LA BOURGOGNE
ブルゴーニュ

MONTAGNES DU JURA
ジュラ山脈

MASSIF DES VOSGES
ヴォージュ山塊

ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ:
1つの地方、3つのデスティネーション

- プレス資料
美食&ワインツーリズム2022 -

目次

3 美食家のための前書き

4 1つの地方、3つのデスティネーション

6 美食・ワイン国際博物館
LA CITÉ INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

7 自然の中へ
8 ブルゴーニュ
8 ニエーヴルでグルメな小旅行
9 ジュラ山脈
10 コンテ100%／コンテ・ラジオ
11 ルイ・パスツール生誕200周年
12 ヴォージュ山塊

13 訪れたい場所
14 ブルゴーニュ
14 食を楽しむ
16 ぶどう畑を訪ねる
17 シャトーの生活
18 すべてに道はシャブリに通ず
19 ジュラ山脈
19 美食の街、ブザンソン
20 ウイ、シェフ!
20 アルボワでワインツーリズム
21 ヴォージュ山塊
21 美食の街、リュクスイユ
22 ベルフォール県政100周年

23 新たなトレンド
24 いま最も注目すべき
地ビール醸造所5軒
25 ブルゴーニュ
25 ユネスコ世界遺産登録を目指す
テロワール
26 ワインの世界に浸るための
2つの脱出ゲーム
26 トリュフ:ブルゴーニュの黒いダイヤ
27 奇想天外なシナリオ
28 ジュラ山脈
29 ヴォージュ山塊

30 ブルゴーニュのクリマと
ワイン博物館

31 テロワール麗しの故郷、
我に教え給え
星を得しは誰ぞ

33 年間主要イベント

35 アクセス

36 プレスお問い合わせ

美食家のための前書き

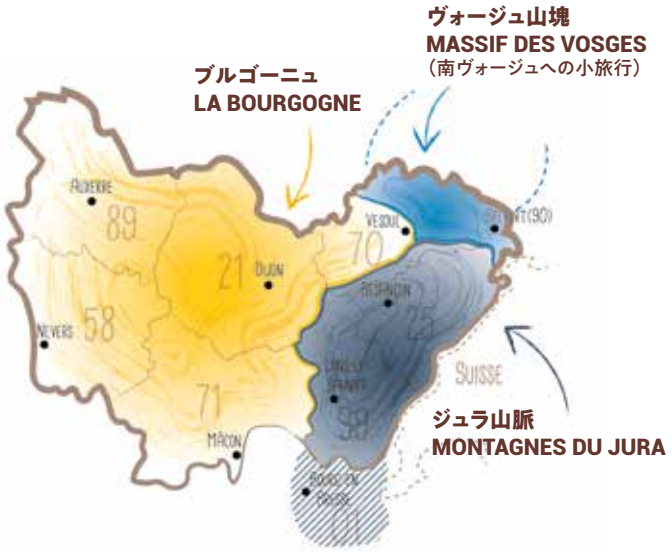
非常に遠方からの来訪も
ブルゴーニュ地方 Bourgogneや**ジュラ山脈 les Montagnes du Jura**、**ヴォージュ山塊 le Massif des Vosges**には世界中の美食家が訪れます。彼らは美味しい食事を囲み、豊かで、親しみやすく、味わい深い地方を堪能します。そして、当地方のいたるところで、さまざまなブドウ品種や、非常にローカルな郷土料理、代表的なレシピで作られ、現代の好みにも合う料理など、この土地ならではの味わいを発見し、驚嘆しています。

生産者との距離が近い
この地方で他にはない味わいを生み出しているのは、環境問題に取り組む地元の小規模生産者や畜産家、ワイン生産者たちです。彼らは季節の移ろいに合わせて、土地を耕し、家畜を育て、品質を守り続けています。彼らの生産物は、グラスやお皿の中で私たちの味覚を感動させるだけでは飽き足らず、物語を伝え、私たちを本質へと立ち返らせます。

おいしい地方
ブルゴーニュ地方や**ジュラ山脈**、**ヴォージュ山塊**が食欲を刺激する地域なのは、テロワールとの関係をつねに大切にしているからです。3地域は地元に根ざすことを誇りとし、才能豊かなシェフたちにインスピレーションを与えています。農村地帯にあるオーベルジュの釜の前であれ、美食を追求するレストランの料理長としてであれ、シェフたちが毎日エプロンをつけるのは、たったひとつの共通の目的のため。
それは最上のものを提供し、私たちを喜ばせたいという思いです。

1つの地方、
3つのデスティネーション

さまざまな顔と特徴を持つブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方は、本物と本当の感動を生み出す力を求めています。この大きな地方には、ブルゴーニュ、ジュラ山脈、ヴォージュ山塊という3つのデスティネーション、3つの個性があります。



3つのデスティネーション、3つの個性

LA BOURGOGNE

みなさんは、あるいはみんなのほとんどは、私のことをご存知ですね。私はエレガントで懐が深く、食べるのが大好きですが、それだけでなく、流行の最先端を行ったり、強烈だったり、洗練されて魅力的だったりすることもあるんです。きれいで素敵なものが好きな方たちや、美食家の方、または一日限りの美食家の方、ゆっくりとした時間を過ごしたいと思っている都会の方々。私はそんな方たちに誘いかけます。私と一緒なら、人生を違ったふうに見ることができますよ。私はあり余るほどのエネルギーに溢れ、機知に富み、ポジティブで、思いがけない場所に現れます。パリからたった2時間。大自然と美味しい食事、地元産の食品やおいしいワインが私のテーマ音楽です。規範を破ることも、ありきたりなイメージを裏切ることも怖くはありません。もっと世界に開かれるために、分野を横断し、人々の交流をうながしています。私の地方では、ブドウ畑の真ん中にだって、シャトーの中や星つきシェフの食卓にだって、カーヴ・ア・マンジェ（料理が楽しめるワインショップ）にだって、すぐに行くことができます。私はいつも楽しい仲間と一緒に、過去を思い起こしつつ、現在をむさぼるように楽しんで、人生を味わい尽くしています。私の地方のワイン生産者たちはすばらしい逸話を教えてくれますし、たとえば、ディジョン・マスタードやパン・デピス、シャロレー牛、ブレス産の家禽、ブルゴーニュ産トリュフなどの産品の生産者は、人気の生産物の製造の秘密を明かしてくれますよ。有名シェフは食卓で気前のよさを見せてくれます。グラン・クリュ、ユネスコの有名世界遺産、大自然といったように、私は物事を「大きな視野で」見ています。ソリュートレの岩 la Roche de Solutré からシャブリのブドウ畑まで、ディジョンからピュリニー・モンラッシェまで、私は分別も持ち合わせていますが、はめを外すことも恐れてはいません。私は世界中のワインと美食の代表に選ばれました。今年、2022年に必ず訪れたい世界の観光地トップ10に選ばれたのです。誰にも言わないでくださいね、今年ロンリープラネットのおすすめの旅行先に選ばれた観光地は、フランスでは私だけなんですから……。

lonely planet

このぜんぶが私です、私は……ブルゴーニュ ***La Bourgogne.***

WWW.BOURGOGNE-TOURISME.COM

Montagnes du Jura

TOUT UN MONDE DEHORS

私は率直で、くつろげて、ホスピタリティーがあると、みなさんおっしゃいます！　人々は、私の手付かずの自然や、素朴な山々が好きなのです。私を知ろうと思ったら、「本物の」生活を好きになってください。私とうまく付き合いたければ、毎秒毎秒を味わって、生きているのだと私たちに感じさせてくれるさまざまな瞬間を味わい尽くしてください。私はいつも、近づきになってくださる方に手を差し伸べていますし、その方たちをいくつもの道によって導いています。私と一緒なら毎日が新しい探検になりますよ。私の村に住むジュラの人々は、私の気候や風景といった条件の中で、非常に多くの伝統や技術、郷土料理を守ってきました。彼らはその伝統の味を美食家のみなさんと分かち合ってくれるでしょう。私の土地ではどこでも、人々は自然に親しみ、リラックスして食卓を囲みます。賢明な旅行者の方々は、広大な自然の中で道に迷っても、山々を眺めながらリュックサックに入っていたあり合わせのものでランチを済ませてしまいます。また、注意深い人ならば、ほかにはどこにもない産物を見つけることでしょう。それらは、まさにここにしかないものです。生産者と消費者の距離が近い「短絡流通」がずっと以前からおこなわれていたのです。私には家族の精神があり、子どもも大人もここでは自分の家にいるようにくつろげます。夏には、緑濃い牧草地がピクニックの舞台になります。こうした大自然の旅を終えたグルメな冒険家たちは、山小屋やオーベルジュに腰を落ち着けて、踏破した距離を忘れ、食卓を囲み英気を養います。冬には、ウィンタースポーツ愛好家の方々に私の広大な土地を提供します。彼らは手付かずの自然に魅了された人々で、家庭的な雰囲気で食べるフォンデュには目がありません。私の豊かな丘陵地帯では、ブドウ畑のすぐ側の穏やかな斜面で、ワインの試飲が行われることもあります。ブドウ畑に一度足を踏み入れれば、心はもう別世界。私は、生き生きとした自然に囲まれた、穏やかで安心できる場所なのです。

私は……ジュラ山脈 ***les Montagnes du Jura.***

WWW.MONTAGNES-DU-JURA.FR

ESCAPADES EN VOSGES DU SUD

私は四季を通して楽しめる観光デスティネーションです。また、人生のささやかな楽しみをよりよく味わうために、環境にやさしいコースやゆったりとしたペースを求める、責任ある旅行者に人気の地方でもあります。「スロー・ツーリズム」がここでは重要な位置を占めています。気前がよく、ホスピタリティのある私の住人たちは、そうしたすべてに少しずつ気を配っています。私の地方では、あちこちで本物に出会うことができます。私はいつでも自然とのつながりを大事にしていて、私がとても誇りにしているヴォージュ地方自然公園のほかにも、数えきれないほどの自然保護区があります。私はまた、フランスでもっとも樹木の多い観光デスティネーションでもあります。あちこちに河川やすばらしい歴史があり、それらは私の静脈を流れる血液です。食べ物にまつわるちょっとした思い出と一緒に、私は往年の味わいを今日の味覚に合うよう、アップデートし続けています。私はビスキュイ・ド・モンボゾン les biscuits de Montbozon の袋に手を突っ込んで過去に想いをはせたり、蒸留機の側に忘れられた香料を蘇らせたり、色づいた果樹園の中に風味豊かなキルシュ酒の記憶を見つけたりすることが好きです。季節ごとに私はテロワールの声を聞きます。そして、徒歩や馬あるいは自転車で旅する旅行者が、1万8000キロにおよぶ私の小道をたどり、テーマ別のコースを散策し、個性豊かな料理を発見し、「千の湖沼」という意味を持つミル・エタン Mille Etangs 地区で岸辺を歩き、小規模な生産者たちに出会うよう導いています。私は気前がよく、分かち合うことが大好きです。戸外でも屋内でも、森や農場の中でも、高地でも食卓でも、非常に多様な風景と驚くような味わいを提供しています。ル・コルビュジエ Le Corbusier の傑作、ロンシャン礼拝堂 la chapelle de Ronchamp や、あるいはまたバルトルディ Bartholdi によるベルフォールのライオンの威風堂々たる彫刻は、丘の上からこの大自然を見守っているかのようです。そして、この自然こそが、私のアイデンティティと冒険心をかたちづくっているものなのです。

