



DOSSIER DE PRESSE 2019

プレス資料 2019年版

プロヴァンス地方、ヴォークリューズ県
アヴィニョン、リュベロン、モン・ヴァントゥー



ヴォークリューズ地図 & アクセス

自動車

アヴィニオン (Avignon) :

- マルセイユから1時間
- アルルから30分
- リヨンから2時間
- ニースから2時間30分
- エクス=アン=プロヴァンスから50分

バスターミナル:

ポール・デシャンジュ・マルチモダル
Pôle d'échanges Multimodal 5
avenue Monclar
Tel : 33 (0)4 90 82 07 35

電車

TGV利用: アヴィニオンTGV 駅
(Gare d'Avignon TGV)、アヴィ
ニオン中央駅 (Gare d'Avignon
Centre) (TGV 駅からアヴィニオン
中心街へ定期的な接続あり)

TER (地方内列車) 利用:
ソルグ駅 (Sorgues)、シャトヌ
フ・デュ・パブ駅 (Châteauneuf
du Pape)、アントレーグ駅
(Entraigues)、モントゥー駅
(Monteux)、オランジュ駅
(Orange)、ボレーヌ駅
(Bollène)、イル・シュル・ラ・ソ
ルグ駅 (Isle sur la Sorgue)、ペ
トリュス駅 (Pertuis)、カルパン
トラ駅 (Carpentras)、カヴァイ
オン駅 (Cavaillon)、ル・トール
駅 (Le Thor) 他

アヴィニオン直通列車:

- **パリ、リヨン駅発** (2時間38分)
- **パリ・シャルル・ド・ゴール空
港駅発** (3時間15分)
- **フランクフルト発**、ストラスブ
ール、リヨン経由 (7時間7分)
- **リール発**、レンヌ、ストラス
ブール、ニース経由、ジュネ
ーヴ行
- **ブリュッセル発**
- **アムステルダム発** 夏季は
Thalys タリスが運行
- **ロンドン発**
Eurostar 利用: 通年。週に複
数本運行 (本数は季節による)

飛行機

アヴィニオン=プロヴァンス空港
(Avignon- Provence)
市内中心部まで10km

- **サウスハンプトン発**
Flybe 航空 (5月~9月)
- **バーミンガム発**
Flybe 航空 (5月~9月)

[Aéroport Avignon Provence](http://www.avignon.aeroport.fr)
Tel : 33 (0)4 90 81 51 15
www.avignon.aeroport.fr

または、
マルセイユ空港から (1時間)
www.marseille.aeroport.fr
ニーム空港から (45分)
www.aeroport-nimes.fr

目次

● 最新情報	P.4
● 胸ときめく体験を	P.7
● アヴィニオンで過ごす 48 時間	P.9
● 土地の味覚	P.15
● ワイナリーへ	P.20
● 自転車の旅	P.23
● プレス担当者	P.24



最新情報

メゾン・デュ・フリユイ・コンフィ アプト

ここはアプト (Apt) のフリユイ・コンフィ (砂糖漬け果物) にオマージュを捧げる施設。アプトが優れた食の名産品を有する観光地の証「Sites Remarquables du Goût」を獲得したのを受けて、フリユイ・コンフィはフランスの無形文化遺産としてユネスコに申請されたばかりです。甘いフリユイ・コンフィは、中世に遡る歴史を誇ります。時の教皇たちは、宴のテーブルに鮮やかな色を添えるフリユイ・コンフィを愛しました。ヴォークリューズが長きにわたり「フランスの庭」と呼ばれたのは、冬の時期、とりわけクリスマスに食べるため、果物を加工保存したからです。フリユイ・コンフィは、クリスマスに供される「十三菓 (13種のドライフルーツや果物を使った菓子の盛り合わせ)」の1つです。

これまで、この象徴的な名産品の歴史や製造過程を伝えるミュージアムが存在しませんでした。メゾン・フリユイ・コンフィ (Maison Fruit Confit) は、2018年夏、砂糖漬け果物の国際リーダー企業 Aptunion の敷地内にオープンしました。展示室でまず目に飛び込んでくるのは、かつて製造に使われていた機械、歴史資料、嗅覚で体験するゲーム、そしてあちらには製造法、こちらには料理への活用法の紹介など、わかりやすく解説した動画コーナーがあります。見学の締めくくりには喫茶室やショップに立ち寄り、土地の名産品を味わい、フリユイ・コンフィを使った風味豊かなお菓子を買って帰りましょう。年間通してテーマを設けたワークショップも開催しています。ワンフロア丸ごとフリユイ・コンフィに割かれたアプトのミュージアムで、フリユイ・コンフィについて深く知ってください。

2018年夏、開業
Maison du Fruit Confit
Quartier Salignan, RD 900

T. 33 (0)4 90 76 31 43 - www.lesfleurons-apt.com
Contact : Amandine Dubois - T. 33 (0)4 90 76 31 72
Amandine.Dubois@aptunion.com





▷ 360度楽しめる新感覚ショー 「ヴィブラシオン」

アヴィニオン

夏も中盤、演劇祭の壮大な華やぎのあとに息をつく間もなく、アヴィニオン教皇庁宮殿 (Palais des Papes à Avignon) は、夜の訪れとともに人びとに再び扉を開きます。そして別世界に引き込まれるような、夢のような、感覚に訴えかけてくる体験、童心に帰って胸を躍らせる体験をさせてくれます。360度楽しめる新しいショー「ヴィブラシオン (Vibrations)」は教皇庁宮殿の中庭で催されます。数年来開催されてきた「リュミネッセッサンス (Luminessences)」に替わる新しいショーでは、アヴィニオンの街の豊かな時間が描かれます。9つの場面が蝶の引く赤い糸に導かれて次々に現れます。蝶の動き、音楽に響きあうような演出、南仏プロヴァンスを描いた画家たちの色彩、ローヌ川とその水辺の世界、ヴァントゥー、火と氷、ワイン、水晶が揺らめき、心と体が震え、神々しいラストへと続きます。

「ヴィブラシオン」は、これまでにナント、バイユー、シャルトルの大聖堂の光のショーを手がけてきたAllumeurs d'Imagesが考案し、エベルネイ市庁舎、マルセイユ、ヴァンセンヌなど数々の3D プロジェクションマッピングで知られるBlachère Eventsによって実現しました。

8月半ばから9月末まで毎晩。12ユーロ/人

<http://avignon-vibrations.com/>



▷ 屋外でヨガ体験

ミュージアムで現代アート作品やクラシカルな彫刻に囲まれて、あるいはぶどう畑、ラベンダー畑でのヨガはいかがでしょう。南仏プロヴァンスを巡るノマドな yogi に向けて、そんな屋外ヨガのプログラムの一部を紹介しましょう。

教皇庁宮殿の美術館でヨガ

Inspire Yoga は、アヴィニオンのル・ニ (Le Nid) の創設に携わったインスピレーション豊かな3団体の1つです。ル・ニは、環境に優しいメイド・イン・フランスの雑貨を扱うショップ、体に優しい食堂、ヨガスタジオが隣り合うハイブリッドな空間です。Inspire Yoga が提供しているさまざまな講座の中から、アヴィニオンが誇る現代アートの傑作を集めた「ランベール・コレクション (Collection Lambert)」やカヴァレ美術館 (Musée Calvet) で行なわれるクラスに申し込むことができます。

1時間 15ユーロ〜の受講料には、ミュージアムの自由見学も含まれます。リクエストに応じて、アヴィニオン市内の常識にとらわれないような場所、インスピレーションを刺激するような絶景を望む場所、ラベンダー畑やぶどう畑でのヨガクラスも承ります。

