

ブルターニュ祭

saintyves-gouelerwan.com



# SAINT-YVES GOUEL ERWAN

FÊTONS LA BRETAGNE! \*LIDOMP BREIZH!

20 AU 23 MAI 2009

5月20日(水) > 日仏会館

Le 20 mai > Maison franco-japonaise

5月21日(木) 22日(金) 23日(土) > 東京日仏学院

Du 21 au 23 mai > Institut franco-japonais



L'INSTITUT  
東京・横浜・日仏学院  
www.institut.jp

AIRFRANCE



MJ  
www.mj.gr.jp

Région  
BRETAGNE  
www.bretagne.fr

LES VIEILLES CHARRUES  
www.vieillescharrues.asso.fr



www.mdm.or.jp

LE BRETAGNE  
BREIZH Café  
www.le-bretagne.com



# SAINT-YVES GOUEL ERWAN

ブルターニュ祭

5月20日(水) > 23日(土)



En Bretagne, à Paris, New York ou Tokyo, des manifestations rassemblent, tous les ans, autour du 19 mai, un public désireux de partager un moment de convivialité. La Saint-Yves/Gouel Erwan est l'occasion de promouvoir toutes les formes d'expressions culturelles, et de mettre en lumière le dynamisme associatif et économique de la Bretagne.

アソシエーション「聖イヴ祭(ブルトン語でグエル・エルワン)」の推進のもと、ブルターニュでは10年前から聖イヴ祭の機会にブルターニュを祝ってきました。創造的で、お祭りが好きで、人々のつながりを大切にするブルターニュのプロモーションのために、ニューヨークから東京、そして歴史的にブルターニュに属する5つの県でコンサート、エキスポジション、スペクタクル、ハイキング、ピクニック、講演会、そぞろ歩きなどの200以上の様々なイベントが毎年各地で催されています。

ブルターニュ地域圏議会議長の挨拶 (ジャン・イブ・ルドリアンさん)



古くからの伝統と現代(いま)との、不思議な混交。それが現在のブルターニュです。未来に向かって開かれた、斬新で感動的な文化と産業の数々。わたしたちはそれを誇りに思っています。ブルターニュは常に、この過去と未来の相互作用を梃子に、力強く歩んでまいりました。世界中どこに住んでいようと、ブルトン人にとって大切なのは、人々との交流、そして他人を受け入れる広い心です。みなさまがたにとって、この聖イヴ(グエル・エルワン)祭が、すばらしい分かちあいの機会となりますよう、願ってやみません。



## ブルトン・デュ・ジャポン協会

ブルトン・デュ・ジャポン協会は、日本在住のブルターニュ地方出身者および日本人が中心となって2006年10月に創立されました。設立の目的は、文化的・経済的側面からブルターニュを紹介し、交流活動を促進することにあります。多くのブルターニュ企業とブルターニュ製品を輸入する日本企業が、協会の活動を積極的に支えています。



ブルトン・デュ・ジャポン協会は、その創立以来毎年欠かさず、東京で行われるセント・パトリックス・デイ・パレードに参加してきました。さらにブルターニュとそのアイデンティティをめぐり、さまざまなイベントを定期的に行っています。2007年3月にはフランス大使および領事の参加を得て、日本ではそれまで一度も行われたことのないフェス・ノズ(ブルターニュで夜に行われるダンス・パーティー)が催されました。2年後となる今年5月、ブルトン・デュ・ジャポン協会は、ブルターニュの祭りである聖イヴ祭を祝って、東京で日本初のブルターニュ・フェスティバルを大々的に開催します。



日仏会館 / MAISON FRANCO JAPONAISE

5月20日(水) / Mercredi 20 mai

> 日仏会館ホール / Auditorium

## La Bretagne : une région française conjuguant dynamisme économique et identité culturelle

Débat animé par Marc Humbert, Directeur, Bureau Français de la MFJ,  
Président d'Honneur de l'association Bretons du Japon.

