

PRESSE TOURISME

2014年版



プロヴァンス・アルプ・コート・ダジュール

LIFESTYLE NOUVEAUTÉS 2014

2014 プレス資料

Provence-Alpes-Côte d'Azur
TOURISME



目次

プレス資料概要	3
美食とワイン	4
出会う	5
訪れる	6
体験する	9
滞在する	10
装飾と職人技	12
出会う	13
訪れる	15
体験する	16
滞在する	19
自然と庭園	20
出会う	21
訪れる	22
体験する	25
滞在する	27
都市文化と遺産	29
出会う	30
訪れる	31
体験する	34
滞在する	35



プレス資料概要

地中海やアルプス、ローヌの山塊に囲まれたプロヴァンス・アルプ・コート・ダジュールは太陽がさんさんと輝き、穏やかな気温と肥沃な大地にめぐまれた地域。プロヴァンスの人々はこれを誇りに思っている。

オリーブオイル、トリュフ、そして、最高級ワイン、シャトーヌフ・デュ・パップ、コート・デュ・ローヌやコート・ド・プロヴァンスはこの地域の特産品だ。

年間300日太陽が輝いている気候が、色鮮やかで香り豊か、そして多文化なこの地方の料理によく表れている。ヨーロッパと地中海の十字路に位置し、東洋と西洋の融合が料理に味を添えている。

白ワイン、ロゼ、赤ワインは和やかなこの地方の生活の一部となっている。

「フーディーズ」はプロヴァンスで、地元を誇りを持っている逸材たち、シェフや観光ガイド、農家やワインメーカーなどを紹介している。

美術職人たちの仕事を見れば“メード・イン・プロヴァンス”を再発見できる。彼らは女性でも男性でもオブジェの創作・復元を行い、それが瀟洒な邸宅のものであっても、カントリーハウスのロッジにあるのと同様に作ることができる。

地方観光局は、人との出会いや訪問、ワークショップや多くの「スロートラベラー」に評価を得ている「アール・ド・ヴィーヴル(フランス式ライフスタイル)」を反映した滞在を通して、ユニークな旅のアイデアを紹介している。

プロヴァンス・アルプ・コート・ダジュールの自然や、手入れされた庭園もまたインスピレーションの源である。

ヴァン・ゴッホやセザンヌなど、多くの芸術家がこの地に魅了された。アルルやその周辺、またエクス・アン・プロヴァンスなどで、アーティスト達の足跡をたどることができ、また古代から現代に続く文化遺産を見ることができる。

プロヴァンス・アルプ・コート・ダジュール、THE PLACE TO BE ! ご存知だろうか？

- ウッディ・アレンはコリン・ファースとエマ・ストーンとともに、映画「マジック・イン・ザ・ムーンライト」を、ヴァール県のぶどう園で撮影した。
- ブラッド・ピットとアンジェリーナ・ジョリーはシャトー・ミラヴァルで6年前から、素晴らしい有機ロゼワインを生産している。このシャトー・ミラヴァルはまたレコーディングスタジオとしても知られ、とりわけ、ピンク・フロイド、スティング、クランベリーズ、ミューズといったアーティストを迎え入れている。
- プロヴァンスのマルシェではジョン・マルコヴィッチ、リドリー・スコット、デビット&ヴィクトリア・ベッカム、エルトン・ジョン、ジェシカ・アルバといったエクス・アン・プロヴァンスに近い、エギーユ村に滞在するこれら有名人に会えるかもしれない



美食とワイン

プロヴァンス・アルプ・コート・ダジュールには古くから、美味しくて色鮮やかな料理に不可欠な食材と、良質な自然がある。

フランスのブドウ畑はこの地から始まった。シャトーヌフ・デュ・パップ、ボーム・ド・ヴニーズ、バンドールまたはパレットといった最高級ワインはここで生産されてい

る。また、ヴォークリューズのトリュフ、シストロンの子羊や、カマルグ牛もワインとともに見事に生産されている。コート・ド・プロヴァンス、特にここで生まれたロゼは有名で、夏の夜に飲まれている。

独特さ、新しさ、驚きをもって、この地の食文化の豊かさと多様性を感じてほしい。

出会う

ロジェ・メルラン

シェフとして有名なカマルグ料理学校の創設者、**ロジェ・メルラン**は、マス・デ・コルベールの料理学校で彼の知識を教えている。

自然で野生的な環境に囲まれた料理教室では、米、オリーブオイル、牛肉、地中海の魚類や珍しい野菜といったカマルグ産品を取り入れている。大人向けにも子供向けにもクラスが用意しており（6名から最大12名のグループ）その他にも、沼のほとりでのランチやディナーの予約を受け付けている。（最少4名から。3日前までに要予約）。メニューは25〜35ユーロ。

自然の美しさと、カマルグの動植物の野生的な美しさをロジェ・メルランが丁寧に仕上げた料理を、サンデータイムズのジャーナリスト、アンソニー・ペレグリンは「私の2013年最高のランチだ」と述べている。

詳細はこちら

www.cuisineprovence.com

ヴィラ・ミンナの ミンナとジャン・ポール＝リュック

フィンランド人のミンナとフランス人のジャン・ポールは、1929年より家族が所有していた農地を1987年に引き継いだ。5世代にわたり引き継がれてきたこのブドウ園はしかし、ジャン・ポールの祖父アレクサンドルの死後は放置されたままになっていた。この2人のワイン愛好家は荒地を整備し、収穫量は少ないながらも良質な品種を選定し、1992年最初にシラー種のブドウを植えた。有機農法によるワインは長く寝かせておくことができ、最高の料理と共に提供される。

歴史のレッスンを少々。ローマ時代の「ヴィラ」は、単に「ブドウ園」を意味していた。古代ローマのオレリア街道に沿ってヴィラを形成する建物は、中庭を囲む古代ローマの家のパターンに従っている。この地域で必ず訪れたい場所である。

www.villaminnavineyard.fr

ジョイス・ボーグマン

10年前に夫エリックとプロヴァンスに移り住んだこのオランダ人女性は、熱烈な地中海料理ファンで、プロヴァンスを愛していた。本国でもすでに料理教室を開いていたジョイスにとって、この地に定住することは自明の事だった。

ジョイス・ボーグマンは、夏にはプライベートガーデンが解放される邸宅に、宿泊客を迎えるためのきれいな客室を用意している。ここでは、オリーブの木に囲まれた邸宅で、夢にみたプロヴァンスの生活に浸ることができる。彼らは近くの風車でオリーブ・オイルを製造している。オレンジ園は彼女の手で野菜やハーブ栽培の場所となっている。これらはジョイスの提案する庭野菜料理には欠かせない。朝に摘み取り、ランチに料理する。これ以上にフレッシュなものはないだろう！

「私は栽培したハーブをすべての料理に入れています。ローズマリー、タイム、エストラゴン、バーベナ、ラベンダーなど刺激的な味が良いのです。」とジョイスは語る。季節に応じて自分の庭で育つものを調理する彼女は、コストパフォーマンスの良い料理教室も開催している：一人45ユーロ。

詳細はこちら

www.oulivie.fr



訪れる

エクス・アン・プロヴァンス

新しい生産拠点 カリソン・デュ・ロワ・ルネ(アーモンド菓子)

モーリス・ファリンは、有名なお菓子の新しい製造場所を作るため、建築家クリストフ・グリッジ(エクス・アン・プロヴァンスにあるジネディーヌ・ジダンのスポーツ施設“Z5”の設計者)に声をかけた。博物館スペース、カリソン製造見学ゾーン、ショップスペースが一つになったこの建物は2014年1月にオープンし、訪問者を受け入れる観光産業の役割を担っている。ここを中心にプロヴァンス・アーモンドのための、計8ヘクタールのアーモンド植林を予定している。

マルセイユの建築家クリストフ・グリッジがデザインしたこの現代的な建物には、プロヴァンス採石場で採掘された一枚岩が使われている。これは世界遺産ボン・デュ・ガールでも使用され、またフェルナン・ブイヨンがマルセイユでも使っている。

エクス・アン・プロヴァンスの中心部に1920年に設立されたコンフィズリ・デュ・ロワ・ルネ社は、現在はカリソン(アーモンド菓子)専門となった元はヌガーの会社で、90年代に大量生産を始めた。カリカテル(甘辛い味のミニカリソン。アペリティフ市場に投入され年間売り上げは毎年5~8%アップ中)が2010年SIAL(フードエキスポ)でイノベーション大賞を受賞。カリソン・デュ・ロワ・ルネ社には革新の精神が根付いている。

製造所 - CONFISERIE DU ROY RENÉ

コンフィズリ・デュ・ロワ・ルネ

Route d'Avignon (Nationale 7) - Quartier de la Calade
13540 Aix-en-Provence

Virginie LAINÉ ヴィルジニ・レネ

+33 (0)4 42 39 29 82

www.calisson.com

カマルグ

“I AM NOT A TOURIST”に ガイドはおまかせ

カマルグ生まれのセバスチャン・ロペズは、長い間アメリカと欧州の間を往来していた。帰国後彼は、カマルグとプロヴァンスを訪れる観光客のために、ユニークな出会いを体験できるプロジェクトをスタートした。有名シェフやプロヴァンスの地元愛好家などに詳しい彼のネットワークを駆使して、まるで特権を得たゲストがこの土地の舞台裏を見せてもらうように、忘れられない体験ができるのだ。8人まで移動手段付きガイド可能。

Sébastien LOPEZ セバスチャン・ロペズ

“I am not a Tourist”