私は……ヴォージュ山塊 ***le Massif des Vosges***。南ヴォージュへの小旅行へようこそ。

WWW.MASSIF-DES-VOSGES.COM

注目の話題

LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN DE DIJON (CIGV) A OUVRET SES PORTES LE 6 MAI 2022

ディジョン美食・ワイン国際博物館（CIGV）2022年5月6日にオープン

数年にわたる大規模工事の末 ディジョン美食・ワイン国際博物館が 2022年春にオープン

フランス流生活の芸術（アール・ド・ヴィーヴル）をたたえる

すべてはある会食から始まりました。2010年、ユネスコが「高級フランス料理」のたぐいまれな価値を認めた頃のことです。フランスが、食の遺産と食文化についてのミッションを通してアピールしようとしていたものが、まさにそれでした。つまり、できるかぎりのもてなしをし、良質の生産物を選び、ワインと食事の完璧な組み合わせを追求し、乾杯をして分かち合うという芸術です。フランスの目的は、ほかのどこにもないフランス流の生活の芸術（アール・ド・ヴィーヴル）のための施設によるネットワークを構築することでした。このようにして2013年、ディジョン美食・ワイン国際博物館の計画が議論のテーブルに載せられたのです。

毎年100万人の来館者を予想

美食・ワイン国際博物館計画の中心は、1750平方メートルの展示室です。高級フランス料理にとどまらず、この文化遺産におけるワインの重要性を理解するのに役立つ鍵を提供します。ブルゴーニュの気候とブドウ畑に特化したコーナーもあります。展示室は2つに分かれ、ひとつは近代建築の美食とワイン館 le pavillon de la Gastronomie et du Vin、もうひとつは総合病院の跡地を象徴する古い大礼拝堂 la Grande Chapelle です。年間の予想来館者は100万人。展示の見学や試食・試飲、料理や醸造学の勉強、マスタークラスへの参加、食料品の購入、また、館内の映画館に10あるスクリーンで行われる上映会への参加が可能です。

www.citedelagastronomie-dijon.fr

数字で見る美食・ワイン国際博物館

7ヘクタールの総面積
1750平方メートルの文化スペースおよび展示室
2500銘柄の世界のワイン
250種の試飲可能ワイン
1校のフェランディ Ferrandi 料理製菓学校
5000平方メートルの売店面積
10スクリーンの映画館
4つ星ホテル1軒

先取り情報!

ワイン造りの中心地、ディジョン：「ワインの国連」とも言われる国際ブドウ・ワイン機構 l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin（OIV）がブルゴーニュ地方の首府ディジョンに本部を移転します。まず、美食・ワイン国際博物館に移転後、2024年以降に街の中心部にあるブシュ・デステルノ邸 l'hôtel Bouchu d'Esterno に移転の予定です。

自然の中へ

自然の中へ

大切に育てられたエスカルゴ

ジュリアンはエスカルゴの養殖業者です。ジュリアンの養殖場、黄金の殻 À la Coque d'Or はカンシー・ル・ヴィコント Quincy-le-Vicomte に位置し、養殖の様子や100%コート・ドール認証100% Côte d' Or を取得したエスカルゴ、そしてもちろん名物のエスカルゴ製品を紹介しています。クラッシックな殻つきエスカルゴ、ペースト状のエスカルゴ、殻型をしたビスケット生地に詰めたエスカルゴがあります。さらには、伝統的なパセリのきいたバターソースのほか、プロヴァンス風やコンテチーズ風味、エポワスチーズ風味のエスカルゴ製品も生産しています。殻を模したビスケット生地にエスカルゴを詰めるというアイディアは、この郷土料理を新たなアングルから再発見させてくれるものです。

www.escargots-bourgogne-coquedor.fr

ピュイゼ・フォルテール PUISAYE-FORTERRE の農場で

バカンス中も地産地消
地元産の食材でいっぱいになったバカンス先の冷蔵庫。農場で作られた食品を詰めたランチボックス。ブルゴーニュのシャンブル・ドットの部屋で食べる焼きたてのパン。レ・パニエ・ルパ・ドゥ・ノ・フェルム Les Paniers Repas de Nos Fermes 社が考えたのは、そんなコンセプトです。このアイデアはシンプルで、食いしん坊にぴったりで、その上いいことづくめです。宿やキャンピングカー、別荘に滞在する前に、バカンス客はピュイゼ・フォルテールの農家に朝食やブランチ、バーベキューの材料、温めるだけで食べられるできあいの料理、季節の野菜や果物などをオンラインで注文しておきます。注文は直接滞在先に届けられるので、あとは食卓につくのみです。

www.les-paniers-repas-de-nos-fermes.fr

ヴォワラ VOILÀ :
ピエール・ペルテュイ PIERRE-PERTHUIS で手作り瓶詰め

ヴェズレー Vezelay にほど近いホテル・レストラン、レ・ドゥ・ポン Les Deux Ponts が手作り瓶詰めの工房に生まれ変わりました。これを実現したのは、レ・ドゥ・ポンの元シェフで「料理人兼保存食製造業者」のフィリップと妻のマリアンヌです。添加物も工業的に作られた加工食品も使わない「本物の」料理がしたいと考えたふたりは、自分たちのビジョンが外食産業のモデルとは相入れないと確信し、仕事を変えました。それまでのレストランを閉め、広口の瓶に向き合うように。テリーヌやペースト、一人分またはファミリーサイズの料理、ソースをからめた肉料理にフォン（ソースを作るための出汁）、ソース、デザートなど、フィリップはオート・クチュールのような高級保存食品のユニークなコレクションを作り上げました。現地のお店にはバー兼サロン・ド・テが併設されています。

www.voila-conserves.com

自然の中へ

ニエーヴル NIÈVRE で グルメな小旅行

プガティーヌ復活!

ブルゴーニュのプーグ・レ・ゾー Pougues-les-Eaux にやってきた3人の菓子職人が1894年に創業したプガティーヌ LA POUGATINE は、一時は大変な人気を博しましたが、その後は忘れられていました。しかし、ついにステファン・ミヤン Stéphane Miens のおかげで、クラッシュアーモンドとソフトなカカオペーストを詰め、コーヒーメレンゲでコーティングされたキャンディーが復活したのです。2020年、ニエーヴル出身のミヤンはプガティーヌの特許を買い取り、伝統的な製法で生産を再開しました。国道7号線沿いの古いガソリンスタンド跡地に作られた工房で、かつての味を蘇えらせたのです。

www.la-pougatine.fr

100% 地元ブランド
ベル・ニエーヴル BELLE NIÈVRE

2021年3月にニエーヴル県議会が始めた地元ブランド「ベル・ニエーヴル」（美しきニエーヴル）には、すでに120社あまりが参加しています。その狙いは農業、手工業、製造業のどの分野であれ、ニエーヴルの豊かさとノウハウを前面に押し出して、地元の生産者や職人たちを盛り立てることにあります。

www.labellenievre.fr

自然の中へ

ジェルミニー GERMIGNEY：オーガニックの自然派手作りオイル

ヴァル・ダムール（アムール流域 Val d'Amour）の中心部に位置する農業と畜産業の農場で、エマニュエル・オジエ Emmanuel Ogier はジュラ山脈の忘れられた伝統を復活させました。それが、手仕事による低温圧搾のヴァージンオイル造りです。エマニュエルはルー渓谷 la vallée de la Loue の麓の肥沃な平野でナタネを栽培し、ヘーゼルナッツの繊細な風味のオーガニックオイルを製造しています。ヒマワリのヴァージンオイルには、種の香りが感じられます。農場に行って、ぜひかいでみてください。亜麻に近いアブラナ科の一年草カメリンのオーガニックオイルには、アスパラガスや干し草の味わいがあり、鋭い味覚の持ち主を魅了しています。

www.huile-germigney.fr

ジュラ産のマスを味わい尽くす

毎年夏には、モレ Morez とレ・ルース Les Rousses の間に位置する魚の養殖場「川のマスたち」les Truites de Rivières がレストランに変身します。メニューを見れば、ここの主役がマスであることはすぐにわかるでしょう。カルパッチョ、タルタル、切り身、トマトを添えた包み焼きやクレープ包みなど、何でもあります。シェフに頼んでその場で釣った魚を調理してもらうこともできますよ。

www.lestruitesdesrivieres.fr

ノマドスタイルのフォンデュ

コンシエルジュリー・デュ・オ・ジュラ la Conciergerie du Haut-Jura に頼めば、自然の中でフォンデュやラクレットを味わうことができます。方法はいたってシンプル。フォンデュやラクレットをアウトドアで用意するのに必要な道具がすべて入った袋を、ジュラ山脈のトレッキングに出発する前に借りるだけでいいのです。がんばった後には、お楽しみが必要ですからね。

www.conciergerie-du-haut-jura.fr

自然の中へ

コンテ 100% ／コンテ・ラジオ

ジュラ県最大のオーガニックチーズ製造所がサン・モーリス・クリヤ SAINT-MAURICE-CRILLAT に開設

毎年300万リットルの乳牛が加工され、毎日20個の大きなホールチーズが生産されていることを考えれば、サン・モーリス・クリヤの生産者組合の人々が19世紀の古いチーズ工房を手狭に感じていたのも納得です。そのため組合はエリソンHérisson滝の近くに、オーガニックのコンテチーズを製造する新しい製造所を建設しました。1200平方メートルの施設内には、最新技術を用いたチーズ製造所やオーガニック製品販売のためのスペースが設けられています。

www.comte-bio.com

ジュラフロール JURAFLORE 社のコンテチーズが世界最高のチーズ 2022 に選出

1053種類。これは、2022年にリヨンで開催された国際コンクールに出品された、すべてのカテゴリーとすべての国を合わせたチーズの数です。コンクールではそのうちのひとつが、最もおいしいチーズとして公式に認定されます。そして、その優勝に輝いたチーズこそ、ジュラフロールが作るコンテチーズ、シャルル・アルノーでした。100点中99点（見た目10/10点、調和10/10点、食感19.5/20点、香り20/20点、味わい39/40点）のスコアを獲得し、「世界最高のチーズ」となりました。

www.juraflore.com

自然の中へ

ルイ・パスツールとジュラワイン
その意外な関係

2022年、ジュラ山脈はルイ・パスツールという偉大な人物のの生誕200周年を迎えます。狂犬病ワクチンと低温殺菌法の父パスツール（パストゥリザシオン）は1822年12月27日、ドールDoleで生まれ、終生ジュラ山脈への深い愛情を抱き続けていました。

ドールのタヌール運河の河岸の家で、パスツールの両親は、まさか息子が世界を変えるとは想像もしなかったことでしょう……しかも、この科学者の卓越した実績は、狂犬病ワクチンだけではありません。結晶の研究（パスツールは立体化学の創始者とも言われています）、感染症対策、発酵のメカニズムの発見、低温殺菌法の発明など、パスツールの仕事は私たちのグラスとお皿の中身にも大きな影響を与えているのです。

パスツールの実験場、 ジュラ山脈

パスツールにとってジュラ山脈は毎年帰省する家族のルーツがある土地であると同時に、実験場でもありました。パリで始めた仕事をここで継続しただけでなく、基礎研究を進めていました。自然発生説に関する実験を行なったのも、ジュラ山脈の頂です。パスツールはモンティニー・レ・ザルシュール Montigny-les-Arsures, にブドウ園を所有しており、ジュラ産のワインを用いて、食品の低温殺菌の実験を行いました。

