

madame

FIGARO

フィガロジャポン

2003 NO

japon

7/2

50



永久保存版

誰も知らない田舎暮らしの旅

シャンブル・ドット

フランスの民宿へ いらっしやい。

とじ込み付録

人気ブランドの
靴とバッグ、
新着リスト

仲よし家族でがんばる、大牧場の陽気な民宿。

オ・シヤラバン

のどかな田舎。お父さんとお母さん、4人の子供たちで切り盛りしている、広大な自然が魅力の宿。家族全員の息もびったり、それぞれの役割を一生懸命こなしているから、ゲストへのサービスもきめ細かい！



敷地内にはなんと川も流れていて、そこでアヒルが優雅に水遊びをしている。空気もすがすがしく、絶好の散歩コースだ。



古いタンスの上に置かれたカボチャはこの畑で採れたもの。生活は自給自足で十分。



ポテの材料を見せてくれた長女のジャンヌ=オエル。これを全部入れて5時間煮る。



農作業に使う機具を収納した小屋。牧場には牛や馬、七面鳥など動物がたくさんいる。

Au Char à Bancs

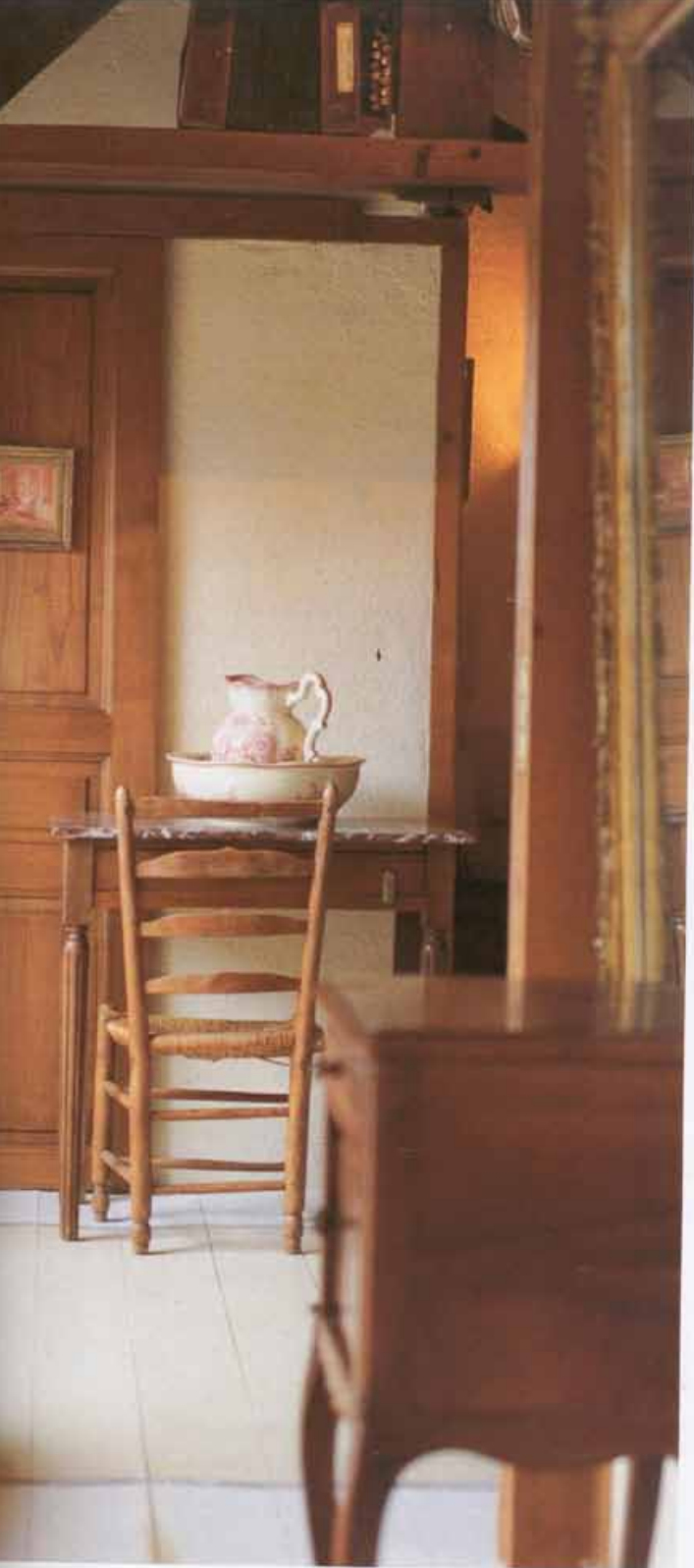
「オ・シヤラバン」を経営するラムール一家を紹介しよう。まず養豚業を本職とするオーナーのジャンヌ・ポール。そして妻のジャンヌス。一家の肝っ玉母さんだ。それから長女のジャンヌ・オエルに次女のセリヌス、長男のコランタンに、最後が末娘のルイズだ。訪れたばかりのとき、次々と挨拶に現われる家族にあっけにとられてみると、お母さんのジャンヌスが、「本当に子供がたくさんいて助かったわ」と肩をすくめてみせた。

