

# Coffee Break

Sep 2007 Vol. **62**  
コーヒーブレイク



●【連載】コーヒー産地の香り

## グアテマラ共和国

●コーヒー物語 コーヒーと日本人

●コーヒーと健康 コーヒーと胃の関係…?

●ヨーロッパの文学カフェ

セザンヌも足繁く通った  
1792年に創業した老舗の

## レ・ドゥ・ギヤルソン



# Coffee Break

コーヒーブレイク 2007 SEPT. Vol.62

Coffee Breakは、昭和56年の創刊以来、コーヒーの生産・消費・市場・歴史・文化・科学情報など、様々な視点から長い時間に渡ってコーヒー業界内の大きなトピックスを記録し続けてきました。

日本人の生活の中でコーヒーが親しまれるようになって以来数十年、今やコーヒーは単なる嗜好飲料の枠を越えて、ライフスタイル、ファッション、カルチャーの形成の一部としての役割を果たしつつあります。また、「コーヒーと健康」といった飲用面からの科学的分析も近年活発に行われるようになりました。

現在、Coffee Breakは業界情報誌として、またコーヒー専門誌として、コーヒーにまつわり「現在、何が考えられ、何が行われているか。」を読者の皆様に御紹介しております。

## CONTENTS

●ヨーロッパの文学カフェ セザンヌも足繁く通った1792年に創業した老舗の レ・ドウ・ギャルソン 南川三治郎 .....	1
●Coffee Culture 名曲の中のコーヒー⑧ .....	8
●コーヒーと健康 コーヒーと胃の関係・・・？ .....	10
●A View of Coffee ビレッジのコーヒーを描くミステリー 『名探偵のコーヒーの入れ方』 .....	14
●連載・コーヒー物語 8 コーヒーと日本人1 .....	18
●連載・コーヒー産地の香り9 グアテマラ共和国 .....	25
コーヒーブック情報 .....	31
全日本コーヒー協会活動報告 .....	32





高い天井、クラシックな雰囲気、創業当時のままの面影が今も残る。

# セザンヌも足繁く通った 1792年に創業した老舗の レ・ドゥ・ギャルソン

セザンヌが生まれた街、エクス・アン・プロヴァンスの、旧市街を縦横に走るミラボー通りはプラタナスの並木が美しい。この通りの中程、アルベルタ広場の左角にある、創業215年を誇るレ・ドゥ・ギャルソンは、18世紀初頭に建てられた貴族の館をそのままカフェにした、重厚なインテリア・デコレーションの格調高いスノッパな店だ。

文・写真 南川三治郎





セザンヌが  
愛して止まらなかった  
レ・ドゥ・ギャルソンには  
お客が絶えることがない。



Les Deux Garçons

レ・ドゥ・ギャルソン





格式を誇る店らしく、サービスするギャルソンにも風格が漂う。

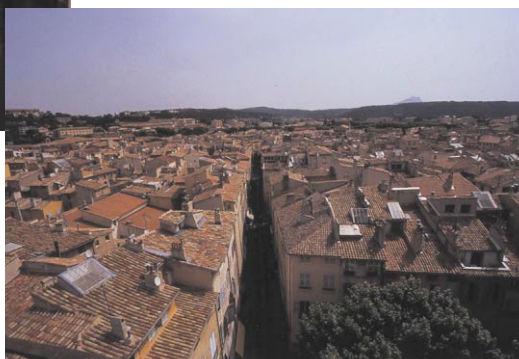


セザンヌが「トランプをする人」を描いた部屋が店の左奥にある。

レ・ドゥ・ギャルソン  
Les Deux Garçons  
●住所：53 bis cours Mirabeau  
Aix-en-Provence 13100  
☎：+334 4226 0051

エクス・アン・プロヴァンスは周囲を小高い丘に囲まれ、陽光が燦爛と降り注ぐ南国の明るい街である。  
レ・ドゥ・ギャルソンは、18世紀初頭に建てられた貴族の館をそのままカフェにした、重厚な雰囲気が残る店だ。  
エクスに生まれ、いったんパリに出た後、再びエクスに戻って、この街で晩年を過ごし、近代絵画の礎を築いたポール・セザンヌは応接間代わりにこの店を使っていた。

気候のよい初夏から秋にかけては、軒下からグリーンテントを下の歩道に張り出し、そこにテーブルと椅子を置いていた。  
周囲を小高い丘に囲まれた中世の面影を残すエクス・アン・プロヴァンス。  
て、屋外カフェに早変わり。誰でも気軽に話し合えるコスモポリタンな雰囲気に変わってしまう。  
道を行き交う人々を眺めながら飲むコーヒーの味も格別だ。



