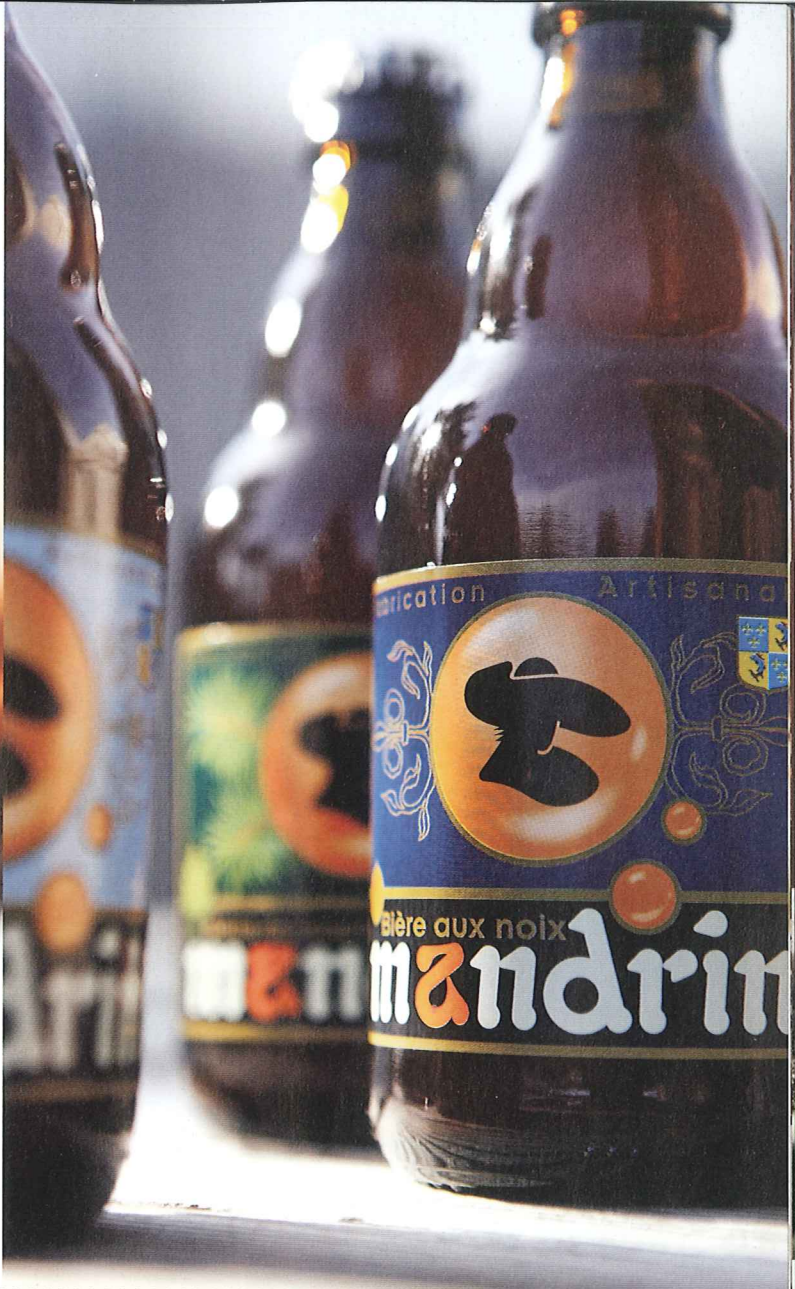




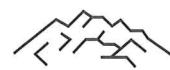
L'INSTANT GOURMAND



BRASSERIE BIÈRES MANDRIN

「山に囲まれたおいしい空気と、歴史的建造物の中でいただくおいしい料理、本当はそれだけで十分ですが、人はどんどん欲張りになりますから」とポーモン氏。おもてなしの心が中世の館に新たな息吹を運んだのである。食においてもしかり。ゲルノ

ワインガリストに並ぶ。「同じ環境で育ったものは相性がいい」と店主のステファン・グウド氏。名産地でないからこそ、希薄になりがちな生産者と地元客とのパイプ役をしたいという彼らの考えは、ゲルノーブルの人たちの心をつかんでいるようである。一方、12世紀に建てられたシヤトーホテル「シヤトー・ドゥ・ラ・コマンドリー」の4代目



FEATURE
CHARTREUSE,
IT'S GOOD PLACE
AND GOOD LIQUOR.



ランスタン・グルマン

住所 / 22 rue de la Poste, 38000 Grenoble
電話 / 04 76 54 08 94

目で見てそして味わって楽しめるスイーツが評判のパティスリー。一番人気は、10数種類の品ぞろえを誇るマカロン。シャルトリュエーズやココナッツ風味などのほか、サーモン・黒コショウ風味などもある。左 / パティシエのティエリー・クール氏。

マンダラン ビール醸造所

住所 / 33 rue Champ Roman,
38400 St. Martin d'Hères
電話 / 04 38 37 19 67
www.bieres-mandrin.fr

クルミやモミの木など、地元の食材やハーブを使ったビールを造っている。右 / もともとエンジニアとして企業に勤めていたというヴァンサン・ガシェ氏。最初は自宅の部屋で、ビール造りの本を読みながら、この仕事を始めたという。

