



février 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

Paysanne ペイザンヌ
Pomme de terre biologique "Shadow queen",
fromage à raclette, saucisse Iberico,
crème fraîche à la moutarde ancienne
スウィガニ、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

Dame fraise ダムフリーズ
Fraise, chocolat "Valrhona", confiture de lait,
crumble au chocolat, glace vanille, chantilly
苺、"ヴァローナ" チョコレート、
ミルクのコンフィチュール、
チョコレートクランブル、ヴァニラアイス、
ホイップクリーム



[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、黄金色でまろ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した。

シャンドルールの語源はシャンドル(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られました。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ます。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?

レブスリール ブルターニュでお買い物いただく和描選でレシピ本が当たるキャンペーン実施中!詳しくは店頭で。

✦ 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よう。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。あなたの手に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。

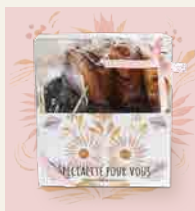
ヴァル ドランス / スパークリングヴァル ドランス ポムピオ Sparkling Val de Rance Pom Bio

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(貴腐ワイン漬けショコラ)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>



仏"Le Monde"誌にインタビュー記事が掲載されました。(翻訳・前編)

Bertrand LARCHER, croisé du sarrasin ベルトラン・ラーシェ、ソバの十字軍



ベルトラン・ラーシェ氏
イル・エ・ヴィンヌ県 サン・クーロンの農場にて

ブレッツ カフェブランドを立ち上げたベルトラン・ラーシェ氏は、ブルターニュの生産者を支援するという意欲と共に、自らもソバの栽培をしています。そして、最終的には、彼の経営するレストラン(クレプリー)で、自家栽培に成功したソバ粉で作るガレットを提供することにあります。サン・マロとカンカルの間にある、サン・クーロンのトゥエスピーチには、絵ハガキに見る光景がすべて揃っています。金色の砂、エメラルド色の海、笠松に覆われた砂丘上にそびえる海岸沿いの道。地元の人は、作家のコレットが、この場所にある別荘<<ロズベン>>で、幾度となく夏を過ごしたことを知っています。花崗岩で建てられた荘園、海に見えるこの家で、彼女は「青い麦(1922年)」をはじめ、幾多の小説を執筆するインスピレーションを得ていたと言われています。数百メートル先の主役は、小麦とは似て非なるもの、いわゆる「黒い小麦」と呼ばれるソバ畑。実は、ソバそのものはグルテンフリーの植物なのです。古い農家とりんごの木に挟まれた7ヘクタールの田園地帯には、何千本もの赤みを帯びた背の高い茎に白い花が咲き、風になびいています。「散歩してみてください。見えてくるのはソバ畑ですよ。」ブルターニュのガレットの礎を作っているソバを、訪れる人々に説明しています。

< 風土の価値づけ >

経験を積んだ54歳の料理人であり、「ブレッツ・カフェ」(ブルターニュ、パリ、日本において14店舗のクレプリーを展開)のブランド創設者でもあるベルトラン・ラーシェ氏は、この夏、初めて農場をオープンしました。ゲスクランの入り江と、シンガソングライターのレオ・フェレ(1916~1933年)が住んでいた小さな島を見下ろす場所に位置しています。7年前に始めたこの農場は、彼が愛してやまない小さな茶色の実(ソバ種)を育てるお宝箱となったのです。6月からは、スタンドに改造したコンテナ2台を一時設置し、ジューシーなソーセージをパリッと焼き上げたガレットに包んだ「ガレット・ソーシース」を販売、さらにシードル、自家製のフライドポテト、アイスクリームと共に9月末まで提供していました。すべてオーガニック食材、さらには1食約10ユーロの魅力的な価格だったのです。

< 技術革新を行うことで再出発する必要がありましたが、それと同時に、本質的なこととして、土壌とそこを耕す人々の価値を高めることに焦点を当てる必要がありました。 >

かりそめのレストラン(クレプリー)は、これからの計画の第1歩にしか過ぎません。延いては、地元の生産者を応援することで、ブルターニュのソバ栽培を促進する。「私はこの考えを何年も温めてきました。健康危害は事態が加速しています。そのためには、技術革新を行うだけでなく、本質的なこととして、土壌と耕作にたずさわる々の価値を高めることに焦点を当てる必要がありました。」

フジェル(イル・エ・ヴィンヌ県)近郊の小さな村で育った農家の息子は、土地への回帰と同時に、社会的問題にも提起しているようです。

「農地を所有していなかった両親が、小作料を支払うために年に一度サンマロを訪れる時、一緒に連れて行ってくれました。サンマロの美しい海岸を目の前にして夢を描いたものです。向かいの畑で、家族でピクニック。海を見に行くのは、この時期だけでした。」



ソバの粒と実

12ヘクタールの土地を4年間休ませた後、果樹と耕作を共存させたアグロフォレストリーを実践。ソバ栽培(8ヘクタール)はもちろんのこと、シードルメーカーの友人と共同で栽培している70品種、3000本のシードル用りんごの樹、近隣の養蜂家からの15の巣箱があります。9月末(2020年)には、ソバの初収穫が期待されています。「試験的に、まず手始めとして数トンを栽培、最終的には、レストランで使用するソバ粉をここで生産することを目指しています。」

10月初旬、ラーシェ氏は、「Kouer Breizhat(ブルターニュの農家)」という協会を立ち上げます。「誰でも参加できる協会です。集まった資金は、農家の土地取得や種の購入に充てられます。また、農業を始めたばかり、あるいは不作が起きた時など、農家を支援するために均等に分配できる基金を設けて置くことも考えています。」と、ベルトラン・ラーシェ氏は意欲満ちます。(次号へ続く)



サン・マロからほど近いサン・クーロンにあるラーシェ氏の農場に設置したコンテナのブレッツカフェ

† CAFÉ-CRÊPERIE LE BRETAGNE カフェクレ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 higashiru, 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 |