<https://inspireyogaavignon.fr>

inspireyogacontact@gmail.com

問合せ：Camille : Tel. 33 (0)6 05 31 25 08

リュベロンの長閑なラ・コキヤードで隠れ家ヨガ

ぶどう畑に囲まれたリュベロン (Luberon) の五つ星ホテル「ラ・コキヤード (La Coquillade)」は、スポーツと安らぎをテーマにした滞在のエキスパートとして徐々に地位を確立しています。滞在プランのうち、4日間で行なわれる隠れ家ヨガのプランはさまざまな理論や実践で構成され、なんととってもリュベロンのぶどう畑の中でインド由来の伝統的なヨガを修めたインストラクターから受講することができます。期間指定プラン以外に、リクエストに応じて日程のアレンジも可能です。735ユーロ/人、ダブルベッド、3泊4日。

La Coquillade, à Gargas

www.coquillade.fr

問合せ：Nathalie Petit

Tel. 33 (0)4 90 74 71 70

commercial@coquillade.fr

教皇庁宮殿の「フェスティバル・クルール・ヨガ」

2019年5月18日土曜日の日中に開催された「フェスティバル・クルール・ヨガ (Festival Couleurs Yoga)」では、ヨガ入門者たち、鍛錬を積んだ yogi たちが、教皇庁宮殿の屋根の上でビタミンヨガ、教皇庁宮殿の神聖な部屋でサウンド・バス瞑想、回廊に囲まれた芝生の上でヴィンヤサ・ヨガに取り組みました。他では味わえないひととき！

www.couleursyoga.com



最新デジタル機器でユネスコ世界遺産を探訪

ヴォークリューズには古代や中世の建造物が数多くあり、輝かしい歴史の遺産が訪れる人々の胸を震わせています。人々はまた巧みな想像力を働かせ、かつてそこを治めていた者たちについて、彼らの日々の生活や建物をもっとも美しかった時代にどのように使われていたのかについて思いを馳せます。そして今では、デジタル機器が歴史の断片を再現してくれるのです。

VRゴーグルを着けてオランジュの古代劇場へ

1981年にユネスコ世界遺産として登録された、オランジュの古代劇場（Théâtre Antique d'Orange）は、ヨーロッパで唯一舞台背後の壁面が完全な形で保存されている古代劇場の遺跡です。ローマ時代の建築の傑作は、紀元前36年、この地にアラウシオ（Arausio）の町が築かれて以来、2000年もの時代の変動を乗り越えてきました。今やその歴史の一部をヴァーチャルに感じながら古代劇場について知ることができます。通常の見学後、特別に設えられた部屋でVRゴーグルを着装し、都市が作られた紀元前1世紀の世界に入りこむと、そこに巨大建造物が築かれ、民衆に開かれるさまを目の当たりにすることができます。古代劇場は現在、修復作業のために組まれた工事用の足場で壁面の一部が覆われています（2019年4月まで）。

オランジュの古代劇場 www.theatre-antique.com

ヒストパッドで教皇庁宮殿を訪問

2017年秋に導入されたヒストパッド（l'Histopad）によって、ついに、ローマ教皇が治めていた14世紀のこの建物の歴史をヴァーチャルに体験することができるようになりました。タブレットを手にイヤフォンを着装して見学します。部屋のあちこちに設置された標識にタブレットを近づけるとカウントダウンが開始され、見学者は装飾が施された教皇の宮殿内に入り込みます。360度再現された映像には人々の姿があり、まるで現実の世界のようにさまざまな場面が繰り広げられています。タブレットを大きな暖炉に向ければ炎がパチパチと音をたて、窓の方に向ければセミの声が聞こえます。内装の豪華さに目を留め、カーテンを開けることもできます。そればかりか、ヴァーチャルに窓から身を乗り出せば、そこには領主の庭が広がっているのです。仮想世界で金貨を見つけるゲームは家族旅行にうってつけでしょう。

アヴィニョン教皇庁宮殿
www.palais-des-papes.com
www.avignon-tourisme.com

プレス問合せ：Sylvie Joly : Tel. 33 (0)4 32 74 36 54
s.joly@avignon-tourisme.com



ヴォークリューズ・プロヴァンス・パス VAUCLUSE PROVENCE PASS

ヴォークリューズ県内の30もの施設に使えるフリーパスが登場しました。3日間有効パスは35ユーロ、5日間有効パスは48ユーロです。ミュージアムやモニュメントを自由に見学することができます。

パスは、提携観光施設のサイト、またはヴォークリューズ観光局のサイトで購入いただけます。

www.vaucluse-provence-pass.com



胸ときめく体験を

© Valiz Storz



© On met les voiles

▷ 自然派化粧品を自分で作る ソルグ SORGUES

レイラ、そして情熱家の30歳ジュリーは、ナチュラルで心地よくありたいという熱い思いと植物化学やアロマセラピーに関する専門知識を広く伝えたいと願い、アトリエ併設のショップ「L J Aroma」をアヴィニョン近郊、ソルグ (Sorgues) の中心街にオープンしました。ショップではエッセンシャルオイル、植物から抽出したオイル、フローラルウォーター、その他、主にプロヴァンス地方で有機農法によって栽培された原料を使った、自然由来の商品を扱っています。アトリエでは自然派化粧品 (リップバーム、化粧水、アイケア美容液…) の手作り教室も実施していて、自宅への配送も可能です。

受講料 10 ユーロ/人から (または親子アトリエ 1 回 15 ユーロ)。サイトでカレンダーを確認、または希望に応じてアレンジ可能。

L J Aroma
<http://lj-aroma.com>
contact.ljaroma@gmail.com



© Les Déjeunés sur l'Her

▷ 草上の昼食、あるいはピクニック バスケットを楽しむ

リュベロン南、ルールマラン (Lourmarin) の小さな村から、アンヌ＝ロール・ノガ (Anne-Laure Noga) とシリル・ラブランシュ (Cyril Lablanche) が、最大半径 20km の場所までピクニックバスケットを配達します。すべて手作りで、季節ごとに厳選した地元産の素材を使っており、見た目の美しさにはとりわけ気を配っています。恋人同士のピクニックか友達グループのピクニックか、そして「夕食兼用アペリティフ」かなども選択することができます。お出かけは、つば広帽とポラロイドカメラを持っていくだけで OK。24 時間前までにご予約ください。

Anne-Laure Noga et Cyril Lablanche
<https://lesdejs.com>
contact@lesdejs.com
 Tel. 33 (0)7 68 06 61 56



© Alain Hocquel

▷ ヴォークリューズは電動マウンテンバイク天国

数年前に、ヴォークリューズをマウンテンバイクで横断する「Grande Traversée du Vaucluse à VTT」が開催された時は、偉大なスポーツマンたちが歓喜したものです。となればきっと、(それほどのレベルではないけれど)スポーツが好きなたちや、広々とした屋外が好き(だけれど急坂は登りたくない)という人たちは、電動マウンテンバイク専用ルートが登場したことを喜んでくれるはずでしょう。ほとんどのルートは誰でも乗りこなせるもの。試しに専用ルートの1つを電動マウンテンバイクで走ってみましょう。あるいは直接、電動マウンテンバイクで「Grande Traversée du Vaucluse à VTT」のコースに挑戦してみましょう。ギヤを「ソフト」に設定して、モン・ヴァントゥー(Mont Ventoux)からリュベロンまで400km弱の道のりをダンテル・ドゥ・モンミライユ(Dentelles de Montmirail)やヴォークリューズ山脈を抜けて走ります。

詳細は、www.provence-a-velo.fr から
« Circuits VTT »を参照

Fred Roche, Centre départemental de Plein Air et Loisirs
Tel. 33 (0)4 90 20 32 33
Mobile. 33 (0)6 87 73 68 39
cdpal@vaucluse.fr