**ブルターニュ:経済的活力と文化的アイデンティティーが結びつく地域**

司会:マルク・アンペール(日仏会館フランス事務所ディレクター、ブルトン・デュ・ジャポン名誉総裁)



**Alain Yvergniaux**  
Conseiller Régional  
de Bretagne

アラン・イベルニョ  
ブルターニュ地域圏議会議員

レンヌ大学で経済学と社会学を修めた後、コンサルタントとして働く。2004年よりブルターニュ地域圏議会議員として社会的経済および連帯経済を担当し、社会的経済および連帯経済を担当し、経済発展と研究担当委員会の委員長を務める。また、社会的経済および連帯経済に加えて、特に中小企業の世界進出の問題や革新と国際経済への協力などに関心を抱いている。1995年から2008年にかけてレンヌ都市圏共同体から選出。



**Daniel Le Couédic**  
Professeur à l'université  
de Bretagne Occidentale

ダニエル・ルクエディク  
西ブルターニュ大学教授

建築家(フランス政府公認ディプロム取得)、現代史博士。西ブルターニュ大学教授であり、同大学地理建築学研究所のディレクターを務める。全国大学評議会の「空間整備と都市計画」部門の責任者、建築学教育に関する高等学術諮問委員会のメンバー。建築物や風景と国や地方の特性は密接に結びついているという学説を主張している。

17:00

### Alain Yvergniaux : le dynamisme régional breton, public et privé d'une économie entrepreneuriale et solidaire

アラン・イベルニョ:「ブルターニュ地域圏での公・民における企業経済・連帯経済のダイナミズム」

50年前にはフランスでも最も貧しい地方のひとつであったブルターニュは、半世紀を経て、肥沃な農地や農産物加工業、情報コミュニケーション技術、水上レジャー産業、自動車産業などを擁するヨーロッパでも屈指の魅力的な地域となった。ブルトン人の勤勉さ、高レベルな職業訓練、高い生活水準と美しい風土、確固たる文化的アイデンティティー、強い連帯意識と世界に向かって開かれた精神などが、この「ブルターニュの奇跡」の要因と言えるだろう。現在において、ブルターニュも世界が直面する重大な経済危機を免れることはできないだろう。しかし、自らの切り札に賭け、積極性と希望を持ってブルターニュは未来に向かって進むのである。

18:00

### Daniel Le Couédic : l'architecture et les paysages, bastions de l'identité bretonne

ダニエル・ルクエディク:「建築と風景、ブルターニュのアイデンティティーの城塞」

20世紀初頭、ブルターニュはその個性を失いつつあった。近代に入り伝統は土台から切り崩され、立地条件と経済の脆弱さとも相まってブルターニュの再生は不可能かに見えた。しかし反対に、ブルターニュは生まれ変わり、国際的な思潮に敏感に反応してアイデンティティー確立へと向かうことができた。その先頭に立つのは知識人や芸術家であり、建築にその注目すべき成果を見ることができた。

19:00

### Réception / レセプションパーティー

Entrée libre sur réservation

(nombre de places limité)

Tél. : 03 5421 7641 / Fax : 03 5421 7651

Email : mikasa@mfj.gr.jp

入場無料・予約制(席数には限りがあります)

電話 : 03-5421-7641

ファクス : 03-5421-7651

Email : mikasa@mfj.gr.jp

詳しくは / Plus d'infos sur :

[www.mfj.gr.jp](http://www.mfj.gr.jp) / [www.bretonsdujapon.com](http://www.bretonsdujapon.com)

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿3-9-25 日仏会館フランス事務所

Maison Franco-Japonaise, 3-9-25, Ebisu, Shibuya-ku, Tokyo, 150-0013 Japon



# 東京日仏学院 / INSTITUT FRANCO-JAPONAIS DE TOKYO

## 5月21日(木) / Jeudi 21 mai

> 同時通訳付—入場無料 / Auditorium - traduction simultanée

15:00

### Le festival des Vieilles Charrues

Conférence de presse d'annonce de la programmation 2009 du plus grand festival français par Jean-Philippe Quignon, Président du Festival.

レ・ヴィエイユ・シャリュ フェスティバルヴィエイユ・シャリュ・フェスティバル実行委員長ジャン=フィリップ・キニオン氏によるプレス・コンファランス

19:00

### Le permanent renouvellement de l'identité bretonne

Conférence par Daniel Le Couédic, professeur des universités, Université de Bretagne Occidentale.