「これほど多くの物事を引き起こすものは、 ワインをおいて他にない」

1857年パスツールはアルコール発酵に関する研究に着手します。彼はアルボワ Arbois の自宅に実験室を作り、ジュラ産ワインを用いて、この発酵の原理を研究しました。この研究はブドウがワインへと変わる仕組みを明らかにするもので、これによってパスツールは後年「科学的醸造学の父」と呼ばれることとなりました。2022年5月から9月には、パスツールのブドウ畑からサラン・レ・バン Salins-les-Bains までのガイド付きトレッキングツアーが開催されます。ワインツーリズムの観点からルイ・パスツールの足跡をたどり、野外の新鮮な空気を味わうにはもってこいの機会です。2022年には年間を通して、ドール Dole、ポリニー Poligny、サラン・レ・バン Salins-Les-Bains、アルボワ Arbois を結ぶパスツール街道でさまざまなイベントが用意され、この地出身の偉人パスツールに敬意を表します。パスツールの家の見学だけでなく、2022年4月から10月には「驚異の部屋とパスツールの実験をめぐる科学ワークショップ」という展覧会も開催され、細菌学、自然発生、発酵、低温殺菌、蒸留などが紹介されます。1日中、ルイ・パスツールの気分にひたることができそうです。

www.terredelouispasteur.fr/2022-bicentenaire-de-la-naissance-de-louis-pasteur/

ブザンソンの城砦が庭園を整備

ブザンソンの城砦を設計した建築家のヴォーバンは、城砦を自給自足で機能する小都市のように考えていました。1668年に描かれた図面で、ヴォーバンは兵士の健康に欠かせない食品と薬品の調達のための菜園を構想しています。ブザンソン城砦では、このヴォーバンの最初の計画を再現すべく、今から2025年をめどに敷地内にテーマ別の5つの庭園を整備する予定です。2022年夏に公開された1つめの庭園は、17～18世紀に使用されていた食用植物と薬草をテーマとしています。かつての環境を再現した庭園は、まるで時間を遡ったかのよう。入場無料のこれら5つの庭園は、文化財建築の専門家が造園家の協力のもと、地方史跡保存局の承認を得て造園しました。教育的でありながら、瞑想と休息にぴったりの場所になりそうです。

www.citadelle.com

コンテチーズのための博物館

2021年5月にオープンしたコンテチーズ博物館 la Maison du Comté は、フランス人が大好きなコンテチーズのためだけのハイブリッドなスペースです。中にはホールチーズ型の売店やコンテ・バーがあり、もちろんコンテの製造と熟成のさまざまな段階について知るための斬新で食いしん坊な展示も行われています。チーズ職人の見習いになって遊べる子どものためのワークショップもあります。

www.maison-du-comte.com

アルコールの過剰な摂取は健康を害します。節度を持った消費を心がけましょう。

自然の中へ

スピルリナ SPIRULINE と言いました?

地元でのスピルリナ生産。それが、もともとは製造業で働いていたロランス Laurence とファニー Fanny の挑戦でした。彼女たちはオート・ソーヌ県ムルクール Meurcourt に移り、8つの池で、「緑色の黄金」と呼ばれる名高い藻の養殖を始めました。ふたりが育てたスピルリナは、錠剤、粉末、チップで商品化されていますが、まったく予想もしなかったような製品にも使われています。たとえば、リュクスイユ・レ・バン Luxeuil-les-Bains のパン・菓子・チョコレート店ドルエ Drouhet とのパートナーシップによって作られたチョコレートやビール（地元の醸造業者ピカディリー Pikadili とのパートナーシップによる）、キャンディーや棒付きキャンディー、ヌガーにまでも使われているんです。

www.spiruline-miraculine.fr

ヤギ牧場の仕事を知る

森深いミル・エタン渓谷 la vallée des Mille Étangs で、カリーヌ・ロラン Carine Roland とフレデリック・ショヴェ Frédéric Chauvey が飼育する家畜たちは幸せな日々を送っています。家族経営の小規模農場で飼育された3種類のヤギたちは、静かで自然が守られた渓谷の真ん中で草を食んでいます。畜産を営むこのカップルは、ボワ・パチュレ Bois Pâturés のヤギ牧場で、ラクレットにすると驚くほどおいしい、ヤギのフレッシュチーズと熟成チーズを作っています。夏の間に開催される「ヤギ・ハイキング」rando chèvres（ピクニックやヤギ乳の乳製品の試食つき）では、自然の中を歩き、散歩をしながら、ヤギ牧場の仕事を体験することができます。

www.bienvenue-a-la-ferme.com/bourgognefranchecomte/haute-saone/servance/ferme/chevrerie-des-bois-patures/627139

訪れたい場所

訪れたい場所

食を楽しむ

ブルゴーニュの美食がクレオール料理と出会ったら

国立土木学校 l'École Nationale des Ponts et Chaussées を卒業したエンジニアのブリュノ・オルトレ Bruno Ortelé の生活は、料理の職業適格証（CAP）を取得した日に、180 度変わりました。料理をこよなく愛する彼は、こうしてレストランあるいはホテルを開くという自分の夢に少し近づいたようでした。彼は昨年 12 月に、思い切って村にある昔の馬車駅を買い取りました。「この歴史ある建物が閉め切りになって、雑草に覆われているのは見るととても悲しい気持ちになりました。農村世界の終わりという運命を受け入れるべきなのか、ヴィリエ・サン・ブノワ Villiers Saint-Benoît の再生という挑戦をすべきなのか」。ブリュノ・オルトレと妻のヨレーヌの店は「クロワ・ブランシュ」La Croix Blanche と名づけられ、ブルゴーニュの伝統料理と、中央アメリカの西インド諸島に位置するふたりの出身地、アンティル諸島に因んだ料理を提供しています。見事なミックスで、さまざまな影響と風味を「新人」シェフは完璧に我が物としています。

www.restaurantlacroixblanche.com

自由に移転したレストラン、ヴォーデジール LE VAUDÉSIR

アヴァロン Avallon にあるレストラン、ヴォーデジール Vaudési の調理場で、セシル・リオット Cécile Riotte は 12 年も前から何か別のことをしようと決めていました。とはいえ、ゼロからの出発は論外。そこで考えたのが、レストランを農村部に移転することでした。こうして、昨年秋、レストラン「ヴォーデジール・オ・ジロンデル」le Vaudésir Aux Hirondelles は、その伝統料理とクリエイティブな女性シェフとともに、ティジーに移転したのです。場所と環境は変わっても、心意気は変わりません。セシルのメニューでは、地元の生産者やテロワールによってつくられたワインや料理がたくさん並んでいます。

www.restaurant-levaudesir.com

オーガニック・ローカル・自家製：大人気のレストラン、メゾン・フォール LE MAISON FORT

シリル・エスクリユエラ Cyril Escrihuela は別のキャリアを積んできました。医療分野の情報エンジニアとして 20 年働いた後、白衣を脱いでエプロンに着替えたのです。学校に入り直した後、アラン・デュカスの厨房で研修を受け、レストランの場所探しを始めました。そして、若きシェフは元はバーだったオーセールのメゾン・フォールに白羽の矢を立てたのです。メニューにある料理はすべて自家製で、地元産オーガニックの新鮮な材料を使っています。オークセール大聖堂のすぐ近くにありますが、中庭のすばらしいテラスに座れば、通行人に見られることもありません。

www.lemaisonfort.fr

アルコールの過剰な摂取は健康を害します。節度を持った消費を心がけましょう。

訪れたい場所

ビストロ・デ・パパ Bistrot des Papas の懐かしい料理

パテのパイ生地包み、エスカルゴ、オニオン・グラタン・スープ、牛のほほ肉、じゃがいものグラタンにリンゴのキャラメリゼ。シャロン・シュル・ソーヌ Chalon-sur- Saône のビストロ・デ・パパ の料理は、おばあちゃんの味を思わせます。そもそも、シェフのアレクサンドル・ベリーニ Alexandre Bellini が料理に関する（ほとんど）すべてのことを覚えたのも、おばあちゃんと一緒に料理をしながらでした。彼はまた、ラムロワーズ Lameloise（ミシュラン3つ星）やロトンド La Rotonde（2つ星）、アマリリス l' Amaryllis（1つ星）のような有名レストランでも仕事をしていました。家庭的で懐かしい昔の味わいと高級料理が同居するのが彼の料理です。

www.lebistrotdespapas.fr

洗練されたミティガナ MITIGANA

ミティガナは伝統的なフランス料理を大切にしています。ミジェンヌ Migennes に位置するこのレストランは、フォワグラやオマール海老、ブレス鶏といった特別な食材を活かしながら、おいしい地元産の食材と合わせています。キノコ添えのエスカルゴと、シャブリ風味のポーチドエッグは特筆すべきおいしさです。メゾン・ルー Maison Roux のチーズの盛り合わせも忘れるわけにはいきません。ワインはシャブリを筆頭にヨンヌ県産のワインが用意され、シャルドネ好きには嬉しいでしょう。一方、ピノ・ノワール好きの方も、ヴァンサン・ジラルダン Vincent Girardin のすばらしいポマール Pommard や、ドメーヌ・ブリュネ Domaine Brunet のサントネ Santenay の誘惑に身を任せることができるでしょう。

www.hotel-lemitigana.fr

国際バロック音楽フェスティバルで楽しむコンサート前のグルメなビュッフェ

ボーヌ Beaune 国際バロック音楽フェスティバルでは期間中、コンサート前に、主催者から観客にグルメなビュッフェが振る舞われます。オスピス・ド・ボーヌ Hospices de Beaune の豪勢な王の寝室 Chambre du Roy でゆったりとくつろぎながら、有名シェフの料理を味わい、コルトン Corton、ムルソー Meursault、ヴォルネー Volnay、ポマール Pommard といった特別なワインを味見できる絶好の機会です。この試飲つきビュッフェの収益は若く才能ある人々や、シェフ、アーティスト・イン・レジデンスに滞在中のアンサンブルや歌手のために使用されます。

www.beaune-tourisme.fr

アルコールの過剰な摂取は健康を害します。節度を持った消費を心がけましょう。

Roche de Solutré ソリュトレの岩

© A. Doire / BFC Tourisme

訪れたい場所

ブドウ畑を訪ねる

ドメーヌ・レ・ショーム DOMAINE LES CHAUMES : ワインと仲間たち

プイイー・フュメ Pouilly Fumé にサンセール Sancerre、コート・ド・ラ・シャリテ Côtes de la Charité……ドーメール・レ・ショームではワインを飲みながらワイン産地の地理を復習できます。テロワールの違いごとに、ヤギチーズのクロタン・ド・シャヴィニョル Crottin de Chavignol をほおばるごとに、「生産者のワインセラー」という時間を超越した場所で、違った世界を体験することができます。試飲室からワインバーへ行く道は、リラックスしたムードで、友達同士でドメーヌのワインを発見するのにぴったりの場所です。

www.bardinjj.com

ブドウ畑でレトロな小旅行

車はルノー・エスタフェットとシトロエン2CV のどちらにしましょうか？　どちらにしても、ワインを味わうレトロな旅になることは間違いありません。マイフレンチツアー Myfrenchtour なら、ヴィンテージカーに乗って観光をすることができます。ブルゴーニュのワイン街道めぐりの途中には、生産者や有名シャトーで試飲をしたり、畑の中でピクニックをしたり、ブドウの木の下でアペリティフを楽しむことができます。

www.myfrenchtour.com

訪れたい場所

シャトーの生活

シャトー・ド・サン・トーバンが育む フランス風生活の芸術（アール・ド・ヴィーヴル）

コート・ド・ボーヌ Côte de Beauneを象徴するドメール・プロスペール・モフー le Domaine Prosper Maufouxが、歴史あるサン・トーバンle Château de Saint-Aubinのシャトーをワイン販売店と選び抜かれた内装のホテルに改装しました。シャトーの見学や秘密のワインセラーでの試飲、醸造学入門講座、ブドウ畑でのサイクリング、ブドウ畑に面した部屋やプールなど、さまざまな体験が可能です。ビストロ風レストランが、このすばらしいワインツーリズムを完成させます。

www.chateau-st-aubin.com

シャトー・フィリップ・ル・アルディ CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI : ブルゴーニュ公たちの足跡をたどる