©Valérie Gillet

▷ カヴァイヨンの驚異の館、オテル・ダガール

ドミティア街道沿いに築かれた古代都市カヴァイヨン(Cavaillon)には、いにしえから街を見下ろすサン＝ジャックの丘があり、先史時代の人々が暮らしていました。ここでは紀元1世紀に作られた凱旋門(Arc de Triomphe)のローマ遺跡、ユダヤ教会やユダヤ＝コンタ・ヴェネサン美術館(Musée Juif-Comtadin)といった中世からフランス革命まで教皇領に暮らしたユダヤ人の数奇な歴史の証や、かつての都市の隆盛を物語る貴族の邸宅を見ることができます。その一つ、オテル・ダガール(Hôtel d'Agar)は紛れもなく特別な存在です。

アガール一族はサン＝ヴェラン大聖堂(Cathédrale St Véran)の近くに12世紀から風変わりな館を建て始めました。館は時代とともに姿を変えていきますが、今もなお、宗教戦争に従事したカトリック教徒であった一族の栄華を物語るものであることに代わりはありません。そしてまた、カヴァイヨンの街の黎明期の歴史の証人でもあります。

館の所有者たちは、熱狂的なコレクター気質を見せつけるかのように、アンティークから現代アートまであれこれと取り混ぜた「好奇心のキャビネット « cabinet de curiosités »」の一部を公開しています。ルネサンス様式の天井画と18世紀のゴシック様式の塔にガーゴイル、プロヴァンス地方で発見されたもっとも古いギリシャ彫刻(サン＝ジャックの丘で見つかった紀元前550年のもの)、フランス最古の薬局の看板が一堂に会し、毎年新たな展覧会が開催されています。

オテル・ダガールの庭園もまた当然ながらフランスでもっとも古く、発掘調査によれば2000年前に造られたもの。フランス革命までは司教が所有し、ルイ16世が散歩をしたこともありました。発掘調査で見つかった完璧な状態の銀貨300デナリウスは、ローマ時代のもっとも貴重な財宝です。古代の庭の佇まいにひたりつつ、パリのポン・ヌフ橋の巨大な一部分や、カルカッソン大聖堂の15世紀のバラ窓や、チュイルリー城の装飾に使われていた海の怪物、巨大な鳥かご……驚きの遺跡の間を縫って散策することができます。

9月から2月中旬まで閉館。12月はクリスマス展のために開館。

オテル・ダガール
www.hotel-dagar.com
amis.dagar@gmail.com
Tel.33 (0)6 24 17 20 13



©Teddy Verneuil

アヴィニオンで過ごす48時間

パリからTGVでちょうど2時間30分。美しき中世の街は、14世紀に教皇の住居であったフランスでもっとも素晴らしいゴシック様式の邸宅を遠景に、樹齢100年のプラタナスに囲まれた広場や石畳の小道の南仏らしい町並みの散策へとわたしたちをいざないます。

▶ 無料で楽しめるアヴィニオンのミュージアム

2018年4月から、市立ミュージアムの入場が無料になりました。この貴重な機会をみすみす見逃す手はないでしょう。

13世紀の瀟洒な邸宅内にある**カルヴェ美術館 (Musée Calvet)** は、15世紀から20世紀までの絵画や彫刻、エジプト・コレクション (オブジェ、レリーフ、ミイラ…)などを所蔵しています。展示作品に囲まれて行うヨガレッスンの日程は、カレンダーでご確認ください。

プチ・パレ美術館 (Musée du Petit Palais) は、アヴィニオンが教皇領だった時代の枢機卿の屋敷である、先史時代のイタリアのコレクションを展示しています。

パレ・デュ・ルール美術館 (Palais du Roure) は15世紀の屋敷であり、プロヴァンス地方の歴史と伝統に関する展示を行なっています。

ルキアン博物館 (Musée Requien) は、ヴォークリューズの自然史博物館です。

ラピデール博物館 (Musée Lapidaire) はかつてのイエズス会の教会堂であり、古代エトルリア、古代ギリシャ、古代ローマ、古代ガリアの展示を行なっています。

<https://avignon-tourisme.com/explorer/visiter/musees-et-expositions/>



©Alain Hocquet



©Valérie Gillet

▷ ランチはレ・アールのマルシェで

カリフォルニア出身のジョン・チリが手がける料理を味わおう

レ・アール (Les Halles) はアヴィニョンの街の大型商業施設です。ここには上質なものがたくさん溢れています。メインエントランス側のファサードは、パトリック・ブランクによって 600m² もの植物に覆われた緑の壁になっています。ビストロ・レストランであり、料理教室でもある「キュジーヌ・サントラル (Cuisine Centr' Halles)」がここにオープンしたのは2017年のこと。アメリカ人シェフのジョン (ジョナサン)・チリ (Jonathan Chiri) は、ヴォークリューズでは10年前から知られています。彼は、アヴィニョンのミランドウ、ユショーのシャトー・ドゥ・マッシラン、クレステのヴェリエールなど名だたる店の厨房で活躍してきました。そしてここでは、ビストロテーブルとカウンター席のある小さなオープンキッチンの店を取り仕切っています。レ・アール内の市場で仕入れた食材で作る本日のランチは週替わり、シャルキュトウリとチーズのプレートもまたレ・アール内で営業している仲間の店から厳選したもの。賑やかな空間、ジョン・チリの誠実で周囲を明るくする人柄に触れ楽しく過ごしましょう。料理教室に参加を申し込むこともできます (週末以外毎日開講)。月曜休業。

Cuisine Centr' Halles, aux Halles d'Avignon (place Pie)
Jonathan Chiri
contact@jonathanchiri.com
www.jonathanchiri.com
Tel. 33 (0)6 46 89 85 33



▷ 現代アート コレクション・ランベール

パリの画商で収集家でもあるイヴオン・ランベールは、現代アートの世界地図にアヴィニョンを記しました。個人収蔵のコレクションをこの町に置くことにしたのです。1960年代から現在の作品まで1200点を誇るコレクション・ランベール (Collection Lambert) は、これほど多くの現代アートの傑作を見られるフランスでただ一つの場所となっています。

絵画、彫刻、映像、インスタレーション、写真の世界の巨匠たちの作品は、光の降り注ぐ広大な貴族の邸宅2棟に収められています。ここは現代アートの創造と交流と発信の場。書店、そしてレストラン「ル・ヴィオレット (Le Violette)」を併設し、夏には中庭の樹齢100年のプラタナスの葉に覆われます。展示作品に囲まれたヨガレッスンの日あり。

Tel. 33 (0)4 90 16 56 20
www.collectionlambert.fr



▷ 演劇祭の窓の絵

旧市街の通り沿い、ちょっと顔をあげて建物の正面の壁を見上げるとだまし絵が目に飛び込んできます。これらはアヴィニョン演劇祭のハイライトシーンを描いたもの。1947年の初開催以来の、演劇祭のエスプリを伝える作品やアーティストの絵です。

50点を超える絵が、アンリ・ファーブル通り、モン通り、ジャン・ヴィラルール通りを教皇庁宮殿の方へ進んでフェストリ通り、コルネイユ通り、モリエール通り、そしてオペラ座の外壁を飾っています。ジャン・ヴィラルール、ジェラルール・フィリップ、ミシェル・ブーケ、ジョルジュ・ウイリソン、モーリス・ベジャール、ジャンヌ・モロー、マリア・カザレス、フィリップ・アブロン、マルセル・マルソー、フィリップ・コベール、ピナ・パウシュ、その他大勢のアーティストたちを見つけ、楽しみながら、まさに時間旅行をすることができます。



