

COLLECTIONS



Bourgogne-Franche-Comté

◊ 2021年 新着情報 - 食のよろこび - ◊

当資料はブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方観光局の2021年総合プレス資料から食関連のトピックスを抜粋したものです。

GRAPHIC DESIGN:

WWW.MIDIA14H.COM

PUBLICATION DIRECTOR:President ofBURGUNDY-FRANCHE-COMTÉ
TOURISM, Regional Councillor**PHOTO CREDITS:**Burgundy-Franche-Comté Tourism: Alain Doire, P. Witt,
M. Coquard and E.Detrez Bestjobers, D. Salem, P-A
Boillon, B. Becker, J-F Lami, A. Billois, S. Baverel, M.
Joly, M. Humbert, C. Vasselet.

Les Droners / Jura Mountains, T. Rizet/SMPCB, Nuxe
Cèdre, Vélou, La Cantine Marie, Une Envie de Nature,
Entre Saône et Grosne Tourist Office, A. Bonnier, A.
Gay, Ferme Ulteria, Gyms douces, J-M Schwartz, M.
Musso, Les terrasses de Besançon, Les Ateliers Api-
cius, T. Pluvy, Besançon tourism and congress, Lodges
ViaRhôna, S. Godin, Domaine du Lac de Chambly, Y.
Chevojon, Saône Valley, J. Amiotte-Suchet, Beaune
Tourism - Studio Piffaut, HappyHours, Les Canalous,
Val de Gray Tourist Office, Nicols - Ph.Benoist, Lacs
et Petite Montagne Tourist Office, L. Cheviet, 1000
Etangs Tourist Office, Destination 70, A. Gévaudan /
Le Montbardois Tourist Office, Grand Vezelay Tourist
Office, Cluny Tourist Office - Seb Geo, Crash Record,
S. Caillault, M. Carcel-Foehn Photographie, Le Pays
Horloger Tourist Office, P. Mercier, Malcotti-Roussey
Architectes, Luxeuil-les-Bains Tourist Office - Cewe
Fotoschau, Maison de la Négritude, Musée des Maisons
Comtoises, Histoverly, S. Preston - Guédelon, R. Krebel,
Château de Pommard, Moke Cab for Day, Gamôtel,
Ville d'Auxerre, On-situ, D. Beaudequin, Gîtes de France,
Divertiparc, Musée de l'Aventure Peugeot, Maison
des Cascades, SIZ-IX Architectes - Cité des Vins, N.
Waltefaugle, J. Marché - Grand Chalon Tourist Office,
Belfort Tourism, A. Ferre, J. Thevenet, B. Coursimault,
A. Jeunot, S. Vatan, A. Prenot, A. Puget - Château de
Balleure, Les Maisons de Chamirey, G. Perret, Amiot
Lombard Architects, A. Alfaro, B. Convers - Ibride, M.
Barral Baron, La Rochère, W. Legros, Y. Petit / Besançon
International Music Festival, Hotel-Restaurant l'Ouvrée,
Maison Doucet, Vintageland, Dijon Metropole Tourist
Office, Pays de Gex and the Monts-Jura resort, OEno-
thèque Dufouleur Frères, La Clé du Bastion, Agence
Les 4 Roues, Hotel Le Globe, J-P Delagarde, Monnin
Restaurant, C. Roy / Besançon Citadel, Les JuJu Pasta,
Château de Garnerot, Haut-Bugey Tourist Office, Hotel
du Nord Dijon, APIDIS, Le Pays de Montbéliard Tourist
Office, Anis de Flavigny, Agence Citron Givré.

EDITING: Carine Dufay and Émilie Chapulliot
(la Pluie et le Beau Temps)**Japanese Edition****TRANSLATION:** Sho Sato

(Bourgogne Franche-Comté Tourisme)

DTP LOCALIZATION: Rumi Yoshida (avec 1 œuf)**COORDINATION:** Mayumi Masuda (Atout France)

本資料に掲載の情報は2020年10月15日時点のものです。
その後の変更についてブルゴーニュ・フランシュ・コンテ
地方観光局では一切の責任を負いかねます。

目次

- 3 まえがき
- 4 3つのデスティネーション 1つの地方
- 6 食のよろこび
- 8 チーズとデザート！
- 11 ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー®
ディジョンからマルセイユまでの食を巡る旅
- 12 テロワール……
ブルゴーニュが培った美しいテロワール
- 18 ジュラ山地 人生を楽しむ術！
- 22 ヴォージュ山地南部 皿の上の幸福
- 24 ブルゴーニュ・フランシュ・コンテの1年
2021年イベント日程
- 27 アクセスマップ

◉ 再会のよろこび ◉

外 出禁止で何カ月も自分自身と向き合う日が続き、改めて今、私たちに必要なのは何なのか問うた時、それは自然なのだと気づきました。半開きにした窓や外界から切り離れたバルコニーや庭園から、コロナ後の世界を想像した人も少なくないでしょう。山を庭のように歩き、牧草地でゆったりと休息し、地平線まで広がるブドウ畑を見わたし、川辺で遊び、下草からは新鮮な空気を感じ、大気を胸いっぱい吸い込んでみる……。外出禁止は私たちが戸外にいざなう心の中の旅に駆り立て、ライフスタイルをもっとシンプルに、もっとかしく、もっとやさしいものに変えていかなくてはならないことを教えてくれました。

週末やバカンスを過ごすため、あるいは暮らしのためにブルゴーニュ・フランシュ・コンテに来てみると、シンプルで健康的なライフスタイルを見出すことができます。小さなことにも喜びを感じ、何でも鶏呑みにせず自分で考え、地方の習慣や知恵を発見し、周りの自然や人々と調和して暮らす幸せを見つけることができるのです。

気晴らしや息抜きをする、物の見方や生活環境を変える、スポーツをする、自分の時間をたっぷりともつ、自然のリズムで暮らす、時間を旅する、基本に戻る、大きな視点をもつ。努力する必要はありません。ブルゴーニュ・フランシュ・コンテでは、こうしたことがまったく自然にできるのです。

訪れる人を温かく迎え、ひらめきに満ち、ひとなつこくて刺激的、魅力あふれるブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方は、ご存知のブルゴーニュに加え、**ジュラ山地**、**ヴォージュ山地南部**といった違う個性を持つエリアを集めた「コレクション」として、今や暮らしを送るときのひとつの指針となっています。

歩みを止めて

私たちのブルゴーニュ・フランシュ・コンテを再発見しませんか。

そしてあなた自身を見つめ直しませんか。

ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方観光局会長
ロイック・ニブスロン

3つのデスティネーション 1つの地方

物の本質に迫る。これこそブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方の最大の特徴だと言えるでしょう。多様な表情と特徴を持つこの土地は、本物を求め、嘘でない本当の感情を引き出すすべを持っています。北から南に向かって3つのエリアが広がり、それぞれが個性を持つブランド「デザイン・バイ・ブルゴーニュ」、「ジュラ山地」、「ヴォージュ山地」として扱われています。その集まり、つまりコレクションが大きな一つの地方であるブルゴーニュ・フランシュ・コンテを形成しているのです。