ブルゴーニュの歴史と深い関わりを持つシャトー・ド・サントネー Château de Santenayは、シャトー・フィリップ・ル・アルディという元の名称に戻ることになりました。フィリップ・ル・アルディとはブルゴーニュ公フィリップ豪胆公のことで、彼は1372年にこの伝説的な城の所有者となりました。城の1000年の歴史に想いを馳せる、試飲つき見学ツアーが用意されています。ガイドはつけてもつけなくても大丈夫です。驚くようなワインセラーを見学し、ブルゴーニュのもっともすばらしい風土から生まれた伝説のワインを試飲するプログラムです。

www.philippelehardi.com

シャトー・ド・ポマール CHÂTEAU DE POMMARD : テロワールの謎を解く鍵

ワインのヴィンテージごとの違いはどのように考えたらいいのでしょう？　ブルゴーニュワインへの土壌の影響はどう見ればいいのでしょうか？　ピノ・ノワールのさまざまな味わいを比較するには？　クロ・マレー・モンジュのワインの垂直テイスティング（1つの区画の3つの異なるヴィンテージを試飲すること）を通して、シャトー・ポマールはテロワールの謎を解く鍵をあなたに教えてくれるでしょう。

www.chateaudepommard.com

シャブリのブドウ畑
Vignoble Chablisien
© A. Doire / BFC Tourisme

アルコールの過剰な摂取は健康を害します。節度を持った消費を心がけましょう。

訪れたい場所

すべての道はシャブリに通ず

シャブリ・ワイン・ノット CHABLIS WINE NOT : 2022 年ベストワインリスト賞受賞

食事をし、ワインを飲んで、ワインの購入もできる場所です。今ブルゴーニュのワイン好きの間で話題のシャブリ・ワイン・ノットでは、1か所で3つのコンセプトが楽しめます。ワインバーでもあり、料理も楽しめ、ワインショップでもあるのです。料理には2人の日本人シェフとブルゴーニュで名を上げたファビアン・エスパナ Fabien Espana の3人のシェフの才気と創造性が現れています。エスパナ・シェフは初めはイランシー Irancy のレストラン、スフロ Soufflot で、続いてシャブリのオ・フィル・デュ・ザンク Au Fil du Zinc で働いてきたシェフで、その時に地元だけでなく他の地域のあらゆる有名ワイン生産者と特別な関係を作ってきました。その結果、私たちは非常にお手頃な値段で、ブルゴーニュ、ローヌ、シャンパーニュ、アルザスのワインの信じなれないようなセレクションを堪能することができるのです（イタリアやスペイン、ポルトガルから輸入される貴重なワインも忘れてはいけません）。昨年1月に「ルヴュ・デュ・ヴァン・ド・フランス」誌 la Revue du Vin de France が、シャブリ・ワイン・ノットを2022年のベストワインリスト賞を与えたのもまったく驚くにはあたりません。

www.chabliswinenot.com

ドメーヌ・ゲガン DOMAINE GUEGUEN : 家にいるように

シャブリの中心で、セリーヌとフレデリックのゲガン夫妻は自分たちのイメージ通りの試飲ができる、笑顔がある親しみやすいワインショップを作ろうと考えました。こうして2021年の夏、塩味のシュー菓子グジェールや、地元産チーズや豚肉加工品とともに、ドメーヌ・ゲガンのワインが肩肘張らずに試飲できるお店ができたのです。ワイン生産者でもあるゲガン夫妻は、シャブリから5分の場所にあるワイン産地であるプレイ村で民宿を経営し、ゆっくりと滞在してブドウ園を見て周りたい旅行者を受け入れています。

www.chablis-gueguen.fr

カーヴ・ビヤンヴニュ CAVES BIENVENU : 赤と白

400年前からイランシーで続くドメーヌ・ビヤンヴニュが新しい試飲スペースとともにシャブリに移転してきました。ここではシャブリの白と赤の2種類のワインを選ぶことができます。2つのブルゴーニュワインの味わいです。

www.caves-bienvenu.fr

アルコールの過剰な摂取は健康を害します。節度を持った消費を心がけましょう。

訪れたい場所

美食の街、ブザンソン

グザフィエ・シュレの都会のピクニック

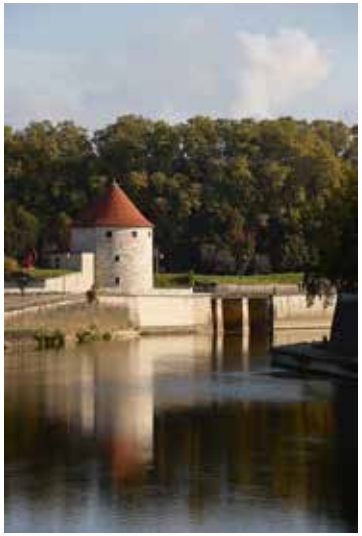
野菜に果物、ハーブに野生の植物や花々。グザヴィエ・シュレ Xavier Choulet の料理は自然へのおいしい賛歌です。レストラン、サン・セール Saint-Cerf の若きシェフは固い信念を持っていて、同じように気前のいいもうひとつの店をオープンしました。それが Le 21（ル・ヴァンテアン）です。ブザンソンにあるこの高級食料品店ではストリートフードのような雰囲気とは裏腹に、厳選された美味しい食材とお料理を用意しています。季節ごと、そして週ごとにグザヴィエ・シュレは「都会のピクニック」というユニークなメニューを考案しています。大胆かつ誠実なシェフのスタイルを知ってもらうための、テイクアウト用メニューです。

www.besancon-tourisme.com/en/fiche-sit/f312013238_le-saint-cerf-besancon/

プロットの砲塔

この中世の砲塔は建築家ヴォーバンの城砦建築計画の一部でしたが、2013年に残念ながら家事で焼けてしまいました。しかし、その後元通りに再建され、以来、往時の姿を見せています。ガイドツアーの最後には地元産食品の試食があります。

www.besancon-tourisme.com



ユーゴ・マチュー HUGO MATHIEU、 いい品を荒々しく（ソヴァージュマン）愛する男

ブザンソンの素晴らしいホテル、ソヴァージュ Le Sauvage。ユーゴ・マチューは、ホテル内に先日オープンした同名のレストランの料理長です。彼は自由に我が道を行く新しい世代のシェフのひとりで、その原動力は寛大さ。お気に入りの料理はパテのパイ生地包み（注:シェフはパテのパイ包の世界選手権に向けて準備中）です。こだわりは、いい材料を見つけ出すこと。

ジュラ山脈、フランス、さらにヨーロッパでは、良質の食材、熱心な生産者、卓越したテロワールがあちこちにあります。「私に言わせれば、品質に国境はありません。スペイン産のすばらしい豚肉加工品に出会ったら、それをお客さんと分かち合いと思いますが、だからといって厨房からすぐ近くに菜園を作ったり、地元産の食材を使ったりすることをやめたくはありません」。ユーゴの料理はいろどり鮮やかでユニークです。若いシェフのイメージぴったりに、伝統と大胆さ、驚きと癒しがたくみに組み合わされたものになっています。

www.lesauvage-besancon.fr/le-restaurant

訪れたい場所

ウイ、シェフ!

ドメーヌ・ド・ベルサイアン LE DOMAINE DE BERSAILLIN がレストランを開店

ドメーヌ・ド・ベルサイアンを所有するフロレットとレミのドゥノズ夫妻 Florette et Rémy Denooz は、少しずつ自分たちの店を整えてきました。民宿を魅力的なホテルに変え、ホテルの食堂は、やる気に満ちた若いシェフを料理長に据えたレストランにしました。そのシェフとはジュラ県出身のニコラ・ラヴォカ Nicolas Lavocat です。2021年7月にドメーヌ・ド・ベルサイアンに来る前は、アルボワの近くのカステル・ダマンドル Castel Damandre で働いていました。スープの出汁からアイスクリームまで、ニコラのこだわりはたったひとつ、自家製ということです。「私たちは、地元産の旬の生の食材を扱える本物の料理人を探していました。伝統的でありながらオリジナルな料理を作ってほしいからです。ニコラもこの考え方を共有してくれていて、毎月新しくなる季節ごとのおいしいメニューをお客さんに提案してくれています」レミ・ドゥノズはこう説明します。ニコラのアイデアはけっして枯渇することがなく、さまざまな食感を試し、完璧に味付けされた非常にシンプルな野菜料理で客を驚かせることもあります。

www.domainedebersaillin.fr

訪れたい場所

アルボワで ワインツーリズム

アルボワ・チーズ・ワイン生産者組合 LA FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS の野心的取り組み

1906年にジュラ地方の26人のワイン生産者たちが始めたアルボワ・チーズ・ワイン生産者組合はフランス初のワイン生産者組合のひとつと言われています。100年後の今も、組合員のワイン生産者たちは同じ情熱をもってブドウを育て、ジュラ産のワインを生産しています。ワインツーリズムでまだ何かできることがあるはずだと考えた組合員たちは4年前からシャトー・ベタニ Château-Béthanie の醸造所の試飲つき見学ツアーや、オーダーメイドのプログラム（黄ワインの垂直テイスティング、電動自転車でのアルボワ近郊サイクリング）を提案してきました。次は、シャトー・ベタニ近くに建つ古いワイン生産者の家の中に、受け入れスペースやレセプションスペースを新設する予定です。アルボワをフランス有数のワインツーリズムの地にしうる、とても野心的な計画です。

www.fruitiere-vinicole-arbois.fr

訪れたい場所

美食の街、リュクスイユ LUXEUIL

フランス最高のパン屋 メゾン・ドルエ LA MAISON DROUHET が リュクスイユの生ハムを再評価

2021年にフランスのテレビ局M6で放送されたテレビ番組「フランス最高のパン屋」で、リュクスイユのパン・菓子・チョコレート店メゾン・ドルエは高い評価を受けました。決勝に進んだクリストフ・ドルエ Christophe Drouhet が2位を獲得したのです。彼はテレビ出演に際し、リュクスイユの生ハムを活かしたパンを作り、「リュクスイユのつむじ風」と名づけました。ふわふわの生地に、生ハムと、赤ワインとサクランボのジュースで煮込んだ玉ねぎが巻き込まれたパンで、すでにカルト的人気となっています。リュクスイユのおいしい生ハムは、リュクスイユの食肉店ジロマニー Giromagny で購入することができます。

www.luxeuil-vosges-sud.fr/boula/decibelles/detail/resbfc070327002307/boulangerie-patisserie-drouhet