+33 (0)6 25 42 78 22

www.iamnotatourist.fr



リュベロン

風変わりなレストラン

ドメヌ・デ・ザンデオルの 木の上のダイニング

ドメヌ・デ・ザンデオルには、地上7メートル以上あるプラタナスの木に作られた「木の上のダイニング」がある。ここでは、オリーブとラベンダー畑に囲まれた丘を見下ろすパノラマを前に、セミの声を聞きながら15人が会食できる。ドメヌのオーナーバトリツィア・マサールが考案し、アラン・ローレンス社長がこの施設のサービスを提供している。ホテル・ドメヌ・デ・ザンデオルには10種類ほどのヴィラがあり、それぞれ珍しいオブジェ、デザイン家具、芸術作品など独自の装飾が施されている。リュベロン魅惑の地、ルシヨンの黄土採石場やゴールド村はすぐ近く。

「木の上のダイニング」はアンリ4世の時代から500年の年月を経た立派なプラタナスに設置された、木のテラスで営業している。メニューは38ユーロから（ドリンク別）

DOMAINE DES ANDÉOLS ドメヌ・デ・ザンデオル

84490 Saint-Saturnin-lès-Apt

☎ +33 (0)4 90 75 50 63

www.andeols.com

エクス・アン・プロヴァンス

チーズ店においての昼食

パサージュ・アガールの ちいさな宝石箱

このチーズ店はレストランスペースを2つの階にリフォームし、2階は会食とカウンターの高いテーブルのある大きなスペース、1回はチーズショップ。レストランではチーズショップに並ぶ商品を使用した料理を味わえる。チーズ好き必見！

Passage Agard, 55 Cours Mirabeau

13100 Aix-en-Provence

☎ +33 (0)4 42 22 90 00

www.lafromageriedupassage.fr

ギャップ=アルプス

チーズへの情熱

チーズと郷土産品に情熱をもやす酪農オーナーはレストランスペースを開業。60種類以上のチーズを乗せた荷車を展示している。

チーズ以外にも、フォンデュやラクレット、また郷土料理である、トゥルトン・デュ・シャムソー、ラビオリ、オレイユ・ダーンなども味わえる。

Route Nationale 85 - 05500 Laye

☎ +33 (0)4 92 50 15 23

www.laiterie-col-bayard.com



パイ・ダックス

シャトー・ラ・コストで アートの前の昼食を

アイルランド人オーナーのパディとマイラのマッキーレン夫妻により、シャトー・ラ・コストは2004年より絶え間ない変化を遂げている。

醸造所はフランス人ワインエキスパート、マチュー・コスが運営し、ブドウ畑は有機農法へと方向転換された。「最新の」ワイン醸造所はフランス人建築家ジャン・ヌーベルの設計。

それと同時に、アートセンターが安藤忠雄により創設され、ルイズ・ブルジョワの「蜘蛛」のようなコンテンポラリー・アーティストたちの作品が展示されている。グッジ、宮島達男、杉本博、ジャン・ブルーヴェ、フランツ・ウエスト、アレクサンダー・カルデー、フランク・オー・ゲイリー、リアム・ギリック、ツンガ、アンディ・ゴールドウォーシー、ジャン＝ミッシェル・オトニエル、ミカエル・スティップ、シーン・スカリー、リシャール・セラ、トム・シャノンといったアーティストの作品を2時間で見回ることができる。各アーティストがオリジナル作品の展示場所を自ら選んでいるので、作品が場所に完璧に溶け込んでいる。詩的で時代を超えた空間だ！

安藤忠雄のアート・センター内のレストランは池に面し、そこでは杉本博の作品「無限」を鑑賞できる。

CHÂTEAU LA COSTE シャトー・ラ・コスト

Le Puy Sainte-Réparate

☎ +33 (0)4 42 61 89 98

www.chateau-la-coste.com

ブドウ畑で 時を忘れた休息を

ル・ピュイ・デ・ザールにビストロがオープン

ワインをその原料のすぐそばで味わえるように、ドメヌ・ド・ピュイ・デ・ザールのブドウ栽培者マチアス・テリックは、2013年にビストロをオープンした。ワインといっしょに郷土産品（チーズ、肉製品、季節のハウスメロンやその他のサブライズ）を「その場で」味わうことができる。ブドウ栽培者による初のブドウ園ワインバー。このワイン文化に対する活動は、星付きシェフ、エリック・サベ（ブチット・メゾン・ド・キュキュロン）にも称賛されている。

DOMAINE THÉRIC ドメヌ・テリック
LE PUY DES ARTS ル・ピュイ・デ・ザール

Quartier les Bessières

84240 Ansouis

☎ +33 (0)4 90 09 81 76

www.lepuydesarts.com



体験する

カヴァイヨン

新しいお菓子教室、 レ・グルマン・ディーズ

カヴァイヨン中心部のケーキ店の若いシェフが、英語でお菓子教室を開催している。最大6人までの小グループで、プロヴァンス風ビスケット、チョコレート、一口パイなどが学べる。費用は一人25ユーロから、クラスのテーマにより様々。

LES GOURMANDS DISENT レ・グルマン・ディーズ

Cours Gambetta
84300 Cavaillon

☎ +33 (0)4 90 78 07 50

パイ・ド・ファイヤンス

リヴィエラ料理学校、 3周年を祝う

ニースから1時間、カンヌから30分、フランスでもっとも美しい村の一つセイランにある料理学校はかつて養蚕所だった建物を改装したもの。この特別な場所で料理界のプロや個人向けに教室を開いている。

個人向けに主には2つのコースが用意されている。朝の料理教室（毎週土曜日、要予約）では2人のシェフが季節料理を教えており、夜の教室（金曜夜、要予約）ではおもてなし料理を学べる。

その他2つのアトリエも開講している。パティシエとして名高いニコラ・ドゥニがデザート作りの秘訣を公開するお菓子教室（隔週水曜日、要予約）や子供向け料理教室（隔週水曜日、要予約）だ。滞在延長を希望すれば、3つの客室とスイートルームが利用可能。

INSTITUT GASTRONOMIE RIVIERA

アンスティチュ・ガストロノミー・リヴィエラ

12 anciens chemin de Fayence - 83440 Seillans

☎ +33 (0)4 94 84 30 18 • +33 (0)6 62 05 78 09

✉ elise.allongue@institut-gastronomie-riviera.com

www.institut-gastronomie-riviera.com

エクス・アン・プロヴァンス

アトリエ・ド・マチルド

NEW

マチルドは18年間マーケティング・セールス・マネージャーの役職で働いた後、「自分のアトリエで料理への情熱を伝えたい」と温めていたプロジェクトをスタートした。彼女は子供の頃から既に恵まれた環境にいた。繊細な料理家である彼女の母は、ゴー・エ・ミヨーの評論家で雑誌キュイジン・アクチュエルの編集者でもあった。2011年、職業を変え料理適正証書CAP de cuisineを手に、名高いフェランディとアラン・デュカスの料理学校で腕を磨いた。

2013年9月、マチルド料理教室をオープン。季節ごとのテーマに沿った大人向けと子供向け料理やお菓子の教室を開催している。またコース料理の教室や個人向け教室も実施している。すでに多くの受講者を集め、プログラムの内容も様々なニーズに応えるよう工夫されている。お気軽にお問い合わせを！

L'ATELIER DE MATHILDE アトリエ・ド・マチルド

58 rue des Cordeliers - 1^{er} étage

13100 Aix-en-Provence

☎ +33 (0)6 72 83 98 28

www.lateliercuisinedemathilde.com



滞在する

エクス・アン・プロヴァンス

再び、セザンヌの国へ

まるでポール・セザンヌがくつろいでキャンパスに向かっているのを思い起こさせる、新たな高級施設がサント・ヴィクトワール山のふもとに5ヘクタールの私有地に誕生した。2013年7月にオープンしたこの施設には、18世紀の広い建物内に35の客室とスイートルームがあり、4つの棟にはそれぞれプライベート・プールが設置されている。ホテルには屋外・屋内プール併設のスパがある。シェフ、マチアス・ダンディンの手によるレストランは、ミシュラン・ガイドで何度も称賛されている。

LES LODGES DE LA SAINTE-VICTOIRE****

レ・ロッジ・ド・ラ・サント＝ヴィクトワール****

2250 route Cézanne - Le Tholonet

13100 Aix-en-Provence

☎ +33 (0)4 42 24 80 40

www.leslodgessainte victoire.com

アルル

ジャン＝リュック・ラバネルによる 秘密のB&B

情熱的カリスマシェフ、ジャン＝リュック・ラバネルとの出会い。彼が年月をかけて作り上げてきた独特の世界は、彼自身「赤いサークル」と呼んで自分のロゴマークにも取り入れてきた。その「サークル」にはミシュラン・ガイドで2つ星をゴー・エ・ミヨで5点獲得している彼のレストラン「アトリエ」を中心に「ライフスタイル」ファンが集まっている。「ア・コテ A Coté」はグルメな料理と手頃な料金のフレンドリーな雰囲気のレストラン。「イオド IODE」は海鮮専門の店。「バー・ア・ネルス Bar A Nel's」はラバネルのサービスを提供する場所で、朝食から開店し、昼はシャンペン試飲やお茶のために開けている。また、アトリエで開催される料理教室（英語、フランス語）で彼の情熱を共有したい。現在、ジャン＝リュック・ラバネルが構想したスイートルーム「コンフィデンシャル」に滞在しながら体験を延長できる。

L'ATELIER DE JEAN-LUC RABANEL

アトリエ・ド・ジャン＝リュック・ラバネル

21 rue des Carmes - 13200 Arles

☎ +33 (0)4 90 47 61 13

www.rabanel.com

セグレ - ヴァレ・デュ・ローヌ

ドメーヌ・ド・カバス 全客室を改装

ドメーヌ・ド・カバス（村の下にある家という意味）は快楽主義の人々には理想的な空間。優れた農法で育てられたブドウ園15ヘクタールに囲まれた魅力的なホテルは21の客室が改装されており、レストランでは郷土産品をベースに洗練された料理を木陰のテラスで楽しめる。

