



Aôut. 2023

# 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 merguez

ガレット メルゲーズ

Merguez, tomates, aubergines,  
courgettes, œuf miroir, fromage,  
citrons confits, piment d'Espelette

メルゲーズ、トマト、長ナス、  
ズッキーニ、目玉焼き風タマゴ、チーズ、  
レモンコンフィ、エスプレット産パブリカ



季節のおすすめクレープ

## Pêche melba

ペシュ メルバ

Compote de pêches, glace vanille,  
coulis de framboise, chantilly, amandes

桃のコンポート、ヴァニラアイス、  
フランボワーズソース、ホイップクリーム、  
ローストアーモンド



【ブルツカフェ】... フランスのブルターニュ(ブルツ)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。

## Millénaire du Mont saint-Michel モンサンミッシェル1000周年



1023年にロマネスク様式での建設が始まったモン・サン・ミッシェル修道院は、2023年でミレニアムを迎えます。海と空の間にあるこの修道院は、1000年の間、さまざまな表情を見せ続けてきました。何世紀にもわたって姿を変え続け、今日のゴシック建築へと至ります。百年戦争では要塞となり、フランス革命では牢獄となったこの場所は、1979年ユネスコの世界遺産に登録され、今や毎年300万人近くの観光客が訪れるフランスで最も人気のある観光地であり、キリスト教圏で4番目に重要な巡礼地です。

当時モン・トンプ(墓山)と呼ばれたこの小島には、近年のドイツの考古学者の発見により、5000年以上前の新石器時代にもすでに人が住んでいたことがわかっています。708年に大天使ミカエルがアヴランシュ司教オバールの夢に現れ、そこに聖堂を建てるよう求めました。教会をどこに建てればいいのかわからなかったオバール司教が聖ミカエルにたずねると、岩の頂上に牡牛が繋がれているのを見つるようと言いました。その場所に100人ほどを収容できる礼拝堂の建設に取りかかり、709年に完成します。大天使の聖遺物を納めたこの最初の小さな礼拝堂は、すでにヨーロッパ有数の巡礼地となります。この最初の礼拝堂は、現在ノートル＝ダム＝ス＝テールとして修道院の地階に残されています。

1023年、手狭になったモン・サン・ミッシェルでは、ノルマンディー地方で最初のロマネスク様式の大修道院のひとつとして、さらなる建設に着手します。この壮大なプロジェクトは、1023年から1085年までの60年以上に及びました。建設に必要な花崗岩の石塊は、シヨゼー諸島から切り出されました。岩石はそこから34km離れたモン・サン・ミッシェルまで、大潮の満潮時に平底の運搬船で運ばれ、その後リスのカゴと呼ばれる木製のスロープと巻き上げ機を使って、海拔約80メートルの建設現場まで吊り上げられました。とりわけ頂上のスペースが限られていたため、まず丘の東側、次に北側と南側にクリプト(地下礼拝堂)を建設して土台とし、その上に十字架型の教会が建てられました。

13世紀、修道院の教会にラ・メルヴェイユ(西洋の脅威)と呼ばれる建物が加わり、高さ35メートルのこの三重構造の建物の最上階に回廊があります。海から80メートルの高さに位置する回廊は、空と海の間に浮かぶまさにゴシックの傑作といえるでしょう。ロマネスク様式の内陣部分が15世紀に百年戦争で崩壊すると、ゴシック・フランポワイヤン様式で再建されました。

ミレニアムを記念して、4月21日から11月まで、展示会や講演会、ダンス、コンサートなどさまざまな催し物が開催されています。中でも30点ほどの貴重な品々が展示される大規模な展覧会では、修道院の歴史をたどることができます。その中には、聖オバールの頭蓋骨を納めるために作られた、壮麗な聖遺物箱も含まれています。モン・サン・ミッシェル湾は干満の差が大きいことでも知られ、大潮の時は16メートルにも及びます。激動の歴史をもつ小島の周りでは、1000年前と変わらず今日も潮が満ちていきます。