http://boucherie-giromagny.fr

レストランLE XIII（ル・トレーズ）料理長が フランス最優秀職人賞（MOF）を受賞

フランソワ・ラショー François Lachaux の名前に聞き覚えがあるとすれば、それはきっと彼が高級食料品店アンスティチュ・グリオティーヌ・ド・フジュロール l' Institut Griottines® de Fougerolles のマネージャーだからです。ですが、もっと単純にフランス最優秀職人（MOF）に選ばれたこともその理由でしょう。ビストロ的なスタイルをあえて選び、高級食材とユニークな風味をたくみに組み合わせています。たとえば、カキとタイのタルタルにはカレードレッシングが添えられ、フラジー産のマスはバターにワインとエシャロットを混ぜた赤バターとともに供され、伝統的なパセリと豚肉のゼリー寄せの中にフォワグラが入れられています。ワインは、パスカル・レオネッティ Pascal Leonetti（2016年フランス最優秀ソムリエ）がリストを作成しており、一流のものが取り揃えられています。

https://restaurant-le-xiii-luxeuil-les-bains.eatbu.com

訪れたい場所

ベルフォール県政100周年

ベルフォール県政100周年を記念して、食の分野の職人たちが、デザートやチョコレート、塩やビールまで、ユニークなレシピを考案しました。

お菓子

ベルフォールの紅茶専門店「テ・ド・ベルニ」Thés de Bernie を経営する紅茶のスペシャリスト、ベルナール・ロック Bernard Roques は、おいしいホットココアを自宅で作るためのカカオパウダーのコレクションを作りました。その中の「100周年記念ココア」は、ベルフォールの住民をイメージした、しっかりしつつも優しい味わいです！　また、ベルフォールと同じ1922年に生まれたメゾン・ドゥムジー la Maison Demeusy は、両者の100周年を祝うために、ふたつの新しいアントルメを考案しました。ひとつは「オーギュスト」Auguste。これは、チョコレートとアンズのケーキで、ベルフォールのライオンの彫刻の作者オーギュスト・バルトルディへのオマージュです。もうひとつは、「アリスティッド」Aristide。こちらはブルーベリー入りのケーキで、1870年の普仏戦争の際にベルフォール防衛を指揮したことで知られ、「ベルフォールのライオン」の異名を持つアリスティッド・ダンフェール・ロシュロー Aristide Denfert-Rochereau に因んでいます。

www.centenaire90.fr
www.esthesdebernie.com
www.boulangerie-demeusy.fr

チョコレート菓子

ベルフォールですでに大変な人気となっているビスケット「ライオンの岩」le Rocher du Lion も、この特別な記念の年をお祝いしています。これは、アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネで作った、砂糖菓子のように味わえるサブレで、カカオ64%のブラック・クーベルチュール・チョコレートとキャラメリゼされたロースト・ヘーゼルナッツ、テ・ド・ベルニの100周年記念カカオパウダーを混ぜたものでコーティングされています。まさに100周年を記念するビスケット、ライオンの岩は、ベルフォオール市内の多くの食料品店とベルフォール観光局でも販売されています。

www.belfort-tourisme.com

塩

大製塩所 la Grande Saline の閉鎖から60年の今年、メートル・ド・キュイジニエの称号を持つシェフ、ファブリス・ピゲ Fabrice Piguet は伝説的なサラン・レ・バン Salins-les-Bains 大製塩所を蘇らせました。自治体との協定にサインし、3年間、「白い黄金」と呼ばれた塩を採取する栄誉を与えられたのです。おかげで、想像力を自由に羽ばたかせ、このテロワールから着想を得たオリジナルのレシピを作成できるようになりました。たとえば、100周年のために特別に作られたバロン・ダルザス Ballon d'Alsace 山の斜面に生えたもみの木の新芽を混ぜた塩がその例です。

www.piguetgastronomie.fr

ビール

地元産食材を愛するシェフの協会「トケ・デュ・テリトワール」Les Toqués du Territoire に所属する料理人たちは、ベルフォール県政100周年を記念するビールを作りました！　オクセル・バ Auxelles-Bas の OXL 醸造所によって醸造されたビール「トケ」Toquée はバロン・ダルザス山のベルフォール側の斜面で摘み取ったブルーベリーのフレーバーがつけられていて、すでに100周年を記念する公式ビールとなっています。

アルコールの過剰な摂取は健康を害します。節度を持った消費を心がけましょう。

新たなトレンド

新たなトレンド

いま最も注目すべき地ビール醸造所５軒

ファイヤール：オーガニックで“ゼロ廃棄”な地ビールをサン・ブリスで

2020年、シモンSimonとロマンRomainは、サン・ブリス・ル・ヴィヌー Saint-Bris-Le-Vineuxに地ビールの醸造所を設立しました。はじけるホップのようにヴァイタリティあふれるプロジェクトの背景にあるのは、環境に配慮したこだわりのビールをつくりたいという熱い思いでした。有機栽培された原料だけを用い、その供給もできる限り現地で行ない、つくられるビールです。醸造工程で発生する使用済みの穀物（麦芽かす）は飼料やクラッカーへと生まれ変わります。「この有機廃棄物は、醸造所からその日のうちに隣接する有機農家に持ち込まれるのです。麦芽かすの一部は家畜の餌となります。また、地元の業者と協力して、クッキーやクラッカー、グジェール（プチシュー状のつまみ）などに加工しています。毎月催している「麦芽かす持ち帰り作戦」では、個人の方にも粉にして使ってもらうために未加工の麦芽かすをお渡ししています」。これこそまさに、ビールを地域経済や循環型経済の中心に据える方法でしょう。

www.fayyar.fr

ドロワーズ醸造所：地場産ホップの再挑戦

ドイツ、ベルギー、チェコと旅をしてきたマリアMariaとファブリセズFabriceseは、ドール Dole産のホップのおいしさを再発見してもらおうとビールの製造を開始……いえ、より正確に言えば再始動しました。「わたしたちは、いわば、1844年創業のジュール・ロベール醸造所と、1900年頃に“ドロワーズ醸造所“ Brasserie Doloiseというブランドを生み出した後継者、ウォルター・ガイシンの精神的な後継者なのです。1970年代に失われたその名を復活させ、地場産業である地ビールづくりを復活させました」。旧暦と太陽の満ち欠けに合わせて醸造されるドール産のビールは、醸造所で、あるいはそのシンボルカラーに彩られたシトロエンHバンの車内で飲むことができます。

www.labrasseriedoloise.fr

修道院の醸造所

リュクスーユ・レ・バンの聖コロンバン修道院 Abbaye Saint-Colomban de Luxeuil-les- Bainsの敷地内、かつて農家として使われていた棟にアドマイト醸造所 Brasserie Ademeitがオープンしました。ここではガイドツアー、解説付きのテイスティング、研修など実施され、醸造の技術が伝授・共有されています。アドメマイト醸造所の特色は、なんと言っても修道院でつくらる100%フランス産のビールであることでしょう。ヴァル・ダジョル Val d’Ajolを拠点とするデバイヤー社 De Buyer製の醸造タンクから、現地で印刷されるラベル、そしてもちろんのことホップに至るまで、あらゆるものがフランス産なのです。

www.brasserie-adomeit.fr

トゥー・デューズ（ふたりの男）とビールで乾杯

ロンドンのジョエル・ロブションのレストランで出会ったアマンディーヌ Amandineとピエール Pierre。世界各地の美食を巡る冒険をしてきたふたりは、昨年、地ビールづくりのプロジェクトを実現するためにトゥールニュ Tournusに居を構えました。以来、ピエールは「醸造家の食卓」にふさわしい個性豊かな５種のビールを生み出しています。トゥー・デューズ Two Dudesでは、貯蔵庫の中央に置かれたテーブルついて、アマンディーヌが腕を振るうとびきり素敵な料理を味わうことができます。木曜日から土曜日まで営業、４名から12名までのグループに対応。お食事は、ひと品につきビール1杯が供される3種のサプライズメニューからお選びください。皿の上では素晴らしい芸術が、ビールグラスのなかでは魔法が繰り広げられています。

www.twodudes-brasserie.com

サンジュ・アン・イベール：醸造所を超える醸造所へ

「ビールと好奇心の工房」こと、サンジュ・アン・イベールSINGE EN HIVER（「冬の猿」の意）は、ディジョンのかつて製粉所だった場所にあります。気の置けないラウンジには仲間たちが賑やかに集い、カルト映画の上映会、展覧会やコンサートが催されるなど、さまざまな趣向が凝らされています。４種のクラフトビールと、季節の味覚を覚醒させる限定ビールが繰り広げる熱き競演を心ゆくまでお楽しみください。

www.unsingeenhiver.com

アルコールの乱用は健康に害を及ぼします。適度な摂取を心がけましょう。

新たなトレンド

ユネスコ世界遺産登録を目指すテロワール

シャロレ牛にブレス鶏。ブルゴーニュのテロワールが育む2大スターが、それぞれユネスコ世界遺産の2つの分類への登録に向けて名乗りをあげました。いまや世界中で知られる食肉として、品種改良や食肉加工の高い品質が認められているシャロレ牛。その発祥地であるシャロレ・ブリオネ地域は、「文化遺産」として世界遺産への登録を目指しています。かの有名な、青い脚を持つブレス鶏もまた同様に、世界遺産へ申請中です。ブレス鶏の類まれな個性を守っているのは、ジョルジュ・ブランを中心とする生産者やレストラン経営者によるグループ。ブレス鶏はすでにAOP（原産地呼称保護制度）で保護されているため、「無形遺産」として世界遺産に登録されることになります。この続きは、どうぞお楽しみに。

www.charolais-brionnais.fr
www.pouletdebresse.fr

新たなトレンド

ワインの世界に（知らぬ間に）どっぷり浸る２つの脱出ゲーム

狂気のワイン醸造家か？誘拐された発明家か？

オーソワ Auxoi, にある奇妙なワイン貯蔵庫で出されたのは、いささか風変わりなワイン。狂気のワイン醸造家は、訪問者を毒で眠らせると地下に閉じ込め……。というのは、モンバール Montbard からほど近い場所で開催される脱出ゲーム、グザヴィエ・ブルジョワ Xavier Bourgeois が考案した『ラ・カーヴ』のシナリオです。

気分転換にデュブッフ村 Hameau Duboeuf へ出かけましょう。ブルゴーニュ有数のワインをテーマにした観光名所「ボジョレー・ガーデン Jardin en Beaujolais」を舞台に、プレイヤーはシャーロック・ホームズになりきり、謎の犯人を追いかけ捜査を行います。犯人はこの地域の有名な発明家を誘拐し……。

www.escapegamelacave.fr
www.hameauduvin.com

新たなトレンド

トリュフ：ブルゴーニュの黒いダイヤ

ブルゴーニュのトリュフはトゥーベル・ウンチナートゥム Tuber uncinatum と呼ばれる種で、わたしたちの五感を楽しませてくれる逸品です。黒い見た目に芳しい香り、独特の食感を持ち、この地域を象徴する特産物となっています。ヴァレ・ドゥ・ラ・ティーユ＆イニョン Vallées de la Tille et de l' Ignon 観光局がブルゴーニュ地方トリュフ協会と共同で開催する「ブルゴーニュ・トリュフ・ディスカバリー・デー Journée découvertes de la truffe de Bourgogne」は、さまざまな側面からトリュフを紹介すべく、最盛期を迎える９月から12月にかけて行われています。また、ディジョンでは、今年、トリュフに特化した周遊ツアーの実施と解説センターの開設を予定。その目的は、もちろん、この地のトリュフ生産者とレストランの魅力を知っていただくことです。

見逃せないトリュフ関連イベント：
- トリュフと味覚の祭典、毎年10月、イス・シュル・ティーユにて開催
- ブルゴーニュ・トリュフ市、秋季、ノワイエ・シュル・セランで開催

www.covati-tourisme.fr/je-savoure/la-truffe-de-bourgogne
www.syndicat-truffes-de-bourgogne.org/