DOMAINE DE CABASSE*** ドメーヌ・ド・カバス***

Route de Sablet

84110 Séguret

☎ +33 (0)4 90 46 91 12

www.cabasse.fr

アヴィニオン

オテル・デューロップ*****改装後、 レストラン再開

2013年オテル・デューロップは「エクスぺディア・インサイダーズ・セレクト」のランキングで、良質なサービスで宿泊客に有名なホテル650件中トップ5に選ばれた。16世紀の邸宅にあるこの5つ星ホテルは1900年のミシュランガイド創刊時代から旅行者を迎えていて、ナポレオン、ユーゴー、ピカソも宿泊している。

この地方独特の雰囲気を守るため、いくつもの改修が行われた。オーナーは地域の職人に仕事を依頼し、イル・シュル・ラ・ソルグのブリュン・ド・ヴィアン＝チランには絨毯を、グルトのエディット・メザールにはリネンを作らせた。贅沢だが控えめなこの宮殿にはヴィエイユ・フォンテーヌのテーブルがグレーとホワイトの色調で初めて再生され、星付きシェフ、ブリュノ・ダンジェリのモダンな料理と調和している。

HÔTEL D'EUROPE***** オテル・デューロップ*****

12, place Crillon

84000 Avignon

☎ +33 (0)4 90 14 76 76

www.heurope.com



プロヴァンス・ヴェルト - ロルグ

発展を遂げるワイン観光

ワイン醸造で世界的に知られたホテル、シャトー・ド・ベルヌは、ワインファンのためのフランスの4大ホテルの一つとして、テレグラフUKに紹介された。

CHÂTEAU DE BERNE**** シャトー・ド・ベルヌ****

Route de Salernes

83510 Lorgues

 +33 (0)4 94 60 43 60

www.chateauberne.com

現在、シャトー・ド・ラ・マルチネットは2011年に買収したドメヌ・ル・プリユレと合体し大工事を行う予定である。シャトー・ラ・マルチネット共同経営者でAOC・コット・ド・プロヴァンスのアレクセイ・ドミトリエフはドメヌ・ル・プリユレ内に高級レストランと5ヘクタールの菜園や有機果樹園のある豪華なグランドホテルを2017年に向け建設しようとしている。彼の願望、それは味を変えることなく、特別な場所の本物らしさや魔法を復活させることだ。

ワインについて：プロヴァンスでは稀であるが、この生産地のほとんどのボトルは、赤ワインでもガラス栓を使用している。これは、ガラス栓が酸化および細菌増殖に対し果汁を保護すると考えられているためだ。

CHÂTEAU DE LA MARTINETTE シャトー・ド・ラ・マルチネット

4005 chemin de la Martinette

83510 Lorgues

 +33 (0)4 94 73 84 93

www.chateaulamartinette.com

エステレル・フレジュス

バスティード・デュ・クロ 客室を改装

フレジュス歴史センターやエステレル山脈の近くに位置する、ラ・バスティード・デュ・クロは、シャトー&ホテル・コレクションの施設で、スパやブドウ畑に面した屋外プール、そして結婚式のためのレセプションルームやチャペルを併設している。

新しい客室は明るい内装で、エクスとニースの間のこの地にふさわしい安らぎを与えている。

セバスチャン・モルト率いるレストランは美食かつ郷土風な料理を提供し、季節の料理は土地のワインに合う。オープンキッチンのダイニングルームでは、料理教室のファンを迎えている。

注目

スペシャルオファー：

2014年1月17日より2014年4月18日の
再開期間限定40%オフ

LA BASTIDE DU CLOS*** ラ・バスティード・デュ・クロ***

1609 route de Malpasset

RD 37 - Lieu-dit Sainte Brigitte

83600 Fréjus

 +33 (0)4 94 53 32 31

www.clos-des-roses.com



装飾と職人技

**プロヴァンス・アルプ・コート・ダジュールの
伝統は、いつも創作と結びついている。**

この地方には、伝統的な素材を使ってアート作品を作るクリエイターや職人が多く集まっている。彼らは非常に高い技能を持っており、骨董で有名なイスル・シュール・ラ・ソルグでも、ラヴェンダー畑に囲まれたプロヴァンス地方でも、工芸品とアートの間に垣根はほとんど存在しないと言っていいだろう。



出会う

親子代々の建築家、 ブルーノ&アレクサンドル・ラフルカド親子

老朽化した家やなんの変哲もない場所も、彼らの手にかかる
と何世紀も前からそこにあるかのような邸宅に変身する。ブ
ルーノとアレクサンドルのラフルカド親子は、世界各国の顧
客からの注文を受けて、18世紀風に家をリフォームしている。
彼らはまた、大胆な現代スタイルの建築プロジェクトにも取り
組んでいる。

「まず施主とじっくり時間をかけて話し合い、その後一人で現
地に行って、その場の雰囲気浸りに浸って計画を練ります。」キー
ワードは、見る目を持つこと。

彼らは毎年コンスタントに、500㎡以上のプロジェクトを10
件ほど手掛けている。彼らのノウハウは、建築スタイルの保全
に貢献しており専門誌でも話題になっており、そうした専門誌
に自分たちの作業現場を公開している。

詳細はこちら

✉ laure.jakobiak@abc-lafourcade.fr

ボール紙アーティスト、 セシル・シャピュイ

プロヴァンス地方のリル・シュル・ラ・ソルグ在住の職人であ
りクリエイターのセシル・シャピュイは、建築家やインテリア・
デザイナー、古美術商、そして個人客のために、ボール紙を
使った作品を制作している。

美術史と建築とデザインをこよなく愛するシャピュイは、フラン
ドル様式から得たヒントとイタリア・ルネッサンスのエスプリを
現代アートに融合させて、新しいスタイルを作り上げている。

鏡や額縁やインスタレーションなどの彼女のコレクションは、
フランスを始め、スペイン、イギリス、メキシコ、アメリカ、
オーストラリアなど世界で紹介されている。自然のままの色を
生かしたり、色を塗ったり、表面を滑らかな仕上がりにしたり、
波打たせたり、または折らずに平のままで使ったりと、ボール
紙の使い方には数限りないバリエーションがある。

作品はすべてオーダーメイドで、リサイクルボール紙を、カッ
ターやカッターボードやのりを使って手作業で制作される。塗
料には、艶消しシルクのような色彩の色落ちにくい高品質の
アクリル塗料が使用されている。

ATELIER CARTON NOIR アトリエ・カルトン・ノワール

17 bis, rue Théophile Jean (水車通り)

84800 l'Isle sur la Sorgue

Cécile Chappuis セシル・シャピュイ

☎ +33 (0)6 21 61 81 56

✉ contact@carton-noir.com

www.carton-noir.com



シャトー・ヴィーニュロールのメットとベン・サンドストローム夫妻

ロバート・パーカーは、シャトー・ヴィーニュロールについて、「プロヴァンスのみならずフランスを代表するワイナリーのひとつである。」と書いている。ここでは、2000 年前からブドウ栽培が行われてきた。考古学者たちは、ブドウ畑の東側で紀元前 1 世紀にさかのぼる古代ローマ時代最大規模とみられるブドウ栽培の跡を見つけている。

60 年代ジョルジュ・ブリュネが所有者だった時代に、国際的な名声を獲得。ブリュネは、ワイナリーの素晴らしいカーヴを、セザールやアルマン、ビュッフェなどの現代アートのコレクションやアンリ・カルチエ・ブレッソンのオリジナル写真コレクションで豊かに飾った。現在の所有者のメット&ベン・サンドストローム夫妻も、醸造所支配人のフィリップ・ブリュとともに、様々な種類のワインを作り続けており、数多くの賞を受賞している（生産量の 55% が、スカンジナビア諸国やアメリカ、日本、中国などに輸出されている）。

サンドストローム夫妻は、有名な美術商（Lauritz.com）でもあり、定期的にメセナ活動を行っているほか、シャトー内に破格の条件で制作のための滞在場所を提供するなどの芸術家支援も行っている。
希望するジャーナリストには、自宅も公開している。

CHÂTEAU VIGNELAURE シャトー・ヴィーニュロール

Route de Jouques

83560 Rians

☎ +33 (0)4 94 37 21 10

www.vignelaure.com



訪れる

リュベロン

豪華なシャンデリアに照らされた クラシックカー・コレクション

芸術と情熱のシャンデリア・メーカー、マチューは定期的に最高級のシャンデリアの明かりの下でクラシックカー・コレクションの展覧会を開催している。

今年の冬の展覧会のテーマは、「夢のスピードカーを作った情熱家たちに光を！」。

14 台の貴重でユニークなフランス車が、シャンデリア美術館に大集合。美術館には、オイル、ガス、電気と私たちの明かりの歴史に革命をもたらしてきたシャンデリアの数々が展示されている。

プログラムは、フェイスブックの “Mathieu Lustrerie” か、下記のサイト参照のこと。

MATHIEU MUSEUM マチュー美術館

Hameau des Sauvans

84400 Gargas

☎ +33 (0)4 90 74 92 40

www.mathieulustrerie.com

ラヴェンダー畑に囲まれて のんびり休み

家族経営の農園アロマ・プラントでは、昨年7月に夏季限定の「アロマティック・バー」をオープンした。アロマ・プラントは、有機栽培のハーブや薬草の専門農園兼蒸留所で、ヴァントゥー山の中腹、標高 800 m に位置するラヴェンダーの里と呼ばれるソー台地にある。アロマティック・バーでは、農園の作物から作られた製品を試飲できる。100%有機栽培のシロップやディアボロ（特に、シロップ・ベースのリモネード、妖精のシャンペンはお勧め）、ハーブティー、コーヒー、スベルトコムギのクレープなど。

ラヴェンダーの収穫期には、エッセンシャル・オイル作りを見学できる。蒸留所を起点とする2つの見学コースが整備されているので、自分のリズムでラヴェンダー畑や収穫の様子を見学することもできる。