Designed by Bourgogne



エレガントで人生を最大限楽しみ、かつ寛大な性格で食べることも大好きな私。その一方で、 트렌디で魅惑的とも言われます。地方は田舎かと思いきや、洗練されたエスプリとフランス流のシックな雰囲気を感じ、新しいデザインも積極的に取り入れます。美しく良質なものを愛する人々を魅了し、長きにわたり培われたアール・ド・ヴィーヴルは国際的にも高く評価されています。

パリからはたった2時間。ファッションブルな都会人、雄大な自然を愛する人、食通やワイン通、歴史的遺産の愛好者などのお気に入りのデスティネーションとなっています。混雑する海辺の観光地の薄っぺらい感覚ではなく、研ぎ澄まされた感覚を求める本格派の旅人たちに好まれています。このエリアでは、ちょっと動けばすぐブドウ畑の真ん中に立つことができ、その合間に何百年も続くワインセラーや千年の歴史をもつシャトーやロマネスク教会が点在し、運河や河川には船が浮かび、星付きレストランや居心地の良い宿があります。私は良きもの、美しきもの、実質的な喜びや食の喜びに価値を置くことから、世界でもワインと美食を代表する地として一目置かれています。

そして、人と感動を分け合うことが大好き。うちのワイン醸造家たちはなぜ自分たちのワインがこんなにも美味しいのかを語り、その歴史やストーリーを隠したりしません。ディジョンマスタード、パン・デピス（スパイスケーキ）、シャロレ牛、プレス鶏、ブルゴーニュリュフ、アニス・ド・フラヴィニーのキャンディなど、地元の逸品の作り手たちも製品の秘密を教えてください。グランシェフたちがすばらしい腕前を惜しげもなくふるまってくれるのは言うまでもありません。ヴォーニュ・ロマネ、ニュイ・サンジョルジュ、ジュヴレ・シャンベルタンなどスター級のワイン、ユネスコ世界遺産登録の観光地がある一方で、モルヴァン自然公園のさりげなくも優しい山の稜線のように心ませる面も持っています。

こんな様々な顔を持つ私は……**デザイン・バイ・ブルゴーニュ**
Desined by Bourgogne です。

WWW.BOURGOGNE-TOURISME.COM

Montagnes du Jura

TOUT UN MONDE DEHORS

心穏やかで裏表がなくフレンドリーというのが私に与えられたイメージです。人々は私の野趣あふれる雰囲気、それも丸みを帯びた山のシルエットで柔らかくなっているところに惹かれます。私に会いに来る人々は、普段忘れてしまいがちなシンプルなものに本当の価値を再発見できます。今の時代にぴったりの原点回帰がここにあります。山の村々の住民たちは気候や風景に根ざして培われた多くの伝統や技術を守りながら、村を訪れる旅人にもそれらを分かちます。旅人はあらゆる所で自然と親しむことができます。普段の無我夢中の暮らしに一時停止ボタンを押してみれば、心が大きく開かれることでしょう。思索的な人はより思慮を深め、スポーツ好きは絶好のフィー

3つのデスティネーション 3つのペルソナ

ルドを見出します。家族連れにも優しく、まるで自宅にいるようにくつろげます。

夏、牧草地は濃い緑になり、点在する湖は周りの森の色を反映します。滝の音がとどろき、いたるところで水が湧き出しています。自然公園内ではトレッキングコース、湖上のボード遊び、マウンテンバイクと思いのままのアクティビティが楽しめます。冬になると、ノルディックスポーツファンに広大な自然を提供し、まだこんな手つかずのエリアがあったのかと驚かせます。ラップランドやスカンジナビアのような美しい異国に来たみたいだと言う人もいます。ゲレンデのスロープは上級者、入門者のどちらも満足させてくれますし、頂上からの絶景は息をのむほどで、モンブランが手で触れられそうな位置に見えます。

大自然に囲まれたやさしい隠れ家のような私は……**ジュラ山地**
Montagnes du Jura です。

WWW.MONTAGNES-DU-JURA.FR



MASSIF DES VOSGES

mille envies de découvertes

私は四季それぞれを楽しめるデスティネーション。ペースを落とし、ゆっくりした行程でいねいに旅を味わう人にぴったりな場所で「スローツーリズム」に最適です。地元の人々は寛大で暖かく歓迎する気質で気配りを惜しみません。どこも自然が満ち溢れ、手厚く保護されていると言えるでしょう。このエリアは自然保護に本気で取り組んでいます。自慢の地方自然公園は言うまでもなく、自然保護区は数えきれないほどあり、動植物は本来の環境で生きています。オオカミやシカやシャモアヤギは保護管理されていて道で見かけることもあります。

私はまた、フランスで最も森林が豊かなデスティネーションであり、水にも恵まれています。旅は徒歩でも馬でも自転車でも楽しめます。合計18,000kmにも及ぶトレッキングコースを辿る、テーマ別ルートを楽しむ、特徴のある各旧市街を訪れる、ミルエタン（千の池）地域の川岸を歩く、80の湖の清々しさを楽しむ……。風景は多様性に富み、色彩の豊かさは驚くほどです。背の高いわらぶき屋根、泥炭地、ブナやモミの林、石灰質の草場が独特の背景色となっています。森、渓谷や峡谷、山々が多様で豊かな風景の要素です。空と地の間で可能なあらゆる自然のアクティビティが実現できます。広大な自然空間がアイデンティティでありエネルギー源でもあるヴォージュ山地。丘の上からはル・コルビュジェの傑作ロンシャン礼拝堂が、あるいはバルトルディの壮大な彫刻作品であるペルフォールのライオンが守ってくれているようです。

そんな私は……**ヴォージュ山地** **Massif des Vosges** です。

WWW.MASSIF-DES-VOSGES.COM

食の よろこび



そ の名を聞いただけで食欲をそそられる地方があるとすれば、それはブルゴーニュ・フランシュ・コンテに違いありません。

そのテロワールは豊穡で、シェフはひらめきに溢れており、生産者は熱心で、街のあらゆるところに美味しいものがある地方。この地方の食卓は、芸術の域に達しています。



サン・タムール Saint Amour のレストラン「オ・キャートルズ・フェヴリエ Au 14 février」
のシャロレキフィレ肉のロースト、パニユルスソース

©Alain DOIRE - BFC Tourisme

チーズとデザート!

ブルゴーニュ・フランシュ・コンテでは、食卓に着くのに理由など要りません。食前酒から食後酒まで他の地方の製品に頼る必要もありません。この地方にある食材の引き出しをぱっと開き、テロワールを見渡し、生産者に旬のメニューをお願いすればよいのです。エスカルゴ、シャロレやモンベリアルルのビーフ、季節の野菜、ブレスの鶏肉、農家の豚肉、塩漬け肉、淡水魚……そしてもちろんチーズとデザートの両方をどうぞ。どちらかを選ぶなんてとんでもない!