新たなトレンド

ル・モフー：すべての道はシャブリに通ず

イランシーを皮切りにムルソー、ボーヌ、そしてシャブリへ……。レストラン、ル・スフロ Le Soufflot のチーム（イランシー店を担っていたメンバー）の勢いは、とどまることを知りません。コート・ド・ボーヌ地区を制覇しヨンヌ県へ戻った彼らは、3番目の店舗となるル・モフー・シャブリLe Maufoux-Chablisをオープンさせました。肩肘を張らずに楽しめる、シンプルで居心地のよい正当派フレンチのレストランです。豚肉のテリーヌ、エスカルゴ、ポロネギのヴィネグレット、ブランケット（クリーム煮）、ウフ・ムレット（ポーチドエッグの赤ワインソース仕立て）、ブリオッシュ・ペルデュ（フレンチトースト）といったビストロ料理がお好きな方におすすめです。シンプルで飾らない料理の数々は約6週間おきに変わり、スフロのムルソー店のソムリエと共同で作成したワインリストには希少なワインが並びます。

www.lemaufoux-chablis.fr

メゾン・ジャン・ロロンで体験するワインとバーチャルリアリティ

ブルゴーニュの南部を拠点とするメゾン・ジャン・ロロンla Maison Jean Loronが、このほど4つのスペシャルな見学ツアーを開始しました。うち2つは、ブドウ畑に飛び込み、100年の歴史を持つセラーの扉を開け、メゾンのワイン醸造プロセスの秘密を発見するバーチャルリアリティ体験をお楽しみいただけるもの。もちろん、ツアー後の試飲はリアルです。

www.loron.fr

ル・レスト・デュ・ブシェ：オーダーメイドで味わう肉料理

ヌヴェールにあるル・レスト・デュ・ブシェ Le Resto du Boucher。ここでは、テーブルに着くなり、お客さまに選択肢が与えられます。メニューから肉を選ぶか（ここまでは驚くことなし!）、あるいは、隣の肉屋に行って好きな肉を選ぶか。そして、シェフが料理を作ってくれるのです。どちらの場合も、素材の肉はヌヴェールの肉屋エリック・デュラEric Dulatが選んだもの。牛肉、仔牛、羊肉、鶏肉、ホルモンなど、自慢の肉はもちろんこの地方で生産されています。

www.resto-du-boucher.fr

新たなトレンド

奇想天外なシナリオ

ラスベガスの最高級ホテルの厨房から中世の城にやってきたシェフ

まるでハリウッド映画のような壮大なシナリオです。物語の舞台は、片やラスベガスのパラスホテル、片やブルゴーニュの城塞の建設現場。双方に共通するのは？　ひとりのシェフです。アメリカでキャリアを積んだジャン＝ダヴィッド・グロフ＝ドーデは、フランスへ戻ると、中世の城塞を当時のままの技術で建設している地、ゲドロン Guédelon に合流すべくやってきました。ブルゴーニュっ子のシェフは環境の変化をものともせずこう言い放ちます。「ゲドロンに観光客が訪れるのは、年間で7か月間、のべ30万人。短時間で大勢の食卓を整える術は心得ています」。来年4月のゲドロンの営業再開とレストランのリニューアルオープンをどうぞお楽しみに。

www.guedelon.fr

ジュラ山脈 MONTAGNES DU JURA ••••

新たなトレンド

環境に配慮したベジタリアン料理、リュナロームのエシカルなメニュー

ブザンソンのリヴォット通り3番地にある、ティボーとオーギュスタンが構想したヘルシーでエシカル、そしてクリエイティブなレストラン「リュナローム l'Unalôme」。悟りの道を意味する仏教のシンボル「ウナローム」のフランス語です。彼らのマントラともいうべき信条は、心と自然を大切にした料理を作ること。ふたりは床から天井まで環境に配慮した厨房にこだわり、地元の農家と協力して考案したベジタリアン（およびビーガン）メニューをを手がけています。レストランでは再生可能エネルギーを使用し、テーブルはブザンソンの職人が製作し、ゴミは出さない、食材はすべて有機栽培のものを使用するなど、すべてに徹底しています。困っている人のために、「保留コーヒー」の原理で「連帯ドリンク」も提供。

www.lunalome.restaurant

ランソリット、期待の若手シェフ

ブザンソンから15キロ離れた地で飼育されたマンガリッツァ豚、地元産のアンガス牛、オート＝ソーヌ地方で飼育された特別な鶏や子牛の肉、近隣の畑で採れた野菜、新進のワイン生産者から仕入れたワイン。ブザンソンで最も有望視されるレストランのひとつである「ランソリット l'Insolite」を率いるのは、24歳という若さのクリストファー・ヴィエノです。オーナーであるアラン・プラロン Alain Pralon 氏の熱意と美食へのこだわりに支えられた若きシェフは、この新しいレストランを地域のベンチマークにするすべての切り札を手にしています。

www.linsolite.fr

ブザンソンはワインの町?

19世紀初頭までブザンソンはワインの町でした。いまやブドウ畑は目立たなくなりましたが、ワインに似た響きを持つ名前の通り、ファサードや彫刻、逸話を通して、この街でかつてワイン生産が行われていたことが浮かび上がってきます。ブザンソンのワインの長い歴史を振り返るべく、観光局ではテーマ別のテイスティングツアーを市中心部で開催しています。

www.besancon-tourisme.com

新たなトレンド

ラ・ココット：ジュラ山地発、ガストロノミー・フードトラック

国防省と内務省でキャリアを積んだシャルル・ジラルデ Charles Girardet は、自らの原点に立ち返りたいという思いを胸に首都パリを後にし、故郷のジュラ地方に戻りました。ジュラのワイン農園での3年間の勤務したのち、ガストロノミー・フードトラックの事業に着手します。シャルルの一押しは、放し飼いで育てられた鶏肉の料理です。モリーユと黄ワインのソース、フォレスティエール（キノコのソース）、コンテチーズのソースといった王道のひとしなや、ココナッツミルクや玉ねぎにシトロンコンフィを使った海老のソースといった伝統を再解釈したひとしななど、季節ごとに楽しめる料理を提供しています。「ラ・ココット La Cocotte」と名付けられたシャルルのフードトラックは、毎週、アルボワ、アルケスナン、シャンパニョール、ドール、ポリニーの市場に出店しています。

www.lacocottefc.com

新たなトレンド

フージュロールの キルシュに追い風を送る 新たな蒸留酒シュリクSCHRIK®

キルシュづくりに携わる（チェリー生産者から蒸留者まで）すべての関係者で構成される、フージュロールのキルシュの保護及び振興協会 Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles は、AOCキルシュに新たな風を吹き込みながら先祖伝来のノウハウを守ろうと、オリジナルの蒸留酒をつくりあげました。シュリクSCHRIK®と呼ばれるこのリキュールは、地元のいくつかの蒸留所で醸造されており、会が有する共通のブランドで販売されています。これはフージュロールでは初の試み。やや甘口で、フージュロール AOCキルシュの豊かな果実味にヴォージュの山々の爽やかさを絶妙に醸したシュリクは、アイスでもカクテルでも美味しくいただけます。

www.kirschdefougerolles.com/actualites/schrik-cest-chic/

デヴォイユの名を冠した 地ウイスキー

1859年にフージュロールに設立されたポール・デヴォイユ蒸留所 Paul Devoille は、常に革新し続けています。先祖代々のレシピでつくられるアベル・ブレッソン Abel Bresson のアブサンやビルサパン（もみの若芽から作られるビターズ）につづき、このほどオリジナルのシングルモルトウイスキーを限定発売。フランス産の麦芽を銅製の蒸留器で3回蒸留してつくられるウイスキーは、サンセールのワインが入っていたオーク樽で36か月間熟成し、仕上げにウィリアム洋梨のブランデーが入っていた樽で1年間寝かせることで軽やかでフルーティな香りを纏います。

www.boutique-devoille.com

先行情報

ブルゴーニュのクリマと ワイン博物館 プロジェクト
まもなく始動

2023年、ボーヌ、シャブリ、マコンで「ブルゴーニュのクリマとワイン博物館Cité des Climats et Vins de Bourgogne」が始動します。ブルゴーニュワインの3大生産地を舞台とした大規模な文化・観光プロジェクトです。ブルゴーニュワインの歴史を紹介するために構想された施設がブドウ畑のなかにお目見えします。ブルゴーニュ地方を北から南へ、3拠点で構成されるシテは、共に分かち合い、感覚を研ぎませ、学ぶ体験を通じ、人間がつくりあげたブドウ畑の豊かさと出会いへ訪問者をいざないます。

ボーヌ、ブルゴーニュのワインづくりの中心地

ブドウの蔓からインスピレーションを得た、建築の至宝と呼ぶに相応しい「シテ・ド・ボーヌCité de Beaune」が位置するのは、ワイン畑の広がる傾斜地を一望する街の入り口です。3拠点のうち最大の施設となるシテ・ド・ボーヌは、大いなる歴史、さまざまなノウハウ、ブルゴーニュ地方のあらゆる遺産を体現します。グリーンツーリズムに取り組み、持続可能な活動を尊ぶシテ・ド・ボーヌには、ユネスコの世界遺産である「ブルゴーニュのブドウ畑のクリマ」のインタープリテーション・センターが設置される予定です。

シャブリ、北のブドウ畑の入り口

ブドウ畑のほど近く、中世の歴史的建造物プティ・ポンティニーPetit Pontignyの保管庫にシテが開設します。歴史の香りが色濃く漂うこの場所は、ブルゴーニュのワインづくりを支えた修道士たちによって使われていたと言われています。ブルゴーニュのブドウとワインづくりの遺産と文化を鼓舞し、シテではブルゴーニュ北部(シャブリジャン、グラン・オーセロワ、シャティロネ)のブドウ畑にスポットを当てます。

マコン、南のブドウ畑の入り口

ソーヌ河畔のマコン。ブドウ果汁を絞るときに使う木製の圧搾器のスクリューを模した施設は、そのオリジナリティ溢れる建築によって都市の風景にすっかり溶け込むことでしょう。ブルゴーニュ南部(コート・シャロネーズ、マコネ)のブドウ畑のプロモーションを担うシテでは、ブルゴーニュのブドウ畑が唯一無二である所以や、ブドウ畑で日々行われていることを知ることができます。

www.cite-vins-bourgogne.fr

BEAUNE ボーヌ

CHABLIS シャブリ

MÂCON マコン

テロワール
麗しの故郷、
我に教え給え
星を得しは誰そ

ミシュランガイド2022で1つ星以上を獲得したブルゴーニュ地方のレストランは合計で38軒あります。有名シェフや新進気鋭のフランス料理人たちが、テロワールを生き生きと輝かせているのです。

3つ星

MAISON LAMELOISE - Chagny(71)
www.lameloise.fr

2つ星

LA CÔTE SAINT-JACQUES + グリーンリーフ - Joigny (89)
www.cotesaintjacques.com

LA CÔTE D'OR - LE RELAIS BERNARD LOISEAU SAULIEU (21)
www.bernard-loiseau.com

WILLIAM FRACHOT - Dijon (21)
www.chapeau-rouge.fr

AU 14 FÉVRIER - Saint-Amour-Bellevue (71)
www.sa-au14fevrier.com

MAISON JEUNET - Port-Lesney (39)
https://maison-jeunet.com

1つ星

LA MADELEINE - Sens (89)
www.restaurant-lamadeleine.fr

CHÂTEAU DE COURBAN - Courban (21)
www.chateaudecourban.com

CHÂTEAU DE VAULT DE LUGNY - Vault-de-Lugny (89)
www.lugny.fr

AUBERGE DE LA CHARME - Prenois (21)
www.aubergedelacharme.com

1131 - ABBAYE DE LA BUSSIÈRE - La Bussière-sur-Ouche (21)
www.abbayedelabussiere.fr

