



Avril. 2026

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。



【プレツカフェ】... フランスのブルターニュ(プレツ)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。

L'île de Sein 風と灯台の島-サン島



ブルターニュの西端、ラ岬の沖合に横たわる全長わずか2キロの細長い逆S字の線、それがサン島です。

平均標高1.5メートルという低さから、海に浮かぶ「クレープ・ダンテル(薄焼き菓子)」と呼ばれるこの島は、遮るものない空と雄大な海が溶け合う絶景の地にあります。周辺は無数の岩礁と沈没船が眠る航海の難所として知られ、点在する灯台たちが今も力強い光で船を導いています。

島に降り立つと、まず目を引くのが色鮮やかな錨戸を持つ白い家並み。獲れたてのオマール海老を手づかみで豪快に味わえる、いかにも港町らしいビストロも顔をのぞかせます。防波堤の背後で家々が潮風を遮るように迷路のような路地に身を寄せ合っています。

中には幅がわずか85cmという路地もあり、これは「樽一つがやっと通れる広さ」という、島ならではの知恵から

生まれたものです。港を離れると、そこには木のない低い草原が広がります。標高は6mほどでも大潮のときには海に覆われることもあり、石積み低い壁が小さな畑を守っています。

その先には、浸食で削られた岩々とともに堂々と立つ灯台、そして素材なサン=コランタン礼拝堂の姿も。かつては航海の安全を願い、風向きに合わせて聖人像の杖を回したとも伝えられています。

この島の歴史に刻まれているのは、過酷な自然に抗い、手を取り合ってきた島民たちの不屈の精神。かつて飢饉の中でも数百名の難破者を温かく迎え入れ、第二次世界大戦時にはド・ゴール將軍の呼びかけに応じ、全島の漁師たちがそれぞれの船で海を渡り124名全員がロンドンに到着しました。

どんな困難にも立ち向かう島の人々の結束は強く、嵐に耐えるため寄り添うように家々が建ち並ぶ風景に、それがよく表れています。その厳しい島暮らしへの補償として、17世紀財務大臣コルベールの時代から今もなお固定資産税が免除されています。「サン島を見る者は、自らの最期を見る」と古くから恐れられた激流の果てには、伝説の都「イス」を彷彿とさせる水面ギリギリの神秘的な風景と、本物のブルターニュの鼓動が息づいています。海底に眠る巨大な遺跡の発見を経て、この地は今、太古の記憶と現代の暮らしが交差する、いっそう特別な場所となっています。

Vestiges au large de l'île de Sein サン島沖 海底遺跡



サン島沖の海底で、巨大な石の構造物が発見されました。約7,000年以上前のもので、カルナックの巨石遺跡よりも古く、この地に人々が定住していた証拠とされています。発見のきっかけは、地質学者イヴ・フーケによる海底地図の分析でした。彼の指摘で2022年に潜水調査が行われ、潮流の激しい海域の水深約8メートルで石の構造物を確認。翌年の調査で、全長120メートル以上の「壁」と、2列に並ぶ石列が明らかになり、人為的な構造物と判明しました。

なぜ海中にあるのか——この場所はかつて陸地で、氷河期後の海面上昇により水没したためです。約7~8,000年前に築かれたと推定され、カルナック遺跡より約1,000年古いとされています。この発見から想起されるのが、満月の夜に鐘の音が海底から響くとも語られ、「今回の発見こそイスではないか」と想像をかき立てています。

この発見は、人々がはるか昔からこの地で工夫して暮らしていたことを示しています。かつて人々が迫りくる海と対峙し、知恵を絞って築いた巨大な壁。今回の発見は「沈んだ都」の伝説を現実的に近づけました。謎多き海底遺跡の解明に、世界中の研究者が注目しています。



季節のおすすめガレット

Galette crevette

ガレットクルヴェット

Crevettes "ange" poêlées, purée de céleri-rave, tomate, pois gourmands, fromage, baie de Batak

天使エビのポワレ、根セロリのピューレ、トマト、スナップエンドウ、チーズ、パタックベリー



季節のおすすめクレープ

Paimpalaise

パンボレーズ

Fraises, myrtilles, glace au lait, chantilly, caramel au beurre salé à la crème, crumble framboise, menthe

苺、ブルーベリー、ミルクアイス、ホイップクリーム、クリームキャラメル、フルーツ、フランボワーズクランブル、ミント



涌井ノムリエの 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ノ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 キュヴェ ギルヴィック

Cidre Cuvée Guilleux / Distillerie du Gornello

ブルターニュ地方特有の希少な青りんご(ギルヴィック種)のみで造られる、爽やかでフルーティー豊かな味わい。はちみつテイストと青りんごの酸味のバランスが絶妙で、ハーブやスパイスを使った料理のほか、柑橘のデザートなどと好相性。りんごは栽培期間中農薬不使用、炭酸ガスや酸化防止剤を使用しない自然派シードルです。

当商品は以下で買い求めいただけます。

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



ルブルターニュ オンラインショップ



アルコール0.0%、お子様や妊娠中など皆さんでお楽しみいただける「ボムピオ」。オンラインショップでは、ルブルターニュの開店30周年を記念し、小瓶250mlのセットを販売中です。はじけるフレッシュな香りと、シードル用りんごのコクが織りなす上品な甘

み。口にした瞬間、その豊かさに驚かされます。当商品は送料無料でお届けいたします。



← ONLINE SHOP



✦ bertrand larcher
✦ le bretagne kagurazaka

30 ans!

ルブルターニュ神楽坂 おかげさまで30周年!