DISTILLERIE AROMA'PLANTES

アロマ・プラント蒸留所

Route du Mont Ventoux

84390 Sault

☎ +33 (0)4 90 64 04 02 • +33 (0)6 08 95 20 28

www.distillerie-aromaplantes.com



体験する

オー・ヴァール

エギーヌで 旋盤加工と木彫り体験

オート・プロヴァンスのエギーヌは、古くから木材加工で知られた村である。そのノウハウは現在も受け継がれ、80年代まで村の名声を高めるのに一役買っていた。手作りの伝統は今も廃れることなく、2014年には博物館とエスクラン旋盤木工学校がオープン予定である。

学校での活動のおかげで、エギーヌには、2014年に新たに二人のプロの旋盤工が誕生した。オリヴィエ・ロジュロとヤン・マロである。二人の有名なインストラクターによって行われる養成講座は、誰でも参加でき、短期コースと長期コースがある。養成センターには16台の旋盤があり、各グループは5人から6人までの少人数制。

木材加工を学びながら観光もしたい方向けには、エギーヌはヴェルドン地方自然公園の入り口にあるため、ラフティングやキャニオニングなどのウォーター・スポーツや、徒歩や馬に乗ってのトレッキング、トロネ修道院やムスティエ・サント・マリの中世村など周辺の名所の観光も楽しめる。

ÉCOLE DE TOURNAGE SUR BOIS J.-F. ESCOULEN JFエスクラン旋盤木工学校

Allée des Tilleuls
83630 Aiguines
☎ +33 (0)4 94 76 55 24
www.escoulen.com

アルル・オリジナル

フランスの小ローマと呼ばれるアルルの町に 和紙工房がオープン

紙漉き職人のブノワ・デュドニオンは、一年間日本に滞在し、ユネスコの無形文化遺産にも登録されている伝統文化である和紙作りを学んだ。自然と調和する和紙作りの技術を身に着けた彼は、流し漉き（紙の原料を漉き桁で濾す技法）や溜め漉き（ヨーロッパの技法）に基づく和紙作りのアトリエを開こうと考えた。

和紙の主な材料となる植物は繁殖力が強い。和紙作りには、二種類の植物と質の良い水を組み合わせる必要がある。透明性や透かして見たときの見た目、強度が、品質を決めるカギとなる。

工房は2013年9月にオープンし、事前予約で英・仏・日本語で紙漉き技術を学べる。

ATELIER PAPETIER BENOIT DUDOGNON ブノワ・デュドニオン紙工房

Show-room : 56 rue Lubières - 13150 Tarascon
Atelier : Arles
☎ +33 (0)7 50 27 00 81
✉ atelierpapetier@hotmail.com
www.atelierpapetier.com



エクス - サント・ヴィクトワール

体験提案型旅行会社ユワンと行く、 ポール・セザンヌと現代人の散歩

最近プロヴァンス地方に開業したこの旅行会社は、プロヴァンス地方を別の角度からとらえた様々な観光企画を提案している。

家族向けの《ランド・アート》コースや、友人同士でエクス在住の画家クロチルドと行く《クロッキー》コースなどで、誰も想像したことのないサント・ヴィクトワール山を見ることができる。

黄土や石炭、染色植物など染料となる天然の素材について知り、岩の上に絵を描けば、大人も子供も先史時代へタイムスリップ。この伝説の場所にキャンバスを置いて、スティックを使ってインクで描いたり、羽を使ったり、あるいは油性クレヨンや水で絵の具のように色鉛筆で絵を描くのは、ユニークな体験になるだろう。ここでポール・セザンヌがサント・ヴィクトワール山を描いた作品が、キュビズムへの布石となったのだ。「色が豊かな時、形は頂点を極める…」

HUWANS PROVENCE ユワン・プロヴァンス

CS 30109 - 13322 Marseille Cedex 16

Contact : **Caroline Clech** カロリーヌ・クレク

☎ +33 (0)4 96 15 10 48

www.huwans-clubaventure.fr

オート・プロヴァンス

フランシスコ会修道院での ボディー・クリーム作りの新アトリエ

フォルカルキエにある「香りと味覚のヨーロッパ大学」では《味覚と香り》に関する職業のプロを養成している。年間を通じて、香りと味覚の2大テーマについての各種アトリエが開催されている。味覚と嗅覚について学べる一般向けの体験講座（大人向けと子供向け）もある。

2013年には、自分だけのクリーム《フランシスコ会のクリーム》を作ることができる新しいアトリエが始まった。香りと味覚のヨーロッパ大学は、フォルカルキエの中心街に位置する見事な中世の建物であるフランシスコ会修道院の中にある。

COUVENT DES CORDELIERS フランシスコ会修道院

Université des Senteurs et des Saveurs

Impasse du Couvent-Mairie - Place du Bourguet

04300 Forcalquier

☎ +33 (0)4 92 72 50 68

www.couventdescordeliers.com

www.uess.fr



ヴァントゥー

モザイク・アカデミー： 時間をかけて作る寄木細工

アヴィニョンやリュベロン近くの美しい村クリヨン・ル・ブラーヴ。ラベンヌとローマの学校で学んだマリー・アニエス・ジャケとそのチームが、寄木細工の技術とその歴史を教えている。マリー・アニエスは、壮大なヴァントゥー山のふもと、ヴェゾン・ラ・ロメーヌの有名な遺跡のある町にもほど近いブドウとオリーブの畑に囲まれたプロヴァンス風の別荘に、モザイク・アカデミーを作った。ここでは、半日から5日間の研修で、お手本の寄木細工をまねて作ったり、オリジナル作品制作を学べる。授業は英語とフランス語、スペイン語で行われ、あらゆるレベルに対応している。

お得情報：

マリー・アニエスの隣に住むマドレーヌ・モンタペールは、美しい田舎屋で、英語とフランス語による料理教室を開いている。

www.cookinginprovence.fr

MOSAIC ACADEMY モザイク・アカデミー

38 chemin des Carrières

84410 Crillon-le-Brave

☎ +33 (0)6 81 93 73 19

www.mosaic-academy.com

リュベロン

新写真散歩

リュベロン地方を愛する写真家エリック・プイソンと自然ガイドのファブリス・トウルケティーが、小規模のグループでリュベロン地方自然公園内の知られざる見どころを案内するツアーを行っている。このツアーでは、風景について知るだけでなく、小さな昆虫のマクロ写真の撮り方も学ぶことができる。この地方の豊かな動植物の秘密を知ることができる自然見学ツアーである。

料金：1人 25€ 食事別。

OFFICE DE TOURISME CAVAILLON-LUBERON

カヴィヨン・リュベロン観光局

Place François Tourel - BP 70176

84305 Cavaillon Cedex

☎ +33 (0)4 90 71 32 01

www.cavaillon-luberon.com



滞在する

ヴァントゥー

石造建築愛好家の隠れ家 ラ・ロック城のリニューアル

シャンタルとジャンのトマジノ夫妻は、2000年にこの城を購入して以来、トゥールーズ伯やアヴィニョン教皇など、プロヴァンスの重要人物が訪れたこの城の歴史に忠実に丁寧に修復作業を行ってきた。今も、毎年冬の時期には修復工事を行い、この美しい城の秘密を今によみがえらせることに尽力している。落ち着いた雰囲気デラックス・ルーム5室があり、食堂ではローヌ渓谷のワイン（100種類以上）を揃えた高級料理が提供される。

特筆すべきは、見晴台の上に作られた天然池の温水プールと洞窟の中の温水療法スペースである。

CHÂTEAU LA ROQUE ラ・ロック城

263 chemin du château
84210 La Roque Sur Pernes

☎ +33 (0)4 90 61 68 77

www.chateaularoque.com

オ・ヴァール

カリ안의4つ星リゾート、 シャトー・ド・カミオル

NEW

エステル山脈の近く、カンヌから約30km、ファイヤンス近郊にあるシャトー・ド・カミオルは、7ヘクタールの公園に囲まれ、客室、ワンルームから4部屋までの183室のアパルトマン、プライベートプール付きの18棟のヴィラと、3タイプの宿泊施設を備えている。

インテリアはモダンで洗練され、木の生い茂る山並みや、ブドウやオリーブの畑、村などの周囲の美しい田園風景を眺めることができる。

CHÂTEAU DE CAMIOLE シャトー・ド・カミオル

991 Route de Fayence
83440 Callian

☎ +33 (0)4 94 39 54 01

www.mmv.fr

レトロブームに沸くプロヴァンス

NEW

テラヴァントゥー主催のソレックス（原動機付き自転車）でのヴァントゥー山のサイクリングや、フォルクスワーゲンのVW コンビやシトロエン 2CVでの観光など、スロー・トラベルのファンが増えている。ゆっくりと時間をかけて掘り出し物を見つけたいなら、イスル・シュール・ラ・ソルグの7つの骨董村や、マルセイユの骨董地区へ。ディアブル・メリディアン、ギャラリー・UniQ、ホテル・エドモン・ロスタンは特にお勧め。

アルルのカフェ・ドートルフォアやアヴィニョンのグラン・カフェ・ユトピアでは誰もがノスタルジックな気分になれるし、ソーのヌガー店ボワイエやエクス菓子店シェ・ベシャルではみんなが子供に戻ってしまうだろう。プロヴァンス街道では、郷土の生きた文化遺産であるビストロ・ド・ペイやビストロ・ド・ピエリリュ、ビストロ・ド・シラン・ラ・カスカードで一休みしよう。



自然と庭園

**ラベンダー、オリーブ、タイム、キダチハッカ、
ミモザ、センチフォリアローズの共通点とは何か？**

実はこれらはすべて、プロヴァンス・アルプ・コート・ダジュール地方で育てられている植物たちなのだ。野生の自然環境や自然公園、また、この地方に広がる素晴らしい庭園のなかで人々の目を楽しませている。



出会う

ジル・クレモンと地中海の庭で (レイヨル・カナデル)

