



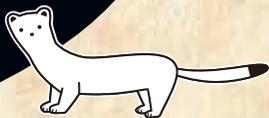
Jun. 2025

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。



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、アヴォカド、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

Crêpe citron クレープ シトロ

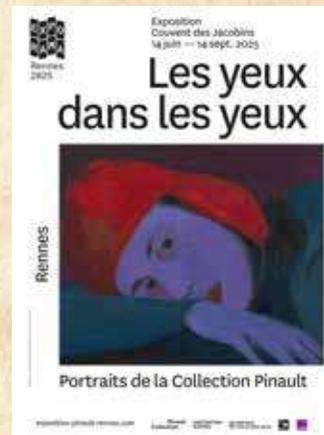
Crème de citron, glace au lait, chantilly, citrons confits, crumble, zeste de citron, menthe

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



【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。

Collection Pinault ピノール コレクション -芸術に何ができるのか?-



6月14日から9月14日まで、レンヌのクヴァン・デ・ジャコバンでは、2018年、2021年、2023年に引き続き、世界最大の現代美術コレクションであるピノール・コレクションから90点以上の作品を展示する展覧会「Les Yeux dans les yeux」(瞳の中の瞳)を開催します。

フランソワ・ピノールは1936年ブルターニュのコート＝ダルモール県で木材会社を営む家に生まれました。父の会社を売却したのち、「ピノール建設」を創業、次第にラグジュアリー系事業へと参入します。ピノールが最初に美術作品を手にしたのは1972年、それはポール・セリュジエ(1864-1927)の《ブルターニュの農園》(1891)でした。まばゆい光が印象的な農園の家の前で、一人の女性と二羽のガチョウが描かれている牧歌的な絵は、彼に祖母を思い出させたそうです。彼の作品収集は故郷を懐かしむところからはじまり、次第に20世紀の美術へと目を向けていきます。実業家として成功しながら、アートコレクターとしてアーティストと交流し、作品と向かい合うと言うピノール。50年のあいだに集めた現代アート作品は現在1万点にも及び、パリの美術館「ブルス・ドゥ・コメルス」に収蔵されています。

21世紀になって役目を終えた証券取引所が建築家、安藤忠雄らによって2021年に美術館に改装されたこのパリの新しい名所も訪れたいですね。

その中から作品が選び抜かれた今回のレンヌ企画展。「肖像とまなざし」をテーマとして、現代の芸術を反映した90点以上の作品(絵画、彫刻、素描)が展示されます。「Les Yeux dans les yeux」(瞳の中の瞳)というタイトルが示すように、鑑賞者と顔との対話を生み出すもの。ピノール・コレクションの作品の半数以上は、人物像を扱っています。この根源的な主題が作品を通して、人間という存在を、他者の目を通して私たちに引き合わせるのです。これらの顔は「芸術に何ができるのか」という問いに対して、それぞれ見る人に答えを示してくれるでしょう。

Les P'tits Bateaux 免許不要のクルージング



©Les Petits Bateaux

レンヌ市中心部の緑豊かな公園「ブライリー・サン＝マルタン」では、水上アクティビティ「Les P'tits Bateaux(レ・プティ・バトー)」を楽しめます。

ブルターニュで地元生産されているこの小さな電動ボートは操縦に免許は不要。最大時速8kmの静かで安全な乗り物として自由に航行できます。

1時間のクルーズでは北サン＝マルタン方面の運河を進み、のどかな田園風景を楽しんだり、2時間以上のクルーズでは水位を調整するための閘門(こうもん)を通過するルートが含まれることも。

3時間のクルーズでは2つの

閘門を通過し、北のシャルポニエール閘門方面に進むか、市内中心部を訪れ、サッカースタジアム「ロアゾン・パーク」へ向かうことができます。家族や友人と共に、都市の喧騒を離れて自然を満喫でき、市内観光、釣り、水上でのリラックスタイムなど、さまざまな楽しみ方が可能です。



©Les Petits Bateaux



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。

シードル ヴァルドランス オーガニック Cidre Val de Rance Biologique (4%)

有機りんご40種類以上の一番搾り果汁をブレンドし砂糖や水など何も加えず自然発酵させた天然のおいしさそのままのシードル「ヴァルドランス」。緑のラベルの中辛口は、フルーティーさが凝縮された豊かな香りにキリッとした爽やかな喉越しとココのある深い味わい。鶏肉の煮込み、ハムやチーズを使った料理などとよく合います。

当商品は以下でお買い求めいただけます。

レピスリールブルターニュ(神楽坂) カヴァーシードル(表参道) オンラインショップ



ルブルターニュ オンラインショップ



7/31まで、夏のシードルギフトキャンペーンがスタートしています。対象商品はギフト梱包をしてお届けいたします。(熨斗対応も可)人気のノンアルコールシードル「ボムビオ」は、飲みきりサイズの小瓶セットなど、

バリエーションも増やしました。最終お届け日は8/10。大切な方への贈り物にぜひご利用ください。



← ONLINE SHOP