

# 旅

旅が好き、おしゃれも大好き。  
Elegance on the Go

August 08  
Monthly Magazine "TABI"

パリから3時間の花の旅

ノルマンディは、  
薔薇の村から。

おしゃれ散歩MODE  
シヤネル CHANEL

チューリッヒ旅ガイド付き

スイス・時計フェア速報。

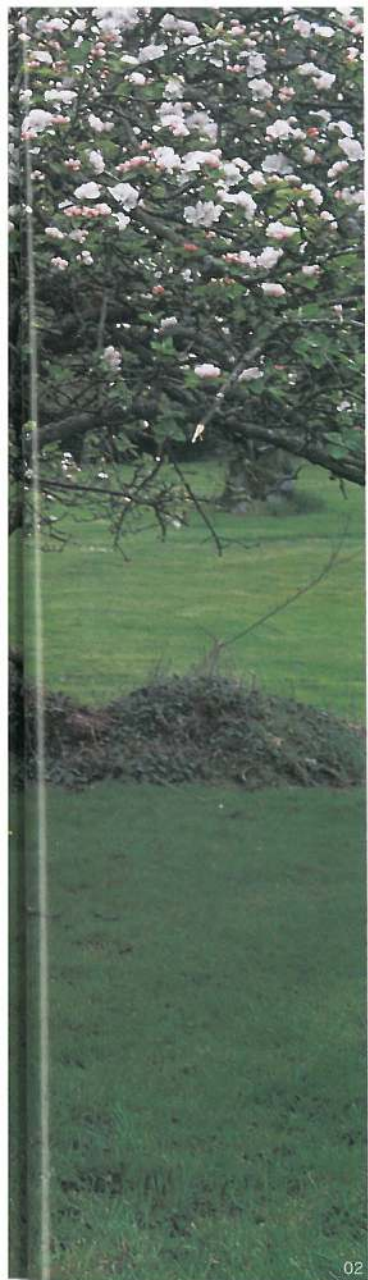
特集の情報がリンク、予約・手配が可能になった  
旅コンシェルジュをご利用ください！

# 林檎の花が咲く週末、 シードル農家にお邪魔しました。

カンブルメーのあるハイ・ドージュ(オーージュ地方)は、質の高い林檎酒の生産地。

創業100年をこえるシードル農家の週末は、林檎づくしで幸福いっぱい。

Photos: KOO SATO, Coordination: AVAKO GOTO, Illustration: CATO FRIEND



01・奥は林檎のタルト、手前は林檎の丸ごとオープン焼き。どちらもママの手作り。02・ユエ社の社長フィリップさん一家と、ユエ社で働く甥のシリルさん一家。03・ユエ社の工場へと入る小道。辺り一帯は林檎園。04・ふっくらとした林檎の花。薄紅に染まった花びらは、少女のやわらかな頬を思わせる。05・シリルさんの息子のアモリーくん。



庭は林檎の花盛り。四方に枝を大きく広げた木の下では、ユエさん一家が賑やかな昼食の終盤を迎えていた。枝は食卓の真上にまで伸びて、ふっくらとした花びらがいまにもデザートにこぼれ落ちてきそう。

ユエ家はカンブルメーで代々シードル&カルヴァドスの製造を営む農家。その料理上手なお母さん、マリー・フランソワさんの林檎のタルトは天下一品だ。「芯をくり抜いて赤スグリのジュレと砂糖を入れて焼いただけ」という林檎の丸ごとオープン焼きも、甘酸っぱくてジューシーで、シンプルなレシピが信じられないほどのおいしさ。林檎のデザートを夢中で頬張っていたら、グラスにシードルがなみなみと注がれた。

**ハイ・ドージュ産は一級品。**

ノルマンディの空の下、毎日のように飲んでいたシードル。「とりあえずビール!」にも似た感じで、まず食事の前にはシユワシユワツと泡のはじけるシードルで喉を気持ちよく潤した。シードルは林檎を原料にした醸造酒で、そのシードルを蒸留して造られるブランデーがカルヴァドス。どちらもノルマンディの特産酒だが、なかでもここカンブルメーを