モンサンミッシェル、ミレニアムイベント

<https://montsaintmichel.gouv.fr/programmation-du-millenaire/>



## La ferme Breizh Café ラフェルムブルツカフェ

ブルツカフェの農場【ラフェルムブルツカフェ】の野菜生産チームに加わったAlexandre アレクサンドルは、近隣の農場で育ち、6年間の農業研修の後、合理的で持続可能な市場園芸(マーケット・ガーデン)を発展させるため、生まれ育った土地の近くに越してきました。【ラフェルムブルツカフェ】の野菜は、季節のガレットからTsukemono(お漬物)まで、ブルターニュのレストランのレシピに使われます。また、アトリエ・ドゥ・ラ・クレープ(クレープ養成学校)の生徒たちにも使ってもらう予定です【アレクサンドル】農場内にあるコンテナ・カフェも、7月から夏の終わりまで営業。満開のそば畑の横で食べるガレットソシス(ソーセージのガレット)は格別です。



## 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。

## ルプティ フォセブリュット Le Pit Fausset Brut

1921年に養蜂所として創業し、いまでは年間25万本を生産するなど地元の人々に愛され続けているブルターニュ・バルベ社の「ルプティフォセ」。伝統的な品種で作られ、ドライですがライトな口当たりと、素朴でバランスが良く純粋なりんごの味わいを楽しめます。パリ農作物コンテストで14個ものメダルを獲得するなど高い評価を得ているオーガニックシードルです。



当製品は  
オンラインショップ  
で買い求め  
いただけます。



## 名古屋タカシマヤ フランス展に出展します。

ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場では、人気を誇るフランス展がカムバック。開催 11 回目を迎える「フランス展 2023 La vie est belle!〜人生は素晴らしい〜」に フランスグレム & 雑貨全 80 店が集結します。ル プルターニュは、イートインスタイルで、焼きたてのガレット、クレープをご提供するほか、ブルターニュ伝統菓子なども販売いたします。

◀ 開催期間 ▶2023年8月22日(火)〜30日(水)  
◀ 場所 ▶ジェイアール名古屋タカシマヤ 10F 催会場





# BREIZH CAFE Omotesando 25th Anniversary

ブレッツカフェ クレープリー表参道店 おかげさまで25周年！

開店25周年を迎えたブレッツカフェ表参道店。新進気鋭のヘアデザイナー、服飾デザイナーたちが競って軒を並べた開店当時から、モードの街で食を支える裏方としてスタッフ一同楽しく仕事をまいりました。駅側に店があった頃、当時は珍しかったテラスで地下ナディッフの洋書を楽しんでおられたお客様、またミヤケイツセイさんとのコラボパーティーも忘れられない思い出です。

ブレッツカフェは、有機農業、地域農業、持続可能な農業の発展につながるよう、日仏両国で日々取り組んでいます。伝統的なガレットからソバスイーツ、ソバ茶まで、さまざまな形のソバを通じて日本とブルターニュを繋いできました。

環境に優しいこの蜜源植物の評判の回復、そしてグルメのアンティテーゼとして掲げた「ソバ文化を未来へ」という活動を今日まで続けられ、支持が広がったことは、ご来店いただいた皆様のおかげと心から感謝をしています。



開店当時の表参道店



日本の皆様によって磨かれたガレットは、「世界のガレット」として広がったことが認められ、フランスの国家遺産になりました。ソバの作付け面積をブルターニュで増やしていくなど、伝統的な農業の復興にも取り組んでいくとともに、ガレット職人＝クレピエの技術を国家資格とするなど保護に取り組んでいます。

この救荒食物ソバの利用がさらに広がるよう、「ガレットのユネスコ世界遺産登録」を目指すことも目標として掲げたいと思います。引き続きどうぞよろしく願いいたします。



アトリエ・ドゥ・ラ・クレープでは毎年百名近いクレピエを養成しています。

お問い合わせ： [asato@ateliercrepe.com](mailto:asato@ateliercrepe.com) / 03-5229-3501