常に一新されるブルターニュのアイデンティティ—ダニエル・ルクエディック教授、ブルターニュ・オクシダントル大学(UBO)



# 5月22日(金) / Vendredi 22 mai

> 同時通訳付—入場無料 / Auditorium - traduction simultanée

19:00



### Projection du film *Pétrole*, de Cédric Puttagio (2008 - 1h20)

Dans la nuit du 16 au 17 mars 1978, le super tanker "Amoco-Cadiz" vient s'échouer sur les côtes de la Bretagne nord laissant se répandre plus de 220.000 tonnes de pétrole.

La plus grande marée noire du siècle commençait ...

### フィルム上映「ペトロール」(2008年、セドリック・プタジオ監督) (1時20間)

1978年3月16日から17日にかけての夜、大型タンカー「アモコカジス号」がブルターニュの北の沖合で座礁し、22万トンの重油が流出しました。20世紀最大の海難事故がこうして始まりました...

### Débat : "Marée noire de l'Amoco Cadiz : de la colère à l'action collective"

Animé par Jean-Philippe Audren – Bretons du Japon.

**Intervenants :** Alain Yvergniaux, Conseiller régional de Bretagne / Daniel Le Couédic, Professeur d'université

アモコ・カディス号による原油汚染: 怒りから連帯へ

ディベート進行役 ジャンフィリップ・オードラン(ブルトン・デュ・ジャポン)

参加者: アラン・イベルニョ(ブルターニュ地域圏議会議員) / ダニエル・ルクエディック(西ブルターニュ大学教授)



# 東京日仏学院 / INSTITUT FRANCO-JAPONAIS DE TOKYO

## 5月23日(土) / Samedi 23 mai

> ブルターニュ祭 / Dans tout l'Institut – Fête de la Bretagne de 13h00 à 19h30

> 入場: 2000円 (12歳以下無料) / **Entrée** : 2000 yen (gratuit pour les enfants de moins de 12 ans)

13:00

?

19:30

### Stands de produits bretons ブルターニュ製品ブース

進行役: 小倉正史

クレープ、ファール・ブルトン、  
シードル、塩バターキャラメル、  
パテ、グランドの塩、  
クイニー・アマン、シュシェン  
etc

カンパールの陶器、衣装、  
バッグ、海藻ベースのコスメ  
etc



13:30

### Café littéraire, les livres japonais sur la Bretagne

カフェ・リテレール: ブルターニュについて書かれた日本の本を巡って

進行役: 小倉正史。Animé par Masashi Ogura

参加者 / **Intervenants**:

• **Mioko GOHIRA** : Université Keio.

Traductrice de La légende de la mort d'Anatole Le Bras.

後平澤子。通訳・翻訳家。アナトール・ル・ブラ (2009年は彼の生誕150年目)の訳者。

• **Tatsuo IIDA** : artiste-peintre et écrivain.

飯田達夫。画家でありグザヴィエ・ド・ラングレ著の「アーサー王の物語」の訳者 (グザヴィエ・ド・ラングレは《Seiz Breur》というブルターニュの芸術運動で活躍)

• **Kiyoshi HARA** : Président de l'Institut Celtique de Tokyo.

原聖。大学教授、日本ケルト学会理事。ブルトン人に関する社会人類学の著書多数 (ブルトン語を含むいくつものケルト語を習得)

• **Hiroko AMEMIYA** : Chercheur en sciences humaines et sociales.

