



Joyeux Noël
Dec. 2022

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 / 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)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 canard

ガレット カナール

Confit de canard, fromage, champignons de saison poêlés, crème fraîche d'Hokkaido

鴨もも肉のコンフィ、旬のキノコチーズ、北海道産生クリーム



季節のおすすめクレープ

Dame orange ダム オランジュ

Beurre d'orange, oranges caramélisées, chocolat "Valrhona", zeste d'orange, glace vanille, Grand Marnier

オレンジバター、オレンジキャラメリゼ、「ヴァローナ」チョコレート、オレンジピール、ヴァニラアイス、グラン・マルニエ

[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。

île d'Ouessant ウェサン島で新年を



ウエサン島はブルターニュ・フィニステール県の西に浮かぶ、フランス最西端の島です。古いブルトン語のことわざ「ウエサン島を見る者は己が血を見る」というものがあり、航海の難所として知られてきました。海峡の入口の陸標として名高く、昔から舟歌などにも歌われています。海峡入口を示すクレアッシュ(Creac'h)灯台は1863年にウエサン島の西に建設されました。

クレアッシュとはブルトン語で「隆起・丘」を表し、海拔およそ28メートルの丘の上に建つ高さ47メートルの灯台で、ここから約60キロメートルの範囲まで光信号を発するという、ヨーロッパで最も強力な灯台です。

さらに西にも2つ灯台がありますが、どちらも洋上にあるので陸に立つものとしてはフランス最西端の灯台です。大晦日恒例の大都市でのさざびやかなカウントダウンも素敵ですが、そんな喧騒から遠く離れたここウエサンのクレアッシュ灯台で、夜空に放たれる光のリズムに合わせて新年を厳かに待つのはいかがでしょう。灯台たちが放つ光の「言葉」を理解するツアーガイドさんが、大晦日の深夜の散歩へと連れて行ってくれます。午後11時15分、カラエスの風車待ち合わせて出発です。灯台を愛するガイドさんによると、毎晩灯台たちは光線を使っておしゃべりしているのだそう。私たち人間がその言葉を理解できるのは、大晦日の夜だけ。そんな灯台にまつわる言い伝えや伝説を聞きながら、クレアッシュ灯台へと「初詣」に向かいます。

大自然が舞台となるこの場所での正装はスーツやドレスではなく、風や水しぶきと戦うウィンドブレーカー。島の後はヨーロッパ大陸、海の内こうはアメリカ大陸、その間に広がる大海原を目前に、黒と白のストライプに身を包んだ雄大なクレアッシュ灯台の足元で、真夜中のカウントダウンが光線のリズムに合わせて行われます。12時を迎えたらシャンパンで新年に乾杯!アウトドア派にはもちろん、新年の特別な夜が過ごせる夢のようなトレッキングです。



ウエサン島のビデオはこちらから。

Domaine de Kervéguen ドメヌ・ド・ケルヴェゼン



ブルターニュの北に位置するシードル農家ドメヌ・ド・ケルヴェゼン。シードル醸造所は通常、農園内に設置されていますが、ここドメヌ・ド・ケルヴェゼンは別。螺旋階段が美しい15世紀の邸宅がシードル醸造所となっています。併設されている古い厩舎が醸造所で、シードルは400リットルのオーク樽を使って熟成されています。フランスでも樽熟成されるシードルは稀で、1993年に家業を引き継いだエリック・パロンは、ワインのグラン・クリュのようにりんご品種を吟味、ブレンドしてシードルを作っています。すべてオーガニックで無濾過、二酸化炭素も加えておらず、遅めの収穫のりんごから作られるカルベディエムキュヴェは最高級のシードルと言える

でしょう。星つきレストランでも絶賛されているこのシードルは、俳優ジェラルド・バルデュも大ファンで農園を訪れています。またジャック・シラク元大統領が大変気に入ったことから、エリセ宮のソムリエが直々にカルベディエムを買い付けに来たという逸話があります。それが1997年のことで、以来エリセ宮のセラールには欠かせないシードルとなっています。



涌井ソムリエの おすすめシードル

日本初のシードルバー「バーアシードル レストラン」では、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。

ドメヌ・ドケルヴェゼン カルベディエム プレスティージュ Carpe Diem Prestige

完熟した糖度の高い有機りんごを手摘みし、シャンパン用の圧搾機で24時間かけてゆっくりと搾ることで、りんごのあらゆる香りを抽出しています。澄清後、オークの木樽で数か月発酵ののち瓶詰して瓶内二次発酵。まろやかで洗練された甘さのシードルは、2019年にテレビで紹介されて以来、大反響をいただいています。



ブルターニュ オンラインショップ

贈り物としても喜ばれるシードルとシードルボウル(2個セット)。ブルターニュ産シードル専用りんご40種類以上をブレンドし、ドライで爽やかな喉越し、香り豊かでコクのあるシードルと、美濃焼の工房とのコラボレーションで生まれた復刻版モデルのシードルボウルです。専用箱に入れてお届けします。



シードルヴァールドランスは、レブスリー・カーヴァシードルでもお買い求めいただけます。



cidre.theshop.jp



bertrand larcher le bretagne x Art Exhibition Project

Yuki Muraoka Solo Exhibition 2022/10/5(wed) – 2022/12/25(sun)

La Pomme d'Eve



 bertrand larcher
le bretagne kagurazaka

村岡佑樹 個展「La Pomme d'Eve」

期間：2022/10/5(wed)-12/25(sun)

場所：bertrand larcher le bretagne kagurazaka (バー ア シードル)

“bertrand larcher le bretagne x Art Exhibition Project”としてアーティスト村岡佑樹氏の個展「La Pomme d'Eve」を開催いたします。

店内の壁面棚をギャラリースペースとして若手アーティストに提供し、お客様と魅力的な芸術作品との出会いの場を作る企画です。

今回、村岡氏はお店のテーマでもある“リンゴ”をモチーフに選び、食べるという原始的な行為の痕跡、経過していく時間について表現しています。作品鑑賞のあとはぜひお食事をお楽しみください。

村岡 佑樹 プロフィール

1993年広島県生まれ、2011年修道高校卒業。

2016年東京藝術大学美術学部彫刻科卒業。

2018年同大学大学院美術研究科彫刻専攻修了。

幼少期から出身地である広島の背景や歴史に触れてきたことから、素朴な生活の中であっても様々な要素により構成されており、複雑なバランスによって成り立っていると認識している。

それをもとに歴史や生活の営み、物事の成り立ちなどの要素を紐解き再構築することで、ある事象を取り巻く状況や原因、時代性を明確にし、今私たちが生きていくことについて普遍性との繋がりを考察、表現している。

近年の展覧会として、

2022年個展「TheAppleofMyEye」(スタジオDO-PA-MINE /東京)、

グループ展「Rebuilding」(染の里おちあい二葉苑・BaBaBa /東京)、

2021年グループ展「ストレンジャーによるしく」(金沢アートグミ、

ほか金沢市内13 か所/石川)、「SDGs×ARTs展 十七の的の素には芸術がある」

(東京藝術大学大学美術館/東京)などがある。

