そば」の実を原料にした世界で唯一のそばウィスキー「EDDU」は、創業100年の伝統あるメンヒル蒸留所で生まれました。熟成の過程で昔ながらの希釈やゆっくりとした還元、そして蒸留器を蒸気で加熱する現代のやり方とは逆に、今でも直火による加熱を行うなどの伝統製法で、発売されるやいなや、ウィスキーシーンにその名を轟かせました。フレンチオークのコニャック樽で5年間熟成したEDDUは、口当たりがピロロードのようになめらかで蜂蜜・マーマレード・ナツメグの香りとパニラークの味わい。ロンドンで開催の「ワールド ウィスキーアワード」にて銀賞を受賞した逸品のお買い求めは是非オンラインショップで。



ル ブルターニュ オンラインショップ

定番のヴァールドランスシリーズをはじめ、希少なアルティザンシードルなど、ブルターニュ直輸入の製品を直接お買い求めいただけます。サイト限定商品も季節ごとに見逃しません。季節のご挨拶として贈物にも是非。



cidre.theshop.jp





神楽坂の奥座敷

バー ア シードルのさらに奥、神楽坂のよりプライベートなシーンを演出するレストランは、食空間を通して日本文化のあり様を提案してきた緒方慎一郎によるデザイン。

ブルターニュの特産である「そば」と「りんご」をテーマに、シェフ貝塚 真によるブルターニュ料理が五感を満たします。新しい「ル ブルターニュ」にぜひご期待ください。

レストラン ル ブルターニュ 東京都新宿区神楽坂3-3-5 03-5229-3555

ブレッツカフェ クレープリー京都店 グランドオープン!



神楽坂店25周年の節目でもある今年、ブレッツカフェ クレープリー京都店はお世話になった三条名店街から東山の麓、若王子神社参道の小さな町屋に店舗を移し、10/20にグランドオープンいたしました。日仏の趣が調和した空間では、定番のガレットやクレープ、自家製の焼き菓子、ブルターニュ 直輸入のオリジナルシードルなどをお楽しみいただけます。

店内入り口にはビスケットなどのブルターニュ直輸入菓子をはじめ、バターサーティン、キャラメル、魚介加工品などフランス産の食材をお買い求めいただけるレピスリーコーナーが。掘り炬燵の個室は小さな日本庭園を背におくつろぎいただけます。そして2階には作山窯(SAKUZAN)のオリジナルうつわのギャラリーも併設しています。



琵琶湖から引いた疎水の流れに沿って熊野若王子神社から銀閣寺まで続く約2kmの散策路、「哲学の道」起点に位置する京都店。

哲学の道は日本の道100選にも選ばれ、起点の若王子神社は東山ハイキングコースの入口になっています。銀閣寺をはじめとする界隈の雪化粧も静謐な趣が深く、また新春の伝統行事も様々。是非お出かけください。

京都市左京区若王子町24-3 075-366-5161