



Oct. 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。



【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。

季節のおすすめガレット

Savoyade

サヴォワヤード

Reblochon, pommes de terre, poitrine grillée, salade verte

ルブションチーズ、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

Belle Hélène

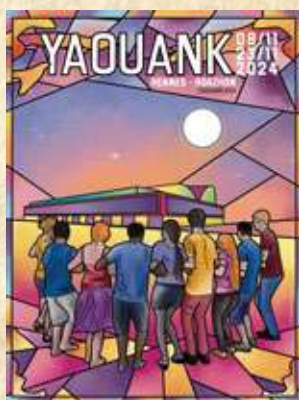
ベル エレーヌ

Poires au sirop, glace vanille, chantilly, chocolat "Valrhona", amandes grillées

洋ナシのコンポート、ヴァニラアイス、ホイップクリーム、ヴァローナチョコレート、アーモンドロースト



YAOUANK ヤウアंक 2024



芸術の秋、レンヌでは 11/8 から 23 日まで、毎年恒例となったヤウアंक音楽祭が開催されます。ブルターニュ伝統のフェスト・ノズという夜のダンスパーティーの現代版とも言えるこのフェスティバルは、音楽やダンスを通してブルターニュの文化を盛り上げて行こうというもの。

ブルトン語「ヤウアंक」は「ヤング」と同義で、ブルターニュの伝統に新しい息吹を吹き込み、現代のブルトン文化の若さと活力を奨励する目的を象徴しています。若者たちの新たな創造力によって伝統を現代化しようという試みは 1999 年に始まりましたが、レンヌ市中心部のリバルテ・ホールでは 5,000 人が踊り、イベントは大成功を収めました。以来毎年 11 月に行われるこの音楽祭には 15,000 人以上の観客がレンヌに集まり、伝統的なブルトン音楽と現代的な要素を融合させた国内外のアーティストによる多彩なプログラムが企画されています。またケルト音楽、ケルト・ロック、ケルト・パンクなど、ブルターニュの音楽遺産を引き継いだジャンルを取り上げることも多く、加えてサークル・ダンスやカップル・ダンスなど、伝統的なブルトン・ダンスも披露されます。

秋の 3 週間、レンヌ中の主要なイベント会場やレンヌ近郊の町を巻き込んで開催され、最終日の 11/23 には、初代に成功を収めたリバルテ・ホールにて、ヤウアंक・フェスティバルの閉会フェスト・ノズが行われ、会場は 12 時間に渡り音楽とダンスの熱狂の渦に包まれます。木々も色づく田園風景も美しいこの季節、旅計画にぜひ加えてみてください。



浦井ソムリエの 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浦井稔が今月の おすすめシードルをご紹介します。

ポワレ ドンフロンル ドワイヤン

Poûlé Domfront Le Doÿan / Poûloy-Ferme des Grimoux

樹齢100年以上の高木の洋梨(ブラン・ド・ブラン種)単一で作られた洋梨の微発泡酒。手摘みで収穫された洋梨を上着酵母で発酵。炭酸ガスを添加せず、きめ細かい自然の泡がエレガント。アルコール度数も4%と低めで、洋梨のさわやかな酸味とフルーティーな味わいが楽しめる軽やかなポワレです。最高の品質が認められ、数々の賞を受賞。厳しい基準を満たしたAOC認証も取得しています。

当製品は以下で買い求めいただけます。
レビスリールブルターニュ(神楽坂)
カーヴァシードル(表参道)
オンラインショップ



Concours de l'amateur crêpier アマチュア・クレーピエ コンクール



ブルターニュ各地で開催されるソバ収穫祭。サン・クロンのブレツカフェ農園では 9 月 14 日に開催され、ソバ復興の担い手を長期的に増やせるプログラムが用意されました。

その目玉企画が第 1 回ベストアマチュア・クレーピエ・コンクール。会場となっているブレツカフェ農園で採れた食材を使用して、ガレット・ソーシスや、ガレット・コンプレットを作り、プロの審査員の前で腕比べです。