兩宮裕子。大学研究員。社会科学および人文科学専攻。ブルターニュの宗教建築遺産とブルターニュ地方の伝説についての著書を発表。





~ 5月23日(土)  
... Samedi 23 mai

14:30

### Rock breton : Concert des Craffmen Club

コンサート：ザ・クラフトメン・クラブ  
(ブルターニュの今日の音楽)

ザ・クラフトメン・クラブはブルターニュ、ガンガン出身のロックグループである。サンブラーから放たれるギターのリフ、極めて60年代的な音は紛れもなくガレージ・ロックそのものであり、これこそが彼等のサウンドである。またこの3人は、とりわけステージでは超エネルギーギッシュな演奏を見せる。ヴォーカルのスティーヴの狂気とカリスマ性はステージの度、聴衆を虜にする。彼等はデビューするや否やたちまち話題のグループとなった。

2002年、ヴィエイユ・シャルリュロックフェスティバル出演メンバーに選ばれ、続いてトランスミュージカルロックフェスティバルにも出演。2006年6月、グループはニューアルバム制作のためコンサート活動を休止。アルバム中2曲はフランス語での歌詞にチャレンジしている。

15:30

### Musique traditionnelle de Bretagne avec Gwenaël Kerléo (harpe)

コンサート：グエナエル・ケルレオ(ハープ)

ケルティックハープの名手でもあり、才能ある作曲家、そして、ブルトン語の歌手であるグエナエル・ケルレオは、ブルターニュ地方の境界を大きく越えて名声を知られたブルターニュ・アーティストの一人です。

16:30



### Les chevaliers d'Avalon (démonstration de combats médiévaux) 中世の騎士の決闘のデモンストレーション

AVALONは西欧の古代・中世・ルネサンス期の文化や習俗を再現・体験することで、楽しみながら学ぶことを目的とした研究団体です。現在の主な活動は、当時の甲冑を装着しての武術・戦術の体験学習と、衣装を着ての舞踏や祝祭の再現ですが、他にも「騎士道」といった思想・哲学の研究や武器・装束・写本のような技術・工芸の復刻など、様々な西欧の失われた文化を、実践を通じて学んでいます。

17:00

### Concert : Les Frères Guichen

コンサート：ギシェン兄弟(レ・フレール・ギシェン)  
(フェスノーズのヴェテランが登場)

アール・レー・ヤウアंकとして90年代に成功をおさめ、10枚以上のアルバムを発売、20年のライブ活動歴を持ち、数々のワールドツアー(ブルターニュ地方、フランス、ヨーロッパ、アジア、中国、カナダ、ポリネシアなど)を行ってきたギシェン兄弟は、今日のブルターニュ音楽シーンにおいて欠くことのできない存在である。2005年、アルバム「兄弟」(2004)で「レコード・グランプリ」及び「メイド・イン・ブルターニュ賞」受賞。



詳しくは / Plus d'infos sur : [www.institut.jp](http://www.institut.jp) / [www.bretonsdujapon.com](http://www.bretonsdujapon.com)

~ 5月23日(土)  
... Samedi 23 mai

18:00 Tokyo Pipe Band

コンサート: Tokyo Pipe Band

東京パイプバンドは、スコットランドの伝統楽器: スコティッシュ・ハイランド・バグパイプの演奏家団体です。1975年のエリザベス女王陛下の訪日を記念して1974年秋結成されました。パイプバンドを編成してかすかすの海外のコンペティションに参加した経験を持ちます。英国大使館、セントアンドリュース協会、日本スコットランド協会、Japan Scottish Highland Games 等のイベントを中心に演奏活動を行っています。



18:30 Concert des Craftmen Club / ザ・クラフトメン・クラブ(アンコール)

19:30  
?  
22:00



Repas breton (Brasserie)  
et concert de harpe avec Gwenaël Kerléo

Au menu : **Entrée** : Pâté breton / **Soupe** : Soupe de congre en quenelles. **Plat** : Homard à l'armoricaine / **Dessert** : Far breton et glace au caramel salé.

**Prix** : Adhérents : 5500 yen / Non-adhérents : 6000 yen  
**Renseignements / Réservations** : 03-5206-2741 (La Brasserie)

**ブルターニュのスペシャル・ディナー&ハーブコンサート**  
3日間のブルターニュの日々にあわせて、最終日にはプラスリーにて、ブルターニュ地方スペシャル・ディナーを行います。是非ブルターニュの味をご堪能ください。

Menu : **オードブル** : ブルターニュ風パテ / **スープ** : アナゴのクネルスープ仕立て / **メインディッシュ** : アルモール風オマールの煮込み / **デザート** : ファーブルトン 塩キャラメルアイスクリーム添え

