



Oct. 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

太古の昔から清麗潔白の象徴だった白いエルミン (冬毛のオコジョ)を、ブルターニュ公国最後の公女 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。



Happy Halloween!

季節のおすすめガレット

Savojarde

サヴォワヤード

Reblochon, pommes de terre, poitrine grillée, salade verte
ルプロションチーズ、ポテト、ベーコン、グリーンサラダ



季節のおすすめクレープ

Marron cassis

マロン カシス

Crème de marrons, sauce cassis, glace marrons, chantilly

マロンクリーム、マロンアイス、ホイップクリーム、カシスのソース



[ブレツカフェ]... フランスのブルターニュ(ブレツ)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。

Fête du Sarrasin 第2回ソバ収穫祭



「文化遺産の日」が毎年9月にあるフランスでは、各地の文化遺産が特別公開されて多くの人々が訪れる週末となります。2023年は9月16日、サン・クロンにある農園 ラ フェルムブレツカフェでも「文化遺産ガレット」を味わっていただきたいとソバ収穫祭が開催されました。

昨年フランスでは、食にかかわる職業全体の取り組みを支援する「ガストロノミーの一年」として地産地消に力を入れた年でもあり、ブルターニュ地方議会からの後援を得て多くの方達に来ていただけるイベントとなっています。

収穫祭ではソバ畑を散策したり、ソバ農家ステファン・オーヴレイさんによる説明を聞きながら刈り取り脱穀機が稼働の様子を見学できます。ブルターニュの歴史家アラン・ジュル・ショザさんからソバの起源について学ぶセミナーや、伝統的な石臼を使ってソバを製粉するアルノー・シェナルさんをゲストに迎えたガレットラボでは、用途に合わせたソバの挽き方についてのレクチャー。クレビエ職人や菜園アドパイザーによるキッズの食育アトリエでは、実際にソバを刈り取る機で、子どもたちにソバを使ってできることを体験してもらい、採れたての野菜をガレットに合わせて一緒に食べて美味しい学習を。

今年から始めた菜園の見学ツアーや作り手アレクサンドル・

フォージュさんが初めて販売する野菜直売会も品種が豊富で好評でした。生産者直売市ではさまざまな加工されたソバ製品も購入できますが、もちろんメインは炭火焼されたソーセージを巻いた「ガレット・ソシース」と農場特製のシードル・ペイズン。ブォール・エ・ベナルによる音楽を聞きながら食事をしたりと、ご来場いただいた方々には終日に渡り「ソバ」を楽しんでいただきました。

昔の刈り取り作業は近所のみなが集まって働き、食事をする地域のイベントでしたが、そんな伝統こそ「地域の文化遺産」。そんな伝統を直接体験できなくても、当日提供されたフェルム・ブレツカフェのシードルを味わってぜひ地域遺産に触れてみてください。 *当日提供されたフェルムのシードルはこちらです→



Château de Combourg コンブール城の足音



不思議な伝承や伝説が数多く残るブルターニュ。コンブール伯爵ルネ＝オギュストの子として、ブルターニュのサン・マロに生まれたフランソワルネ・シャトーブリアン(1768年～1848年)は、フランス・ロマン主義の父と言われる文豪であり、革命中反骨の文士としてまた外交官としてフランス史に鮮やかな足跡を残しています。彼が7歳の時に移り住んだコンブール城。幼いころ眠れぬ夜に耳をすますと、どこからともなく細い猫の鳴き声とカチャ、カチャという乾いた足音が聞こえてきた...とシャトーブリアンは回想録で語っています。城の伝説によるとこれは300年ほど前に亡くなったコンブール伯爵マロ＝オギュスト・ド・コエトケンの足音なのだとか。1709年のマルパケの戦いで脚を失い、木製の義足をつけていたコンブール伯爵マロ＝オギュスト・ド・コエトケンの足音なのだとか。

ブル伯爵は城で亡くなり、黒猫を伴って塔の階段に出没すると言われています。中世には魔除けとして建物床下に黒猫が埋葬される習慣があったそうでコンブール城の修復中にトゥール・デュ・シャ猫の塔の隠し階段で14世紀の黒猫のミイラが実際に発見されています。

作家が幼時の印象を書き留めたのか、事実だったのか。不思議な話に驚かない人が今でもいたりするブルターニュですが、例えばハロウィーンの日にはカボチャを灯して訪れる人を驚かせる風習は、村はずれの集落だけで残ってたと戦前生まれのお年寄りから子供時代を振り返って話していました。

家の庭か道路か、先に進めるのか不安になりながらノワトリを避けつつ1キロ半ほどと車でくねくね進む先の集落。そんな場所にはケルトの風習が根強く残っていたのかもしれないね。



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。

シードル ペイズン 5%

Ciche Paysan / La Ferme Breizh Café

伝統製法を守り続けたシードル造りで、小さな醸造所ながら地元ファンから根強い人気を誇る醸造所「フェルム デラント」に、ブレツカフェが特別にオーダーしたフェルム(農場)限定シードル。15種類の有機りんごをブレンドし、口に含むとすっきりとした酸味と切れ味の良い収斂性、心地よい苦味の余韻があるドライな味わい。フランスの納屋から直送されたような逸品です。



当製品はオンラインショップでお願いします。



レビスリールブルターニュ

シードルをはじめとしたブルターニュの特産物が揃うレビスリールブルターニュ。

今月は特産のバタービスケットと塩バターキャラメルハロウィン限定パッケージを展開中。

大容量のビスケット ファミリーパックをはじめ、ちょっとしたギフトなどにおすすめの「ブティック ポワット(¥660)が人気です。

(全国配送も承ります。)



営業時間: 11:00-20:00 無休





Omotesando 25th Anniversary

開店 25 周年を迎えたブレッツカフェ表参道店。
皆様のおかげで伝統的なガレットから
そばスイーツ、そばウイスキーなど様々な形
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への支持を
これからもどうぞよろしく願いいたします。


BREIZH CAFÉ
LA CRÊPE AUTREMENT


LA FERME BREIZH CAFÉ
SAINT-MALO

ATELIER
DE LA
CRÊPE
SAINT-MALO