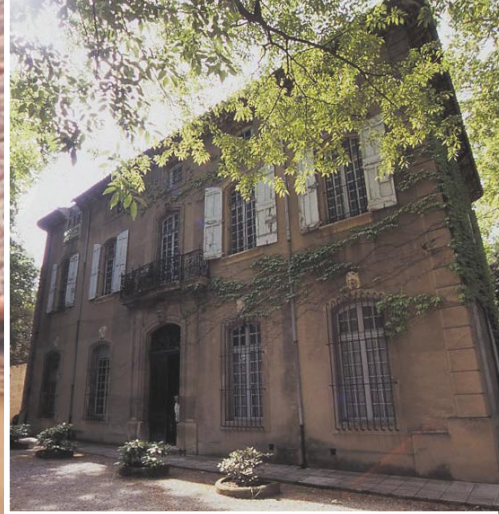




エクスに生まれ  
エクスの土となった  
セザンヌの足跡をたどって  
散歩しよう。

セザンヌの没後100年を記念して、セザンヌの故郷プロヴァンスの観光協会前に建てられたセザンヌ像。





右上：エクス市街から西へ2km,広大な敷地の中にセザンヌがアトリエを構え、セザンヌのインスピレーションの源となった神秘的な雲間気をも伝えるジャズ・ド・ブッフファン/右中：セザンヌの足跡を示す歩道に埋め込まれたエンペレム・プレート。/右下：ローヴの丘でセザンヌが制作していた様子を伝える当時の写真と解説を書き込んだパネル。/左：市庁舎から真っすぐ延びるポール・バート通りは人通りの絶えることのない賑やかな通り。この通りの先のブルゴン通り23番地にセザンヌの自宅がある。

エクス・アン・プロヴァンスは平日もあれば回れる中世の面影を今に残した小さな街。

セザンヌゆかりの地を巡る散歩は、旧市街の入り口で大噴水ロトンドからはじめよう。このロトンドからまっすぐに延びるメイン・ストリート、ミラボー通りは樹齢500年のプラタナスの美しい並木道。苔むした噴水に木漏れ日が映える。

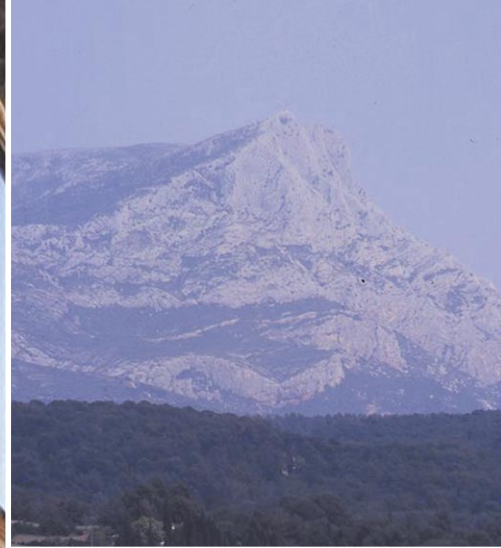
この通りの北側が17世紀の城塞都市の面影を今に残す旧市街。南側は旧貴族の瀟洒な館が並ぶマザラン地区である。

大噴水ロトンドの脇にある観光局に立ち寄ってガイド・マップをもらう。係員が「Cのマークをたどってゆけば、自然にセザンヌゆかりの地巡りができてよ。ボン・セジュール」と、ウインク。

18世紀の瀟洒な館が建ち並ぶマザラン地区にはエミール・ゾラと交遊を結んだブルボン中学が。その先には18歳の時からセザンヌが付属のデッサン教室でデッサンを学び、現在はセザンヌの8点の油絵と3枚のデッサンを展示しているグラネ美術館やセザンヌの生家がある。

歩くのに疲れたらコーヒー・タイム。この近くのミラボー通りには「レ・ドゥ・ギャルソン」がある。このカフェはセザンヌが常連だった店だ。テラスに座ってセザンヌに想いを馳せるのも楽しい。





右上：セザンヌが繰り返し描いたサント・ヴィクトワール山。一つの山とは思えないほどの多くの表情を見事にとらえ、セザンヌは死の直前まで描いていた。／右下：カルディナル通りにあるセザンヌが学んだブルボン中学。ここでセザンヌは『居酒屋』や『ナナ』などの名作を書いたエミール・ゾラと交遊を結んだ。／左：オペラ通り28番地に建つセザンヌが生を受けた家。17世紀の台石の上に19世紀に修道院として建てられたものを、セザンヌの父が全部購入したと伝えられる

