

すみれの産地として有名 冬から春先は紫に染まる

Tourrettes-sur-Loup

トゥーレット・シュル・ルー

この村にも芸術家、工芸家が多く、アトリエを覗きながらの散策が楽しい。特に陶器は、ここを中心に活動しているシャッセン氏が地域一帯の同業者に声をかけ、9月に30人ほど集まって市が開かれる。その他にもテキスタイルやオリブの木工細工など、いろいろな工房が並んでいる。

村の先には「フロリアン」というフルーツコンフィ（果物の砂糖漬け）工場がある。この地方のレモン、オレンジ、桃などを独特の製法でコンフィにする。着色料、保存料などは一切使用せず、瑞々しい果物の色を保ったまま1年はもつ。バラやすみれ、ハーブなどの花びらの砂糖がけもこの名物。バラの花びらはシヤンパンに入れて飲むとロマンチック。

11月から3月の間、この村の周囲はすみれの花で紫に染まり、いい香りが漂う。3月上旬の週末にはすみれ祭りが盛大に開催される。村の広場に30種類ものすみれの製品を売るブティック「ラ・タニエール・デュ・ルー」があり、香りもの他、シロップやお茶などが並んでいる。シロップを白ワインで割って飲むとおいしい。

ジャムも作っている。瓶詰めまで全部手作業。手間がかかるが、丁寧な分おおいしく感じる。



ル一峠谷の入り口に位置する「コンフィズリー フロリアン」。ブティックには25人の一流シェフが、このコンフィを使った料理の本も売られている。「花と果物」というタイトル。

