



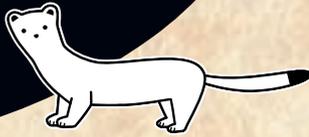
Août. 2024

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。



季節のおすすめガレット

Sicilienne シシリエンヌ

Mozzarella d'Hokkaido, avocats, tomates confites, roquette, jambon cru basque, sauce basilic

北海道産モッツァレラチーズ、アボカド、セミドライトマト、ルッコラ、バスク産生ハム、バジルソース



季節のおすすめクレープ

Pêche melba

ペシュ メルバ

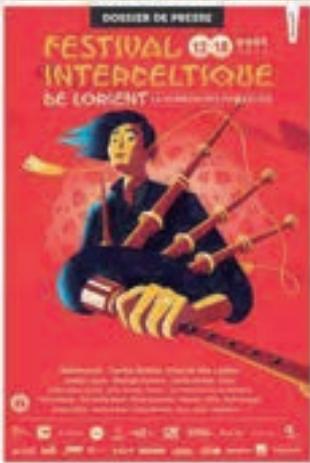
Compote de pêches, glace vanille, coulis de framboise, chantilly, amandes grillées

桃のコンポート、ヴァニライス、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。

Festival Interceltique インターケルティック・フェスティバル



ブルターニュ南部海辺の町ロリアンで毎年 8 月に開催されるインターケルティック・フェスティバル。1971 年にコルヌミュージ(バグパイプ)祭りとして始まったこのフェスティバルは、世界最大級のケルト音楽の祭典です。

ブルターニュはもちろんのこと、スコットランド、アイルランド、ウェールズ、コーンウォール、マン島、スペインのアストゥリアス州、そして米国、カナダ、オーストラリア、ニュージーランドなどから 5,000 人を超えるミュージシャン、シンガー、ダンサー、ビジュアル・アーティスト、学者、映画制作者が参加する一大フェスティバル。2023 年には約 95 万人もの観客が集まったこの音楽祭のコンセプトは、「ケルトゆかりの国々によるオープンで国際的な表現の場」。それは伝統的な文化は固定されたものではなく、互いに影響し合い、創り上げられていくものだという考えのもとに開催されています。伝統音楽からフォーク、ロック、ジャズ、そしてオーケストラ作品まで、ケルト音楽があらゆる音楽形態で演奏され、パレードやコンサートを街中のいたる所で毎日見ることができます。夏のブルターニュには欠かせない「夜のダンスパーティー」フェストノズでは踊りに参加することができ、ケルト楽器のマスタークラスが開かれ、コルヌミュージ、アコーディオン、ケルトハーブ、ドラム、バグパイプバンドのコンクールも予定されています。

映画、美術、ダンス、歴史、文学などさまざまな分野のイベントも加わり、夏のフランスに音楽祭多しといえども、ロリアンのこのフェスティバルは多様性という点で他とは一線を画しているといえるでしょう。8 万人以上の観客がロリアンの街を練り歩くケルト民族のグランド・パレードは全国放送 France 3 で放送され、毎年 140 万人の視聴者が楽しみにしています。今年のフェスティバルは 8 月 12 日から 18 日まで。「ケルト」を合言葉に世界のいろいろな国や地方と交流することができる、ロリアンが熱気に包まれる 1 週間です!



Fest Noz フェストノズ



フェストノズ(ブルトン語で「夜の祭り」)は、ブルターニュでは一年中いたる場所で行われるチェーンダンスパーティーです。2012 年にユネスコの無形文化世界遺産に登録されました。1930 年ごろまでは、ことあるごとに近隣の村人が集まってフェストノズを開催していました。

17 世紀から 18 世紀の記録を見ると、当時ブルターニュではダンスが非常に盛んで「ダンスへの情熱をこれ以上高めた民族はいない」とも記述されています。

ブルターニュの農村社会では元来、収穫、脱穀、ジャガイモやリンゴの収穫などの農作業の終わりを踊りて締めくくり、踊ることで畑仕事の疲れを癒していました。また踊りが「実用的な機能を持つ」こともあり、脱穀場の地面を修復するときなどは、踊りながら木靴で地面を踏み固めていました。パルドン祭などの宗教行事や結婚式も、ダンスをする大きな機会でした。人々は教会を出るとすぐに踊り、宴会場へ向かう途中でも踊り、農場では肉が焼けるのを待つ間にも踊ったのです。若者たちにとって重要な出会いの場でもありました。時代は変わっても、和やかに打ち解けた雰囲気や、人と人の出会い、そして楽しい祭りの空気を皆で共有する精神は変わりません。

楽しい輪に入り込んで、皆さんも見よう見まねで踊ってみませんか。

公式サイト→



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。

シストル エクストラ ブリュット ナチュラル Sistrul Extra Brut Nature / Des Bouteilles a lamere

日本初上陸のシードル「シストル エクストラ ブリュット」は無農薬栽培されたりんごを、土着の酵母のみを使用しゆっくりと発酵。

コルヌアイ地域特有の苦みと酸味を持つ品種を使用し、スモーキーなフレーバーに微かなヨード、口にも含むとりんごの心地よい苦味、酸味に支えられたエレガントな辛口は、牡蠣や甲殻類との相性も楽しめます。

当製品は以下でお買い求めいただけます。

レブスリール ブルターニュ(神楽坂)
カーヴアシードル(表参道)
オンラインショップ



ブルターニュ直輸入自然派シードル

ワインと同様、シードルにも「テロワール」という概念があり、各地で異なる土壌や環境、根付いた品種と醸造法により独自のシードルが生まれます。特に自家栽培のりんごを使って自家醸造をする「クラフトシードル」にご注目。ル ブルターニュ オンラインショップではヴィンテージワインのような職人的で高品質なブルターニュ産シードルを直接買い付けしています。



ここでしか手に入らないシードルを、ぜひ飲み比べてお気に入りのシードルを見つけてください。

cidre.theshop.jp



10^{ÈME}

ANNIVERSAIRE

ブレッツカフェ 京都
おかげさまで 10 周年!



BREIZH CAFE KYOTO

三条名店街で始まった京都店、
若王子神社参道に移転後も
ご愛顧いただきおかげさまで 10 周年。
緑とせせらぎに
残暑やわらぐ東山へぜひ。



WEBSITE



🇫🇷 日本橋高島屋 フランス展に出店します!

2024年8月30日(金)~9月9日(月)

詳細は後日SNSにてご案内

