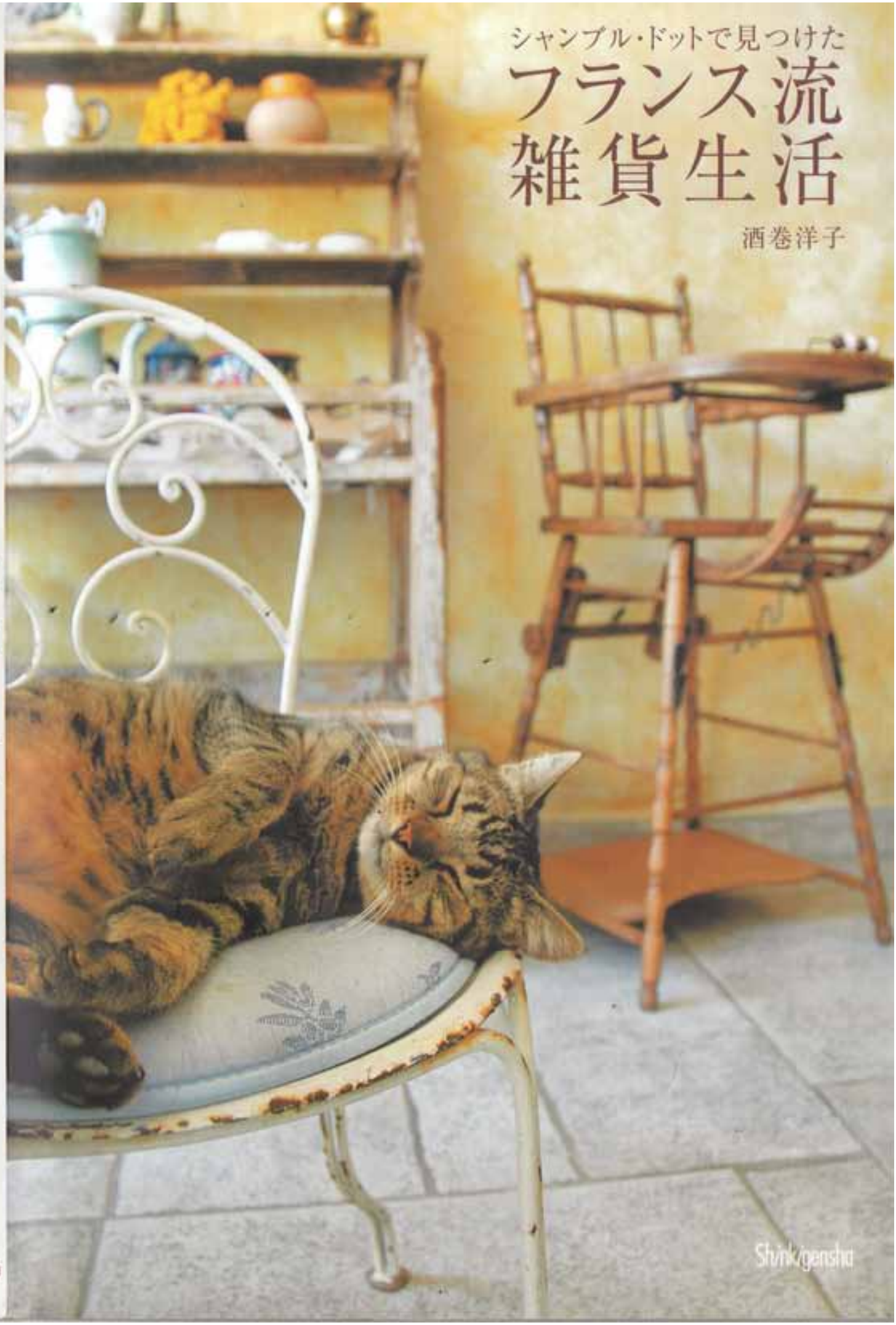
シャンブル・ドットで見つけた

フランス流雑貨生活

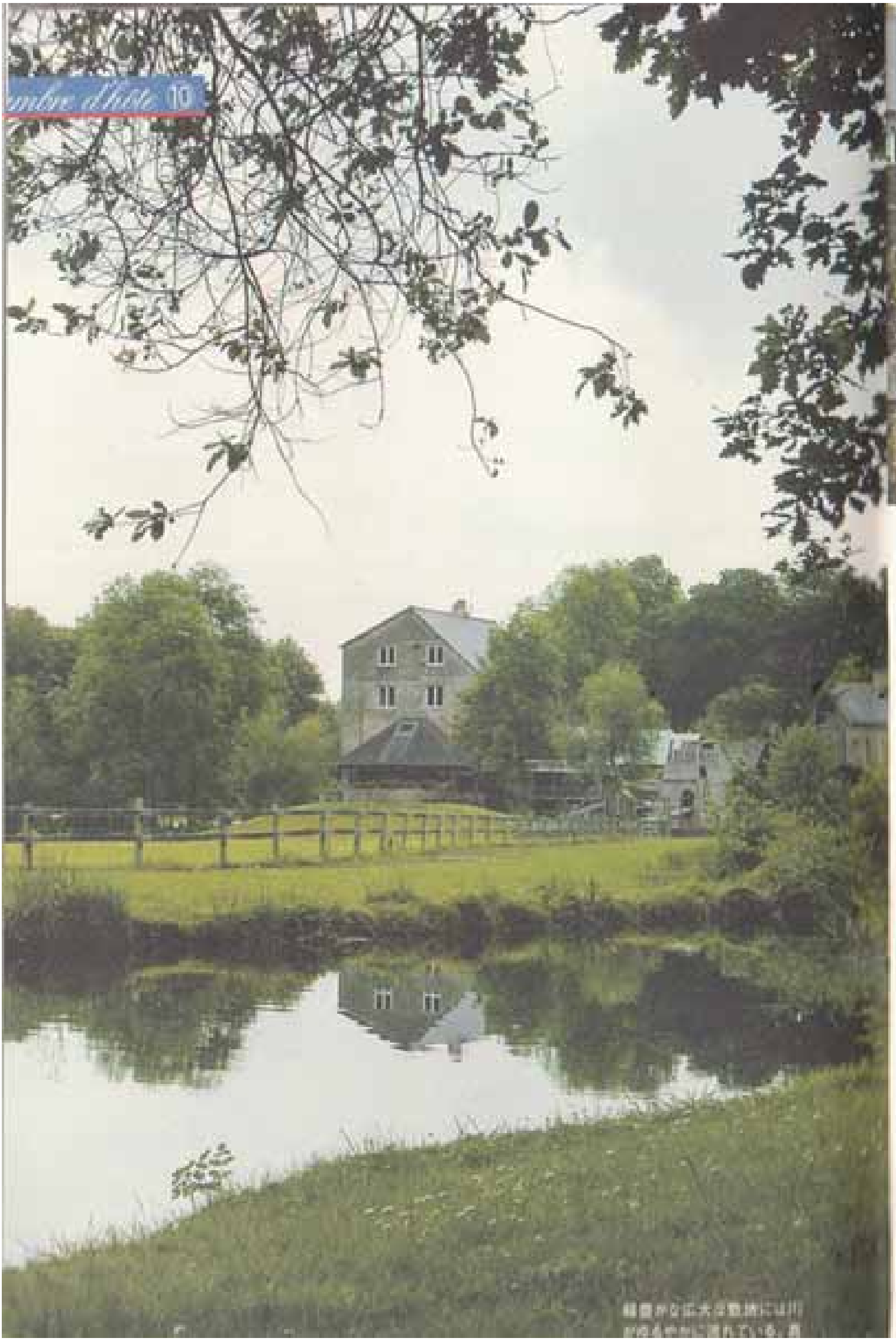
酒巻洋子



シャンブル・ドットで見つけた フランス流雑貨生活

酒巻洋子

Shinkigensha



緑豊かな広大な敷地には川が
ゆるやかに流れている。

1. オーベルジュの隣にある、ジャンヌさんの家。グレーの花崗岩の壁と、グレーのストレートぶきの屋根がブルターニュの家のスタイル。2. ジャンヌさん担当、キッチン用品がメインのアンティーク雑貨屋さん。

ブルターニュ地方・プレロ

Char à Bancs
シャラ・バン

広い農場の中にあるフランスのおばあちゃんの家

先祖代々、暮らしてきた土地である。ブルターニュ地方北部のサン・ブリウー湾から12kmほど内陸に入った辺り、森林に囲まれた緑色の谷間には川が静かに流れ、潤いのある大地が広がっている。ここに農業を営むラムール夫妻が、自分たちの作物で作った料理を出す、オーベルジュを開いたのが1971年のこと。

製粉工場の水車小屋を改築した店内の大きな暖炉では、真っ赤な薪の上で巨大な鉄鍋が白い湯気を出し、食欲をそそる匂いを建物全体に充満させている。ジャンヌさんの祖父母の時代から使われてきた鉄鍋で作られるのは、豚バラ肉、キャベツ、じゃがいも、にんじんなどを約