ル・ニ

サン＝ディディエ広場 (Place Saint Didier) のすぐ近く、最近再開されて歩行者天国になった場所にル・ニ (Le Nid) があります。2018年の夏にできたハイブリッド空間「ル・ニ」にやってきたのは元気一杯の6人。ヨギーのカミーユはスタジオ「Inspire Yoga」を、シンディはフランス国内の環境に配慮する小さな会社が手がける雑貨を売るショップを、そして、アヴィニョンの田舎で有機栽培された食材で丁寧に作った料理を出す「ル・ニ食堂 (La Cantine du Nid)」は、マノン、ジュリアン、アレクシア、オリヴィエがアイディを出し合い、切り盛りしています。たっぷりと光の差し込む広々とした空間はガラス屋根に覆われ、風通しも快適です。ココナッツジュースを飲みながらラ・プチット・パペトリー・フランセーズ (la Petite Papeterie Française) 社の新商品を見ている横で、ヨギーたちがマットを並べています。爽快で刺激に満ちた空間です！

www.facebook.com/lenidavignon



©Valérie Gillet

メゾン・ドゥ・ラトゥールの料理教室

人々に愛されるレストラン「メゾン・ドゥ・ラトゥール (Maison de la Tour)」はじつに風変わり。なんとここはかつて機械工場だったところ！都会の喧騒を逃れた樹々の茂る中庭。新鮮な地元の食材を使った味わい深い料理。才能に溢れ気さくな人柄のパスカル・バルヌアンとにこやかにてきぱきと接客するマリー・バルヌアン。日曜日にはランチ・メニューが振る舞われ、料理教室も行なわれています！

工場時代の名残の大きなガラス窓の向こう側で、パスカル・バルヌアンの料理教室が開かれます。じっくりプログラムを練った少人数制の教室は、まずアヴィニョンのレ・アールの市場でシェフのパスカルと買い物をするところからスタートです。それからあの風変わりで小さな工場へと移動します。レストランに行く前に、プロヴァンス・トゥクトゥク (Provence Tuk Tuk) に乗り、ガイド付きのミニツアーで街を回りましょう。到着してひとたびエプロンを着けたら、買い物かごの中身をプロヴァンス料理へと変身させていきます。プロヴァンス地方のワインと一緒にいただきます。

1人150ユーロから (飲み物代含む)。

メゾン・ドゥ・ラトゥール Tel. 33 (0)9 86 22 29 73
<https://maisondelatour.wordpress.com> maisondelatour-avignon@orange.fr



© Ellen Charlotte Marie

マンギャン蒸溜所の歴史ある蒸留器

まもなく創業60年を迎えるマンギャン蒸留所 (Distillerie Manguin) は、大きな銅製のアランピック (蒸留機) を使い、職人の手仕事でスピリット類を作っています。マンギャン蒸留所が最初に世間に名を知られるようになったのは、ウィリアムス種の洋梨で作ったお酒と、瓶の中に閉じ込めた丸ごと洋梨によってでした。以来、生産法にはさまざまな変化が加わりましたが、地に足ついた職人魂は失われていません。蒸留所見学は無料。毎週土曜11時。

Tel. 33 (0)4 90 82 62 29
www.manguin.com



©Valérie Gillet

▶ ショッピングをするなら

- **アリーヌ・ジェアン (Aline Géhant) のチョコレート店**：アリーヌが愛情を込めて作った上質なチョコレート。ラベンダー、タイム、レモンのガナッシュチョコレートは、もちろん味見することができます。原料のカカオが異なる板チョコ各種を買って帰りましょう。「プロヴァンス散歩 (Balades en Provence)」と名付けられた板チョコは華やかな絵柄の箱入り。これはイル=シュル=エラ=ソルグのトリュボリュに暮らすクリエイターの手によるものです。

15 rue des Trois Faucons
www.aline-gehant-chocolatier.com

- **ヴォクス・ポプリ (Vox Populi)**：パスカル・パラン (Pascale Palun) が 2017 年から手がけるショールームは、アヴィニョンの中心、ガラス天井に覆われた 17 世紀の貴族の邸宅内にあります。クラフト素材で作られたポエティックなパランの作品には、それにふさわしいちょっぴりミステリアスな空間で出会うことができます。光の中に漂うくらげ、鳥かごの中でワルツ踊る人を模った繊細な針金細工。室内装飾アーティストが見せる、彼女の果てしない想像の宇宙がここにあるのです。

35 bis rue Bonnetterie
<http://voxpathuli-compagnie.com>

- **ジョン・ゴルムサン (John Gormesen) のギャラリー・ショップ**：画家ジョン・ゴルムサンによる絵画作品と美しく上質なオブジェの数々。

www.johngormesen.com

- **帽子専門店、ムーレ (Mouret)**：1860 創業のアヴィニョンの老舗であり、フランス歴史的文化財 (Monument Historique de France) に認定されている唯一の帽子専門店です。家族経営の同店では、世界でもっとも美しい帽子、フォルムの美しいパナマ帽がおすすめです。

www.chapelier.com

- **レ・ファブリカトゥール・ダヴィニョン (アヴィニョンの職人たち)**：アヴィニョンの職人とアーティストとコンセプトストアが一体になり、創作の最前線に立って市内で旗揚げしました。デザイン、テキスタイル、モード、おしゃれな文房具、家具……。あらゆる分野を網羅し、道すじを作り、世界的な大ブランド以外の価値を思い出させてくれるイベントを開催しています。こんなにもささやかでちょうどいいものが近くにあったとは。

<https://lesfabricateurs.wordpress.com>

- **プランシエール (Princière) のアイスクリーム**：サフラン風味のクコの実から柿やマスカットまで、なんとも「ミステリアス」なアイスクリームをぜひ体験してみましょう。アイス職人のミリアムが、あらゆる食いしん坊たちの舌を楽しませてくれます。

Place des Corps Saints
 Tel. 33 (0)9 80 37 58 06





© Philippe Gromelle

▶ イベントで大舞台のスペクタクル

大イベントの頂点に立つのはアヴィニョン演劇祭 (Festival d'Avignon)。招待制の「イン « IN »」と自主公演の「オフ « OFF »」の2つが行なわれるアヴィニョン演劇祭は、1000を超えるスペクタクルが、教会、修道院、礼拝堂、庭園、モニュメント（アヴィニョンでもっとも名高い建築物、教皇庁宮殿を含む）で上演されます。また、古代劇場で開催されるオランジュ音楽祭 (Chorégies d'Orange) は夏のもっとも叙情的なイベントの1つです。ヴォークリューズのイベントカレンダーは、歴史的なスポットで開催される上質なスペクタクルで1年中いっぱいです。

オランジュ音楽祭、あるいは音響の壁

舞台の壁のおかげで音響効果は抜群。そんな古代劇場 (Théâtre Antique) を有しているとあれば、黙っているわけにはいかないでしょう。そんなわけで、オランジュ音楽祭 (Chorégies d'Orange) は、フランスで、そしておそらく世界でもっとも歴史の古いフェスティバル (1869年) です。ヴェルディやモーツァルトらの傑作オペラが、ユネスコ世界遺産に登録された古代劇場で上演されます。1世紀に建てられた古代劇場は、ヨーロッパ随一の保存状態を誇ります。

オランジュの古代劇場
Tel. 33(0)4 90 51 17 60
www.theatre-antique.com
オランジュ音楽祭、2020年6～8月開催
Tel. 33 (0)4 90 34 24 24
www.choregies.fr

ヴェゾン・ダンスの20年

ローマ時代「Vasio Julia Vocontiorum」と呼ばれたヴェゾンは、1世紀半ばに築かれた豊かな街でした。数年のうちに、街の隆盛を物語るように住宅街ができ、商店街や職人街があらわれました。それから数世紀を経て、丘の北側に寄りかかるように土の下で眠っていた古代劇場は新たな役目を与えられ、1921年、スペクタクルの上演によって命を吹き返します。4000席を備えた劇場では、今日さまざまなスペクタクルが上演されています。その1つ「ヴェゾン・ダンス (Vaison Danses)」は、新進ダンスカンパニーから世界的に名高いダンサーまでが出演する、あらゆるジャンルのダンスに開かれたフェスティバルです。

