

栗の村として有名！～コロブリエール～



今日は「栗の町コロブリエール」をご紹介します。Collobrieres, le village des châtaignes

【アクセス】

平日はイェールHyerès・バスセンターよりCollobrieres行きのバスが出ていますが、残念ながら栗祭りが行われる日曜日は運休のためタクシーのみとなります。

栗祭りは毎年10月の第3週末



マロンクリーム1瓶約5ユーロ。この美味しさは食べた人にしかわかりません！日本へのお土産に毎回喜ばれます

夏のヴァカンスが終わり、新学期も始まって落ち着き始めた頃開催されるので、退屈をもてあました家族連れで大賑わい！普段は本当に寂しい村なのに、このお祭りの期間は大渋滞が occurs ます。栗のお祭りとは名ばかりで、毎年パワーアップしている感、大！

コルシカソーセージやイタリアのチーズやら、ブルゴーニュ地方の郷土料理アリゴAligotやら...フランス各地のうまいものが集まった市と化してきています。フェトチーネの牛肉マロンソースに舌鼓。コロブリエールCollobrieresにはダチョウの養殖場もあり、ダチョウのソーセージも名物です。大味ですがこの機会に食べてみるのも一興ですよ。食後は珍しい、マロン・アイスでしめくれば、うーん、幸せ。





毎年活躍、焼き栗のおじさん（上）と焼き栗に欠かせない穴開きフライパン（下）。でもこれを購入するほど焼き栗に力を入れる人ってあまりいないかも...（笑）



直火なので見かけ真っ黒、

でも中はホクホク、1ユーロ也。もちろん生栗、焼き栗の量り売りや、マロン・グラッセ、クレーム・ド・マロンcreme de marron

と呼ばれる栗ペーストが主役ですが、要はお祭り。プロヴァンス柄陶器やオリーブの木でできた食器の屋台、蜂を伴っての蜂蜜屋台、オリーブオイルの屋台、各種郷土名物のパンの屋台、プロヴァンス風オブジェの屋台するなど、ぎっしり並んだ屋台を見るだけで1日はあっという間です。





上から鮮やかな色彩の「プロヴァンステイストの食器」「コルシカソーセージ専門店」ぎっしりの「イチジクタルト」日本でもおなじみ「りんご飴」。細長いのも飴...というかグミ？子供はどうしてこういう体に悪そうなもの好きなんでしょうね～。



民族衣装 & 民族音楽のパレードが会場を練り歩くとお祭りムードはますます盛り上がります。普段は公開されない、マロングラッセ、クレーム・ド・マロンの元製造工場も見学できますよ。

あしがき

街では見ることのできない、素朴なフランス。皆さんもぜひ、コロブリエールの栗を味わってみてください。

オンラインフランス語学校
ENSEMBLE EN FRANÇAIS
アンサンブルアンフランセ

オンラインフランス語学校アンサンブルアンフランセは、プロの講師によるマンツーマンのスカイプレッスンが1回1500円～受講できます。いつでもどこでも手軽に受講できる利便性と生徒一人一人にカスタマイズされた質の高いレッスンが好評です。