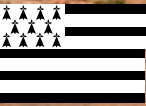
料金 : 会員 : 5500円 / 一般 : 6000円  
お問い合わせ・ご予約 : 03-5206-2741 (ラ・プラスリー)

東京日仏学院 L'Institut	ブリティッシュ カウンシル The British Council	東京理科大学 Université des Sciences de Tokyo	〒160-8501 東京都港区 赤坂 Avenue Kojimazakae	地下鉄原田町 Sortie du Métro Iidabashi B3	外堀通り Av Sotobori
マクドナルド Mac Donald			● B2a		
外堀 SOTOBORI			西口 Sortie ouest ラムラ RAMLA		
至新宿 En direction de Shinjuku			JR 原田駅 IIDABASHI 至御茶ノ水 En direction de Ochanomizu		



L'INSTITUT  
東京・横浜・日仏学院

詳しくは / Plus d'infos sur :  
www.institut.jp / www.bretonsdujapon.com



# La Bretagne ブルターニュ地方



ブルターニュ地方はフランスの北西部に位置し、独自の古い歴史と伝説を持つ地方です。巨石文化や自然崇拝のケルト民族が祖先でその歴史は紀元前5千年までさかのぼります。1532年にフランス王国に併合されるまでは独立した公国でした。

ブルターニュ地方の人々は「自分たちはフランス人である前にブルトン人である」と言うほど故郷ブルターニュを愛し誇りに思っています。彼らは独自の言語(ブルトン語)や歴史と宗教に基づいた独自の文化を大切にしています。伝統的な祭りがとても盛んで夏になるとブルターニュの各地で開催されています。

ブルトン語で「アルモール」は海の国、「アルゴワット」は森の国といいますが、自然の豊かなブルターニュの魅力はこの二つにあります。

ブルターニュには手付かずのまま残され守られた美しい海岸線、いくつもの素敵なビーチ、ベルエポックの時代に整備されたシックな海沿いの観光地がたくさんあります。ウィンドサーフィン、スキューバダイビング、ヨットやカヌーなどのマリンスポーツの他、海岸線沿いに整備された遊歩道でのトレッキングも楽しめます。また、海だけではなく車で1時間ほど内陸部に入ると今度は「森の国」。伝説の舞台になった森や湖、なだらかな山々があります。森の中を散歩していると妖精やコロボックルが出会えそうな気がしてきます。小さな村の教会やお城、あちこちにある巨石文化の遺跡を巡るのも楽しみの一つです。

18-20世紀初頭まで時のフランス中央政府によって言語を奪われ貧しい地方と化したブルターニュは第二次世界大戦後「奇跡」と言われるほどの飛躍的な発展を遂げました。開発が遅れたことにより守られた美しい自然を活かしての観光産業。豊かな自然の恵みを活かした農業・漁業。教育や職業研修に力を入れ、ハイテク企業の誘致にも積極的なブルターニュ。ブルターニュの人々は助け合い協力し合う「連帯」の意識が強く、また、自然と生活が調和した「生活の質」をととても大切にしています。誠実で実直、そして、心の豊かな人々が住むブルターニュには素敵な魅力がいっぱいあふれています。





# Stands de produits bretons > [www.institut.jp](http://www.institut.jp) à l'Institut franco-japonais de Tokyo ブルターニュ製品 / 東京日仏学院

Une demi-douzaine de stands de produits bretons alimentaires : crêpes et spécialités régionales bretonnes (Kouign Amann, Gavottes ...), cidre et vin bretons, caramels au beurre salé, sel de Guérande, sardines, pâté ... Autres : faïencerie de Quimper, habillement (marinières), produits cosmétiques à base d'algue ...