役割分担を徹底させて。

何しろここには20ヘクタールの家族所有の敷地があり、牧場はもちろん、森や谷、中を流れる川までがプライベートなスペースで、その上民宿まで経営するとなるといくら人手があっても足りない状態だろう。現在、家族それぞれに大工仕事や農作業、インテリア担当や料理担当、といった感じに仕事に分担され、力を合わせてがんばっている。けれど彼らの職は生き生きとしていて、根っからこの仕事が好きでやっているとこの仕事がかがえて、私たちの目にも気持ちがいいのだ。

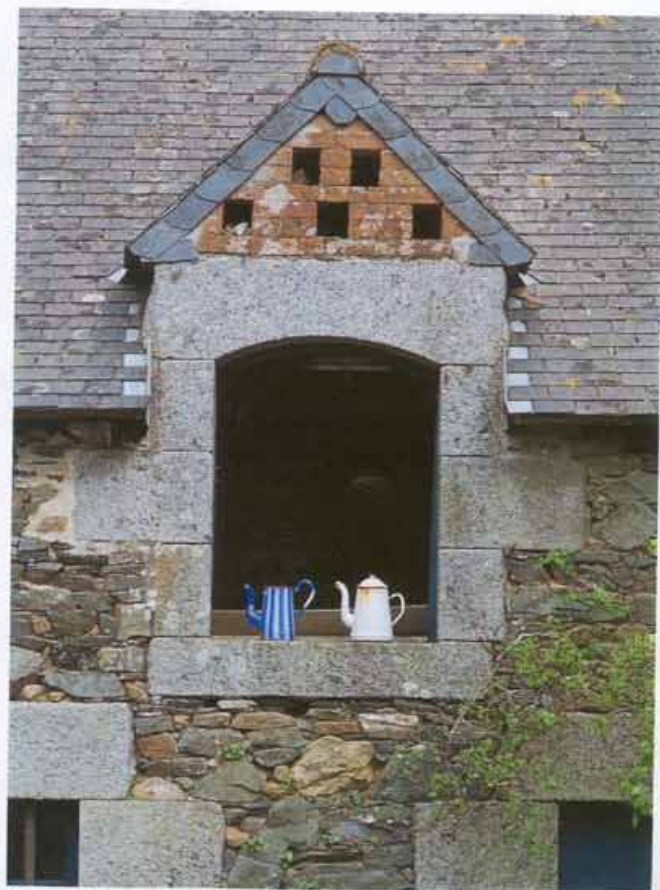
畑に何気なく置かれたブリキのジョウロまでかわいく見える。忘れかけていた田舎の光景を前に心むなむ。





粉挽き小屋を改装したゲストルーム。この廊下を抜けると広々としたベッドルームがある。

モダンさが加わった、パリ仕込みの空間で。



ジャンヌ=オエルの料理が食べられるオーベルジュは母屋の横。窓の古いポットが目印。



朝ごはんはゲストハウスの中で食べる。食器はお母さんが集めた素朴なアンティーク。



ゲストハウスのダイニングには1955年というプレートに古いオープンが置かれていた。

Au Char à Bancs

広大な敷地のため、母屋からゲストルームまでは車で移動する。途中の川では4羽のアヒルが自分たちの縄張りすすいと泳いでいた。木立の中には黄色や紫の花が咲いていて、滞在中はこの美しい自然が独占できるのだと思うと嬉しくなってくる。