「私が 20 年前から関わっているのは、『惑星の庭 (Jardin Planétaire)』で地中海に適した環境管理技術を発展させるプロジェクトです。この『惑星の庭』という実験的な教育施設は、芸術学校をはじめとした様々な施設の責任者や庭師たちの強い意志と、情熱によって支えられています」。庭師、植物学者、環境デザイナーであるジル・クレモンは、ガーデニング・アートの新しいアプローチを構想している。注意深い自然の観察者である彼の庭造りは、植物の活力や植生の多様性を重視し、時間や環境に適応して変化する。彼にとって庭とは、飼いならされた自然や、きれいな植物コレクションを飾る美術館ではなく、生命と発見、驚きの場であり、人間と植物の 2 つが融合する世界なのだ。「衰えさせることなく採取し、損なうことなく消費し、枯渇させることなく生み出し、絶滅させることなく生き続けること。それは決して不可能なことではないのだ」。(ジル・クレモン著『惑星の庭』)。

ヴェルサイユの国立高等造園学校の講師を務めるジル・クレモンは、個人の庭をはじめ、公共の庭作りを数多く手がけてきた庭師である。なかでも、パリのセーヌ川左岸のジャヴェル (Javel) にあるアンドレ・シトロエン公園の共同設計者として知られている。

DOMAINE DU RAYOL ドメヌ・デュ・レイヨル

Avenue des Belges
83820 Rayol-Canadel-sur-Mer

☎ +33 (0)4 98 04 44 00

www.domainedurayol.org

フレデリック・ブーヴェとともに プロヴァンス地方の自然ガイド

自然のスペシャリストである自然ガイドにとって、地域や、生態系についての知識は不可欠だ。フレデリック・ブーヴェ (Frédéric Bouvet) が育ったイギリスでは、ヨーロッパ最大規模のボランティア組織「動植物のための団体・英国鳥類保護協会」があった。そのためか、彼は当然のように自然に情熱を傾けるようになり、動物学と鳥類学を学んだ後、自然保護の活動家となった。

当初、情熱だけでは生活することができなかった彼は、パリやロンドン、アメリカなどの都会に暮らしていたが、90 年代に入ると、彼はプロヴァンスのサン・レミ (Saint-Rémy) へ移る機会を得た。現在、多様な生物が生息する黄金のトライアングル、“アルピーユ - ラ・クロウ - カマルグ”で自然ガイドを務める彼は、サン・レミ観光局の活動的なメンバーで市議会議員、LPO PACA の創設者でもある。この観光と自然保護との架け橋となる団体の創設に、彼は持ち前のリーダーシップを発揮した。フランスの“エコツーリズム”の先駆者である彼は、プロヴァンス自然ガイド事務所の共同創設者であるクリストフ・ジロー (Christophe Giraud) と共に散策ツーリズムを提唱している。

彼によると、プロヴァンスの地における生物多様性をもっともよく代表しているのは鳥類だという。カマルグに巣を構えるピンクフラミンゴ、翼を広げると 1m70 cm にも達することがあるワシミミズク (Grands-ducs)、チョウゲンボウなどの大草原に住む鳥たち。また、数多くのトンボ、爬虫類、両生類なども生息している。

フレデリックと一緒に、望遠鏡から自然の光景を眺めるスペクタクル「別世界へ行こう」を体験できる。そして「フクロウの夜」に彼と一緒に自然を眺めてみては！「フクロウの夜」は、2 年ごとの 3 月第 3 土曜日に開催される。

Frédéric BOUVET

☎ +33 (0)6 20 70 09 61

www.guide-nature.fr



訪れる

アルル- カマルグ

カマルグ美術館のリニューアルオープン

1年間の改装工事が終り、2013年11月2日、カマルグ美術館がリニューアルオープンした。この美術館では、カマルグ地方自然公園を訪れた見学者にこの地域の紹介をしている。来訪者は“雄牛の角”と呼ばれる装置で、カマルグの動植物たちの様子や、人間との関わりあいについて説明を聞くことができる。大きなタッチスクリーンがカマルグのデルタ地帯を写し出し、時空を超えて案内してくれる。さまざまな自然環境が、写真や模型、また3D映像などでも紹介される。

美術館見学の際には、展望台や、自然のガイドなどを楽しみながら、マス・デュ・ポン・ド・ルスティの近代的農業、文化、牧場、沼地、ヨシ原、伝統的なキャバンなどを抜ける散策（3.5km）をすることができる。2013年2月に日本の造形作家、川俣正が造った木製の展望台からは、南フランスの風景と沼地の水田、ヨシ原などの景観を眺めることができる。

MUSÉE DE LA CAMARGUE カマルグ美術館

Mas du Pont de Rousty
13200 Arles

☎ +33 (0)4 90 97 10 82

www.parc-camargue.fr

ルシヨン

ルシヨンの黄土を四輪馬車で

NEW

ヴォクリューズ県特有の黄土がルシヨン地域一帯に生み出すオレンジやレッド、イエローの色のシンフォニーに、松林のエメラルドと空のブルーがアクセントに加わる。この豊かな自然が絵画、装飾、陶器、建築など数多くの芸術を生み出し、たくさんの小道や観光地を誕生させた。オリピエはどっしりとした四輪馬車で大地を走破する。彼は4ヶ国語を操り（フランス語、英語、スペイン語、ポルトガル語）、地質学と動植物についての知識を使ってガイドすることに喜びを感じている。伝統を重んじるこのフランス人が、散策コースを案内してくれる。2時間と1日の2コースがある。

2013年3月に創設されたプロヴァンス馬車サービス PROVENÇE HIPPO SERVICES は、秋にはぶどう園、夏にはラベンダー畑を散策するコースを提供している。冬になるとフードが取り付けられた四輪馬車を用意し、毛布の一種パッドで暖を取りながらコースを楽しめる。

個人またはグループ。グループは定員 21 人まで
(事前予約要)

PROVENÇE HIPPO SERVICES プロヴァンス馬車サービス

Domaine de la Séoule - Les Bassaquets
84490 Saint-Saturnin-les-Apt

☎ +33 (0)7 81 18 98 78

www.provencehipposervices.com



リュベロン

ロリ植物公園で染色体験

古代から人が衣類の染料に利用してきた植物染料は、20世紀初めに現れた人工染料に取って代われ、今はそのほとんどがすっかり姿を消してしまった。ロリ植物公園は生物多様性の観点から、またそれが職人的遺産であるという理由から、植物染料の復権に取り組んでいる。植物公園のアドバイザーは英語で講習会や見学会を開いており、染色体験はフランス語で行っている。

LE JARDIN DES PLANTES TINCTORIALES DE LAURIS

プラント・タンクトリアル・ド・ロリ庭園

Maison Aubert - La Calade

84360 Lauris

☎ +33 (0)4 90 08 40 48

www.couleur-garance.com

オート・プロヴァンス

ヴァルサント修道院庭園

歴史的遺産である修道院の岩山のふもとに乾燥した庭が広がっている。夏には、この庭園の乾燥した浅い地面が、スパイクラベンダー、トウバナ、タイム、バダス、ストローフラワーなど、この地方固有の300種類近い植物にとっては最適な環境だ。

ヴァルサントのシルヴァカンヌ修道院は「アブサン」の谷と呼ばれている高度600mの切り立った岩肌の中腹にあり、12世紀からフランス大革命の時代まで、修道士たちが生活していた。

その周辺には、フランス文化省から“素晴らしい庭園”に指定された独特な庭が鮮やかに広がる。

石を敷き詰めたかつてのテラスは、500種類ものバラの木が植えられ、豊かな植物で覆われている。ここでは100%自然の植物が自生している。また2013年11月から、この象徴的な花の歴史を年代順に注目したコース「バラの道」を整備することになった。フランスでは、バラの花の季節が4月から始まり、見頃を迎えるのが5月末～6月中旬になる。

ABBAYE DE VALSAINTES ヴァルサント修道院庭園

Route de Cadenet, Chemin du Mont Senis

84160 Vauignes

☎ +33 (0)4 90 68 15 59

www.valsaintes.org

注目

バラ作りやガーデニングが大好きな人に、特に見逃せない催物のお知らせ。アヴィニオンでは5月29日～6月1日まで、毎年恒例のバラフェスティバル・第10回「アルテラ・ロザ Altera Rosa」がバラのフランス協会主催で開催されます。

www.alterarosa.com

時を忘れて休息を...

ニュージーランドとカルフォルニア、 チリとの間で

ニュージーランド様式、カリフォルニア様式そしてチリ様式という3つの庭に囲まれたこの「ドメーヌ・ド・ロワイヤル」は、時を忘れて休憩するのにうってつけの場所だ。1年前からこのカフェを取り仕切っているのはシェフのクリストフ・ピネル。ランチともなると季節の有機食材をふんだんに使った料理が並ぶ。午後のティータイムには、ジル・クレモンの「惑星の庭 (Jardin planétaire)」の哲学を見事に表す憩いの場所となる。

クリストフ・ピネル Christophe Pinel

DOMAINE DU RAYOL ドメーヌ・デュ・ロイヤル

Avenue des Belges

83820 Rayol-Canadel-sur-Mer

☎ +33 (0)4 98 04 44 00

www.domainedurayol.org

中世と現代の間で

この庭の素晴らしさは、5つのテーマに分けられた庭（香りの庭、中世の庭、水車の庭、近代の庭、薬草の庭）で育てられている1700種の植物だ。「素晴らしい庭」に指定されたサラゴン (Salagon) の庭は美しいだけでなく、屋外の教科書とも言える教育的なツールでもあり、また植物とその知識を保全する場ともなっている。