ブルトン・デュ・ジャポンのスポンサーによるブルターニュ製品のスタンド。食料品:クレープとブルターニュの伝統菓子(クイニーアマン、ガヴォットなど)、ブルターニュのシードルとワイン、塩バターキャラメル、グランドの塩、サーティン、パテなど。その他:カンパールの陶器、服(マリニルック)、海藻ベースの化粧品など。



美しい海に囲まれたブルターニュは味の宝庫です。世界の一流シェフに愛されているグランドの塩、昔ながらの手作りオイルサーティンのバリエーションなど、あなたの食卓へフランスの美味しいものをお届けいたします。



株式会社アクアメール 東京都港区赤坂8-4-7 電話03-5414-7187 / [www.aquamer.co.jp](http://www.aquamer.co.jp)

## Armorlux

「フランス最北西部に位置するブルターニュ地方、その西の端にカンパールと呼ばれる港町があります。BONNETERIE D'ARMOR社は1938年にその地で設立されました。「海」と共に生活することが日常である環境の中、ARMORLUX社は、創業以来この地に根付いた文化をもとに、海と共に生きる人々の為の商品を作り続けています。

業当初より自社で生地の生産を担い、染色、生地編み立て、縫製、全ての工程を一貫生産する体制を今でも頑なに守り続けています。効率を重視し、分業化が当たり前となった現在のメーカーの中にあり、最高の品質を目指した、世界的にも希少ですばらしい生産背景です。全てを自社で管理しているからこそ、アルモ社の基本理念である、「最高の着心地、品質、耐久性」を高いレベルで保つことができます。

アルモーリュックス。ブルトン語で「海の光」と名づけられたこのブランドは、その名が表す通り、カンパールの生活に根付き、深く影響を及ぼす「海」と共に生きる人々の為の商品を作り続けています。マリニストライプに代表される製品は、そうした背景を色濃く象徴するものです。不変的でありながらも、いつの時代にも色あせる事のない商品を、最高のクオリティーで作られています。



[www.armorlux.co.jp](http://www.armorlux.co.jp)



フランスの西のはしブルターニュ地方には、中世の趣を残したカンペールという町があります。この町には1690年から作られているカンペール陶器があり、今も伝統を守りながら製造されています。カンペールとは「2つの川の合流地点」という意味のブルトン語で、火を起こすための木や土を運ぶための輸送の便がよく、古くは川沿いにいくつも陶器の工房がありました。いくつかあった工房も、300年の歴史のあいだにあらゆる変遷を経ながら、やがて2つの優秀な工房だけとなり、1968年グランドメゾンHB社とアンリオ社が合併していまのHBアンリオ社ができました。HBアンリオ社は、今日、カンペールで唯一、制作から絵付けまでの工程をすべて手作業でおこなっている会社です。テーブルコーディネートのコレクションとしてブルターニュの民族衣装を着た男性と女性のモチーフの絵柄は世界中で知られています。



## 日仏貿易株式会社 / NICHIFUTSU BOEKI K.K.

日仏貿易株式会社。日仏貿易は、海外の高品質かつ斬新な食材及び飲料ブランドを、各メーカーと緊密に連携し、日本市場において拡大することを目指しております。単にお客様へ商品を送り届けるだけでなく、商品の持っている文化と伝統をも伝え続けていくことが日仏貿易の使命であり、願いでもあります。

ユニオンリカーズ(株)は1987年に設立。2007年にドニフレールグループ100%出資による強力なバックボーンを受け現在に至ります。設立当初よりワインやリキュールの輸入のスペシャリストとして多岐にわたる商品を日本にご紹介して参りました。ヨーグルトリキュール、マンサニージャ、シロップなど、まだ日本ではなじみの少なかった商品をご紹介します。バー、ホテルやレストランなど、多くの外食産業でお使いいただいております。現在もワインやリキュールなどヨーロッパを中心とした新たなブランドの開拓に力をいれております。





CAFÉ-CRÊPERIE LE BRETAGNE  
カフェ クレープリー ル ブルターニュ



BREIZH Café CRÊPERIE  
ブレッツカフェ クレープリー

フランス・ブルターニュ地方出身のラーシェ ベルトランは1996年、東京・神楽坂に日本初のクレープリー「ル ブルターニュ」を開店し、そば粉のクレープ(ガレット)を日本の皆さまにご紹介してきました。エコロジー素材であるそば粉の料理とシードルを始めとするブルターニュの特産物を通して、伝統に育まれた食文化の大切さを問いかけています。

