

小さな美しい村をめぐる。パリから先の、知られざるフランスへ。

フランスの旅

no.4

À la découverte d'une France différente

特別保存版
ハネムーンでは
こんなホテルに泊まりたい!

厳選 |
フランスのロマンティック
HOTEL BOOK

朝、目覚めるとそこには、
絵本の如くで見た夢の国

ブルターニュ周遊大紀行

★ アキテーヌ&ミディ・ピレネー地方を歩く

★ ブルゴーニュのワイン畑を訪ねて

★ 印象派の聖地、ノルマンディーの旅

新連載
パリ20区物語 第1回
パリ、サン・ジェルマン・デ・プレ物語

これが聖アンソワ、フォア教会と有名なタンパン。タンパンは「最後の審判」を扱っている。聖女フォアの聖遺物が納められた「黄金の聖女像」は宝物館で見ることが出来る。



なく眺めていました。この眺みだいたいは、聖女セシール・マリアの聖遺物がまつられた村として、信仰のまのている場所です。セント・フォア大聖堂が建てられた12、13世紀には、あちこちから参拝者が大勢押し寄せたそうです。しかし16世紀以降はその熱も冷め、人口も減って次第に寂れていきました。それでも現在まで村の人は、聖なる村の威厳を守り続けてきたのです。聖遺物を扱う意図は伝えないから、さうさ、ここはこれからはずっと、変わらぬ姿で年月を重ねていくのだと、と、いふのが、いまです。

*Village
au-dessus
de la vallée*

奥深い山に聖アンソワの聖堂が隠れ、そこへは山道でしかたどり着けない。静けさと感動する。



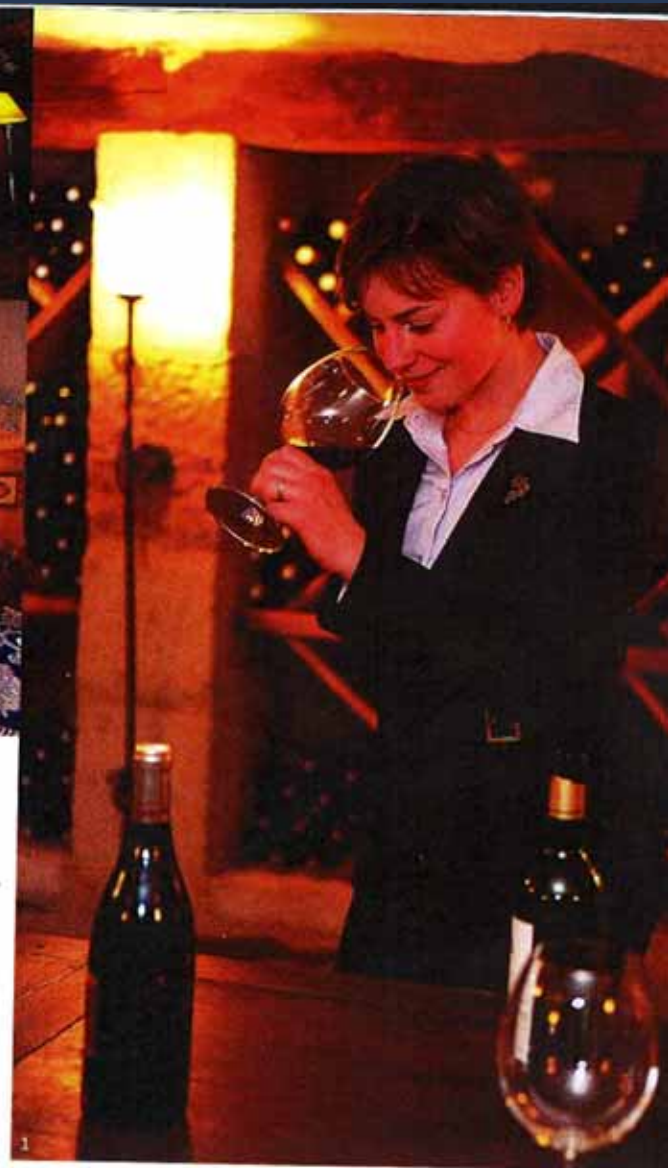
*Villages
authentiques
du sud-est
de la France*

❖ *Domaine de Cambelong*
ドメヌ・ド・カンブロン

世界遺産にも登録されている通孔の村コンク。村の外れの川沿いに水車小屋だった建物がホテルになっている。ミシュラン一つ星のシェフと若い女性ソムリエが、こじんまりとしたレストランでもてなしてくれる。



1) ここにきて3年になるソムリエのアンヌ・ギベールさん。この辺りで一番美味いワインだというドメヌ・ド・ミオラの「マルシラック」をティスティング中。2) サロンのようす。もともと水車小屋だったという建物は、木つくりの素晴らしい客室。3) ガルバルルソーセージにフィオールチーズを添かした一品。仕上げに野菜を散らすのがシェフのスタイル。4) アンヌ・ギベールさんが美しい客室。5) 自然からとれたものをそのままつけた料理が得意なビュッフェ。6) 近くの農家からの新鮮な羊乳とフォワグラをつかった煎菜。



住所：12320 Conques
TEL：33 (0) 5 65 72 84 77 FAX：33 (0) 5 65 72 83 91
全10室（スイート0室）、一般客室料金：€160～260
朝食料金は、ホテル休日は11/1～4/1
レストランコース料金：€48 / 68
レストラン休日は：平日のランチ、月曜日のディナー
アクセス：パリ・オステルリッツ駅から車で7時間20分、
そこから30分
[R] シットー＆ホテル・ド・フランス
TEL：03 3568-1441

❖ Hôtel ❖

Domaine de Cambelong

ドメヌ・ド・カンブロン

ロット川にせり出した水車小屋で
自然に抱かれた静かな夜を

眠っていた絵心が
久しぶりに目覚めてしまいました

おはようございます。今、日本は何時でしょうか？ 私たちは今朝、早起きをしてもうひとつの巡礼の町、カオールに向かっています。また、巡礼の町か？ いえ、今回はここからカオールへ行く途中にある「サン・シル・ラポビー」という小さな村がお目当てです。そして、今私はサン・シル・ラポビーのついでにこの手紙を書いています！ 村に

こんなに静かなコンクの村から歩いて10分もしないところに、とても素敵なホテルがあります。ロット川沿いにある水車小屋をホテルに改装した「ドメヌ・ド・カンブロン」。どうして、ここでホテルをはじめたのでしょうか？ 「この手つかずの自然に惹かれたんだよ。もう少し大きな町でレストランをやっていたのだけど、ここに来てからは料理のスタイルも変わったんだ。近くで摘み取ったハーブや野花をたくさんとり入れて自然のまま料理をするようになったよ。そのお料理は、またとってもおいしかった。それもそのはず、このレストラン、ミシュラン一つ星をもっているのだそうです。偉大なシェフというのはフランス中にあるんですね。本当にすごいことだと思います。素敵な笑顔が印象的だったこのソムリエの女性には、地下のカーヴに連れて行ってもらうって、この地域のワインを特別に試飲させてもらいました。鉄分をたくさん含んだ赤い土からできたぶどうはカシスやイチゴのような香りがして、後味がスパイシーなのが特徴とのこと。シェフの料理が地元の人から任入れた食材をつかってるので、ワインも地元の人から買ってきたものがよく合うのだそうです。

毎日おいしいものばかり食べていて、私は少し太ったようです。おやすみなさい。