庭と庭の間にはテーブルが置かれ、樹齢数百年のナラの木陰でピクニックができる。

2013年、サラゴンはオート＝プロヴァンスの花文化を代表する、香草と野の花の庭を新たに造園し、夏の間は香りの庭での夜間見学をスタートさせる。

これらのプロジェクトは、長年、美術館の支援を行っているロクシタン・アン・プロヴァンスとのパートナー提携により実現している。

SALAGON MUSÉE ET JARDINS

サラゴン博物館と庭園

04300 Mane

☎ +33 (0)4 92 75 70 50

www.musee-de-salagon.com



体験する

ヴェルドン

カヌーとトリュフの 新しい出会い

NEW

黒トリュフの3分の2はフランス産だということを、ご存知だろうか？ さらにプロヴァンスがフランス最大のトリュフ産地だという事を。(仏産トリュフの8割を占める)

カヌー・ヴェルドンでカヌーガイドを務めるガエタン・エメリは、この食文化の恵みを生かして、カヌー・カヤックに乗ってトリュフのアペリティフを楽しんだり、ヴェルドン峡谷を歩いたりする散策コースを提供している。散策の終わりには、トリュフ農家からトリュフ栽培の仕事をいろいろと聞きながら、地元産の食材（もちろんトリュフ入り）のピクニック料理を囲む！

2013年夏にスタートしてから大きな反響を呼んでいるこのツアーは、英語とフランス語で実施されている。

BEES CANOE KAYAK ビーズ・カヌー・カヤック

Gaëtan HEMERY ガエタン・エメリ

☎ +33 (0)6 77 08 68 42

www.canoe-verdon.com

Grégory PÉDOYA グレゴリー・ペドヤ

Trufficulteur

☎ +33 (0)6 05 00 23 49

www.augredesquatreseasons.fr

リュベロン

SUN-E-BIKE : 先進的で広がるネットワーク

新しい旅のスタイル“スロー・トラベル”を取り入れたサニーバイクでは、レンタルの電動自転車でアルピーユとリュベロンをめぐるコースを提供している(1日または数日)。200台の電動アシスト自転車、ボニユー (Bonnieux) とサン＝レミ＝ド＝プロヴァンス (St-Rémy de Provence) に配備されている。コースには大通りではなく、自転車専用道路などが選ばれ、走りやすく工夫されている。

パートナーのネットワークにより、バッテリー(約35km走行可能)が切れた場合にも交換可能だ。

SUN-E-BIKE サニー・バイク

1 avenue Clovis Hugues - 84480 Bonnieux

☎ +33 (0)4 90 74 09 96

35 avenue de la Libération

13120 Saint-Rémy-de-Provence

☎ +33 (0)4 32 62 08 39

✉ contact@sun-e-bike.com

www.sun-e-bike.com



ディーニュ・レ・パン

アンディー・ゴールズワージーの プロジェクトのための協会 “ART EN CHEMIN(道のアート)”

添乗員や民宿経営者などの観光のプロたちが、この土地の観光価値を高めるため、イギリス人アンディー・ゴールズワージー Andy Goldsworthy らによる、「アートの隠れ家」プロジェクトに参加した。

この進んだ取り組みは、ガッサンディ美術館の持つ数多くのアートコレクションが、自然の中に展示されているというものだ。15年以上前からオート＝プロヴァンス地方は、数多くの現代アーティストが創作の場としており、なかでもアンディー・ゴールズワージーは「アートの隠れ家」という、現代アートとトレッキングを融合させ、歴史遺産の価値を高める活動の思いついた。世界でも独創的なこの現代アートコレクションは、今後、ディーニュ地方を特徴づけるものとなっていくだろう。「道のアート」はディーニュとその周辺地域での、現代アートのための滞在や一日コースをしやすいするため、協会として設立された。

L'ART EN CHEMIN 道のアート

Le Vieil Aiglun - 04510 Aiglun

☎ +33 (0)4 92 34 67 00

📘 l'art en chemin

オート・プロヴァンス

グライダーから眺める空の旅!

NEW

サン・トールバン観光局と国立グライダーセンターは2月15日～11月15日まで、サン・トールバンの小さな飛行場から2人乗りのグライダーで、ヴァル・ドゥ・デュランス Val de Durance を眺める旅を企画している。それ以外にも、リュール山やヴェルドン渓谷の上空、ペイ・ディノワをエンジン付きグライダーで遊覧飛行する観光プランも準備している。

70～100ユーロ（保険料込み）

宿泊施設はボンヌ・エタップ Bonne Etape がおすすめ。このルレ・エ・シャトー会員の4つ星ホテルでは、ワイン醸造のほか、独創的な星付きレストランのシェフ、ジャニ・グレイズの料理講習を行っている。この講習会では、憂鬱な気分を吹き飛ばす日曜の夜の「サプライズ」メニューさながらの料理を学ぶことができる。

49ユーロ／人（グラスワイン＆コーヒー付）

OFFICE DE TOURISME DU VAL DE DURANCE

ヴァル・ドゥ・デュランス観光局

Ferme de Font-Robert

Avenue de la Bastide - 04160 Château-Arnoux

☎ +33 (0)4 92 64 02 64

www.valdedurance-tourisme.com

HÔTEL-RESTAURANT LA BONNE ETAPE

ホテル-レストラン ボンヌ・エタップ

Chemin du lac

04160 Château Arnoux

☎ +33 (0)4 92 64 00 09

www.bonneetape.com

地中海

レベルと興味に応じた ダイビングコース50スポット

ヴァール県の新しい地図は、各レベル別に応じたダイビングスポットを紹介している。

海底の起伏や、たくさんの洞窟や漂流物を見ることができる。また、4月から11月までダイビングサービスが機材やスポット情報を提供し、素晴らしい海底の旅を支援している。

ダウンロードはこちら

www.visitvar.fr/provence-cote-azur/telecharger.aspx



滞在する

地中海で海洋哺乳動物を学ぶ

記帳な体験

7月から8月にかけての1週間、海洋交通がクジラやイルカに与える影響や、地中海の生物多様性を調べる調査に出発しよう。

ヨットに乗り込み、プロヴァンス・アルプ・コート・ダジュールを出発して、ジアン半島から南のトスカーナや北のサルデーニャまで保護海域に指定されているペラゴス・サンクチュアリ (sanctuaire de Pelagos) を目指す旅。ナガスクジラ、マッコウクジラ、イルカなどとの遭遇があり、彼らの行動や個体数の調査に貢献するラーニング・ツーリズム。

www.cybelle-planete.org

フォルカルキエ

ヨーロッパで最高に透きとおった空の下で星を眺めるル・マ・ドゥ・フォンテフィギエ

新ホテル

フォンテフィギエのローランスとフィリップは15部屋とスイートルームを備えた新しい施設をオープンし、くつろぎのために五感に訴えるさまざまなアクティビティを提供している。酸素の豊富な大自然の中のこの場所は、大人専用（16歳未満は利用できない）で「日常からの逃避」をさまざまなアクティビティと共に提供している。アクアバイキング、フィットネスジム、リラクセーション、テニス、ビーチバレー、マウンテンバイクなどのアクティビティや、食事（夕食以外）などが含まれている。施設内には、天体観察のために野外宿舎も整備されている。

MAS DE FONTEGUIÈRES ル・マ・ドゥ・フォンテフィギエ

Campagne des Dragons - Ancienne Route de Dauphin
04300 Forcalquier

www.hotel-luberon-ecolodge.com

星空観察にはクリストフ・デラアイエによる夜の散策が最適だ。話上手で好奇心旺盛な彼は、天文学への情熱を分かち合う才能に溢れている。

Christophe DELAHAYE クリストフ・デラアイエ

- 山岳ガイド

☎ +33 (0)4 92 79 17 23

www.fugues-alpes-provence.com

ブート・キャンプと4つ星ホテル

ドルチェ・フレガート・プロヴァンスは、ブートキャンプ・フランスと協力し、筋力鍛錬を目的とするビジネスマンや個人の顧客向けに、ミリタリー仕込みのトレーニングメソッドを提案している。このオリジナルなプログラムは、需要が徐々に高まってきている。滞在中のスケジュールはタイトで、ブート・キャンプではダイエット用減量食が出されるが、室内の快適さは確保されているので、ゆっくり休むことはできる。

HÔTEL DOLCE FRÉGATE**** ドルチェ・フレガート

Lieu dit Frégate, Route de Bandol

Golf de Dolce Frégate Provence

83270 Saint-Cyr-sur-Mer

☎ +33 (0)4 94 29 38 30

www.dolcefregate.fr

BOOT CAMP FRANCE ブートキャンプ・フランス

Françoise Fournieu : infos@bootcampfrance.com

1460 route de Grasse

06600 ANTIBES

☎ +33 (0)9 53 32 77 58

www.boot-camp-france.com

オート・プロヴァンス

ル・クーヴァン・デ・ミニム ホテル&スパ*****

2014年復活祭にリニューアルオープン

ル・クーヴァン・デ・ミニムでは、テラスとレストラン、受付などを新しく改装する工事が始まった。新しいエスプリ、雰囲気を持ったホテルがリニューアルオープンするのは、2014年復活祭の週末からの予定。

COUVENT DES MINIMES HÔTEL ET SPA*****

ル・クーヴァン・デ・ミニム ホテル&スパ*****

Rue les Jeux - 04300 Mane

☎ +33 (0)4 92 74 77 77

www.couventdesminimes-hotelspa.com



地中海から2時間で山の雰囲気

12月から4月まで雪に覆われる南アルプスには、大小のスキーリゾートがある。海岸とプロヴァンスに近く、気分転換もでき、しかも年に300日間は晴れているというおまけつきだ。

宿泊施設

セレ=シャバリエ・ヴァレ

新ホテル2軒****

250kmに及ぶゲレンデを備えたセレ=シャバリエはヨーロッパでも最大規模のスキーエリアだ。2013-2014年のシーズンに向けて、2軒のホテルがオープン(うち1軒はリニューアル)した。