また、フランスで注目されているクレープリー「ブレッツカフェ」を新宿、赤坂、横浜、川崎、名古屋とフランチャイズ展開してきましたが、このたび、ブレッツカフェの銀座店を6丁目にオープンいたしました!ブルターニュ地方の特産品であるりんごの低発泡酒「シードル」が、豊富な品揃えでお楽しみいただけると同時に、シードルのお供に最適なおつまみ感覚の「アミユースガレット®」、「アミユースクレープ®」は、今回日本初上陸となります。



[www.le-bretagne.com](http://www.le-bretagne.com)



## ガレット屋 メゾン ブルトンヌ

メゾンブルトンヌは、2008年9月にダヴィットと英子オープンしたガレット屋です。フランス・ブルターニュ地方の伝統料理、そば粉のガレットに、お店でおろすグリュイエールチーズ、パリ風ハム、8〜10種類から選べる季節の野菜を乗せてお召し上がりいただけます。

また、季節が変わる、前菜やメインのブルターニュ料理もご用意しております。「自家製有機シードルピネガー」でマリネしたニシン、200gたっぷりお出しする田舎風バター、塩ダラのブランタード、キックアップルス(ブルターニュ伝統煮込料理)、りんごのキャトルキヤー(ブルターニュ伝統焼き菓子)など。そして、これらのお食事に合わせてお勧めするのが、ブルターニュ産のオーガニックシードルです。現地の作り手のもとで試飲をして選んだ、日本ではメゾンブルトンヌでしか飲めない自慢のシードルです。東京の小さなブルターニュにぜひ遊びにきて下さい。



メゾンブルトンヌガレット屋 11:30~22:30 水曜定休  
笹塚:京王線で新宿より1駅 / 都営新宿線直通、新宿より3駅 / 駅前10号通りの商店街先、10号坂商店街内

[www.maisonbretonne-galette.com](http://www.maisonbretonne-galette.com)

La crêpe autrement

ブレッツカフェ クレープリー

銀座店

2009/5/20オープン!

多銘柄のシードル(りんごの低発泡酒)と  
日本初上陸の  
“アミューズガレット、アミューズクレープ”を  
ご用意して皆様のお越しを  
お待ちしております。

アミューズ  
クレープ

アミューズ  
ガレット

CAFE-CRÉPÉRIE LE BRETAGNE カフェ クレープリー ルブルターニュ

神楽坂店 tel. 03-3235-3001 新宿区神楽坂4-2  
表参道店 tel. 03-3478-7855 渋谷区神宮前3-5-4

BREIZH Café CRÉPÉRIE ブレッツカフェ クレープリー

新宿タカシマヤ店 tel. 03-5361-1335 渋谷区千駄ヶ谷5-24-2 新宿タカシマヤ13F  
銀座店 tel. 03-3289-3531 東京都中央区銀座6-3-5 小池ビル1F  
赤坂Bizタワー店 tel. 03-5545-6761 港区赤坂5-3-1 赤坂Bizタワー1F  
LAZONA川崎店 tel. 044-874-8259 川崎市幸区堀川町72-1 ラゾーナ川崎プラザ2F  
横浜赤レンガ倉庫店 tel. 045-650-8766 横浜市中区新港1-1-2 横浜赤レンガ倉庫2号館1F  
名古屋タワーズプラザ店 tel. 052-569-1185 名古屋市中村区名駅1-1-4 JRセントラルタワーズ13F

BREIZH Café La crêpe autrement ブレッツカフェ フランス本店

PARIS tel. 01 42 72 13 77 109 Rue Vieille du Temple, Le Marais, 75003 Paris  
CANCALE tel. 02 99 89 61 76 7 Quai Thomas, Le Port, 35260 Cancale

Val de Rance

クレープリーのカレットには  
なんといってもシードル  
(Cidre) が一番! 当社がご提供  
するシードル「ヴァルドランス・  
Val de Rance」は、バリ農作物コ  
ンテスト金賞など数々の賞を受賞し  
ています。ポリフェノールが豊富で  
爽やかな喉ごしのシードルを是非  
一度ご賞味ください!



通販[http://www.le-bretagne.com/  
shop/jp\\_shop\\_top.html](http://www.le-bretagne.com/shop/jp_shop_top.html)