シードルやガレットが並ぶ。

そんな夫婦ふたりで始めたオーベルジュも、4人の子供たちが大きくなり、仕事を手伝ってくれるようになる。長男のコランタンさんは農業の傍ら、3km離れたところにあるジャンヌさんの生家を改築して、貸し別荘を営む。

長女のジャンヌ・ノエルさんと三女のルイーズさんはレストランを、次女のセリーヌさんは、1993年から始めたシャンブル・ドットを任されている。各自新しい家庭を持ち、大家族となったラムール家のメンバーは、それぞれ自分の持ち場で活躍しているのだ。

次女のセリーヌさんがインテリアも担当する

Char à Bancs（シャラ・バン）

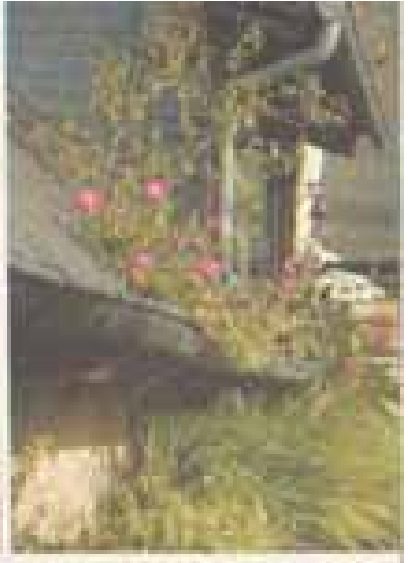
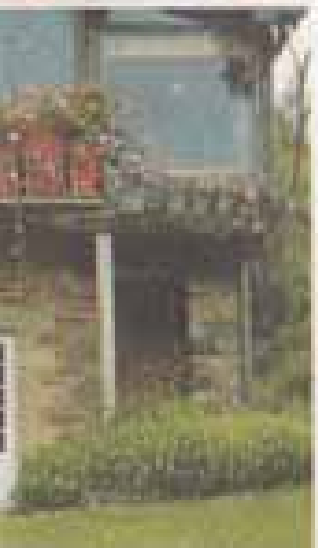
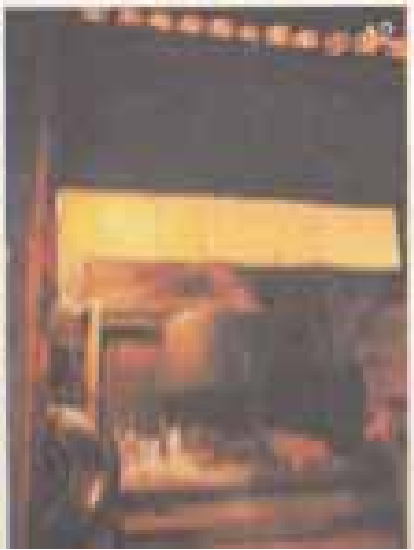
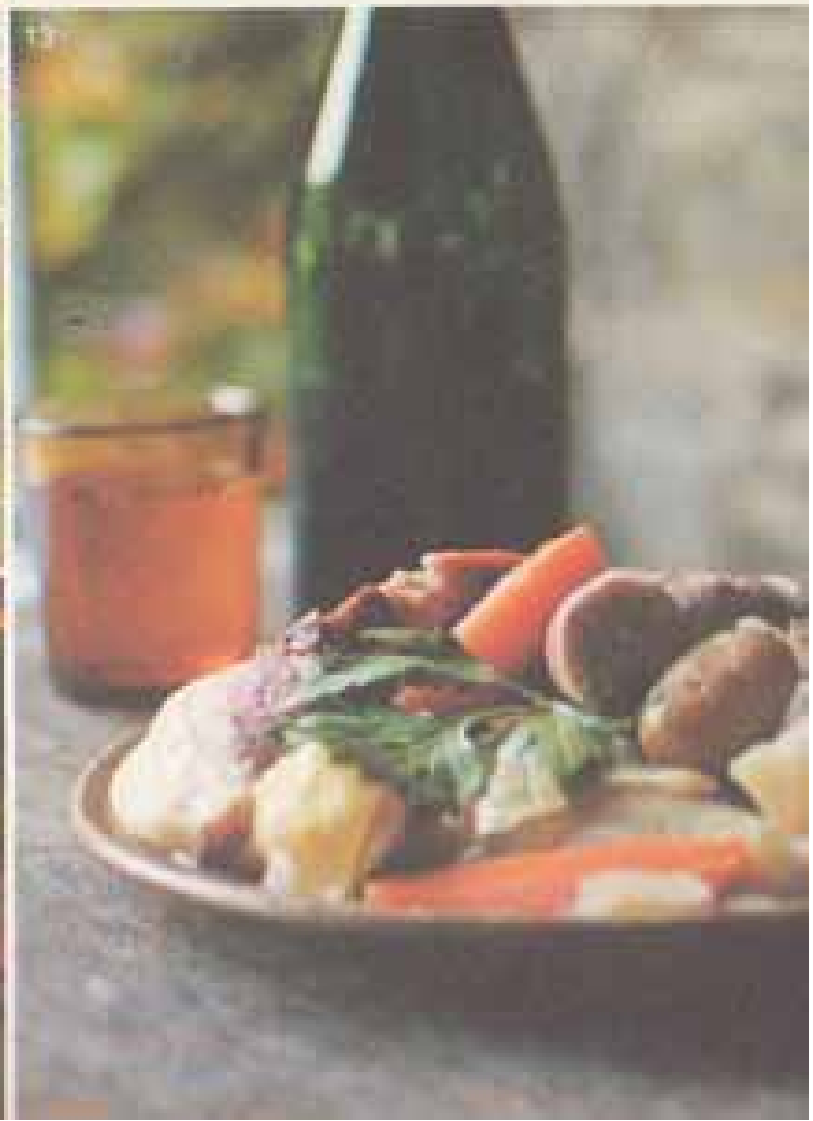
住所 Moulin de la Ville Geffroy 22170 Plélo　TEL +33 (0) 2 96 79 91 25
E-MAIL lamourceline@wanadoo.fr　URL www.aucharabanc.com/（英語あり）
部屋 6部屋　料金 60〜115ユーロ／朝食付き
交通 パリからTGVでサン・ブリウーまで2時間45分。サン・ブリウーから車で20分。
※オーベルジュは7、8月は火曜を除く毎日、それ以外は週末のみ営業。