ヴェゾン・ヴァントゥー観光局
Tel. 33(0)4 90 36 02 11
www.vaison-ventoux-tourisme.com
ヴェゾン・ダンス、2020年7月開催
Tel. 33(0)4 90 36 51 31
www.vaison-dances.com



© Alain Hocquet



© Ville de Vaison-la-Romaine - Stéphane Renaud

アヴィニオン、あるいは祭典の街

国際的なアートと舞台芸術の祭典「アヴィニオン演劇祭 (Festival d'Avignon)」は世界でもっとも知られ、もっとも歴史ある演劇祭の一つです。7月の3週間にわたり、素晴らしい現代の創作表現を見ることができます。「イン」の演劇祭は、**教皇庁宮殿 (Palais des Papes)**の前庭をはじめとする20の会場を使って開催されます。1947年、ジャン・ヴィラルールによって最初の演劇祭が行なわれたのが教皇庁宮殿の前庭であり、2000人を収容する野外ステージが、ユネスコ世界遺産に登録された大建造物に囲まれた中に組み込まれます。

アヴィニオン教皇庁宮殿 - Tel. 33(0)4 32 74 32 74
www.palais-des-papes.com
アヴィニオン演劇祭 - 2020年7月開催
Tel. 33(0)4 90 14 14 14
www.festival-avignon.com



ルールマラン城で夏の音楽祭

中世後期、かつての要塞がルネサンス様式の城へと生まれ変わりました。その時に増築されたのが今日ルネサンス翼と呼ばれる部分であり、全面的に内装が施され、たくさんの銅版画やオブジェが収められています。「**プロヴァンス版ヴィラ・メディチ (Villa Médicis de Provence)**」となったルールマラン城 (Château de Lourmarin) は、毎夏、世界中からやってくるアーティストをもてなすレジデンスとなっています。**夏の音楽祭 (Festival de musique d'été)** はここで、室内の親密な空間、あるいはテラスの野外ステージを使って行なわれます。クラシック、ジャズ、器楽アンサンブルなど盛りだくさんです。

ルールマラン城
Tel. 33 (0)4 90 68 15 23

夏の音楽祭は、
2020年7～10月開催
www.chateau-de-lourmarin.com



ここに
注目…

ヴォークリューズで必見の
大スペクタクル!
ラコストとタイヤードの採石場跡
に大スクリーンが登場。

リュベロン音楽祭
(Musicales du Luberon)
2020年7～8日 (詳細日程は要確認)
www.musicalesluberon.fr

または
フェスティヴァル・ドゥ・ラコスト
(Festival de Lacoste)
2020年7～8日 (詳細日程は要確認)
www.festivaldelacoste.com



土地の味覚

© Valérie Gillet

▷ メロンの王様

カヴァイヨン Cavaillon

仲間たちが「メロンの王様」とあだ名するジャン=ジャック・プレヴォ (Jean-Jacques Prévôt) は、星付きのシェフ。生あるいは火を通して供するカヴァイヨン (Cavaillon) のメロンにこだわりを持っています。毎年、5月中旬から9月中旬は、**メロンづくしのメニュー**が楽しめる、まさしく「メロン・フェスティバル」となります。メロンに魅せられたシェフは、鑄込み成形した陶芸、絵画、食器、その他さまざまな雑貨など、メロンをテーマにした600点もの珍しいコレクションを所有しています。料理のワークショップのみならず季節のメロンで静物画を描く教室も！（半日午前中開講）

Restaurant Jean-Jacques Prévôt
<http://www.restaurant-prevot.com/fr/>



© Valérie Gillet

▷ トリュフでガラパーティ

バルー Barroux

「ペリゴール・トリュフ」とは、種別に与えられる呼称であり産地名を示すものではありません。Tuber Melanosporum、または黒トリュフとも呼ばれ主に南フランスで収穫されるペリゴール・トリュフは、世界の市場で取引されるうち、**ヴォークリューズ産が74%**を占めます。ペリゴールでは今や12.5%ほどしか生産していません。ヴォークリューズ産のトリュフは南西部の卸業者や缶詰業者へと送られます。彼らは毎冬、11月から3月の間に、リシュランシュの卸市場でトリュフを買い付けます。ここはフランス最大のトリュフ市場であり、カルパントラ Carpentras で最古の市場でもあります。ヴァントゥーの麓、バルー (Barroux) のレストラン「ル・ガジュレア (Le Gajuléa)」のシェフ、ミシェル・フィリベールはとびきりのトリュフ大使です。素朴でにこやか、そして長年トリュフに情熱を抱いてきたシェフは、トリュフのガラパーティの最初期に注目浴びた料理人の一人です。毎年1月から3月の最後の週末にシェフの店に行けば、週末ごとにテーマの異なる「トリュフづくし」のコースを味わうことができます。

Restaurant Le Gajuléa
<http://gajulea.com/>



© Valérie Gillet

▷ 羊飼いの家に泊まってトリュフ収穫体験

ヴァントゥー Ventoux

ヴァントゥー (Ventoux) のゆるやかな斜面にある牧場「ル・ヴィギエ (Le Viguière)」は、郷里と仕事への愛を伝えたいという願いを込めて、飾らないもてなしで人々を迎えてくれます。彼らの仕事とは羊飼いのこと。ル・ヴィギエは羊牧場なのです。そしてまた、トリュフ栽培者でもあります。マルク・ジラルディーニ (Marc Girardini) と息子のサミュエル (Samuel) は、犬を連れ、ヴァントゥーで野生のトリュフを収穫しに行くことを宿泊者に提案しています。夕食に収穫されたトリュフ、土地の特産品をいただきます。 「トリュフ滞在プラン (Séjours truffes)」は2名様225ユーロです。

Le Viguière, à Monieux
Tel. 33 (0)4 90 64 04 83
<https://le-viguiere.com>



© Valérie Gillet

▷ サフラン栽培、再び盛んに

14世紀に教皇たちがやってくると、その宴の席に華やかな色合いを添える中世の食材がヴォークリューズにもたらされました。貴重な食材サフランは、こうしてモン・ヴァントゥーの麓で盛んに栽培されるようになります。それから数世紀を経て、ヴォークリューズはフランス最大のサフラン生産地となり、17世紀にはカルパントラで160軒以上を数えるサフラン農家がありました。細心の注意を要するこの貴重なスパイスの栽培は19世紀に消滅してしまいましたが、今日再び、ほんの一握りの農家ながら、栽培が再開されるようになりました。

以下にその一部をご紹介します。

● ローズ・サフラン (L'Aube Safran)、バルー (Barroux) :

サフラン栽培復活の先駆的な農家。素晴らしいシャンブルドット (B&B) のオーナーでもあります。

www.aube-safran.com

● ルストー・サフランヌ (L'Oustau Safr'Âne)、モントゥー (Monteux) :

サフラン栽培農家であり、ロバの乳や石鹸を作るために雌のロバを育成しています。シャンブルドットのオーナーでもあります。

www.oustau-safr-ane.com

● ロール・ルージュ・デ・トロワ・リヴィエール (L'Or Rouge des 3 Rivières)、アントルショー (Entrechaux) :

モン・ヴァントゥーの麓にある小村、アントルショーの大地に敬意を込め、有機農法に占星術を組み合わせた自然な農法、バイオダイナミクス農法でサフランを育てています。アントルショーでは2010年からサフランの花を栽培しています。

www.or3r.fr



© Alain Hocquel



▷ 星付きシェフたち (2019年版)

美食の街ヴォークリューズは「星付き」の宝庫！赤い表紙の「ミシュランガイド」の、アヴィニョンからコンタ Comtat、リュベロン Luberon からオー・ヴォークリューズ Hauts Vaucluse のページには 12 ものレストランが星付きシェフのいる店として掲載されています。