当地方にあるチーズは60種類以上あり、すぐ豪華なチーズプレートができあがります。デザートも、ビスキュイ、パン・デビス、マール・ド・ブルゴーニュのスフレ、ゴード（トウモロコシ粉とミルク）のサブレ、モミの芽のアイスクリーム、ワイルドフルーツ……など何でもありです。飲料もバラエティに富んでいます。ワインやスピリットは100種類以上。いくつ杯を重ねても足りません。

サクセス・ストーリー

ブルゴーニュ・フランシュ・コンテで料理関係の工芸品や道具の開発と製造が盛んになったのはこの食への愛からであったことに間違いないでしょう。1826年にジャビー社が発売した錫のキャセロール第一号以来、アール・ド・ターブルはずっと健在です。高級料理製品のクリステルや世界的に有名なシステムガスレンジ「ピアノ」シリーズで有名なラカンシュ、カラフルなお皿で有名なエミール・アンリ、ご存知のセブとココットミニュット。車メーカーのプジョーでさえ名作ベッパーマイルを生み出し料理界に進出しています!

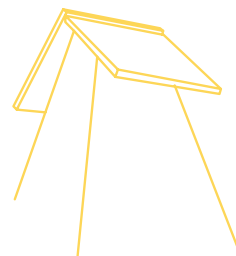
何の数字?

60 ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方で製造されるチーズの種類の数。

10 m² ブレス鶏1羽をそのかわいい小さな青い脚で歩かせるために必要な草地の最小面積。



15 m モルトソーセージなどを燻す煙突の高さ。



36 2021年ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方のミシュラン星付きレストランの数。

20 コンテチーズ1台分に必要ミルクを提供する牛の数

N°5 ブルゴーニュのカシスはキール酒に最高ですが、なんと香水にも活用されています。あの神話的な香水シャネル5番にもブレンドされているのです。

135 ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方でAOC/AOPの称号をもつ製品の数。

1923

パリの列車や地下鉄の駅に最初の自動販売機が登場した年。そこではすでにフラヴィニーのアニスキャンディーが販売されていました!



10 millions 世界中で毎日消費されるチーズ「ヴァッシュ・キリ」の数は1千万。膨大です。レシピは1920年代初頭にジュラ山地で生まれました。

おいしい新着情報

「自転車とチーズ」サイクリングルート 地方内7県に与えられた認証ラベル

2019年、チーズの名産地を自転車で周ろうと、フランス国家レベルで作られた新たなサイクリングルートの認証制度が「自転車とチーズ *Vélo & fromages*」です。



コンテ、モルビエ、ブルー・ドゥ・オー・ジュラ、カンコイエット、モンドールなど名立たるAOCチーズ産地が散在するジュラ山地はもちろん「自転車とチーズ」の認証を受けたデスティネーション！ 特に、サンクロード Saint-Claude からタコン溪谷 Taconとオート・コンブ Hautes Combes、ラジュール Lajouxを経てラムーラ Lamouraに至る周遊路 No.8はおススメです。全長74.5kmのオー・ジュラ南部で最も美しいルートの1つですが、最もぎついルートとも言われています！

www.jura-tourism.com



2020年夏、初めて「自転車とチーズ」のコースを作成したヨヌヌ県もこの認証制度の仲間入りを果たしました。アルマンソン溪谷 *la vallée de l'Armançon* 内のブルゴーニュ運河沿いの22kmの平坦なコースです。地元の人に聞くと有名なシャウルスチーズや美味しいスマントランチーズを味わうおすすめのお店をそっと教えてください。サイクリングでお腹を空かせてからだとなおさら堪えられません。

www.tourisme-yonne.com

フランスのガイドブック『ル・プチ・フュテ *le Petit Futé*』の最新刊『*Vélo & fromages, la France sur un plateau* (自転車とチーズ、フランス盛り合わせ)』に全詳細が掲載されています。

認証を受けた7県とその観光局サイト

コート・ドール県 www.cotedor-tourisme.com

ドゥー県 www.doubs.travel

ジュラ県 www.jura-tourism.com

ニエヴール県 www.nievre-tourisme.com

オート・ソーヌ県 www.destination70.com

ソーヌ・エ・ロワール県 www.destination-saone-et-loire.fr

ヨヌヌ県 www.tourisme-yonne.com



農民らしさへの回帰

ブルゴーニュ・フランシュ・コンテでは地産地消は無理だなんて言い訳はもはや通用しません。100%地元産の pasta さえ手に入るので、シャティヨン・シュール・セヌ *Châtillon-sur-Seine* の「エパット・アン・ブルゴーニュ *Épate en Bourgogne*」は、手造りの穀物製品特に pasta の専門店です。原料はすべて地元のもので大部分は有機農法で造られたものです。
www.fermedecombenoire.eu

ジュラ山地ではドーブ県のトルブ *Torpes* にて、ジュリーとジュリアン（二人合わせて *ジュジュ Juju*）が pasta を捏ねています。地元で収穫した有機穀物を石臼ですで引き、銅型で抜いてから時間をかけて乾燥させるという昔からの工程で pasta にします。こうすると味と栄養分が保たれるのです。
www.lesjupasta.fr



ボリス・モナンをご存知ですか？

フランス、ドミニカ共和国、スイス、イギリス、スペイン……。オート・ソーヌ県の *Vesoul* に落ち着く前、料理の腕を磨くためにボリス・モナン *Boris Monnin* はあらゆるところで修行しました。若きシェフは満を持して *Vesoul* に自らの店「モナン・レストラン *Monnin restaurant*」を構えました。ここの厨房は彼の人がそのまま表れています。料理は生命力と味覚が溢れ、バラエティに富んでいて感動的です。看板料理「鶏肉とザリガニとモルトソーセージを黄色ワインで煮込んだビスクスープ」はシェフのセンスで地元の食材をエキゾチックにアレンジ。インターナショナルな味が楽しめます。

www.monninrestaurant.fr

グルメフードトラック

ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方の食材を広める役割を持つ「地産品の美食ならびに促進委員会 (GPPR)」は先日グルメフードトラック第一号を立ち上げました。

グルメフードトラックは地元産品に関わる37の業界が地方内外で行う販促活動をサポートします。トラックに有名シェフを招いたり、ワイン生産者や醸造家とともに食事とワインのマリアージュのワークショップや地産品の料理教室を行ったりします。

フードトラックは移動できるため可能性は無限大。見本市やお祭り、マルシェなどさまざまなイベントにも参加できます。

www.lesproductsgourmandsbfc.fr



ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー®

ディジョンから マルセイユまでの食を巡る旅

ソリュトレ Solutré でテイステイング

ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー®はまさに美食のロードレース! ブルゴーニュのディジョンとプロヴァンスのマルセイユを結ぶこの600kmのルートは「丘沿いを下る」または「北に向かって上る」だけでなく、テロワールを味わうことができます。ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー®が描く一本のルート上には、「絶品」への情熱や共有体験が目印のようにいくつも存在し、風景やテロワールの中に置かれた羅針盤の役目を果たしています。

境界も限界もありません。あるのはひたすら食の喜びと発見です。テロワールが生み出す美食、ワインと食材がここでの新たな観光資源となります。エビキュリアンたちは高速道路A6号線とA7号線、ソーヌ川とローヌ川の周辺に広がるデスティネーションに足を止め、ようやく生きている喜びにかぶりつくことができます! ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方、オーヴェルニュ・ローヌ・アルプ地方、プロヴァンス・アルプ・コート・ダジュール地方南部、そしてガール県はそれぞれ楽しいおもてなしルートを新たに提案しています。

ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー®は、地域が持つ技能を伝え共有を可能にする次の観光要素を取り揃えることで構成されます。

- テロワールが生み出す食、ワイン、食材に関連する既存の観光要素
- 様々な体験型アクティビティ

www.valleedelagastromie.com



トリュフ体験センター

Maison Aux Mille Truffes by l'Or des Valois

VALLÉE DE LA
GASTRONOMIE
FRANCE

3 この新しい観光ルートが通過する地方の数

A6/A7

ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー®の中央にある2本の高速道路。旧国道6号線、7号線にあたる。

45 minutes

A6/A7高速道路の出口から美食スポットまたは体験型アクティビティの場所までの最長所要時間。

620

ルートの総距離 (Km)

75 591 km²

ヴァレ・ド・ラ・ガストロノミー®がカバーする総面積

99

2020年のミシュラン星付きシェフの数

877

品質保持を約束するワイン生産者の数

□ テロワール……

ブルゴーニュが培った 美しいテロワール □

**「君が何を食べるか
言ってみたまえ。
君が何者であるかを
言い当てよう！」**

ジャン・アンテルム・ブリア＝サバリン

この味覚の達人の名言はブルゴーニュにぴったり。北から南、東から西へ、ブルゴーニュはどこへ行っても美味に溢れています。伝説にも匹敵する「グランクリュ（特級ワイン）ルート」をたどってみましょう。グルメの名品が点在する道筋で、星付きシェフのレストランを訪れると、なるほどと心から納得します。テロワールは、土中深くで、生産者のもとで、かまどの後ろで、最高の美味しさを作り出す工房であり、グラスや皿の中でシンプルに共鳴しています。ブドウ畑でもどこでも、いわゆる名産品のない土地などまったくありません。エスカルゴ、チーズ、発泡ワイン、赤ワイン、白ワイン、ロゼ、世界的名声で知られる鶏やシャロレ牛、ハム・ソーセージ、独特な味わいのビール、伝統的なお菓子などご当地の名産品はワインやチーズに負けないほど抜群の美味しさで、お互いの相性も最高です。



ポーヌにできる「ブルゴーニュワインとクリマの都市」

©Cité des Vins

ワインと美食に敬意を捧げる施設

ユネスコのお墨付きを受け、ディジョンはユネスコが認めた「フランス人の食」と「ブルゴーニュのブドウ畑のクリマ」の価値をさらに宣伝・活用しようとしています。まず、「美食とワイン国際都市 *Cité internationale de la gastronomie et du vin*」という施設が2021年12月ブルゴーニュ公国の首都であったディジョンにオープンします。また、大規模なプロジェクトがもう1つ明らかになってきています。ワインを専門とする「ブルゴーニュワインとクリマの都市 *Cité des vins & des Climats de Bourgogne*」というプロジェクトで、ポーヌ、マコン、シャブリの3つのワイン産地の観光を扱うスペースで構成されます。上記二つの施設（シテ）はいずれも本格的な文化プロジェクトで、ブドウ畑に囲まれた環境の中にて、ワイン文化のワークショップや展示、会議、コンサートを開催し、書店を併設する施設となります。

www.cite-vins-bourgogne.fr

www.metropole-dijon.fr/Actualites/Cite-internationale-de-la-gastronomie-et-du-vin

こっそり教える取材ネタ

ビストロ・デ・プレ・ヴェール BISTROT DES PRETS VERTS

「フランスの美しい村」の称号をもつシャトーヌフ・アン・オーソワ Chateaufeuf-en-Auxoisにあるコージーなビストロ。「有機&テロワール」のワインと食材をコンセプトとする、一言でいうとおしゃれな美食レストラン。

www.lebistrotdespresverts.com

ワイン？ ショコラ？

オートン Autunの有名なパティシエ、オレリアン・フェレ

Aurélien Ferréのカウンターで

お気に入りのショコラを直接注文し、サンラザール聖堂の足元にあるお店リュウ＝ディ・ヴァン

Lieu-dit Vinにて超グルメなおつまみをゲット。2つのお薦め、雰囲気は異

なりませんが、ちょっと感じる罪悪感と同じです。

www.autun-tourisme.com



ペダルを漕いで 風とワインに出会う

シクルディヴァン Cycledivinの自転車好きゲレゴリーとならサイクリングもプラスアルファ付き。ブドウ畑の中で風景を読み解いたり、テロワールを味わったりさせてくれます。

www.cycledivin.fr

ジヴリ Givryのブドウ畑

© Jérôme Marché-DT Grand Chalons

新着情報



ワイン探求

ブルゴーニュワインを理解するには、解説付きテイastingが一番。メルキュレ Mercurey のシャトー・ド・ガルヌ

口 **Château de Garnerot** では熱心なワイン醸造学者2人が多言語（フランス語、イタリア語、ロシア語、ドイツ語）で対応してくれます。ヌイ・サンジョルジュでは、ドメーヌ・デュフルール・フレール **Domaine Dufouleur Frères** のワインショップで、ゆっくりと家族的で楽しいながらもまじめな雰囲気です。

ジェヴレ・シャンベルタン **Gevrey-Chambertin** では、コート・ド・ヌイ地区のワインに焦点を当てたアール・シャンベルタン **Hall Chambertin** がオープンしました。コンブ・ラヴォー **Combe Lavaux** 自然保護区の紹介、ブドウやワインの歴史、そしてもちろんテイastingにもどっぷり浸っていただけます。



ドメーヌ・デュフルール・フレールの
ワインショップ

「ちょっとした魔術が
できないなら、
お料理はしなくていいわ」

コレット



ディジョン・メトロポール観光局は、46mのフィリップ善良王の塔の上でのワイン専門家による地方最高レベルのワインのテイastingを企画。

また、ブルゴーニュワインとチーズの最高のマリアージュのためのワークショップも企画しています！

www.chateaudegarnerot.fr

[facebook: oenothèque Dufouleur Frères](https://www.facebook.com/oenothèque-Dufouleur-Frères)

www.gevreynuittourisme.com

www.destinationdijon.com



アール・シャンベルタン



ウイ、シェフ!

絶対はずせないレストラン4軒。
それぞれのスタイルでテロワールを味わえます。

・ラ・ターブル・ド・レオンス *La Table de Léonce* は
クロ・ド・ヴージュのシャトーにつかの間現れるレスト
ラン。地元らしいランチが味わえます。

www.closdevougeot.fr

・シボ *Cibo* はアンジェロ・フェリーニョのレストラン。フ
ランスガストロノミーの新星がディジョン *Dijon* にオープン
したこの店のルールはシンプルです。半径200km以内で
食材を調達すること。

www.cibo.re

・ディジョン歴史的建造物ギヨームの門の向かいにあるホ
テル・デュ・ノール *l'Hôtel du Nord* はぜひ行くべき場所。
その中のレストラン、ラ・ポルト・ギヨーム *la Porte
Guillaume* はお財布にやさしい価格で美食を提供してく
れます。

www.hotel-nord.fr

・才能あふれる若きシェフ、クリスト
ルドリュ *Christophe Ledru* は地産食
材を見事に使いこなします。その癒し
の料理を味わえるのは、サヴィニー・
レ・ボーヌ *Savigny-lès-Beaune* の
レストラン「ル・428 *Le 428*」です。

www.louvree.fr



レストラン・レオンス Léonce



ホテル・デュ・ノール Hôtel du Nord



カクテル? ビール?

