

FERME DES LANDES

フェルム・デ・ランド (シードル農園)

Jehan Lefèvre Les Landes 22380 St-Cast Les Guildo

Tél : 02.96.41.12.48 Portable : 06.83.22.00.09 www.fermedeslandes.com

デギュスタシオン (試飲) と訪問 : 4, 5, 9月 日曜定休, 月~土 / 14:00~19:00

6~8月 無休, 10:00~20:00 それ以外の月 金、土のみ / 10:00~12:00, 14:00~

*上記の時間で訪問が可能だが、りんごの収穫など不在の場合もあるので、事前に電話で予約を取ることを。交通機関が乏しいので、ホテルでタクシーをチャーターして。

世界一おいしいシードル農園を訪ねる、飲む、知る

サン・マロから西へ約20km、海沿いの小さな田舎町サン・キャスギルドの片隅にあるのが、フェルム・デ・ランド。前号の『BREIZH とカンカル』特集でご紹介した、美食の旅籠・BREIZH Caféのオーナーと朝食に登場していたのが、このシードルとりんごのジュース「BREIZH Caféのオーナー、ベルトランとは14年の付き合いがあった。彼は最高のものしか扱わない信頼すべき美食家なんだよ。」そう話した農園のオーナーでありシードルの醸造主、ジャン・ルフェーブルさんは、農園のすぐ隣にあるりんご畑を17年前に購入。醸造に使う17種類りんごの作付けから収穫、シードルの生産までをなんとたったひとりでやっているというから、その情熱には頭が下がる。フランス国内の様々な総なめにするこのシードルをひとたび飲めば、お酒の飲めない女子飲み物、といった日本でのイメージは一瞬で払拭されるだろう。訪問ちょっとした仏語力が必要となるが、自信のない方もがっかりしない。カンカルはもちろん、バリのBREIZH Café、東京・神楽坂へ昨年9月訪問した日本初のシードルバーでも、ご賞味できます!

ル・ブルターニュ

バー・ア・シードル・レストラン

BREIZH Caféカンカル店の星付きレス

トラン "La table" のシェフ、久高章郎

さんプロデュースのお料理もこちらで!

新宿区神楽坂 3-3-6

Tél : 03 5229 3555

営業時間、詳細は

www.le-bretagne.comをご覧ください。

ここで使われるりんごのうち、40%を占める品種 "Marie Menard" - マリー・メナールを始め、マルシェでは見たことのない品種名がずらり! 「沢山の品種があるから、各シードル醸造所のは、そこにはかない貴重な味になるんだよ」とルフェーブルさん。終始ほがらかで忙しさのトゲがまったくない人柄が味に出ます!



試飲は、2ヶ月物、4ヶ月物、6ヶ月物と、ワインのように寝かせた月数でまったく印象がことなるシードル数種に加え、「まるでタルト・タンをそのまま食べているみたい!」と編集長も度肝を抜かした Jus de pomme- ジュ・ドゥ・ポム (りんごジュース) も。その場で購入も可。

