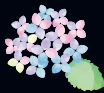




Jun. 2024

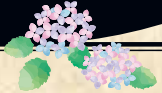


La Gazette du Bretagne

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

太古の昔から清廉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。



【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。

季節のおすすめガレット
Galette St-Jacques-ratatouille
ホタテとラタトゥイユのガレット

Noix de St-Jacques, ratatouille,
fromage, pamplemousse,
salade verte, sauce agrume

ホタテ貝柱のボワレ、ラタトゥイユ、
チーズ、グレープフルーツ、
グリーンサラダ、柑橘のソース



季節のおすすめクレープ

Crêpe citron
クレープ シトロン

Crème de citron, glace au lait,
chantilly, citrons confits, crumble,
zeste de citron, menthe

レモンカード、塩ミルクのアイス、
ホイップクリーム、レモンコンフィ、
クランブル、レモンゼスト、ミント

Les tombées de la nuit レ・トンベ・ドゥ・ラ・ニュイ



大道芸フェスティバル Les Tombées de la nuit
(レ・トゥンベ・ドゥ・ラ・ニュイ)が、7月2日
から7日まででレンヌで開催されます。自転車
でアクロバティック・パレエをしたり、超小型車
でロードムービーを流したり...様々なパフォーマ
ンスが4日間にわたって市内の街路、広場、公園
など町中のいたるところで繰り広げられます。
このフェスは夏に休暇を取らないレンヌ市民や
ブルトンの首都でもあるレンヌを訪れる観光客
の期待に応えるため、ブルターニュ高等法院広
場を開催の中心地として始まりました。当時、レン
ヌには文化的な運営組織がなかったため、観光局
にはイベントの企画を依頼し、新任のディレクターであるジャン＝ベルナル・ヴィゲッティが
芸術監督を務めることに。彼はこのフェスを「今時のブルターニュ」の見本市のようにしたいと
考え、夕暮れ時、ブルターニュ高等法院広場で行われる主要なスペクタクルの前に、中庭や
歩行者天国の通りなどで、音楽、演劇のショーを行うことにしました。



その結果、「レ・トゥンベ・ドゥ・ラ・ニュイ」は、その第1回目から、舞台芸術と
大道芸と口承芸術の祭典として、当時としては珍しい野外創作をさせたフェス
の先駆けとなったのです。40のカンパニー、約100のパフォーマンス、
ダンス、バントマイム、音楽、サーカス、テレビドラマのような演劇作品が
繰り広げられ、あちこちで屋台も立ち並びます。一番大変なのは膨大な
選択肢から何を見るかを選ぶことです。大変質の高い作品を、散歩しながら
気軽に見ることができ、街とアーティストと人々が一体化し調和している素
晴らしいフェスティバル。夏のはじまりにぜひ。



La Ferme Breizh Café ラ フェルム ブレッツカフェ (農場) だより

モンサンミッシェル湾が始まるグルーアン岬からサンマロに向かう
沿岸に Verger (果樹園) という地名が続きます。リンゴ栽培が
盛んであったろう名残に Chapelle du Verger という礼拝堂
があるほど。そのサンクローンの農場 La Ferme Breizh
Café に植えられたリンゴの樹が 1000 本になっています。



強い海風を遮る樹林帯が大きくなる
までは、リンゴの木の成長もゆっくり。
リンゴの花が終わって小さな実が
見えるようになってきました。

それぞれの幹の間が 10 メートルもあり、緑肥で土づくりをしながら夏場
にソバを育てています。果樹園を造り育てているのは写真左のステファン、
草刈りに追われる合間にちょうどソバを撒き終わり芽が出たところです。
野菜チーム(マノン、アレクサンドル)も芽出しと移植が追いついて忙しい
シーズン。珍しい野菜も多く、どう調理して季節の野菜ガレットに?とクレープ
学校の生徒たちの頭を悩ませます。このフェルのリンゴが使われている
シードルパイザン、ぜひ日本のクレープリーで楽しみたい。



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。

シードルパイザン/ラ フェルム ブレッツカフェ *Cidre 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、ブレッ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。

当製品は以下でお買い求めいただけます。
レブスリー ラ フェルム ニュ
カーヴァ シードル
オンラインショップ



夏のシードルギフト

ル ブルターニュオンラインショップでは、6/7より夏ギフト
キャンペーンを開始。対応商品はギフト包装をして発送
いたします。(熨斗対応もいたします)

ロングセラー「ヴァル ド ランス」の小瓶セットや、醸造所
がそれぞれのアプローチで造るこだわりのクラフトシー
ドルセットなど、魅力的なセットを多数ご用意いたしました。



当キャンペーンは
7/31 まで。大切な方
への贈り物にぜひご
利用ください。
※クール便も対応可

cidre.theshop.jp



ロープウェイで天空のお花畑へ！ ― 中央アルプス千畳敷カール

(K2さんからの情報です)



登山の魅力はなんといっても非日常体験ができること。
右に左に広がる雄大な山岳景観を眺めながら雲の上に続く道を行く気持ちよさは格別だ。
高い山であればあるほどアクセスへのハードルも高いイメージだけれども、ロープウェイだけで一気に登ってしまえる山も多い。

そのひとつが中央アルプスの木曽駒ヶ岳。
ロープウェイの終着駅千畳敷駅を降りると、そこは標高2600mの別世界。

シナノキンバイと千畳敷カール

大輪の黄色で梅に似た花を咲かせるシナノキンバイ(信濃金梅)は、千畳敷の代表花。

高山植物の宝庫として知られている千畳敷カールには、夏の間約150種類もの高嶺の花たちが色とりどりに咲き乱れ、高地の清涼な空気の中40分の遊歩道周遊を体験できる。

森林限界より上部に生育する高山植物は、2万年前の氷河期の生き残り。

厳しい自然環境の中に咲く花々はどれも可憐で、風にそっと揺れる色とりどりの花が、気持ちを穏やかにしてくれる。
運がよければ特別天然記念物のニホンライチョウなど、日本アルプスに生息する貴重な生き物に出会えるかも。

チングルマの花(画像右)

横に這うように伸びて、広く大地を覆い、太陽光線を浴び枝を伸ばして花を咲かせる。チングルマは花ではなく木なので寿命は長く、何十年もかけて広く伸びる。

コイワカガミ(画像左)

6月頃から千畳敷で見ることのできる花。淡紅色の美しい花冠をかぶった姿がとても可愛い。



木曽駒ヶ岳の麓、大芝高原にある「味工房ガレットカフェ」ではそばの名産地ならではの美味しいガレットが味わえます。温泉やコテージ、キャンプ場を完備している大芝高原で、前日泊や下山後にぜひお立ち寄りください。東京からなら高速バスで駒ヶ岳ロープウェイ(しらび平駅)行きの路線バスに乗り換えるか、電車ならJR飯田線の駒ヶ根駅で下車、駒ヶ根ロープウェイ(しらび平駅)行きの路線バスにお乗り換えください。

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

0265-98-7607

木曽駒からならJR飯田線北殿駅下車

まっくんバス(周回バス)を利用

味工房ガレットカフェの今月のおすすめ

《シリエンヌ》

南箕輪村産そば粉を使用した生地に、みずみずしい北海道産モッツアレラチーズ、セミドライトマトやアボカド、旨味豊富な生ハムなどをのせ、仕上げに香り高いバジルソースをかけました。



🇫🇷 京都伊勢丹 フランス展に出店します！

2024年7月30日(火)~8月5日(月)

詳細は後日SNSにてご案内