アヴィニョン A AVIGNON

- ギエム・セヴァン (1つ星) Guilhem Sevin* レストラン・クリスティアン・エティエンヌ Restaurant Christian Etienne
Tel. 33 (0)4 90 86 16 50
www.christian-etienne.fr
- フローラン・ピエトラヴァル (1つ星) Florent Pietravalle* レストラン・ラ・ミランドゥ Restaurant La Mirande
Tel. 33 (0)4 90 14 20 20
www.la-mirande.fr

ジゴンドス A GIGONDAS

- ローラン・ドゥコニック (1つ星) Laurent Deconinck* レストラン・ルスタレ Restaurant l'Oustalet
Tel. 33 (0) 04 90 65 85 30
www.loustalet-gigondas.com

リュベロン DANS LE LUBERON

- エドゥアル・ルーベ (2つ星) Edouard Loubet**
ラ・バスティッド・ドゥ・カブロング La Bastide de Capelongue
Les Clarapèdes
84480 Bonnieux
Tel. 33 (0)4 90 75 89 78
www.capelongue.com
- エリック・サペ (1つ星) Eric Sapet* ラ・プチット・メゾン・ドゥ・キュキュロン La Petite Maison de Cucuron
Place de l'étang – 84160 Cucuron
Tel. 33 (0)4 90 68 21 99
www.lapetitemaisonddecucuron.com
- グザヴィエ・マチュー (1つ星) Xavier Mathieu* オステルリ・ル・フェビュス Hostellerie le Phébus
Route de Murs – 84220 Jocas
Tel. 33 (0)4 90 05 78 83
www.lephebus.com

リュベロン (続き) DANS LE LUBERON (suite)

- レヌ・サミュ (1つ星) Reine Sammut* オーベルジュ・ラ・フェニエール Auberge La Fenière
Route de Cadenet 84160 Lourmarin
Tel. 33 (0)4 90 68 11 79
www.aubergelafeniere.com
- ロイド・トロペアノ (1つ星) Lloyd Tropeano* レストラン・ル・ビストロ・ドゥ・ラガルド Restaurant Le Bistrot de Lagarde
84400 Lagarde d'Apt
Tel. 33 (0)4 90 74 57 23
<http://lebistrotdelegarde.free.fr>
- ジェローム・フォール (1つ星) Jérôme Faure* ル・シャン・デリュヌ (1つ星) 2017年 ドメーヌ・ドゥ・フォントニル内 Le Champ des Lunes* (2017) – Domaine de Fontenille
Route de Roquefraîche – 84360 Lauris
Tel. 33 (0)4 13 98 00 00
www.domainedefontenille.com
- グレゴリー・ミレール (1つ星) Grégory Mirer* ホテル・レ・ボリー&スパ (1つ星) Hôtel Les Bories & Spa*
Route de Sénanque 84220 Gordes
Tel. 33 (0)4 90 72 00 51
www.hotellesbories.com
- オリヴィエ・アルマニ (1つ星) Olivier Alemany* ラ・クロズリ La Closerie
Boulevard des Platanes – 84240 Ansois
Tel. 33 (0)4 90 09 90 54
www.lacloserieansois.com
- ジャン=ジャック・プレヴォ (1つ星) Jean-Jacques Prévôt* レストラン・プレヴォ Restaurant Prévôt
353, avenue de Verdun – 84300 Cavailon
Tel. 33 (0)4 90 71 32 43
www.restaurant-prevot.com

▷ 食の世界の女性たち

食を進化させ、新しいものを取り入れる女性たちは環境にも関心を持っています。そんな彼女たちの中から、本当にいいものをテーブルに届けるために日々奮闘する女性をごく一部ご紹介します。

味覚の冒険者

ヴァントゥーにほど近いブラント (Brantes) の鷲ノ巣村。時を封じ込めたようなこの素晴らしい場所で、オディール (Odile) とジャクリヌ (Jacqueline) は「味覚の冒険者 « Aventurières du Goût »」という元気一杯のデュオを組んでいます。陽気な二人は、料理と自然や草花に関する知識を組みあわせました。彼女たちが主催するワークショップは週 2 回。美味しい野草を探して収穫する散策から始まります。そして収穫した野草をベースに料理のワークショップを行なうのです。木曜 16 時、土曜 10 時。要予約。4 月～11 月初旬実施。

Les Aventurières du Goût à Brantes www.lesaventurieresdugout.com



© Valérie Gillet

カトリーヌのバジル愛

バジルはプロヴァンスで採れる香草の一つであり、トマト、ナスといったとびきり美しい野菜に添えたり、土地の食の宝ともいふべき「スープ・オ・ピストゥ (soupe au Pistou)」の香り付けに使われたりします。リュベロンのだこな地区、アプトの近くで、カトリーヌ・ピザニ (Catherine Pisani) はバジル栽培を行なっています。彼女の「フェルム・オ・バジリク (Ferme aux Basilics) はバジルのための農園です。旬の時期には、いずれも香り高い 30 種のバジルを見ることができます。Équinoxe 社から刊行された著書 « Petit traité savant du basilic » には、バジルに関する知識とおいしいレシピが紹介されています。

La Ferme aux basilics à Roussillon www.lafermeauxbasilics.com



© Valérie Gillet

母と娘がオーベルジュと 100% アレルゲンなしの料理を教える教室を開いたら

星付きシェフのレーヌ・サミュ (Reine Sammut) と娘のナディア (Nadia) は、有名な邸宅をより多くの人に開かれた場所「オーベルジュ・ラ・フェニエール (Auberge La Fenière)」に変身させました。食物不耐症や食物アレルギーを持っている人もそこには含まれます。グルテン、乳糖、その他のアレルゲンとなるもの排して作り変えたメニューは味を犠牲にすることなく、地元の食材にこだわって作られています。同じ方針で原料を選んで作られた調味料も売られており、大人と 5 歳以上の子どもに向けた料理教室も実施しています。ここではすべてが明白、よそから汚染物質が入り込んでいる心配もありません。静寂の空間を満喫しましょう。

Auberge La Fenière**** à Cadenet www.aubergelafeniere.com



© Valérie Gillet

ローヌのぶどう畑の女性たち

ぶどう畑で働き、ワインを発酵させ、その味を確かめる……これらは長い間、男性のみにゆだねられた仕事でした。しかし今では女性たちもそれらの作業を行ない、ぶどう栽培者、ソムリエール、醸造家として活躍しています。「ローヌのぶどう畑の女性たち « Les Femmes Vignes Rhône »」は、リュベロン山の「ドメーヌ・ドゥ・ラ・ロワイエール (Domaine de la Royère)」の運営に尽力するぶどう栽培者アンヌ・ユグ (Anne Hugues) の熱い働きかけによって、2004年に日の目を見ました。この非営利団体のメンバーになっているのは約30人。ぶどう栽培者はもちろんのこと、いずれもローヌ地方でプロとしてワインに関連する仕事に従事している女性たちです。シンプルな紹介でワインに親しんでもらうことでローヌ地方のワインの評判を高めるよう尽力しています。

問合せ : Françoise Roumieux
www.femmesvignesrhone.com



ポーラとプロヴァンス地方のハーブ

1990年代初め、マルセイユを離れて野趣溢れるリュベロンに越してきたポーラ・マルティ (Paula Marty) は、その時すでに、自然の近くで生きることが何よりも自身に合っていることを知っていました。とはいえ、ほとんど水のない山地を耕すには大変なエネルギーを要しました。それから数年が経ち、先述の乾燥した土地には、灌漑なしでタイム、ローズマリー、セージ、セイボリー、オレガノ、ラバンディンの畑が広がっています。というのまさにこの極限的に乾燥した環境と痩せた土地にこそ、香り高き「プロヴァンスのハーブ」は育つものだから。今やポーラは自宅兼ショップ「フェルム・ドゥ・ジェルボー (La Ferme de Gerbaud)」をかまえ、1時間半かけて丘を横断するガイド散策を行ない、これらのささやかな植物たちの起源、伝統、使用方法などをたっぷりと解説しています。ハーブは、とてもシンプルであると同時にとても多彩であり、なによりもプロヴァンスを象徴するものなのです。