ワインの地といえども、ビールもまだまだ健在です。
ニエヴル Nièvre で生まれたクラフトビール工房ドンジョ
ン *Donjon* が満を持して中世都市スミュール・アン・
オーソワ *Semur-en-Auxois* に拠を構えました。昔なが
らの製法でビールを造りながら、ワークショップや落
ち着いてビールを味わえるバーも併設しています。
カクテルのほうがお好き? そんな方のためにディジ
ョン・メトロポール観光局がカクテル作りのピギナーコー
スを用意しています。コースではカクテル「so local」
に挑戦します。

www.lesbieresdudonjon.fr

www.destinationdijon.com



新着情報

ブルゴーニュに泊まるなら？

ロマンティック: シャトー・ド・ブルビリー *le château de Bourbilly* は、牧草地とシャロレ牛の自然派有機農園に囲まれた公園内にあるホテル。 prestigeなスイートルーム3室。

www.bourbilly.fr

リラックス: シャロル Charolles では、メゾン・ドゥセ *Maison Doucet* が今年スパとエステサロンを開設。使用する製品ブランド、ヴィネジム *Vinésime* の主成分はブルゴーニュワイン生産地域の自然植物に由来。

www.maison-doucet.com

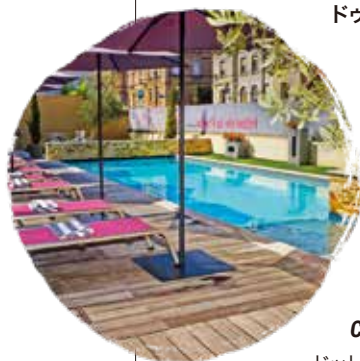
エビキュリアン: 14世紀の歴史的建造物であるシャトー・ド・バルール *Château de Balleure* は、シャンブル・ドット (民宿) 格付けで最高の麦5つを獲得。

高級感あふれる広大な客室と有機農園の新鮮な食材を活かしたテーブル・ドット (食事が提供できるシャンブル・ドット) が楽しめます。すばらしいワインリストも忘れずにどうぞ。

chateau-de-balleure.business.site

スピリチュアル: ヴェズレー *Vézelay* の聖マリア・マドレーヌのバシリカからほど近いホテル・ド・ラ・ポスト・エ・リオン・ドール *Hôtel de la Poste et du Lion d'Or* は最近4星に昇格。美食レストラン「レッスンシエル *l'Essentiel*」も、ゴー・エ・ミヨールのコック帽2つを獲得したことに注目。おめでとう！

www.hplv-vezelay.com



DESIGNED BY



2021



BOURGOGNE





コージー: ムルソー
Meursaultの中心街に
オープンした新しいホテル・レストラン、ル・グ
ローブ **Le Globe**。有名
な映画「大進撃」に因
んでいます。

www.hotel-globe.fr



チャーミング: メルクユレ
Mercureyにある魅力的なゲストハウス、メゾン・ド・シャミ
レー **Les Maisons de Chamirey**。
クロ・ド・ロワ **Le Clos de Roi**の
ブドウ畑のふもとに位置し、最近
ゲストハウスの格付けで5星に昇格。

www.lesmaisonsdechamirey.com



トレンディ: ディジョンの格式
高いホテル・デ・ポスト **Hôtel
des Postes**が来春早々ユニ
ークなホテル **ALOFT** に改装され
ます。ほぼ100室のロフト付き
客室を備える4つ星ホテル!

www.destinationdijon.com

スイーツ、小さな喜び



養蜂で知られるペロンヌ一家は、2021年にディジョン
に蜂と蜂蜜の博物館「**アピデイス Apidis**」をオープン。
超近代的な実物大の博物館です。

www.apidis.mobi



世界で最も有名なブルゴーニュのキャンディ、**アニス・
ド・フラヴィニー Anis de Flavigny**は工場見学が可能です。
歴史的建造物である旧修道院の地下聖堂から
製品発送室まで、みんな知ってる美味しいまん丸キャン
ディの秘密を見ることができます。

www.anis-flavigny.com

◇ ジュラ山地 人生を楽しむ術！ ◇

ジュラ山地では自らの手で作ることが第二の天性。長い冬の間の収入を補うため、ジュラ山地の農家では専門的な技術を発展させました。木、金属、ガラス、織物など各分野の技や術を磨き、何世代にもわたって継承してきました。

今日、玩具博物館、眼鏡博物館、ボネ社絹織物博物館、パイプとダイヤモンド博物館、腕時計懐中時計博物館、時計製造博物館、鋳物博物館など多く工房や製造所が一般公開されています。工芸技術はこれまで以上に輝いています！

幅広い食文化

こうした伝承技術の影には美食の伝統も隠れています。徒歩で、自転車で、車で、ジュラ山地の旅に出るといつも独特な食材に出会います。ポンタルリエ Pontarlier に滞在し、「アブサン酒の道」でその秘密に触れてみる、コンテチーズの聖地となっているルース要塞 Fort des Rousses を訪れてみる、ロン・ル・ソニエ Lons-le-Saunier で世界的に有名なチーズであるヴァッシュ・キ・リ *Vache qui rit* の博物館に寄ってその驚くべき発見の歴史に触れる、ジュラのブドウ畑でヴァン・ジョーヌ（黄色いワイン）を体験、サラン・レ・バン Salins-les-Bains の大製塩所で産業遺産に感激、コンテチーズ生産の中心地ポリニ Poligny に寄り道するのもいいでしょう。ジュラ山地の南にはまたタイプが違うワイン、ビュジェ Bugey とセルドン Cerdon もあります。こんなジュラ山地を旅して食欲が湧かないはずがありません！