ゲストハウスは粉挽き小屋を改装した石造りの建物。案内された部屋の中は、最初の印象とは対照的に、洗練された雰囲気漂っていた。それもそのはず、インテリアを担当した次女のセリーヌは、パリで美術を学んでいて、サンジェルマンに住んでいたのだとか。各部屋に「クチュリエ」、「鳥」、「音楽家」と名前がつけられ、テーマごとにイメージを変えている。装飾に凝ったり、床にだまし絵のカーペットを描いたり、細部までセリーヌのこだわりが伝わってくるが、それが押し付けがましい装飾になっていないところに好感が持てる。そういえばセリーヌは一見ブルターニュの田舎風の着こなしをしているけれど、そのエプロンは実はパリブランドのものであったりして、やっぱり本人もどこか垢抜けている。

名物のクレープをほおぼる。

夕食は母屋の横にある、オーベルジュで。食堂は長女のジャンヌ=オエルが仕切っている。「ここでぜひ食べてもらいたいのは、私が作ったポテよ」

ポテとはフランスの典型的な家庭料理で、ここでは60キロもある大鍋に、塩漬けのバラ肉やソーセージ、畑で採れた数種類の野菜を入れて煮込む。

「暖炉でことごとく時間は煮るの。田舎の味を楽しんでね」

野菜の味がきゅつと染み込んでお肉もとろけそうに柔らかくなっているポテは、何度でもおかわりしたくなるくらいのおいしさ。こここのメニューにあ



ビニールハウスにはセリーヌのいたずら描き(?)が。パーティにも使えるような雰囲気。



昔のファミリーの写りが飾られたダイニング。ずっと大家族を受け継いでいる。

オーナーファイル

- 名前: Famille Lamour
ラムール家
- オープン 1990年
- 敷地の広さ、設備
20ヘクタール。母屋とゲストハウスと牧場
- スタッフ構成
オーナーと妻と4人の姉弟の家族経営
- 民宿をはじめたきっかけ
広い敷地と昔のムラン(粉ひき小屋)を利用して、子供たちが中心になって経営
- 大変だなと思うところ とくにない
- いちばんおすすめの時期
気持ちのいい季節の夏
- オーナーからのPR
20ヘクタールの敷地内は、谷あり川あり、牧場あり。だれにもじゃまされずに、静かに散歩したり、読書したりできます



「クチュリエ」と名付けられた客室。これはサイドベッドで、別に大きなベッドがある。クッションの置き方がかわいい。



Moulin de la Ville Geoffroy 22170 Plelo BRETAGNE
 ☎02-96-74-13-63 FAX02-96-74-13-03
 全5室 全室シャワー付き(バス付きは1室)
 2人59.46ユーロ、3人74.70ユーロ、4人100.62ユーロ
 (1人の場合も2人料金) 朝食込み 夕食15~24ユーロ
 (家族が敷地内で経営しているオーベルジュにて)
 カード: M, V, A
 休みの時期: 夏と週末以外
<http://www.aucharabanc.com>
 e-mail: charabanc@wanadoo.fr
 英語: 可
 予約の方法: e-mail, FAX, 電話, 手紙
 アクセス: St-Brieuc駅からタクシーで約20分。約30ユーロ。
 車ではP88B-⑤を参照。N12の出口Plélo-Chatelaudrenを出たらPlélo教会を目指す。教会のところに
 "le char à banc"の表示があるのでそれに従う。

ズバリこのオラとクレイブとこのシードル。「これしかないのよ」とジャンヌ・オエルは笑うが、これがあれば十分の、ブルターニュのご馳走だ。焼いてもらったクレイブは、中にバターやジャムを塗り、くるくると巻いて手渡ししてもらおう。街角のクレイブ屋とまったく同じ。手で食べるのが流儀だそう。確かにフォークで食べるより、このほうがおいしい気がする。

食堂の地下にはお母さん管轄の古道具屋があると聞いて、食事のあとに立ち寄ってみる。食器などを集めたその店はバリよりずっと安く、蚤の市感覚で楽しめる。リングのシードルにすっかり気分もよくなって、田舎の一日の記念に、かわいいグリーンのティーカップを買うことにする。