La Ferme de Gerbaud, à Lourmarin
Tel. 33 (0)4 90 68 11 83
www.plantes-aromatiques-provence.com



オリヴィア・デジールのインフュージョン

ミュージアムで文化や絵画に関わる仕事から、プロヴァンスの低木地で農業と収穫に関わる仕事へ転身。オリヴィア・デジール (Olivia Désir) は職業を180度方向転換することを恐れませんでした。オリヴィアは、アロマ効果のある薬草を有機農法で生産しています。主にインフュージョン (薬草茶) を、そして香料、草花で香り付けした塩、花の成分をベースにした美容オイルを作るためです。小粒なクラフトペーパーの小袋に入ったインフュージョンに心ときめかすにはいられません。就寝前には可愛らしい名前の「ちび狼さんおやすみなさい (Au Lit P'tit Loup)」(リンデン、エルダーフラワー、ケシ、ストロベリーミント、イチゴ、リンゴをミックス)、日中をいきいきと過ごしたいならデトックス効果があり活力を与えてくれる「窓辺のひまわり (Un Tournesol à ma Fenêtre)」、冬場の辛い症状の対策には元気をくれる「冬の物思い (Songes d'Hiver)」はいかがでしょう？美味しさと有機農法、詩情と個性が見事にミックスされています。

Le Jardin d'Ô, Olivia Désir, Route d'Oppedette, à Viens
Tel. 33 (0)6 19 76 27 39
www.lejardindo.fr





ワイナリーへ

© Steven Hor

ぶどう畑とワインに出会うここだけの体験

- ギリシャ神話のディオニュソスにローマ神話のバッカス。ワインの神様と生きる喜びがヴォークリューズの大地にとどまっていることは間違いないはず。ヴォークリューズの人々の生きる姿勢はどこか神聖さを帯びています。コート・デュ・ローヌ、AOC ヴァントゥー、AOC リュベロンという3つのアペラシオンを分かち合うこの地。国際的に名高いシャトーヌフ・デュ・パプ (Châteauneuf du Pape) とジゴンドス (Gigondas) では、村人の半分以上がぶどう栽培やワイン製造に携わっています。ヴォークリューズでは今日、1792ヘクタールのぶどう畑が有機農法の認定を受け、3324ヘクタールは有機農法へ切り替えを行なっています。プロヴァンス＝アルプ＝コートダジュール地域圏でもっとも有機農法の進んだ地域です。

カレ・デュ・パレ、アヴィニョンの中心でローヌ・ワインを堪能できる美食の宮殿

教皇庁宮殿の目と鼻の先にあるワインの殿堂「カレ・デュ・パレ (Carré du Palais)」は、次々とその切り札を切ってきました。2017年夏にレストラン&ワインバーとしてオープンし、同年秋にはワインスクールを開講。そしてこの先もさらに新たな驚きがあることでしょう。18世紀にアヴィニョン教皇庁が最後に立てた宮殿の一つであるこの建物は、とにかく大きな期待を集めてきたのです。食道楽ならまず避けて通ることはできない、ローヌ・ワインの膨大なセレクションを取り揃えています。

Carré du Palais, Avignon
Tel. 33 (0)4 65 00 01 01
www.carredupalais.fr



© Valérie Bisset

チョコレートとワインの出会い

ワインとチョコレートの出会い、それは大胆な賭けなのか、神聖な関係なのか。チョコレートとワインは響きあい、あるいは互いを際立たせます。シャトーヌフ・デュ・パブには、チョコレートと味わうワインのデギュスタシオンを体験できる2つの施設があります。

- **シャトーヌフ・デュ・パブのパヴィヨン・デ・ヴァン・ブアション (Pavillon des Vins Bouachon)** : シャトーヌフ・デュ・パブのワイン (赤・白) と、アヴィニョンの名チョコレート職人、アリーヌ・ジェアン (Aline Géhant) のガナッシュチョコレートでデギュスタシオンするワークショップ。2名から実施。2時間。

Tel. 33 (0)4 90 83 58 34
www.pavillondesvins.com

- **シャトーヌフ・デュ・パブのショコラ・カステラン (Chocolats Castelain)** : 3種のワインと5種のチョコレート。ワークショップは指定日に開催。

Tel. 33 (0)4 90 83 54 71
www.chocolat-castelain.fr

- **カーヴ・ドゥ・ラストー (Cave de Rasteau) のワインとチョコのフェスティバル (Festival Vin et Chocolat)** : 毎年11月初旬開催。

Tel. 33 (0)4 90 10 90 14
<http://www.cavederasteau.com>

学生に戻りたい……それならワイン学校へ行こう

シャトーヌフ・デュ・パブにあるラボラトワール・ムーリエス (laboratoire Mouriesse) によるワインのデギュスタシオン入門ワークショップ (2時間) は、ワインアドバイザーの指導でお一人様からグループ (6~12人) で受講可能。異なるセパージュのワインを掛け合わせて好みのワインを作るワークショップなど、さまざまな講座があります。

A Châteauneuf du Pape
Tel. 33 (0)4 90 83 56 15
www.oenologie-mouriesse.com



© Valérie Gillet



© Alain Hochel

シャトー・モーコワルで作る理想のワイン

試験管とメスシリンダーを手にシャトー・モーコワル (Château Maucoil) で過ごす2時間。ローヌ地方のワインに用いられる主要な2つのぶどう種、グルナッシュとシラーのワイン、そして新品の樽で作ったワインを掛け合わせて、自分だけのお気に入りのワイン作りに挑戦してみましょう。エチケットをつけて栓をしたら、貴重なワインをあなたのもとへお届けします。新進ワイン醸造家の才能にご家族が感激することでしょう。

Château Maucoil Lavau, à Châteauneuf-du-Pape
Tel. 33 (0)4 90 70 98 70
www.chateau-maucoil.lavau.fr

モルモワロンのシャトー・ペスキエで芝生のピクニックを

陽気のいい季節には手軽に予約をして、シャトー・ペスキエ (Château Pesquié) でプロヴァンス風のライフスタイルを楽しみましょう。一日の始まりは散歩から。案内のパンフレットを携えて、ぶどう畑の小道に沿って自由に歩きます (45分)。続いて、ガイド付き醸造所見学、そして等級の異なるワインを試飲します。最後は、土地の特産品をたっぷり詰め込んだ柳細工のバスケットとシャトーのワインが手渡され、広大な庭のプラタナスの木陰でピクニックタイムです。

Château Pesquié à Mornon
Tel. 33 (0)4 90 61 94 08
www.chateaupesquie.com



© Château Pesquié

メネルブで「トリュフとワイン」に出会う

17世紀に建てられた壮麗な貴族の邸宅にある「トリュフとワインの館 (Maison du Truffe et du Vin)」はリュベロンの特産品のショーケースのような場所です。ここのカーヴはもちろんワインに捧げられたもの。リュベロン地方自然公園に指定された地区で作られるほぼ全てワインを取り揃え、試飲のためのサロン、情報コーナー、そして販売コーナーを備えています。トリュフのためのスペースでは、トリュフを使った製品や季節の新鮮なトリュフをお買い求めいただけます。レストラン併設。

メネルブ (Ménerbes) のほか、
カヴォー・デ・タンプリエ (Caveau des Templiers)、
リシュランシュ (Richerenches) にもあり
Tel. 33 (0)4 90 72 38 37
www.vin-truffe-luberon.com