上写真：マルセル・プチート Marcel Petite 社のサン・サントワヌ要塞チーズ貯蔵庫

アブサン酒の道、トラヴェール山 Mont de Travers でのアブサンの手摘み

© BFC Tourisme

© Guillaume PERRET / Route de l'Absinthe

新着情報

メゾン・デュ・コンテ 新規オープン



コンテチーズへの愛

2021年2月にコンテチーズ製造の中心地であるポリニ Poligny にメゾン・デュ・コンテ **Maison du Comté** が新規オープン。建物は木と亜鉛できていて、ハイブリッドなスペース全体がフランス人のお気に入りであるコンテチーズに捧げられています。トランスペアレント設計の建物の中に、チーズの型の形をしたショップとコンテチーズのバーがあります。コンテの製造・熟成の各段階をユニークで美味しい展示方法をもって紹介しています。子どもたちがチーズ作りを実習できるワークショップは特にお薦めです。

www.maison-du-comte.com



こっそり教える取材ネタ

独創的なトートバッグ

皮職人アニック・シャピュ・ジェネル Annick Chapat-Généreux の製作したモンベリアール地方の伝統的な麻布ヴェルクリュールと皮の飾りを付けたトートバッグ。

www.paysdemontbeliard-tourisme.com





キャセロール料理

フランス製調理器具・製品の有名メーカー、クリステル **Cristel** はモンベリアール地方フェッシュ・ル・シャテル **Fesch-le-Châtel** にある工場で料理教室を開いています。地方在住の名シェフが指導する美食ワークショップでは、シェフたちの料理への愛と業を共有します。

www.cristelmagusine.com

ル・パルク LE PARC: ブザンソンの最新レストラン

料理への愛がヴィヴィアンとノエミの絆。数々の有名シェフのもとで経験を積んだふたりはついにブザンソンに落ち着きました。ヴィヴィアンは料理とデザート、ノエミは給仕とソムリエを担当。彼らの堅実な経験、美しい食材への無条件の愛、伝わってくるエネルギーでル・パルクはこの地方の名レストランに数えられるようになりました。メニューには二人の人柄を表すように、自由で、豊かな感覚と感動が溢れています。

www.leparcbesancon.com



ラ・ビュベット・デュ・ コンセルヴァトワール LA BUVETTE DU CONSERVATOIRE:

音楽ではなくワインをご注文ください!

ブザンソン Besançon でまたもや変化がありました。レヴォリュション広場にあるかつての音楽・舞踏・演劇のコンセルヴァトワールがトレンディなワインバーに生まれ変わったのです。250銘柄(うち50はグラスでも)とワインベースのカクテル、ブドウ由来のドリンクが楽しめます。

www.labuvetteeduconservatoire.fr



ヴォージュ山地南部 皿の上の幸福



ヴォージュ山地はまさにオーセンティックのテリトリー。伝統という言葉が特別な意味合いをもっています。シンプルに時間をかけ、再びつながり合い、すばらしい時間をただ共有するのはすてきなこと。もちろん昔からの方法と技に従って。

パスサヴァン・ラ・ロシェール Passavant-la-Rochère

ではフランス最古のガラス工芸がまだ健在です。現在、生産は機械化されていますが、1475年創設のラ・ロシェール **la Rochère** 社は政府から生きた文化遺産企業の称号を受けており、今も「手作り、吹きガラス」の伝統を捨てていません。グラス、皿、カラフ、ヴェリーヌ（ガラス製の小さな器）、エッグスタンドなどのコレクションはクリスタルの輝きをもち、豪華なもてなしには欠かせません。

ヴォージュのテロワールは非常に豊かで、他にはないバラエティに富んだ味わいを生み出します。フジェロールのチェリー、モミの蜂蜜、ヴォージュキャンディー、ブルーベリーのジャム、ご当地ハムやソーセージ、マンステールチーズなどなど。豊かな伝統を楽しめます！

幸せはオーベルジュに

暖かい歓迎、おばあちゃんの料理、地産品を使ったボリュームたっぷりの美味しい料理。これこそ幸せのレシピです。この地を訪れたら、もともと酪農家たちの食事だった「マルケール飯」のご相伴は必須（マルケールはヴォージュ地方の酪農やチーズ製造に従事した小作人のこと）。いまや農村型オーベルジュの典型的なコース料理になっています。ポターージュまたはマンステール谷のトゥルト（ミートパイ）、豚の燻製に付け合わせはロイガブラゲルディ *roigabrageldi* と呼ばれるスライスしたジャガイモを玉ねぎとラードと農家自家製バターで2~3時間調理したもの。マンステールチーズを少しと、最後はキルシュをかけたフロマージュブランまたは自家製パイで締めくくります。前菜からデザートまで、皿の上にヴォージュ山地が凝縮されています。

新着情報

フレッシュ&ローカル 理想形がここに

バルトルディの傑作彫刻といわれるベルフォールのライオンが、とあるレストランから出てくるお客を横目で伺っています。皆口元が微笑んでいるぞ、よしよし、ここはさぞ上手い料理を出すに違いない……と。ラ・フルール・ド・リス *La Fleur de Lys* ではあらゆる面で全力を尽くします。シェフは季節を追いかけ、伝統を尊重し、地産品を大切に、自家製にこだわります。他に特別なことは？ 料理のお皿にそっと食用の花を添えることです。

www.lafleurdelysbelfort.com

ル・ビフォール *Le before* 名前のわりに最先端

バーカウンター、ハイテーブル、無垢材、金属、インダストリアル調の空間、オープンキッチン……。ここベルフォール *Belfort* の店では「オードブル盛り合わせ」を囲んで気軽にアベロを楽しみます。普通に食べたいときは地元食材の盛り合わせの「クラシック」、冒険したい時は昆虫を含む「アドベンチャー」、豪華な気分の際はキャビアや牡蠣がメインの「エビキュリアン」が選ばれます。料理はもちろんお酒も新体験を保証します。

www.belfort-tourisme.com

ようこそ アンジェル・エ・オーギュスト *ANGÈLE ET AUGUSTE* へ

ゲストハウス「アンジェル・エ・オーギュスト」があるヴォーコンクール・ネルヴザン *Vauconcourt-Nervèzain* はオート・ソーヌの田園部とソーヌ河岸に挟まれた理想的な立地。歴史に満ちたこの建物の建設は1800年にさかのぼり、ナポレオン・ボナパルト配下の騎馬狩人たちの休憩所であったとされています。幸せなオーナーたちは5つの客室のインテリアをモダンにデザイン。全室はおしゃれなカントリースタイルをベースに、アンティークな雰囲気とヴィンテージ感を醸し出しています。他に特筆すべきは、オーナーがあちこちで掘り出した古い家具やオブジェがこの家で購入できることです。スタイル、時代、インスピレーションがミックスしたアレンジにて新たな装いを得た家具、または別の用途に変えられた家具が置かれ、ドアを開けるたびに新たな感性に出会えることでしょう。庭へ目を向ければ異なる二つの空間が広がっているのがわかります。プール周辺のゆったりと健康的な雰囲気、日陰の落ち着いた隠れ家的な雰囲気です。ここは公園内の知る人ぞ知る特別の場所なのです。

www.angele-et-auguste.com



こっそり教える取材ネタ

パステイスは本当は オート・ソーヌで誕生していた？

フジュロル *Fougerolles* 産のアブサンとパステイスの歴史は密接な関りがあります。どちらも、アベル・ブレッソン *Abel Bresson* という男性の発案で生まれたものだからです。ブレッソンはアブサン酒の禁止を予測し、1870年早々に2種類のアニスベースのリキュール「ブレッソニード」と「ブレッソネット」を発売しました。ポール・リカール *Paul Ricard* 社のパステイスが生まれる60年以上も前のことでした。ただ、緑の妖精と呼ばれたアブサン酒の人氣は思いのほか続いたため、商売的に失敗します。1920年代以降、ルメルシエ兄弟 *Lemercier Frères* やブルー *Peureux* 社などフジュロルのほかの蒸留酒製造者らが昔のアブサン酒のレシピを元にアニスリキュールを使って、アニス酒のアレンジを様々なに試みました。彼らは1930年代にはフランスのマーケットリーダーとしての地位を確立していたものの、その後凋落し忘れ去られてしまいます。それが他のメーカーにとっては吉となり、同じ製法を引き継いで発展していったのです。

www.luxeuil-vosges-sud.fr

ブルゴーニュ・ フランシュ・コンテの1年 2021年 イベント日程

ノルディックスキーの競技

(感染症の状況に応じて、イベント中止の恐れがありますことご了承下さい)