ガレットと切っても切れない大事なパートナーであるシードルも外せません。ブルターニュを中心としたシードル農家の方々のお話を聞きながらさまざまなシードルの試飲を、そして元ソムリエでリンゴの魅力の虜となった「ボムリエール」ヴィルジニー・トマさんによる講演会でシードルの魅力が深まります。

親子のための五感を使った「ソバ」感覚ワークショップでは子ども向けのクレープ作り。また農園見学、そばの歴史の講義や脱穀体験など、大人も子どもも楽しめる一日はソバの魅力をさまざまな角度から楽しめたことでしょう。

夜は軽快なバンドの生演奏とともに、納屋の屋根の下のディナーというこの収穫祭に行きませんか? クレーピエールコンクール参加の前に、アドリエドゥラクレープでの講習会もぜひ! 詳しくはこちら→→



ルブルターニュ オンラインショップ

果実を原料とする発泡酒としては、シードルと並んで人気の洋梨で造られる「ポワレ」。すっきり爽やかでみずみずしい味わいは、どのお料理にも合わせやすく、味覚の秋の食卓におすすめです。



ルブルターニュオンラインショップでは、現在ポワレフェアを開催中。自然派のバイオニアが造る職人的なポワレなど、バイヤー厳選の商品を送料無料でお届けします。

cidre.theshop.jp





「ガレット ハンティング」 ～長野伊那谷サイクルーツリズム



e-バイクで楽々サイクリング



地域起こし協力隊でガレットによる活性化を提案し、南箕輪村に移住した楠好延さん。村営だった「味工房ガレットカフェ」は、楠さんチームに民営化後もルプターニュが監修しています。

産そば粉の本格ガレットの調理を見学。できあがった絶品ガレットを実食します。そしてサイクリングの最終地点となるイベントスペースでいよいよガレットづくりに挑戦します。

全行程は約6時間。アルプスや天竜川など、伊那谷の雄大な景色を眺めながらの走行距離25kmの自転車旅ですが、電動アシストのe-バイクを使用するので、体力に自信のない方も安心。また、小さなお子さんはキャリアに乗せて走るなど、参加する方の年齢や体力に合わせたコースへのアレンジも応相談とのこと。3人以上のお申込みから、貸切ガイドの受付も可能です。

お申し込みはこちらから→

“日本で最も広い谷”とも言われ、野菜に蕎麦、乳製品に畜産など多くの農畜産物の産地が地域一帯に広がる食の宝庫、伊那谷。

このフィールドを生かして、「雄大な景色を楽しみながら、この土地が育む『食』の豊かさを感じてほしい」との想いで開発されたツアーが、「伊那谷の『美味しい』を集めてガレットに！」です。

地元ガイドが案内する、知る人ぞ知る絶景サイクリングコースを疾走。途中畑に立ち寄り、生産者から旬の農産物を購入したり、ガレットの名店で「理想の味」を実食。

そして揃えた食材でガレット作りまで丸ごと体験できるプログラムです。この企画の大きなテーマとしているのが「フードハンティング」。

伊那谷では、四季折々の旬の農産物が収穫できます。このプログラムでは、野菜農家・果樹農家など、ガレットの具材に使用する食材をハンティングできるコースを回ります。

また、プロがつくったガレットを食べてみるのも「ハンティング」の一つ。当ツアーでは道の駅にある伊那谷ガレット文化発祥の草分け「味工房ガレットカフェ」に立ち寄り、南箕輪村



野菜農家さんにて新鮮野菜を購入



手に入れた食材でガレット作りに挑戦



2024 信州大芝高原イルミネーションフェスティバル 2024.10.5 (土) -10.26 (土)

長野県でも屈指と言われる恒例イベント。信州大芝高原の約4万平方メートルもの広大な敷地に手作りの優しい光が灯り、県内外から毎年10万人以上の人を訪れます。敷地内の味工房ガレットカフェでのお食事どうぞ。



長野伊那谷観光局