L'ASPÉRULE - Dijon (21)
www.restaurant-asperule.fr

LOISEAU DES DUCS - Dijon (21)
www.bernard-loiseau.com

CIBO - Dijon (21)
www.cibo.restaurant

LA TABLE D'HÔTES - LA RÔTISSERIE DU CHAMBERTIN
+ グリーンリーフ
Gevrey-Chambertin (21)
www.thomascollomb.fr

LE CHARLEMAGNE - Pernand-Vergelesses (21)
www.lecharlemagne.fr

LE BÉNATON - Beaune (21)
www.lebenaton.com

LE CARMIN - Beaune (21)
www.restaurant-lecarmin.com

HOSTELLERIE DE LEVERNOIS - Levernois (21)
www.levernois.com

ED.EM - Chassagne-Montrachet (21)
www.restaurant-edem.com

L'AMARYLLIS - Saint-Rémy (71)
www.lamaryllis.com

L'EMPREINTE - Buxy (71)
www.lempreinte-restaurant.fr

FRÉDÉRIC DOUCET - Charolles (71)
www.maison-doucet.com

L'ÉCRIN DE YOHANN CHAPUIS - Tournus (71)
www.restaurant-greuze.fr

AUX TERRASSES + グリーンリーフ - Tournus (71)
www.aux-terrasses.com

LA MARANDE - Montbellet (71)
www.hotel-restaurant-la-marande.com

PIERRE - Mâcon (71)
www.restaurant-pierre.com

L'O DES VIGNES - Fuissé (71)
www.lodesvignes.fr

LA TABLE DE CHAINTRÉ - Chaintré (71)
www.latabledechaintre.com

LE FRANCE - Villers-le-Lac (25)
www.hotel-restaurant-lefrance.com

LE BON ACCUEIL - Malbuisson (25)
www.le-bon-accueil.fr

CHÂTEAU DU MONT JOLY - Sampans (39)
www.chateaumontjoly.com

LA CHAUMIÈRE - Dole (39)
www.lachaumiere-dole.fr

MON PLAISIR - Chamesol (25)
www.restaurant-mon-plaisir.com

L'ÉTANG DU MOULIN + グリーンリーフ - Bonnétage (25)
www.etang-du-moulin.com

LE POT D'ÉTAIN - Danjoutin (90)
www.restaurant-potdetain.fr

グリーンリーフ ÉTOILE VERTE

CAVES MADELEINE - Beaune (21)
http://cavesmadeleine.com

LE SAINT CERF - Besançon (25)

今年度初めて1つ星を獲得したレストラン

ORIGINE - Dijon (21)
www.restaurantorigine.fr

RESTAURANT HOSTELLERIE CÈDRE & SPA - Beaune (21)
www.cedrebeaune.com

ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方の一年

年間主要イベント

2022/2023
カレンダー

ア・ターブル!
メゾン・コントワーズ博物園
A TABLE ! AU MUSÉE
DES MAISONS COMTOISES
2022年4月1日～11月6日

ナンクレー Nancray

この地域のかつての農村住宅を野外展示しているメゾン・コントワーズ博物園では、2022年の公開期間、お皿に盛られるものに着目した展示を行います。
www.maisons-comtoises.org/calendrier/69/362-%C3%80-table-Que-met-on-dans-nos-assiettes

トレイル・トレ・モルビエ
TRAIL TRAIT MORBIER
2022年5月15日

ル・フラノワ Le Frasnois

トレイル・ランニングレース。会場ではモルビエチーズ、郷土料理モルビフレット（モルビエチーズとじゃがいものオーブン焼き）が味わえます。子ども向けレース新設!
www.lesproduitsgourmandsbfc.fr

フルール・ドゥ・ヴィーニュ2022
FLEURS DE VIGNE 2022
2022年5月22日

オーセール Auxerre

シャブリとグラン・オーセロワのワインを味わう大規模なテイスティングイベント!　フルール・ド・ヴィーニュにいざなわれ、オーセールのヨンヌ川岸で、歴史に彩られたシャブリとグラン・オーセロワのブドウ畑を発見する一日を過ごしましょう。フルール・ド・ヴィーニュでは、ブロゴーニュ地方の食、素晴らしい物産の数々にも出会えます。
www.fleursdevigne.fr

シャロレをユネスコ世界遺産に
- 自転車ロードレース
CHAROLAIS AU PATRIMOINE
MONDIAL DE L'UNESCO –
CYCLOSPORTIVE
2022年5月22日

ヴィトリー・アン・シャロレ Vitry-en-Charolais

ベルナール・テヴネ・シャロレ・ブリオネ自転車協会 La cyclo Bernard THEVENET Charolais Brionnais L' association 主催の自転車ロードレース。ユネスコ世界遺産への登録を目指すシャロレ・ブリオネのボカージュ（牧草地）の景観のPRを目的として行われるレースの後には、土地のさまざまな特産品が振る舞われます。
www.vitry-en-charollais.fr

ジュルネ・グルマンド・デュ・グラン・モルヴァン
JOURNÉES GOURMANDES
DU GRAND MORVAN
2022年5月26日～29日

ソーリュー Saulieu

グラン・モルヴァン食用製品振興協会 Association Pour la Promotion des Produits Gourmands du Grand Morvan 主催の食をテーマにしたイベント。
https://journeesgourmandessaulieu.com

クロ・ヴージョの音楽とワインの祭典
FESTIVAL MUSIQUE ET VIN
CLOS DE VOUGEOT
2022年6月19日～26日

第14回となる2022年もまた、国際的に著名なアーティストとブルゴーニュのワイン生産者との特別な出会いを演出しています。
www.musiqueetvin-closvougeot.com

国際バロック＆ロマンティック
オペラフェスティバル
7月

ボーヌ Beaune

16ページ参照

ランデヴー・デュ・テロワール、
または遺産発見と地元産品の組み合わせ方
RENDEZ-VOUS DU TERROIR OU
COMMENT ALLIER DECOUVERTE DU
PATRIMOINE ET PRODUITS LOCAUX
2022年7月～8月の毎火曜

ヴァル・ドゥ・グレイ Val-de-Gray

ガイドと共にグレイの豊かな建造物を見学し、レストランで地元の特産品を味わう唯一無二の機会です。
www.tourisme-valdegray.com

グランクリュ音楽祭
FESTIVAL MUSICAL
DES GRANDS CRUS
2022年7月～10月

地方内各地

フェスティバル・ドゥ・シャブリジャンFestival du Chablisien、グランズ・ール・ドゥ・クリュニーGrandes Heures de Cluny, ミュージック・オ・シャンベルタンMusique au Chambertin, デュ・バック・ア・バッカスDe Bach à Bacchus, ランコントル・ミュージカル・ドゥ・ノワイエRencontres Musicales de Noyers、フェスティバル・デ・トゥーレルFestival des Tourelles から成るグランクリュ音楽祭。50以上のコンサートやショー、ワインや食との出会いをお楽しみください。
www.musicalgrandscrus-bourgogne.fr

フォワール・ドゥ・ラントレ・エ・クーレ・デュ・モンドール FOIRE DE RENTRÉE
ET COULÉE DU MONT D'OR
2022年9月

ぜひこの機会に、季節のチーズ、モンドールを味わい、その製造とチーズの側面に巻かれたエピセアの樹皮の生産者、サングリエsanglierの手しごとを発見されてください。
www.mont-dor.com

ファンタスティック・ピクニック
FANTASTIC PICNIC
2022年9月10日、11日

地方内各地

9月、田園に繰り出すピクニック、珍しい趣向を凝らしたピクニックなど60以上のピクニックを楽しみながら食を味わうイベントを開催。
www.bourgognefranchecomte.com

ウィークエンド・グルマンド・デュ・シャ・ペルシェ※
WEEK-END GOURMAND DU CHAT PERCHÉ
2022年9月30日～10月2日

ドール Dole

これぞ「満腹礼賛」といったイベントでは、地元の特産品はもちろんのこと、他地域からのさまざまな食をたっぷり味わうことができます!
www.weekend-gourmand-dole.fr

ワイン祭 FÊTE DES VINS
2022年22日、23日

シャブリ Chablis

さまざまな催しや試飲試食を通して、出展している50もの生産者のワインやヨンヌ地方の特産品を知り、テイスティングのテクニックを磨き、知識を深め、あるいは、シャブリの街や路地の散策を楽しむのに打ってつけのイベントです。
www.chablis.fr

AOPモンドール＆モルビエ記念祭
ANNIVERSAIRE AOP MONT D'OR ET MORBIER
2022年10月1日

ムート Mouthe

牛の品評会（ムート地区農業振興会）。サングリエにより樹皮の巻き取り作業、モルビエチーズの製造、料理のデモンストレーション。4つのAOPチーズを巡るゲームとテイスティング講座、牧畜犬のデモンストレーション、生物多様性を巡るゲーム、モルビエのケータリングなど。
www.lesproduitsgourmandsbfc.fr

アブサンチアード
ABSINTHIADES
2022年1日、2日

ポンタリエ Pontarlier

アブサン関連グッズのコレクター「アルテミソフィル」たち必見のイベント。
www.pontarlier.org

世界ウフ・アン・ムレット選手権
CHAMPIONNAT DU MONDE DE L'OEUF EN MEURETTE
2022年10月8日、9日

シャトー・デュ・クロ・ド・ヴージョ Château du Clos de Vougeot

ブルゴーニュの郷土の味を世界に広めたシャトー・デュ・クロ・ド・ヴージョが主催する、美食を愛する人々待望のイベント。シャトー・デュ・クロ・ド・ヴージョのガラディナーで必ず供されるウフ・アン・ムレットは、まさにシグネチャーディッシュと呼ぶべき一皿です。
www.meurette.fr

ポーレ・ドゥ・ラ・コット・シャロネーズ
PAULÉE DE LA CÔTE CHALONNAISE
2022年10月14日～16日

シャロン・シュル・ソーニュ Chalon-sur-Saône

テイスティング、コンサート、遊びながら参加できるワークショップ、ブドウ栽培やテロワールに関する専門家との出会いや講演会など。
www.paulee-cote-chalonnaise.fr

デュジョン国際美食フェア
FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON
2022年11月1日～13日

ディジョン Dijon

1921年に始まり、現在では16万人の来場者と600社の出展者を誇る、フランスで5番目に重要な国際見本市です。
www.foirededijon.com

ノワイエのトリュフ市
MARCHÉ AUX TRUFFES DE NOYERS 30 OCTOBRE & 27 NOVEMBRE 2022
2022年10月30日、11月27日

ノワイエ・シュル・セラン Noyers-sur-Serein

ブルゴーニュ産トリュフを愛するすべての人が、是が非でも美食の旅をしに訪れるべき2日間です。
www.noyers-marchesauxtruffes.com

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
11月19日、20日

ボーヌ Beaune

ブルゴーニュワインの名声を世界に轟かせる、名誉の慈善オークション。毎年11月第3週の週末に行なわれ、ボーヌの中心街が祭りの賑わいに包まれます。
https://hospices-beaune.com