メネルブの栓抜き博物館で、ポメルコフィル (栓抜き愛好家) のコレクションを見る

17世紀から現代までの膨大にしてオリジナリティあふれる栓抜きのコレクションを展示。年中営業。

Tel. 33 (0)4 90 72 41 58
www.musee-tirebouchon.com



キュキュロンで、建築家が建てた醸造所を訪ねる

2017年4月、一風変わった施設がオープンしました。ワインに捧げられたこの場所は、建築家ジャン＝ミシェル・ウィルモットが設計したもの。スペインやホルドーで偉大な建築家が手がけたカーヴを見て衝撃を受けたデュブリュール一家 (Famille Dubrule) は、建築家とともに思案し、キュキュロン Cucuron (リュベロン) の醸造所をまるで芸術作品のような、そして観光客の目を引き、素晴らしいワインでもてなせるような場所にするを思いつきました。

建物正面を覆う空積み風の長い石壁は、ぶどう畑の囲いと調和しています。エントランスを入ると、そこはぶどう果汁がアルコール発酵をしている場所。エレガントにデザインされた吹き抜け空間に整然と並んだ酒樽は、ガラスの間仕切りのおかげよく見ることができます。パーティスペース、販売スペース、観光客をもてなすスペースに区切られ、建材に用いられている木材・ガラス・ステンレスは、いずれもワインの世界に関わりの深いものを取り入れました。ラ・カヴァル (La Cavale) のドメヌで作られるワインと出会い、アラン・グレイヨがセレクトする世界的なワインをご試飲ください。

プレス問合せ : Nathalie FINA (開発マネージャー)
nathalie.fina@vignobles-paul-dubrule.com
www.vignobles-paul-dubrule.com

ぶどう畑を乗馬で散策

「ロネア (Rhonéa)」……この名称は、ボーム＝ド＝ヴニーズ (Beaumes-de-venise) とヴァックラス (Vacqueyras) にある醸造所が統合して生まれたものです。ダンテルの山塊は険しい風景が織りなしています。ならば乗馬で出かけてみましょう。年齢もレベルも関係なく、馬上からダンテル・ドゥ・モンミライユの山塊に囲まれたぶどう畑の景色に出会い堪能してください。スリル、興奮、好奇心のはざままで仲間と巡る馬上のぶどう畑巡りは、他では体験できないひとときとなるはず。乗馬で締めくくりは、どちらかの醸造所で試飲をすることができます。年中催行。月曜日から土曜日。要予約。

Rhonéa - Tel. 33 (0)4 90 12 41 00
oenotourisme@rhonea.fr



シャトーヌフ・デュ・パプのワイン博物館に行ってみよう

14世紀の栗の木で作られた大樽にビデオスクリーン、16世紀のぶどう圧搾機に音声ガイド……。シャトー・ヌフ・デュ・パプの地で3代目となる「ワイン博物館 (Musée du Vin)」に埃をかぶった古臭いものがあると思ったら大間違い！その展示は実に現代的で、ワインの秘密やぶどう農場での仕事について知る入門編となることでしょう。音声ガイドを手に17のステップを見学した締めくくりは、ワインの試飲をお楽しみください。見学無料。

Musée du vin à Châteauneuf du Pape
Tel. 33 (0)4 90 83 59 44
www.brotte.com





自転車の旅

▶ 自転車巡りにうってつけスポットを厳選

約 1800 キロ、これは自転車愛好家がヴォークリューズにある、すべての難易度を合わせて 41 の自転車ルートすべてを制覇した場合の走行距離です。自転車ルート「ヴィア・ヴネシヤ (Via Venaissia)」からダンテル・ドゥ・モンミライユの山並みを愛で、オリーブオイルの搾油所を見つけたり、のんびりとぶどう畑を横切ったり、自転車ルート「カヴァロン (Cavalon)」を通してリュベロンを散策したり。もっと激しく (やる気全開で) 走りたいなら、マウンテンバイクでヴォークリューズを横断するレース「Grande Traversée de Vaucluse à VTT」に使われたルートにチャレンジしてみましょう。のどかな景色のかぐわしい空気をめいっぱい吸い込んで全身に行き渡らせれば、心も満たされ、かつてこの地を治めていた教皇たちの気分になります。

www.provence-a-velo.fr

フォンテーヌ・ドゥ・ヴォークリューズからプティット・ヴニーズへ (21km)

エメラルド色の急流、ソルグ川は、フォンテーヌ・ドゥ・ヴォークリューズ (Fontaine de Vaucluse) で湧き出し「小ヴェニス」とも呼ばれるイル＝ドゥ＝ラ＝ソルグ (Isle sur la Sorgue) へと流れています。川と運河の流れに沿って造られた街には、毎週末、300 人もの古物商・骨董商たちが集まり、日曜には大規模なプロヴァンスの朝市が開かれます。自転車周遊ルートは街から川を源泉まで遡り、大きな果樹園や野菜畑へと抜けて行きます。

ラヴェンダーの世界で (33km)

モン・ヴァントゥーの東、ヴァル・ドゥ・ソー (Val de Sault) は、石灰質の地層が昔ながらの佇まいの村々を取り囲んでいます。村にはアーティストや職人たちが多く暮らしています。ラベンダー畑に覆われたヴァル・ドゥ・ソーは、澄んだ空気、景色の明度が並外れて高いことで知られています。ヴォークリューズで採れるラヴェンダーとラヴァンディンの大半はソーが産地です。道すがら、蒸留所、ヌガー工房、蜂蜜工房を訪ねてみましょう。

自転車で巡るオークルの小道 (15km ~ 51km)

リュベロンのオークルの小道 (les Ocres) は、ルシヨン (Roussillon) からリュストレル (Rustrel) まで続きます。かつて黄土色顔料の原料となる土を採掘していた場所は、赤色、朱色、黄色、黄金色……とこの土地ならではのカラフルな景観を見せてくれます。村々を結ぶ絵画のように閑静な小道はループに結ばれ、自転車ルートをどちらの方向から巡ってもこの景色に出会うことができます。

ヴェゾン＝ラ＝ロメーヌ周辺を走る (42km)

● ワイン好きの方ならご存知、ケランヌ (Cairanne) とラストー (Rasteau) のコート・デュ・ローヌのワイン畑を走る自転車散歩。
● 古代・中世の遺跡が多く残るヴェゾン＝ラ＝ロメーヌ (Vaison-la-Romaine) を出発すると、自転車ルートはダンテル・ドゥ・モンミライユとモン・ヴァントゥーの山々を望む小道へと続き、ワインを作る村々を見つけることでしょう。



ここに
注目…

ガイドブック「自転車で
プロヴァンス « La Provence
à vélo »」は、下記のプレス用
サイトからご利用可能です。
«presse.provenceguide.com»

プレス担当



ジュリア・ブリヤール
Julia BRILLARD

広報部長

Directrice Communication

j.brillard@vaucluseprovence.com

T. 33 (0)4 90 80 47 06

T.33 (0)6 49 99 04 86



ヴァレリー・ジレ
Valérie GILLET

プレス・プロモーション主任

Responsable Presse-Promotion

v.gillet@vaucluseprovence.com

T. 33 (0)4 90 80 47 08

T. 33 (0)6 16 92 46 67



マガリ・リペール
Magali RIPERT

フランス国内、海外担当

France et international

m.ripert@vaucluseprovence.com

T. 33 (0)4 90 80 47 07

T. 33 (0)6 35 99 01 62



テレザ・ストルム
Teresa STORM

海外担当

International

t.storm@vaucluseprovence.com

T. 33 (0)4 90 80 47 04

T. 33 (0)6 35 99 01 63



リザ・モロー
Liza MOREAU

海外担当

International

l.moreau@vaucluseprovence.com

T. 33(0)4 90 80 47 03

T. 33(0)6 27 23 08 20

オンラインフォトライブラリー：<http://photo.provenceguide.com>

TWITTERでもフォローして下さい。：@provenceguide