LE ROCK NOIR** ル・ロック・ノワール******

「ラ・サル・レ・ザルプ」スキーリゾートの中心にある新しいプティック・ホテル。本物志向とデザイン性が調和し、美しい山の眺望が望める32室とスイートを提供。レストランは山のエスプリたっぷりの「ル・1484」と「ロック&スシ Rock&Sushi」の2つ。スパ：室内プール、ジャグジー、サウナ、マッサージなどを完備。

リニューアルオープン

LE GRAND AIGLE HÔTEL & SPA****

ル・グラン・エーグルホテル&スパ****

全館の改修工事を終え、2013年12月26日にオープンし4つ星と評価された。マラナタグループは、1746年建設当時の雰囲気を保ちながら、温かい近代的なホテルに造り替えた。ホテルは客室62室とスイツ、レストラン、スパ、子供用の遊戯室などを完備。

モンジェネヴル

2014年にオープンまたは再オープンホテル2軒

2014年4月にオープン予定。使用面積3600㎡の建物には噴水プール、波のプール、海水プール、ジャグジー、サウナ、ハمام、屋外プール、エステなど、テーマ別に8コース。またレストランやラウンジ・バーも設置される。

新しい観光レジデンスホテル ****

LE NAPOLEON ル・ナポレオン

モンジェネヴルのリゾートの中心にある理想的なロケーション。ゲレンデが前面に広がり、温かい室内プールとハمام、サウナ、フィットネス、スパ&エステ、屋内駐車場などを完備している。

耳より情報

日曜日に集会場で開かれる歓迎パーティーや、除雪車添乗も毎週行われる。

南アルプス

おすすめグルメ

ブラッスリー・アンセルのアルプス100%ビール

食品産業分野の科学技術者ヴァレリー・バトンと地理学の学士を取得しているオリヴィエ・カピオの2人は、ともにベルギー人でビールには目がない。10年以上この地方に暮らす彼らは2012年12月、この街の中心にビール醸造所を構え、白、黄金、黄金色、琥珀色に輝くビールの製造に乗り出した。改修した農場で、絶景のパノラマをテラスで眺めながらのテイスティングが楽しめる。

Montée du Pied de Ville
05260 Ancelle

☎ +33 (0)4 92 52 31 62



都市文化と遺産

フランス最古の街はプロヴァンス・アルプ・コート・ダジュールにある:マルセイユ

アルルやオランジュ、ヴェゾンの古代ローマ風建築、アヴィニョンにある中世風の建築、エクス・ルネッサンス建築、更にマルセイユの現代建築など、我々の街々には歴史を感じさせる建築が多い。
アヴィニョン演劇祭やアルル国際写真フェスティバル、

エクスの音楽祭、そしてマルセイユに完成した、パリ以外で唯一の国立博物館となるヨーロッパ地中海文明博物館(MuCEM)など、ここにはたくさんの芸術が存在している。



出会う

アンジュラン・プレルジョカージュ

バレエ・プレルジョカージュのアートディレクターであるアンジュラン・プレルジョカージュは、2006年10月からエクス・アン・プロヴァンスにあるパビヨンノワールに拠点を置いている。1984年12月に自身のカンパニーを設立し、今年30周年を迎える。それ以来、ソロ作品から大作まで、47作品の振り付けを担当してきた。プレルジョカージュは、ベルリン・ドイツオペラやニューヨーク・シティ・バレエ団、パリ国立オペラ座といった様々なカンパニーから依頼を受け、振り付けを行うなど、定期的に他のアーティストと組み、作品に多くのレパートリーを増やしている。彼はいくつかの短編映画や映画作品を制作しており、2011年エール・フランスのコマーシャルフィルム「飛翔 (L' Envol)」の振り付けを担当した。

現在26名の常任ダンサーで構成されるバレエ・プレルジョカージュは、2006年10月からエクサンプロヴァンスのパビヨンノワールを拠点に活動している。この劇場は、リュディ・リッチオッティによって考案され、「ガラスの皮を纏った鉄とコンクリートの骨」と形容される。観客は、公開稽古を見学したり、公演後の出演者と会ったり、振り付け師の仕事場を訪ねたりすることができ、水曜日と土曜日にはガイドツアーが開催される。このツアーは、この独特な建築のベールを剥ぎ、バレエ・プレルジョカージュの経歴、国立振り付けセンターの活動を知る機会である。

BALLET PRELJOCAJ - PAVILLON NOIR バレエ・プレルジョカージュ・パビヨン ノワール

530 Avenue Mozart
13627 Aix-en-Provence Cedex 1
☎ +33 (0)4 42 93 48 00
www.preljocaj.org

リュディ・リッチオッティ

2006年のエクス・アン・プロヴァンスのパビヨンノワールでフランス建築大賞を受賞したリッチオッティは、2013年マルセイユでヨーロッパ地中海文明博物館の公開を迎えた。彼は、鉄筋コンクリートの細かい細工によって光を和らげるという、高度な技術を用いた自身の作品に誇りを持っている。

レンガ工の息子としてバンドルに拠点を置き、自分自身を現代闘争の活動家のように表現している。15歳から「ラファルジュ」のエンジニアと仕事をし、コンクリートの価値を再発見し、都市に役立てるためのノウハウの開発という目標を持っていた。彼はフランス国内で重要作品を作っていたが、その作品は国境を越え、世界へと活躍の場を移している。代表作に、韓国の仙遊橋、ドイツのポツダム交響楽団ビル、ヴェネチアのパレ・デ・フェスティバル、リエージュの現代美術館、そしてグスタードフィルハーモニーなどが挙げられる。マルセイユ建築国立学校で30年学んだ彼はマルセイユを、熱くゴヤの描く巨人のように謎めている場所だ、と評している。(2013年のインタビューより - 建築博ビデオ)

AGENCE RUDY RICCIOTTI ルディ・リッチオッティ事務所
17, bd Victor-Hugo - 83150 Bandol
www.rudyricciotti.com

クリスタル・リミナーナの4代目、マリステッラ

クリスタル・リミナーナは100%家族経営で、100%マルセイユに根付いた会社である。

アニゼット、クリスタルアニスは、1884年アルジェのリミナーナ兄弟によって作られた。マニュエルとバルカルは、当時の経済危機を逃れるため生まれ育ったスペインを離れ、叔父の住むアルジェに移った。二人は当時アルジェリアに住んでいるスペイン人のため、パロマへの郷愁の味アニスを改良し生産していたが、やがてそれはスペイン人以外の人々の間でも大きな成功を収めた。

1962年アルジェリア独立後、マニュエルはフランスに移りマルセイユに新しい工場を建てた。この工場は100%家族経営で、経営権は父から子へ受け継がれてきた。現在マリステッラは4代目で、このマルセイユで企業を活性化させている。

彼らの製品アニゼットは、必ずよく冷えた水と共に飲まれ、アニスの味は、甘草や着色料を使っておらず、全ヨーロッパで高い評価を受けている。

MARISTELLA VASSEROT マリステッラ・ヴァッセロット
☎ +33 (0)4 91 47 66 72
www.cristal-liminana.com



訪れる

マルセイユ

ワイン界の新しいコンセプト
ミクロコスモス・都会のワイン醸造所

ミクロコスモスとは、ギリシャ語で「小世界」を意味する。この単語はフランス最初の都会のワイン醸造所に最適な語であり、2600年前プロヴァンスを通過してフランスにブドウ畑を導入したのがギリシャ人である、という歴史も暗示している。「ミクロコスモス都市ワイン醸造所」は、マルセイユで最初のワインを生産するため、パニエの歴史地区に根付いている。

ファビエンヌ・ヴォルミーはワイン醸造学に情熱を抱き、39歳の時に研究を始めた。モンペリエで修士号を取得し、バンドル、ルシヨン、サントロペのブドウ畑で学んだ。ロゼを好む彼女は、ロゼワインを「プロヴァンスの名声」と評している。2013年3月、夫リュカと共にパニエに落ち着き、自身の計画を実現しようとしている。

ミクロコスモスの原理はシンプルだ。ブドウはヴァールとヴォキュールズで収穫される。アクセスが難しく、栽培者にとっては実入りがよくないが、ファビエンヌとリュカ、そして消費者にとっては幸運である。ブドウの実実はマルセイユで醸造される。しかし原産地呼称としてマルセイユの名を用いるのではなく、ミクロコスモスのワインはそれぞれ名前を持っている。例えば、白ワインの「ロクサーヌ」という名は、シラノ・ド・ベルジュラックのヒロイン、ブロード髪のエlegantで賢い女性を思い起こさせる。製造年度によって呼称が変わるので、ロクサーヌ、マルヴァン、アンティ・マティエールを翌年に見つけることはできないが、新しい名前を発見する楽しみもある。

MICROCOSMOS CHAI URBAIN

ミクロコスモス都市ワイン醸造所

☎ +33 (0)6 87 15 60 98

www.microcosmoschaiurbain.com

ARLES

文化的拠点における変化

LE MUSÉE DE L'ARLES ANTIQUE アルル古代博物館

2013年11月、アルル古代博物館は800平方メートルの広さを持つ新しい展示室を公開した。この展示室には、2010年にローヌで発見されたローマの平底船が展示されている。この平底船は全長31mで、非常に良い保存状態である。特別に考案されたスペースに、引き船のマスト、石材などの積荷と共に、当時のような状態で展示されている。平底船アルル・ローヌ3号は、国宝に指定された。

LA FONDATION VAN GOGH ヴァン・ゴッホ財団

ゴッホ財団は2014年7月に、ホテル・レオトー・ド・ドナン Hôtel Léautaud de Donines の中心に2階建ての1000平方メートル以上の展示スペースを設けて営業を始める。ここは、アルルの地とゴッホの作品を結びつける場所となり、ディスカッションや議論の場としても適している。初公開は、約10点の原画と、彼の人生と作品において重要な役割を果たす絵画を集めた『北の色、南の色』と共に行われる。この展覧会は、2014年8月31日まで財団で開催されている。