レガル・エクスポ
RÉGAL EXPO
2022年11月18日～20日

ドール Dole

第4回開催となる、フランス国内の生産者と優れた製品に特化したドールの美食の見本市。
www.regalexpo-dole.fr

モンベリアールのクリスマス市
MARCHÉ DE NOËL DE MONTBÉLIARD
11月26日～12月26日

モンベリアール Montbéliard

170人の職人が集結し、イリュミネーションで街が彩られるクリスマス市。さまざまな催しが行われ、地域のクリスマスの伝統を担う伝説上の人物たちに出会えるほか、年ごとに異なる国や地域が招待されることも見逃せません。
www.lumieres-de-noel.fr

キュヴェ・パスツール
CUVÉE PASTEUR
2022年12月

アルボワ Arbois

アルボワのワイン生産及びブドウ栽培協会 les Vignerons d'Arbois et la Société de Viticulture が、近代のワイン製造に多大な貢献をしたパスツール研究所に300本のワインを寄贈します。
www.cdt-jura.fr

ブレスの栄光
LES GLORIEUSES DE BRESSE
2022年12月16日～18日

ルーアン Louhans

1862年以来、毎年12月、ブレス鶏の生産者たちは「ブレスの栄光」と呼ばれる4つの品評会で競い合い、最も美しく上質に育まれた鶏の展示と販売を行います。
www.glorieusesdebresse.com

サン・ヴァンサン・トゥルナント2023
SAINT-VINCENT TOURNANTE 2023
202328年1月28日、29日

クーシェ Couchey

毎年開催地を移動するサン・ヴァンサン・トゥルナントのワイン祭が、41年ぶりにクーシェで行なわれることが決定。ブルゴーニュワイン愛好家は、赤、白、ロゼという3色のマルサネを味わうことができます。
www.vins-bourgogne.fr

ペルセ・デュ・ヴァン・ジョーヌ
PERCÉE DU VIN JAUNE
2023年2月4日、5日

ヴォワトゥール Voiteur

数千人がワインを愛するがゆえに集い、華やかに飾られた週末の村をグラス片手に散策します。ジュラワイン生産者たちにとっては、手塩にかけたワインを一般に公開する機会です。2023年のペルセはヴォワトゥールで開催されます。
www.percee-du-vin-jaune.com

オスピス・ド・ニュイ・サン・ジョルジュのワインオークション
VENTE DES VINS DES HOSPICES DE NUITS-SAINT-GEORGES
2023年3月11日、12日

ニュイ・サン・ジョルジュ Nuits-Saint-Georges

ホスピス・ド・ニュイで毎年行われるワインオークション。収益は支援金として慈善協会に寄付されます。
www.hospicesdenuits.com

※シャ・ペルシェとは仏語で鬼ごっこのこと。鬼役のことを猫、逃げる側をネズミと言う。
ドールに縁のある作家マルセル・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となった。

MASSIFDES VOSGES
(ESCAPADES EN VOSGES DU SUD)
ヴォージュ山地
(南ヴォージュへの小旅行)
LA BOURGOGNE
ブルゴーニュ
MONTAGNES DU JURA
ジュラ山地
SUISSE
Troyes
Chaumont
Sens
Auxerre
Montbard
Avallon
Clamecy
Cosne-Cours-sur-Loire
Nevers
Château-Chinon
Autun
Le Creusot-Montceau-Montchanin
Chalon-sur-Saône
Beaune
Dijon
Langres
Luxeuil-les-Bains
Lure
Vesoul
Belfort
Montbéliard
Gray
Besançon
Dole
Mouchard
Pontarlier
Frasne
Morteau
La Chaux-de-Fonds
Neuchâtel
Lac de Neuchâtel
Vallorbe
Lausanne
Lac Léman
Lons-le-Saunier
Louhans
St-Claude
Moulins
Charolles
Saint-Yan
Mâcon
Bourg-en-Bresse
Genève
Chamonix
Lyon
Mulhouse
Nancy
Orléans
Paris
Calais
YONNE
AUBE
HAUTE-MARNE
VOSGES
HAUT-RHIN
TERRITOIRE DE BELFORT
HAUTE-SAÔNE
CÔTE-D'OR
DOUBS
NIÈVRE
SAÔNE-ET-LOIRE
JURA
HAUTE-SAVOIE
AIN
RHÔNE
LOIRE
ALLIER
CHER
LOIRET
SEINE-ET-MARNE
Parc naturel régional du Morvan
Parc naturel régional du Haut-Jura
Parc naturel régional des Ballons des Vosges
Parc naturel régional du Doubs Horloger
Parc national de forêts
ACTUAL
cartographie
Y5263 - 10/2021
0 km 20

すべての道は
ブルゴーニュ・フランシュ・コンテへ通ず

アクセス

鉄道網

TGV（高速鉄道）で

SNCF（フランス国有鉄道）時刻表・行先案内：
www.sncf-connect.com

・パリ・リヨン駅より以下の駅まで直行。ベルフォール・モンベリアール Belfort-Montbéliard、ブザンソン・フランシュ・コンテ Besançon-Franche-Comté、ブザンソン・ヴィオット Besançon Viotte、ル・クルーゾー・モンシャナン Le Creusot-Montceau-Montchanin、ディジョン Dijon, ドール Dole, フラン Frasne、マコン・ロシェ Mâcon-Loché、モンバール Montbard、ムシャール Mouchard。

・ロワシー・シャルル・ドゴール空港より以下の駅まで直通。ベルフォール・モンベリアール、ブザンソン・フランシュ・コンテ、ブザンソン・ヴィオット、ル・クルーゾ・モンソー・モンシャナン Le Creusot-Montceau-Montchanin, ディジョン Dijon, マコン・ロシェ、モンバール。

TER（地域圏急行輸送）で
時刻表・行先案内：
www.ter.sncf.com/bourgogne-franche-comte
ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ全域に運行。

MOBIGO
www.viamobigo.fr
ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ全域の交通輸送ネットワーク。

道路交通網

高速道路：A6 / A31 / A77 / A36 / A39 / A40 / A404 / A42
ローザンヌ・ヴァローベ E23 / E25

航空網

近郊空港

バーゼル・ミュルーズ・フライブルク空港
Aéroport de Bâle-Mulhouse-Fribourg
Tel. +33 (0)3 89 90 31 11
www.euroairport.com

ジュネーブ・コアントラン空港
Aéroport de Genève-Cointrin
電話番号 +0041 227 177 111
www.gva.ch

リヨン・サンテグジュペリ空港
Aéroport de Lyon Saint-Exupéry
Tel. +33 (0)4 26 00 70 07
www.lyon.aeroport.fr

パリの空港
www.parisaeroport.fr

ブルゴーニュ・フランシュ・コンテの空港

オーセール空港 SLA Aéroport d'Auxerre
Tél. +33 (0)3 86 48 31 89
www.auxerre.aeroport.fr

ブザンソン・ラヴェーズ空港 Aéroport de Besançon-La Vèze
Tél. +33 (0)3 81 83 15 32
www.besanconlaveze.aeroport.fr

シャロン・ブルゴーニュ空港 Aéroport de Chalon Bourgogne
Tél. +33 (0)3 85 46 14 48
www.chalon.aeroport.fr

ディジョン・ブルゴーニュ空港 Aéroport de Dijon-Bourgogne
Tél. +33 (0)3 80 67 67 67
www.dijon.aeroport.fr

ドール・ジュラ空港 Aéroport de Dole-Jura
Tél. +33 (0)3 84 72 04 26
www.aeroportdolejura.com

マコン・シャルネ空港 Aéroport de Mâcon-Charnay
Tél. +33 (0)3 85 34 58 53

モンベリアール・クールセル空港
Aérodrome de Montbéliard-Courcelles
Tél. +33 (0)3 81 90 18 00
www.aerodrome-montbeliard.fr

ヌヴェール・フルシャンボー空港 Aéroport de Nevers-Fourchambault
Tél. +33 (0)3 86 57 03 92

サン・ヤン・エール・ビジネス空港 Aéroport Saint-Yan Air'e Business
Tél. +33 (0)3 85 70 96 43
www.aeroportsaintyan.fr

グラフィックデザイン:
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ TOURISME

出版ディレクター:
PATRICK AYACHE, Président de
Bourgogne-Franche-Comté Tourisme,
Vice-Président du Conseil régional

編集：Émilie CHAPULLIOT

地図：Mélanie MASSON / Actual

＜日本版製作＞
企画•進行：ATOUT FRANCE
フランス観光開発機構
翻訳：相川千尋、丸山有美
DTP：山中遼子

フォトクレジット:
Bourgogne-Franche-Comté Tourisme : A. Doire, C. Vasselet, M. Humbert, Maison Pasteur Arbois, Maison Pasteur Dole, Y. Bellet, M. Joly, my Destination, N. Gascard / J-L. Petit - GPPR / CIVG - Eiffage / X. Mathiaud / Les Deux Ponts / Office de Tourisme de Puisaye-Forterre / All Around Together / La belle Nièvre - Morvan Cosmétiques / Pisciculture Truites des Rivières / E. Ogier / Conciergerie du Haut-Jura / Office de Tourisme de Luxeuil-les-Bains, Vosges du Sud / C. Antoine / Maison Fort / M-G. Stavelot / La Croix Blanche / N. Rodriguez / M. Joly - Beaune-Tourisme / G. Bonté / My French Tour / C. Jorandon / S. Chapuis / Château Philippe le Hardi / N. Guimaraes / Domaine Gueguen / S. Demoly & X. Choulet / H. Mathieu / Grand Besançon Métropole / Domaine de Bersaillin / E. Cayot - Belfort Tourisme / Auguste / Fayyar / F. Pannaux / Studio Photo Co' / Hardy Adomeit / Un Singe en Hiver / Syndicat des Producteurs de Truffes de Bourgogne / B. Guillot - Office de Tourisme du Montbardois / L. Terrier / N. Guimaraes / Chantier Médiéval de Guédelon / Besançon Tourisme / Restaurant l'Unalôme / J. Varlet / Distillerie Paul Devoille / C. Girardet / E. Kopp / Cherrystone / RBC Architecture & ACL Associés / Siz'-Ix Architectes / Correia Architectes & Associés, Emmanuel Correia / Shutterstock / Pixabay

当資料に掲載の情報は2022年5月10日時点のものであり、その後に生じた変更や、それによる不利益について、ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方観光局はいかなる責も負いかねるものといたします。

BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ TOURISME

プレスお問合せ先：

ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方観光局
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ TOURISME

英 仏 **Emmanuelle HEZARD**
プロモーション&広報ディレクター
Tél. +33 (0)3 80 28 02 91 • +33 (0)6 78 54 19 06
e.hezard@bfctourisme.com

日 **Sho SATO　佐藤昌**
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

日 **Mayumi MASUDA　増田真由美**
フランス観光開発機構
Atout France au Japon
広報担当
Tel +81 (0)3-5798-6297
mayumi.masuda@atout-france.fr

フォトライブラリー

ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ地方観光局

https://mediatheque.bourgogne-franchecomte.com/

アカウント登録方法
https://jp-res.france.fr/press/2022/CREATE_MY_ACCOUNT_GB.pdf

LA BOURGOGNE
WWW.BOURGOGNE-TOURISME.COM

Montagnes du Jura
TOUT UN MONDE DEHORS
WWW.MONTAGNES-DU-JURA.FR

ESCAPADES EN VOSGES DU SUD
WWW.MASSIF-DES-VOSGES.COM

Document réalisé par Bourgogne-Franche-Comté Tourisme avec le soutien financier du Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté.

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Fraise
des bois
Elixia
Cassis
Griottines
BONNETTES
DE
DIJON
SAVEUR
CHOCOLAT
MULOT
& PETITJEAN
FLAVIGNY