06・農家の庭の一角。マリー・フランソワさんは農家の敷地内でシャンブル・ドットも営んでいる。07・ノルマンディのデザート、トゥルグル。お米と牛乳と砂糖とシナモンを混ぜてオープンにかけて出来上がり。表面はこんがりキャラメル色で、中は柔らかい。やさしい味。08・食卓にはもちろんユエ社のシードルとカルヴァドスが欠かせない。09・料理上手なマリー・フランソワさんと甘えん坊のアモーくん。10・ビエール・ユエ社の工場の入り口。

■ シードル&カルヴァドス製造所

カルヴァドス・ビエール・ユエ  
Calvados Pierre Huet

試飲もできる、工場直売店がおすすめ。

1865年創業、現社長のフィリップさんはユエ家の5代目。醸造酒シードル、蒸留酒カルヴァドスのほか、カルヴァドスと林檎果汁をミックスして造るボモーという林檎酒を製造。工場内を見学することができ、売店では試飲も可能。ペイ・ドージュの林檎酒はAOCの対象で厳しい製造規定が適用され、ユエ社の商品も評価が高い。



右 右から、30年熟成のカルヴァドス€85、シードル€310（ともに1瓶の値段）左 熟成のためのオークの樽が並んだカヴァ。

SHOP DATA

- Manoir La Brière des Fontaines 14340 Cambremer
- ☎02-31-63-01-09 ● 営業9:00~12:30、14:00~18:00 (7・8月は9:00~19:00)、工場見学 (45分間) は復活祭~9/30まで1日5回実施 (日・祝は4回)
- 無休 ● 予約: 20名以上の場合はしたほうがよい ● カード: (A)、(B)、(M)、(V)
- www.calvados-huet.com MAP-P065B

中心とするペイ・ドージュで生産されるものは、原産地呼称規制(AOC)の対象で別格扱いされている。とくに「ペイ・ドージュのカルヴァドス」といえば、最も良質な林檎のブランドとして有名だ。  
ノルマンディの幸福な旅の思い出に、林檎の存在は欠かせない。甘酸っぱいデザートと、極上のペイ・ドージュの林檎酒をどうぞ召し上がり。

# シードルと料理の「マリアーージュ」を楽しもう。

19世紀の館を改装したホテルは、シェフが経営する料理自慢の宿。料理とシードルを組み合わせたスペシャル・メニューをぜひ！  
Photos : KOO SATO, Coordination : AVAKO GOTO



このホテルのオーナーでもあるシェフのフィリップ・アフォーさん。100種類もの野菜を育てている敷地内の菜園で。

Normandie



04



03



02



01

01・2階の客室から望むホテル正面の庭。入り口の門からは長いアプローチがあり、優雅で非日常的な気分が味わえる。02・ホテル内の明るいレストラン。朝食もここで。03・貴族の屋敷だった時代を思わせる、飾り付けも豪華な客室。04・林に囲まれた緑の庭と、そのテーブルに並べられたホテルの朝食。夢の中にあるような、幸福なひと時。敷地内にはプールもある。

★★★

## シャトー・レ・ブリュイェール

Château Les Bruyères

緑に囲まれた広大な敷地をもつこのホテルは、もとは貴族の館。歴史を刻んできた建物には、いまでも優雅な雰囲気漂う。ここを買い取り、ホテルを始めたのがシェフのフィリップ・アフォーさんだ。ホテル内のレストランで毎日腕をふるっている。フィリップさんはノルマンディに移り住む前は、シードルに関する知識がほとんどなかったという。「ここに来て初めて、質の高いシードルがあることを知ったんだ。それから興味を持ち、生産者を訪ね、少しずつ料理にシードルを生かしていくようになった」と語る。研究熱心なフィリップさんは、とうとう自分の料理とシードルを組み合わせた「ベイ・ドージュ」のよるこびのメニュー」というコース・メニューを作った。料理とワインの相性を楽しむのと同じように、この土地ならではのシードルと料理のマリアーージュを堪能してほしい。それはシードルのおいしさと奥深い魅力を知る、新鮮な体験だ。