第27回国際アジア映画祭

27E FESTIVAL INTERNATIONAL
DES CINÉMAS D'ASIE

2021年1月26日～2月2日

ヴズール Vesoul

アジア大陸のあらゆる映画を発見し宣伝する映画祭。文化間の対話や映画を通じての他者の発見をきっかけに。

トランスジュラシエンヌ

LA TRANSJURASSIENNE

2021年2月

ラムーラ Lamoura～ムート Mouthe

毎年4,000人の国際スキー選手がコースを出発。トランスジュラシエンヌはフランス最大のノルディックスキーイベントになっています。

国際探偵映画祭

FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM
POLICIER

2021年4月

ボーヌ Beaune

2009年に始まったスリラーファンとシネフィル必見の映画祭。

国際大学音楽祭

FESTIVAL INTERNATIONAL DE MUSIQUE
UNIVERSITAIRE

2021年5月20日～24日

ベルフォール Belfort

あらゆるジャンルの音楽を世界各地の大学から参加のミュージシャンが演奏します。野外コンサートが何百も開催される。

スミュール・アン・オーソワ

中世祭り

FÊTE MÉDIÉVALE DE SEMUR-EN-AUXOIS

2021年春

スミュール・アン・オーソワ
Semur-en-Auxois

楽師、領主、貴公子、姫君、騎士、職人、芸人、曲芸師などが中世の街に繰り出し、週末のお祭りを演出します。

オートバイレジェンドカップ

COUPES MOTO LÉGENDE

2021春

プレノワ Prenois

ヨーロッパ最大のコレクションバイクの結集。1,300台近くのバイクが、美しい歴史的なディジョン・プレノワ・サーキットでパフォーマンスを行います。

ミュージカンシー

MUSICANCY

2021年5月～9月

アンシー・ル・フラン城
Château d'Ancy-le-Francois

コンサートやミュージックプロムナードがルネッサンススタイルのアンシー・ル・フラン城の広大な庭園で行われ、音楽全般に敬意を表します。

ジュラのバロック音楽祭

FESTIVAL DE MUSIQUE BAROQUE
DU JURA

2021年6月

オー・ジュラ地域の複数会場

この祭典は30年以上前から毎年夏にオー・ジュラ Haut-Jura 地域各地で開催されており、世界的に有名な演奏家たちを多数招いてバロック音楽の豊かさを称えます。

パルドン・デ・マリニエ

LE PARDON DES MARINIERS

2021年6月

サン・ジャン・ド・ローヌ
Saint-Jean-de-Losne

ソーヌ川沿いの小さな街サン・ジャン・ド・ローヌでは6月に船頭や水に関係する職業に敬意を表する伝統的な大祭を行います。



シャロン・パフォーマンス・フェスティバル
 CHALON DANS LA RUE
 2021年7月
 シャロン・シュル・ソーヌ
 Chalon-sur-Saône

野外演劇、サーカス、ダンス、音楽、ウォーキング、道化師などフランス内外から160近くの集団が街にやってきて大道芸を披露します。

ベルフォールのユーロケーンヌ
 LES EUROCKÉENNES DE BELFORT
 2021年7月
 ベルフォール Belfort

フランス最大級のロックフェスティバル。国際的な顔ぶれとマルソシー自然公園という開催地もその成功に貢献しています。

国際バロック & ロマンティックオペラフェスティバル
 FESTIVAL INTERNATIONAL D'OPÉRA BAROQUE & ROMANTIQUE
 2021年7月
 ボーヌ Beaune

1980年代に音楽祭の草分けとして始まったこのフェスティバルは、現在、古楽器によるバロックオペラ上演という分野で、欧州のオペラフェスティバルの代表的存在となっています。

音楽と記憶
 MUSIQUE ET MÉMOIRE
 2021年7月
 ヴォージュ山地南部の象徴的な会場
 (複数)

プラトー・デ・ミル・エタン高原で行われるこの音楽祭は現在のフランスバロック音楽シーンにおいて、最も革新的な音楽祭の1つとして知られています。

ザックロ・ド・マ・リュール
 LES ZACCROS D'IMA RUE
 2021年7月
 ヌヴェール Nevers

毎年夏、サーカス、ショー、コンサートがヌヴェールの通りを占拠します！ザックロ・ド・マ・リュールは楽しい雰囲気でお客を驚かせるフェスティバル。意味はなく、びっくりするだけ！毎年200以上の公演があり、ほとんどは入場無料。

イデクリック
 IDÉCLIC
 2021年7月12～15日
 モアラン・アン・モンターニュ
 Moirans-en-Montagne

イデクリックは子供と若者のための国際フェスティバル。ジュラ山地中心にあるフランス玩具の首都モアラン・アン・モンターニュで開催されます。

フェスティバル・ド・ラ・パイル
 FESTIVAL DE LA PAILLE
 2021年7月30・31日
 メタビエ Métabief

メタビエスキー場のふもとで開催される音楽祭。出演グループは有名組と地元若手組の2種類に分かれます。

サン・ファルジョー城の音と光
 SON ET LUMIÈRE AU CHÂTEAU DE SAINT-FARGEAU
 2021夏
 サン・ファルゴー Saint-Fargeau

俳優600人以上と騎手50人以上が出演する歴史ショー。フランス史を忠実に再現します。ヨーロッパで最も印象的なショーに数えられています。

ヴェズレーの音楽との出会い
 LES RENCONTRES MUSICALES DE VÉZELAY
 2021年8月19～22日
 ヴェズレー Vézelay

ヴェズレーの最も美しい場所であるアヴァロン Avallon、アスカン Asquins、サンペール Saint-Père に4日間宗教音楽が響きます。

リーヴル・アン・ヴィーニュ
 LIVRES EN VIGNES
 2021年9月
 シャトー・クロ・デュ・ヴージュ
 Château du Clos de Vougeot

ブルゴーニュのブドウ畑の真ん中で開催される初めてのブックフェスティバル。一般文学とワイン、ブドウ畑、アール・ド・ヴィーヴルに関する本を中心とする文化とワインツーリズムの催しで、作家、編集者、読者、ゲストがクロ・デュ・ヴージュに集まります。

ファンタスティック・ピクニック
 FANTASTIC PICNIC
 2021年9月
 地方内各地

9月に開催されるフードフェスティバルで、のどかでユニークなピクニック会場が60カ所以上準備されます。



ブザンソン国際音楽祭

ブザンソン国際音楽祭

FESTIVAL INTERNATIONAL DE MUSIQUE
DE BESANÇON

2021年秋

ブザンソン Besançon

クラシック音楽祭としてはフランスで最も古いものの1つですが、特に若手指揮者の国際コンクールで有名です。

モンドールチーズの 新シーズンフェア

FOIRE DE RENTRÉE ET COULÉE DU MONT
D'OR

2021年9月

モンドールチーズの試食、また製造工程やチーズが入っている丸い木箱の製造方法のデモンストレーションが行われます。

シャ・ペルシェ* 美食の週末

WEEK-END GOURMAND
DU CHAT PERCHÉ

2021年9月

ドール Dole

「美味しい食事」に対する心からの賛歌といえるイベントでテロワールの良質な食材を発見するだけでなく、他の場所からの味わいも紹介します!

