



私のプロヴァンス、
アルピーユ地方 by

F R E D E R I C
G A R R I G U E S

"私のプロヴァンス、アルピュー地方 by Frederic Garrigues"

フレデリックガリーグを語る上で外すことのできない彼の故郷、南仏プロヴァンス。これまでたくさんの方々にその土地や文化について興味を持って頂きました。そしてこのたび、みなさまのご要望にお答えしてフレデリック本人によるプロヴァンス地方特別ツアーをご用意いたしました。

言い換えるなら、フレデリック ガリーグの原点を知る旅。

特色豊かなプロヴァンス地方を共に歩くことで、フレデリック独特のスタイルを再確認することができるでしょう。

地図にない場所。

フレデリックの育ったこの土地は大切に保護されてきました。

車道も街もちろん存在しますが、ジョゼフのオリーブ畑やジャン＝ポールの農家、ヴィルジニーの食卓だって、どのガイドにも載っていません。

それはフレデリックだけが知っているコースです。

幼少時代を過ごした彼とそこに吹く風、ミストラル(季節の強風)だけが知っている、プロヴァンスの表情、野生の香り、大自然が映し出す"歩き尽くされたコース"の外側。フレデリックがご案内する"私のプロヴァンス"は、彼の心の奥にある秘密の場所なのです。

この地方特有の丘、Garrigues(ガリーグ)とその周りに広がるぶどう畑、オリーブ畑。大自然のあるべき姿を人々は敬い、守り続けてきました。

自分の性でもあるガリーグをフレデリックが心を込めてご案内します。

色も香りも新鮮な野菜が並ぶマルシェ(市場)、フランスで最も古いオリーブオイルの工場、30年以上も前からBio(有機農業)のワインを作り続けている小さなワイン製造所。

そして滞在はMas(農家)と呼ばれるプロヴァンスの伝統的な家屋を残した三ツ星ホテル、またはシャンプルドット(個人経営の小さな宿)で土地の暮らしをお楽しみください。

« 衝撃的なことが起こるわけでもない、ただそこにある風景を愛おしむ。

いつのまにか失われてきたものをただその場所で感じる。

この旅での出会いと発見の数々は私たちに、自然との共に生きるということ、人間のあり方を気付かせてくれるでしょう。

私の目に映るプロヴァンス、アルピーユ、それは別の国と言っても過言ではありません。»

Frédéric Garrigues



[日程]

週末を含む2泊3日

[概要]

パリ～アヴィニョン間のTGV、レンタカー、三ツ星ホテル又は同等のシャブルドット、食事代、郷土料理レッスン、フラワーレッスン、

※1 旅行中すべての行程に通訳コーディネーターが同行いたします

※2 会食時以外の飲みもの、ワイン、オリーブオイルなどの個人的なおみやげは料金に含まれておりません。

[参加人数] 最高6名まで(催行最少人数2名)

[ツアー開催予定日 2012年]

9月22日(土)・23日(日)・24日(月)

10月20日(土)・21日(日)・22日(月)

12月1日(土)・2日(日)・3日(月) ※初もの初絞りのオリーブオイルを味わいます。

12月8日(土)・9日(日)・10日(月)※プロヴァンス地方のクリスマスをお楽しみください。

[料金]

2名様の場合 2950ユーロ(税込)/お一人につき

4名様以上の場合 2450ユーロ(税込)/お一人につき

[問い合わせ]

ご質問、お問い合わせはこちらまで(日本語可)

garriguesfrederic@free.fr



[スケジュール]

1日目(土)

午前 パリ、リヨン駅よりTGVでアヴィニヨンまで向かいます。(2時間45分)
現地に暮らすフレデリックの従姉妹ヴィルジニーと一緒にbio(有機農産物)
)のマルシェを散策
昼食は彼女の自宅にてタパス(小皿料理)と土地のワインを。

午後 ホテルに到着後、休憩

再びヴィルジニーの自宅へ戻り、夕食の準備(郷土料理レッスン)
今回は本格的なプロヴァンスの家庭料理と一緒に準備します。
プロヴァンス育ちの彼女の秘蔵レシピをこっそり教えてもらいましょう。
すぐにでも真似できる素敵なテーブルコーディネイトを学んで、
アペリティフを楽しみましょう。
土地の食材で彩られた食事にはプロヴァンスのbioワインを合わせて。

ホテルに戻り、"Bonne nuit!" (おやすみなさい!)

2日目(日)

朝食後、プロヴァンスの街並みとFrederic思い出の場所を散策

ぶどう畑やワインカーヴを通り過ぎ、見えてくるのはオリーブ畑。
昼食は、大自然に囲まれてピクニックを楽しみましょう。
プロヴァンス名物、オリーブオイルの工場見学。
長い歴史を持つ工場の高品質なオリーブオイルを試飲。
最後はGarrigues(ガリーグ)の中で、野生ハーブを摘んで帰ります。

夕食はFredericの友人が経営する郷土料理のレストランへ。
ホテル、またはシャンプルドット 宿泊。

3日目(月)

朝食後、ブーケ制作(フラワーレッスン)。

前日に摘んだハーブとプロヴァンスの花々を組み合わせ、
ションベトル(カンパーニュ)な香りたっぷりのオリジナルブーケを作ります。

プロヴァンスの小さな街を散策

午後、アヴィニョンからTGVに乗ってパリ、リヨン駅へ。



フレデリック ガリーグ

1963年生まれ。フランスはプロヴァンス地方で小さな家にコテージ・ガーデンと菜園を持つ祖母のもとで育つ。

丘と海に囲まれたこの地で、太陽の季節も雪の季節も、祖母から手付かずのカンパーニュにある自然の流儀とセンスを学んだ。

画家の家に生まれ、幼少期より創造の世界に身を置き、その後も人生を捧げることとなる。国立美術学校卒業後、写真を通して出版、ファッション、装飾、料理等、数々の多様な分野と出会い、旅を通して経験を補い、クリエイティブなセンスを高めていった。

2001年よりパリ在住。

写真は参考例です。

掲載されている写真、文章を無断で使用することを禁じます。

Frederic Garrigues - 訳：出水沢 聡子 - 写真：www.bouat-a-idees.fr



Contact
tél : 33 (0)6 73 76 98 29 ou 33 (0)1 48 87 99 27
mail : garriguesfrederic@free.fr
www.fredericgarrigues.com - www.fleurs-mariages.com