### HOTEL DATA

- Route du Cadran 14340 Cambremer ● ☎02-31-32-22-45
- FAX02-31-32-22-58 ● 全13室
- 全室バスまたはシャワー付
- ダブル€190～、アパルトマン(6人まで)€380～ ● 朝食:€15 ● 1月は休業 ● カード:①、②、③、④、⑤
- www.chateaulesbruyeres.com

### RESTAURANT DATA

- 営業19:30～21:30
- 営業5～9月の月、10～4月の月・火、1月 ● 予約:必要
- 一人あたりの予算:€50～
- MAP→P065②
- ※ホテルの宿泊(2泊～)+レストランでの夕食(2回)に加え、シードル醸造所見学や料理教室がついたパッケージコースも用意されている。1人あたり€292～

# Menu Plaisirs du Pays d'Auge

## パイ・ドージュのよろこびのメニュー

コースは下の料理の中の前菜、メイン（肉または魚）、デザート各1皿がセットになって€42。  
各皿にグラスのシードルをつける€49。シードル名の下のカッコ内は造り手の名前。

### 1. 前菜

ホタテのオレンジソースがけ



**Poiré Domfront**  
(Domaine Pacory)

ボワレ・ドンフロン

海草とほうれん草で作られたチップの上にのったホタテに、オレンジソースがかけられた前菜。その料理に合わせるのはシードルと同じ製造法で作られた洋ナシの発泡酒。洋ナシの香りと軽さがオレンジソースと相性がいい。

### 2. メイン (魚)

アンコウと焼き林檎



**Pierre Huet**  
(Pierre Huet)

ピエール・ユエ

アンコウはアルコールをとばしたカルヴァドスで味付け。林檎にはバターが効いている。これに林檎酒が合わないはずはない。シェフが選んだのはとてもフルーティでちょっと甘い、パイ・ドージュのAOCシードル。

### 3. メイン (肉)

仔羊のフィレと野菜の創作料理



**Cidre Dupont Reserve**  
(Domaine Dupont)

シードル・デュボン・レゼルヴ

仔羊の内と、菜園で採れる野菜やハーブを盛り込んだ一皿。野菜のグラタン、根菜のクリーム、キノコや椎茸を包んだ揚げものなど。仔羊に合わせるシードルは、6ヶ月間オークの樽で寝かして香りをよくした力強いもの。

### 4. メイン (肉)

仔豚のフィレとクレソンのムース



**Philippe Daufresne**  
(Philippe Daufresne)

フィリップ・ドフレンヌ

細かく刻んだ生ハムが添えられた仔豚のフィレには、甘いシードルをベースにしたソースがかけられている。ソースが甘めなので、これにはちょっぴり苦味のあるシードルを合わせる。舌がピリッとするシードルが相性抜群だ。

### 5. デザート

林檎のデザート 5 種の盛り合わせ



**Cuvée Colette**  
(Domaine Dupont)

キューベ・コレット

デザートは右から、林檎の温かいスープ、シードルのジュレ、シードルのグラニテ、林檎とレーズンと松の実を混ぜた焼き菓子、林檎のコンフィ。これにはシャンパーニュのように爽やかでフレッシュなシードルがベスト。

### 6. デザート

イチゴとルバーブのデザート



**Royal Guillevic**  
(Royal Guillevic)

ロワイヤル・ギルヴィック

菜園で採れる繊維質のルバーブを使ったデザート。お米とホワイトチョコレートをつめたルバーブ、イチゴ、そしてルバーブのグラニテ。甘さと酸味のあるデザートには、1種類の林檎のみで作られたシンプルなシードルを。