※シャ・ペルシェとは伝説で鬼ごっこのこと。鬼役のことを猫、逃げる側をネズミと言う。ドールに縁ある作家マルセル・エメは、シャ・ペルシェをモチーフとした童話で有名なことから街のシンボルが猫になった。

ブックル書籍フェア

LIVRES DANS LA BOUCLE

2021年9月17~19日

ブサンソン

ブックルの中の本は通称「ラ・ブックル(円環)」と呼ばれるブザンソン歴史地区で行われる書籍フェア。来場者数は3万人近くで名誉ゲスト1名と200名以上の作家が招かれる読書シーズン開幕のイベントです。

ジュラ山地のウルトラトレイル

ULTRA TRAIL DES MONTAGNES
DU JURA

2021年10月1~3日

アン県ラクラン Lacrans
〜ドゥーブ県メタビーフ Métabief

フランスとスイスにまたがるジュラ山地の単一コーストレイル。2つの国、2つの地方、3つの県を横断する距離180km、累計標高ゲイン7800mのコースです。

レ・アブサンチアード

LES ABSINTHIADES

2021年10月2・3日

ポンタリエール Pontarlier

アブサン酒の関連グッズコレクター「アルテミソフィル」たち必須のイベント。

ノワイエのトリュフ市

MARCHÉ AUX TRUFFES DE NOYERS

2021年10月31日と11月28日

ノワイエ・シュル・スラン

Noyers-sur-Serein

ブルゴーニュトリュフのファンなら見逃せない年に2回のマルシェです。

ディジョン国際美食フェア

FOIRE INTERNATIONALE
ET GASTRONOMIQUE DE DIJON

2021年11月

ディジョン Dijon

1921年に始まった展示会で現在フランス第5位の規模。来場者数16万人、出展者数600。

オスピス・ド・ボーヌの ワインオークション

VENTE DES VINS DES HOSPICES
DE BEAUNE

2021年11月

ボーヌ Beaune

ブルゴーニュワインの名声を世界に響かせる名誉のチャリティーセール。毎年11月第3週週末に行われ、ボーヌ中心街がお祭りの雰囲気になります。

ブレスの栄光

LES GLORIEUSES DE BRESSE

2021年12月

ルーアン Louhans

1862年から毎年12月、ブレス鶏の養鶏家たちは栄光のブレスと呼ばれる4つのコンクールで、育てた最も美しい見事な鶏を展示販売します。

モンベリアールのクリスマス市

MARCHÉ DE NOËL DE MONTBÉLIARD

2021年12月

モンベルアール Montbéliard

毎年170人の工芸職人が店を並べるクリスマス市。通りにはイルミネーション、地方に伝わる伝説のキャラクターたちや名誉ゲストなどで賑わいます。

Tous les chemins mènent en BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



ACCESS

RAIL ACCESS

TGV HIGH SPEED TRAIN

SNCF timetables and information: en.oui.sncf/en/

- Direct service from Paris-Gare de Lyon stopping at: Belfort-Montbéliard, Besançon-Franche-Comté, Besançon Viotte, Le Creusot-Montceau-Montchanin, Dijon, Dole, Frasne, Mâcon-Loché, Montbard and Mouchard stations.
- Direct service from Roissy-Charles de Gaulle Airport stopping at: Belfort-Montbéliard, Besançon-Franche-Comté, Besançon Viotte, Le Creusot-Montceau-Montchanin, Dijon, Mâcon-Loché and Montbard stations.

TER REGIONAL EXPRESS TRAIN

Timetables and information: www.ter.sncf.com/bourgogne-franche-comte

Local trains serve the whole region.

ROAD ACCESS

Motorways: A6 / A31 / A77 / A36 / A39 / A40 / A404 / A42

Lausanne-Vallorbe E23 / E25

FLIGHT ACCESS

NEARBY AIRPORT

Basel-Mulhouse-Freiburg Airport
Tel. +33 (0)3 89 90 31 11
www.euroairport.com/en/

Geneva-Cointrin Airport
Tel. +0041 227 177 111
www.gva.ch/en/

Lyon Saint-Exupéry Airport
Tel. +33 (0)4 26 00 70 07
www.lyonaeroports.com/en

Paris Airports
www.parisaeroport.fr/en/homepage

AIRPORTS IN BURGUNDY-FRANCHE-COMTÉ

SLA Auxerre Airport
Tel. +33 (0)3 86 48 31 89
www.auxerre.aeroport.fr/en

Besançon-La Vèze Airport
Tel. +33 (0)3 81 83 15 32
www.besanconlaveze.aeroport.fr

Chalon Burgundy Airport
Tel. +33 (0)3 85 46 14 48
www.chalon.aeroport.fr/en

Dijon-Burgundy Airport
Tel. +33 (0)3 80 67 67 67
www.dijon.aeroport.fr/en

Dole-Jura Airport
Tel. +33 (0)3 84 72 04 26
www.dole.aeroport.fr/en

Mâcon-Charnay Airport
Tel. +33 (0)3 85 34 58 53

Montbéliard-Courcelles Aerodrome
Tel. +33 (0)3 81 90 18 00
www.aerodrome-montbéliard.fr

Nevers-Fourchambault Airport
Tel. +33 (0)3 86 57 03 92

Saint-Yan Airport Air'e Business
Tel. +33 (0)3 85 70 96 43
www.aeroportsaintyan.fr/en/index.html



BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

TOURISME

プレスお問合せ

FR > Emmanuelle HEZARD HERVIEU

Sales and PR Manager Bourgogne-Franche-Comté Tourisme
Tel + 33 (0)3 80 28 02 91 / + 33 (0)6 78 54 19 06
e.hezardhervieu@bfctourisme.com

JP > 佐藤 昌 Sho SATO

ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方観光局 日本市場コンサルタント
Tel +81 (0)90-2464-1432
amazingbourgogne@gmail.com

WWW.BOURGOGNEFRANCHECOMTE.COM

Designed by
Bourgogne



WWW.BOURGOGNE-TOURISME.COM

Montagnes du Jura

TOUT UN MONDE DEHORS

WWW.MONTAGNES-DU-JURA.FR



MASSIF DES VOSGES

mille envies de découvertes

WWW.MASSIF-DES-VOSGES.COM



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

この資料はブルゴーニュ・フランシュ・コンテ観光局がブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方議会の資金援助により作成しました。