訪れるなら

LE PARC DES ATELIERS DE LA FONDATION LUMA

ルマ財団の芸術家公園

土地の所有者であるマジャ・ホフマン会長は、高さ56m(ピサの斜塔と同じ)のステンレスで覆われた塔を制作するため、建築家フランク・ゲーリーを呼んだ。この塔は、展示会場や芸術家の住居、レストランを備えた灯台のような建物である。工事は2014年1月から4年を予定して行われる。

より詳しい情報

OFFICE DE TOURISME D'ARLES アルル観光事務所

12, boulevard Emile Zola - 13200 Arles

Francine RIOU フランシーヌ・リウ

所長補佐

☎ +33 (0)4 90 18 41 24

✉ f.riou@arlestourisme.comwww.arlestourisme.com

精神性と記憶を巡る3つの旅程

新しい道筋

ローマから
サンティアゴ・デ・コンポステーラへの道
(沿岸地方の道を通して)

プロヴァンス・アルプ・コートダジュールにある協会“Les chemins de Compostelle”（コンポステーラの道）は、12年の工事を経て2013年に開業した。この新しい巡礼路は、ローマから始まるサンティアゴ・デ・コンポステーラの巡礼路に基づき、マントンからアルルまで続く。この道はグラン・ルート GR653A としてフランス・トレッキング協会によって認可され、認定標識が建てられている。

道程の見どころ：

フレジュスの大聖堂、チャペルロスリン、ル・トロネの修道院、サンマキシマン大聖堂、ナン・レ・パンにある聖マリー・マドレーヌの洞窟など。

ラ・ヴィア・アルタ、ローマから
アルルのサンティアゴ・デ・コンポステーラへ
(山沿いの道を通して)

ただの道以上の存在：

政治的、宗教的、商業的、軍事的な道具として

トリノ県にあるヴェルチェッリからプロヴァンス・アルプ・コート・ダジュールのアルルまで続くラ・ヴィア・アルタは歴史の目撃者であり、通る人を時間旅行へと誘う。小道を進むと、この道が政治や宗教、交易、そして軍事力の普及にいかん重要であったか知ることができる。これは、フランスとイタリアの間の芸術と歴史、自然と文化を知る旅なのである。

道程の見どころ：

教皇たちの街アヴィニョン、リュベロンやデュランスとスーザの溪谷の宝、モンジュネーブルの峠…アルプスからピエモンテ、トリノまで！

www.via-alta.fr

プロヴァンスのユダヤの遺産

地方観光局は、ジャーナリストであるジュール・ファーバーの「教皇のユダヤ人たち（Les juifs du Pape）」出版に際し、プロヴァンスにおけるユダヤの遺産についてのパンフレットを発行した。モン・ヴァントゥーやアヴィニョン、マルセイユといった13の地域に存在する歴史遺産が掲載されている。



とっておきのカフェで小休止

マルセイユ

カフェ・ボレリー

大通りから離れたボレリー公園は、町で一番の人気店だ。マルセイユの街は 2013 年 6 月から陶器やモードの装飾美術館を開館している。アリエル・ロランのカフェ・ボレリーでは、食材にこだわった料理の哲学を知ることができる。カフェ・ボレリーでは信頼のおける地元農家から仕入れた食材を使用している。昼には「自家製」のベークやスープ、野菜のグリルを味わうことができる。このカフェは小さな食堂のような 2 つの部屋から成り、屋外には美しい噴水を木々が取り囲むテラスがある。午後も自家製スイーツを楽しむことができ、ティータイムには 100% 天然原料の飲み物が供される。

CAFÉ BORÉLY カフェ・ボレリー
134 avenue Clot-Bey - 13008 Marseille
☎ +33 (0)4 91 22 46 87
www.cafeborely.fr

アヴィニオン

アヴィニヨンのカミリ・ブックス&ティー

夏になると木陰の中庭が心地よい、穏やかな空間。アヴィニヨンの城壁の中にある、まさに「隠れ家」では、ペルーとのフェアトレードによって仕入れたピオの紅茶やコーヒーを味わえる。食通のためには 100% ピオの軽食やスイーツも用意されている。

www.camili-booksandtea.com/tearoom

アヴィニオン

コレクションランベール美術館の中庭にあるレストラン・メトロポリタン

ル・メトロポリタン美術館の開館時間に合わせて営業している、くつろぎの場所だ。このカフェは、樹齢数百年のプラタナスの木がある中庭の一角が、テラスに姿を変えたものだ。調度品はアンドレ・ブットマンによって特別に作られ、食事は若手シェフ、オリビエ・ラポーによる地元の新鮮食材を使った意欲的な料理を楽しめる。

カヴァイヨン

カフェ・ル・ファン・ドゥ・シエクルで田舎の情景に出会う

1899 年に建設され当時の装飾を今に残す、この格式高いカフェは、かつて農家が果物や野菜を売っていた場所が再利用されている。街の歴史を取り入れるため、観光局は現在このカフェでカヴァイヨンの農家との出会いを提案している。農家は小規模の団体を迎え入れ、畑を案内し、名産であるメロンや季節の生産物について説明してくれる。

料金：一人 3 ユーロ（食事除く）

OFFICE DE TOURISME CAVAILLON-LUBERON
カヴァイヨン・ルベロン観光局
☎ +33 (0)4 90 71 32 01
www.cavaillon-luberon.com

CAFÉ LE FIN DE SIÈCLE カフェ・ファン・ドゥ・シエクル
42 Place du Clos - 84300 Cavaillon
☎ +33 (0)4 90 78 03 11



体験する

マルセイユ

ラ・グランド・サヴォネリーが アトリエを開始

「ラ・グランド・サヴォネリー（偉大な石鹸工房）」が、初めてのアトリエをマルセイユで開始する。その革新的なコンセプトは、石鹸やクリーム、皿洗いや歯磨き用洗剤を作るため、石鹸職人や化粧品生産者監修のコースを受けるといったものである。

2010年に創設されたラ・グランド・サヴォネリーは瞬く間にマルセイユ石鹸や自然派コスメのオンライン販売のリーダーとなった。この新進気鋭の企業は、マルセイユ石鹸という財産と非常に強く結びついており、「石鹸と石鹸工房」(Savons&Savonnerie)という、マルセイユ石鹸の価値向上に全力を注いでいる。

LA GRANDE SAVONNERIE ラ・グランド・サヴォネリー

36 Grand Rue - 13002 Marseille

☎ +33 (0)6 29 97 51 92

www.lagrandesavonnerie.com

アヴィニョン

1日限りのレストラン、 レ・フェ・メールと料理教室

16世紀様式のホテル内にセンスよく装飾された3つのアパルトマンは、街の中心にあり滞在に最適だ。ラ・メゾン・ドゥ・フォガスはバカンス中の別荘、ショールーム、展示室、料理教室、技術教室や1日限りのレストランなど、様々な用途で利用することができる、変わった場所である。

料理教室と「グルメな朝」のコースは、地元のシェフや招待シェフが担当し、アヴィニョン産の食材が使用される。プライベートレストランは希望に応じて営業している(12~30人)。1日限りのレストランレ・フェ・メールは7月と12月に営業している。ラ・メゾン・ドゥ・フォガスは、要望があればコーヒーやチョコレート、スイーツのテイスティングを12名までで企画する。

LA MAISON DE FOGASSES ラ・メゾン・ドゥ・フォガス

37, rue des Fourbisseurs

☎ +33 (0)4 90 87 25 02 • +33 (0)6 63 80 03 37

www.maison-de-fogasses.com

アヴィニョン

アリーヌ・ゲアントと共に チョコレートのテイスティング

2011年のサロン・ドゥ・ショコラで新人賞を受賞したアリーヌは、店の奥にある工房でチョコレートを製造している。彼女は大人向けにはテイスティングの、子ども向けにはチョコレート制作のアトリエを開催している。

CHOCOLATIÈRE ALINE GÉHANT

ショコラティエ・アリーヌ・ゲアント

15, rue des trois Faucons

☎ +33 (0)4 90 02 27 21

www.aline-geant-chocolatier.com



滞在する

アルル

ホテル・ジュール・セザールが一新!

ピカソのような闘牛ファンによく知られていた4つ星のホテルは、アルル出身のデザイナー、クリスチャン・ラクロワの手により2014年4月に営業を再開する。外観はオリジナルの装飾(漆喰、セメントの粗塗り)で、ホテルとレストランはリス大通りに向けて開けている。

客室は、カマルグとプロヴァンスの2つの特徴を表現した非常にシンプルなものになる。1つはそれらの風景のようにミニマリズム的、もう1つはより戯画化されている。回廊は「モノクローム(単色、緑、青)」になっており、額縁にはクリスチャン・ラクロワがサインした作品が飾られる。

朝食室は農家風に改装され、狩りの獲物やカマルグの土産物が飾られている。フレスコ画も考え抜かれたもので、窓は白い枠で囲まれている。

将来的にはスパも中庭に設置される予定である。

HÔTEL JULES CESAR****

ホテル・ジュール・セザール****

9, boulevard des Lices - 13200 Arles

 +33 (0)4 90 52 52 52

www.hotel-julescesar.fr



プロヴァンス・アルプ・コート・ダジュール地方観光局

Provence-Alpes-Côte d'Azur
TOURISME



www.tourismepaca.fr

Maison de la Région - 61, La Canebière

CS 10009 - 13231 Marseille - cedex 01

Tél. : +33 (0)4 91 56 47 00 - Fax : +33 (0)4 91 56 47 01

報道関係のお問い合わせ

✉ presse@crt-paca.fr

www.presetourismepaca.fr

スザンヌ・ズルン=セイラー : ✉ s.zurn-seiller@crt-paca.fr - ☎ +33 (0)4 91 56 47 13

メロディー・レイノー : ✉ m.raynaud@crt-paca.fr - ☎ +33 (0)4 91 56 47 38

ラビア・ベナイス : ✉ r.benaissa@crt-paca.fr +33 (0)4 91 56 47 32

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur

