



janvier 2021

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 / 銀座店 / 新宿店 版

太古の昔から清潔白の象徴だった白いエルミン (冬毛のオコジョ)の黒い尻尾を、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

Galette crabe

ズワイガニのガレット

Crabe, épinards, tomates confites, fromage, sauce béchamel, sauce corail de crabe

ズワイガニ、ほうれん草、セミドライトマト、チーズ、ベシャメルソース、蟹味噌のソース



季節のおすすめクレープ

Suzette yuzu

柚子とミカンのシュゼット

Beurre d'orange, mandarine caramélisée, zeste d'orange, chocolat Valrhona "Inspiration yuzu", glace vanille, Triple sec breton

オレンジバター、ミカンのキャラメリゼ、オレンジピール、刻んだ柚子風味のヴァローナチョコレート、ヴァニラアイス、トリプルセックブルトン



[ブルツカフェ]... フランスのブルターニュ(ブルツ)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。

✦ Chandeleur シャンドルール、クレープの日



日の出©rtb_BERTHIER-Emmanuel

日本では古来より、初日の出とともに歳神様が降臨されるとされ、おめでたいと考えられていました。初日の出を拝むことはこの一年の豊作や、無病息災、幸運などを祈る意味があります。フランスでも同じように、年の初めに一年の繁栄を願う慣わしがあります。2月2日シャンドルール、別名「クレープの日」です。この日はクレープを焼いて食べる日として、フランス人に親しまれています。大人も子どもも大好きなクレープは、一年の繁栄のシンボル。日毎に日足が長くなっていくこの時期、黄金色でまるいクレープが太陽を思わせ、暗くて寒い冬の終わりと春の訪れを想起させるからだといわれています。冬の種まきはこの時期に始まり、あまった小麦を粉にしてクレープにしています。

シャンドルールの語源はシャンデル(ろうそく)からきていて、古くはケルトや古代ローマに起源をさかのぼります。冬の終わりに豊穣を祈り、大地を清め、初春の光を敬うお祭りでした。5世紀、キリスト教の繁栄を祝うローマ教皇ゲラシウス1世(在位492年~496年)が、民衆と共に祝えるイベントを作るため、シャンドルールをカトリックに取り入れしました。以来、キリスト誕生から40日目にあたるこの2月2日は「聖母清めの祝日」と定められ、聖母マリアが幼子イエスを連れ、エルサレムの神殿に向かい清めの儀式を受けた日とされています。ゲラシウス教皇もこの日は巡礼者たちにクレープをふるまったそうです。

ここでクレープの作り方。卵ときび砂糖をまぜて牛乳を入れ、さらに小麦粉を加えて混ぜあわせませ。あまりかき混ぜすぎないのがコツ。濾し器(アミで代用可)でこせば生地が出来上がり。

火加減は強火、フライパンにバターを入れて薄く広げるようにして焼きましょう。そろそろかな?(約2分)と思ったらそのままフライパンから取り出せばOK。上手にできたら表面にもたっぷりのバターを塗ってキビ砂糖をかければ、だれもが愛する“Beurre Sucre(プールシュクル)”=バターとお砂糖のクレープ=の完成です。熱いうちに是非召し上がって下さい。初日の出のようにおめでたい日に食べるクレープ、今年はぜひ自分たちでチャレンジして、健康と幸せを願いながら大切な人と一緒に美味しいひと時を過ごしてはいかがでしょうか?

✦イベントのお知らせ。レブスリール ブルターニュでは1/30(土)にクレープフェアを開催予定。ぜひご来店ください。

✦ Breizh Café ブレツカフェ -ブルターニュの食材をめぐる60のレシピ



モン・サン=ミシェル湾にある港町・カンカルで生まれた、ブレツカフェ初のレシピ本。バルトラン ラーシェによる伝統的かつ創造性あふれるガレットやクレープのレシピのほか、“フランスの食料庫”ともいわれるほどに豊かなブルターニュの食材や食文化にまつわるさまざまなエピソードをマリ=ビエール・モレル氏による、シンプルでスタイリッシュな料理写真と共に紹介。さらに各レシピページにはそのガレットやクレープと相性の良いシールドルが、ブレツカフェのソムリエによる繊細なコメントと一緒に添えられ、シールドルの奥深さとその種類の豊富さに目を見張ることでしょう。ブルターニュの大地が育んだ、ガレットとクレープのレシピ60品。あなたの手が届くブルターニュが今ここにあります。ラーシェ バルトラン / 著 2,750円(税込) 柴田書店



涌井ソムリエの おすすめシールドル

日本初のシールドルバー「バーアシールドル 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、メニューにある多彩なラインナップの中から、今月のシールドルをご紹介します。

ヴァル ドランス / スパークリングヴァル ドランス ポムピオ Sparkling Val de Rance Pom'Bio

ハートのりんごがモチーフの、バレンタインのギフトにおすすめする、オーガニックノンアルコールスパークリング。砂糖・香料・酸化防止剤等一切加えず、ブルターニュ産有機りんご果汁のみを100%使用した、自然の恵み丸ごとの飲料です。インパクトのあるテイストはコクがあるのにすっきり優しい甘さ。日常使いから、ウェルカムドリンク、妊娠中の方からお子様までどなたにもお楽しみいただけます。有機ラベルFR BIO-10取得



バレンタインフェア

レブスリールブルターニュでは、1月中旬よりショコラレザンソートルヌ(貴腐ワイン漬ショコラ)とバタービスケットを詰めたバレンタイン限定アソートを発売いたします。また今年はお舗チョコレートショップ「Bonnatボナ」のタブレットも登場。



産地ごとの個性を楽しめる、6種類のフレーバーをご用意いたしました。ショコラと相性の良いりんごのブランデーとのセットは数量限定でオンラインショップでもお取り扱い予定です。

ル ブルターニュ オンラインショップ <https://cidre.theshop.jp>





HAPPY NEW YEAR 2021

LE BRETAGNE KAGURAZAKA 25 YEARS!

新しい年は大地の恵みと共に。皆様の健やかなる一年をお祈りいたします。

ブルターニュの海岸沿いに広がる陽光豊かな果樹園は11ヘクタール。伝統品種を守るため70種以上のリンゴの樹が3000本ほど植えられています。木と木の間にはソバを植えるアグロフォレストリー農法を採用。ブルターニュ産のソバ栽培が減少する中、ソバ生産者を増やす働きかけを進めています。

SCAN FOR A VIDEO

ブレッツカフェの農園「La Ferme Breizh Café」のムービーはこちらから視聴いただけます。



☩ CAFE-CRÊPERIE LE BRETAGNE カフェ クレープリーール ブルターニュ

KAGURAZAKA	[Crêperie] 4-2 Kagurazaka, Shinjuku-ku, Tokyo	tel. 03-3235-3001
	[Boutique] 4-2 Kagurazaka, Shinjuku-ku, Tokyo	tel. 03-5229-3504
	[Bar à cidre] 3-3-6 Kagurazaka, Shinjuku-ku, Tokyo	tel. 03-5229-3555

☩ BREIZH Café CRÊPERIE ブレッツカフェ クレープリー フランス本店

PARIS	[Crêperie] 109 Rue Vieille du Temple, Le Marais, 75003 Paris	tel. 01 42 72 13 77
CANCALE	[Crêperie] 7 Quai Thomas, LePort, 35260 Cancale	tel. 02 99 89 61 76
ST-MALO	[Bar à cidre] 6 Rue de l'Orme, 35400 Saint-Malo	tel. 02 99 56 96 08

☩ BREIZH Café CRÊPERIE ブレッツカフェ クレープリー

OMOTESANDO	[Crêperie] 3-5-4 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo	tel. 03-3478-7855
	[Cave à cidre] 3-5-4 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo	tel. 03-3478-7855
SHINJUKU	13F Shinjuku Takashimaya, 5-24-2 Sendagaya, Shibuya-ku, Tokyo	tel. 03-5361-1335
GINZA	1F Koike building, 6-3-5 Ginza, Chuo-ku, Tokyo	tel. 03-3289-3531
YOKOHAMA	1F Yokohama Akarengasoko 2gokan, 1-1-2 Shinko Naka-ku, Yokohama-shi, Kanagawa	tel. 045-650-8766
KYOTO	14-1 Ishibashicho Sanjo-dori teramachi higashiiru, Nakagyo-ku, Kyoto-shi, Kyoto	tel. 075-255-5501
HAKATA	10F JR Hakata-City, 1-1 Hakata-eki Chuogai, Hakata-ku, Fukuoka-shi, Fukuoka	tel. 092-409-6448