セザンヌの墓は、サン・ピエール墓地にある。日当たりのよい墓石の向こうにはサント・ヴィクトワール山が優しく微笑んでいる。



通りを挟んだ角にはセザンヌの父が帽子の卸業と小売りをやって成功した店跡がある。

ミラボー通りから北にあがってゆくとサン・ソヴァール大聖堂にたどり着く。晩年になって敬虔な信者になったセザンヌは、ブルゴン通り23番地の自宅からアトリエに通う途中にあるこの大聖堂に立ち寄り、敬虔な祈りを捧げたという。

旧市街を出て北に600m緩やかな坂道を上ったローヴと呼ばれる丘に、セザンヌが自ら設計し、晩年に使った質素なアトリエがある。

「絵を描きながら死にたい」との願いが通じたのか、最期までここからサント・ヴィクトワール山のスケッチに出かけていた。

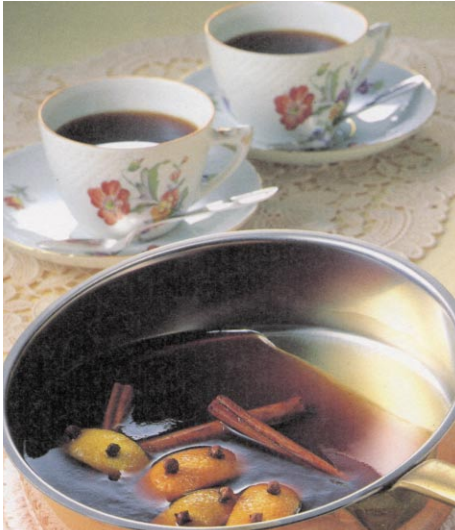
セザンヌは1906年10月15日、未完となった「ジオルダンの小屋」を描きあげたため、制作に向かう途中嵐に会い亡くなったという。

アトリエ内部にはセザンヌがよく題材にしたリングゴやキュービット像、骸骨などの静物が置かれ、今に当時の様子を伝えていく。

南川三治郎「日・欧巡礼の道」  
 ◎2007年12月15日～25日  
 東京・銀座和光6階 和光ホール  
 (紀伊山地の霊場と参詣道)  
 ◎2008年1月2日～31日  
 三重県・パラミタミュージアム  
 (紀伊山地の霊場と参詣道)  
 ◎2008年1月4日～31日  
 東京ミッドタウン・フジフィルムスクエア  
 (カミーノ・デ・サンティアゴ・デ・コンポステラ)



C o f f e e R e c i p i



### Cafe Brulot Diabolique

コーヒーとブランディのホットで  
スパイシーな大人の飲み物。

●材料(4人分)

丁子	8本
シナモンスティック	2本
ヴァニラビーンズ	1本
オレンジの皮	1個分
レモンの皮	1個分
砂糖	40g
ブランディ	150cc
コーヒー	500cc
グランマニエ(オレンジリキュール)	50cc

●オレンジ、レモンの皮に丁子を刺しておく。これを鍋に入れコーヒー、砂糖、ヴァニラビーンズ、シナモンを加えて軽く温める。別の鍋にブランディを温め火を付け、フランベしながらコーヒーの鍋に静かに入れる。最後にグランマニエを加える。

社団法人 全日本コーヒー協会発行

## Coffee Break vol.62

発行日 平成19年9月30日  
編集者 オフィス シーン  
デザイン グラム  
印刷所 株式会社DMP  
発行所 社団法人全日本コーヒー協会  
監修責任者 社団法人全日本コーヒー協会・広報委員会  
〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町6-2  
TEL(03)5649-8377/FAX(03)5649-8388  
<http://coffee.ajca.or.jp/>

「コーヒーブレイク」の御購読、またはバックナンバー御希望の方は、『お名前(宛先)』『送付先御住所』『お電話番号』『御希望部数』を御記入の上、左記編集部宛にFAXまたは葉書にて、御連絡下さい。

〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町6-2  
全日本コーヒー協会内 コーヒーブレイク編集部  
FAX 03-5649-8388

\*御購読料は一部600円(送料・税込)

本誌送付の際に振込用紙を同封させていただきますので、御手元に届き次第お振り込み下さい。

尚、「コーヒーブレイク」のバックナンバー・新刊・御購読情報は全日本コーヒー協会ホームページでも御案内させていただきます。

アドレス <http://coffee.ajca.or.jp/>





■表紙

コーヒーの加工施設で、乾燥した豆(パーチメント・コーヒー)をまとめている。水洗式加工では、収穫した実は果肉を水中で発行させ、水で果肉を洗い落とし、薄い褐色の種だけにして天日乾燥する。このあと薄皮のパーチメントを脱穀し、生豆となる。



社団法人 全日本コーヒー協会