ーベルジュとの間には、川沿いに緑豊かな草原が広がり、黙々と草を食むポニーや川で水浴びをするアヒルがポツリ、ポツリと見える。農場らしいのどかな風景を楽しみながら道を上っていくと、中庭をぐるりと囲んだ古い農家の建物が見えてきた。

元穀物倉庫の屋根裏部分に造られた5つの部屋は、木の梁が出た田舎風のインテリア。大きさの異なる小さな窓にはそれぞれ、セリーヌさん手製のカーテンがかけられ、自分でステンシルで模様をつけた床など、いたるところに手作り感が溢れている。お母さんのジャンヌさんが集めてきたアンティークの雑貨もさりげなく飾られ、フランスの田舎のおばあちゃんの家に遊びに来たような温かさがある。

「集めてくるアンティークの雑貨に特にこだわりはないけれど、強いていえば、わざとらしくなく、自然とその居場所に落ち着く物かしら。そんな古い物たちに囲まれているだけで、私はとても幸せな気分になるのですよ」。

オーベルジュの下にあるアンティークの雑貨屋さんは、今でもジャンヌさんの譲れないテリトリー。物を引き取って欲しい古い屋敷があるとか、近くで蚤の市が開かれるとか聞いては、いそいそと出かけていく。4人の子供たち同様、彼女もまた自分の城で生き生きと仕事をこなしているのだ。先祖が暮らしてきた古い家、居心地よく置かれた昔ながらの雑貨たち。仲のよいラムール家の人々にとって、この土地こそが、しっくりと落ち着く自分たちの居場所なのである。



3.壁板の薄緑の柔が出た、温かみのある田舎風のインテリア。ところどころに置かれたジャンヌさんのアンティーク調度で、和み度倍増。4.自宅のキッチンで、コレクションのポットを見せてくれるジャンヌさん。5."梯子屋"のお宿がついた部屋の床には、ステンシルで部屋名と格言が描かれている。6.ブルーのテキスタイルで統一された天蓋のあるベッド。7.朝食を取るためのサロンには、セピア色の家族の写真が飾られている。8.チェックのナプキンはくるくる巻いてカジュアルにセッティング。9.ウッドデッキのテラスには手入れの行き届いた花が咲き誇る。10.左からセリーヌさんと夫のマークさん、いとこのジェロームさん、ジャンヌ・ノエルさん、右がルイーズさん。11.自然の中で食事だけを楽しみにくる人々も多い、オーベルジュ。12.長年、使い続けている巨大な鉄鍋で作るポテは年季というスパイスもプラスされる。鍋で煮る微妙な火加減もおいしさの秘訣。13.自家製の野菜や肉の旨みをたっぷり閉じ込めて味わい深いポテ。手作りのシードルとともに味わって、自然のおいしさを満喫。