

Tarbouriech
Le Domaine



プレスキット

Chemin des domaines – 34340 Marseillan
www.domaine-tarbouriech.fr
+33 4 48 14 00 30

タルブリッシュ家： 牡蠣養殖に携わる、ある家族の歴史



1962年創業のメゾン・タルブリッシュ、そして2018年6月にオープンしたドメーヌ・タルブリッシュは、ある家族の三世代にわたる歩みが結実したものです。

1962



ピエール・タルブリッシュがタルブリッシュ牡蠣養殖場を創業。

1986



ピエールの息子、フロラン・タルブリッシュが妻サビーヌとともに父の小さな牡蠣養殖場を引き継ぎます。夫婦はおよそ10年で家族経営の小企業を食用貝養殖における地中海地域のリーダー的企業へと変貌させます。

2006



フロラン・タルブリッシュは「マレ・ソレール（太陽の潮汐）」と呼ばれる独自の養殖法を発明し、特許を取得。これが、メゾン・タルブリッシュの「ユイットル・ローズ（紅牡蠣）」が著名レストランのメニューに上がるきっかけとなりました。

2011



フロランとサビーヌ・タルブリッシュの長女フロリーと長男ロマンは、採りたての貝類を試食できる『ル・サン=バルト』を開設しました。これによりエコツーリズムとの関わりが生まれ、のちにドメーヌ・タルブリッシュの誕生へとつながる第一歩となりました。

2014



一族の冒険はトー湖岸からはるか彼方へと展開します。イタリア、スペイン、モロッコ、日本と世界各地の美しい潟湖に、タルブリッシュ牡蠣養殖場を開設しました。

2018



ドメーヌ・タルブリッシュは2018年6月9日、最初のゲストを迎えました。

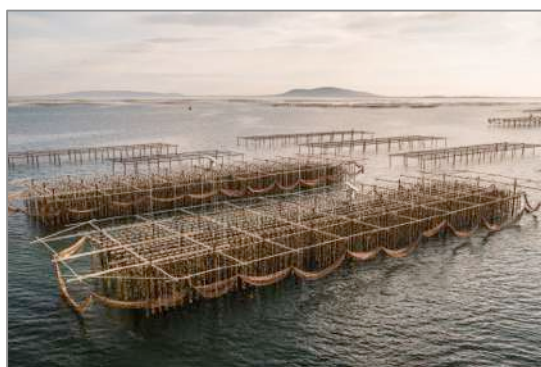
地域の風土に育まれた 多くの美点を備えた類いまれな土地



牡蠣養殖場とトー湖：ドメーヌの背景

メゾン・タルブリッシュの牡蠣養殖場には世界に類を見ない特徴があります。

- 太陽と地中海の清澄な水、そして止まることのない潮汐という要素により、地中海の牡蠣を最高品質に仕立てるというフロラン・タルブリッシュの信念により、養殖場は発展を遂げました。
- この養殖場における卓越した味、衛生環境と美観の保持という約束は、生態系保全と社会的責任の両面における、確固たる価値観と密接に関わるものです。
- 50年以上の歴史に支えられつつも、21世紀に深く根ざした養殖場。ここでは一定の管理されたリズムで毎日牡蠣を水から引き上げる「マレ・ソレール（太陽の潮汐）」システムに代表されるイノベーションを目にすることができます。太陽光パネルと風車によるエネルギー供給で、環境に配慮した牡蠣養殖を行っています。



トー湖は南を沿岸洲、北をヴィア・ドミティア（ドミティア街道）に囲まれた7500ヘクタールの潟湖です。3000年前にはすでに小さな村が存在していたこの水域は、地中海地域で生物学的に最も多様な動植物相を擁する地域のひとつです。

- 特出した鳥類（確認されているのは200種）と驚異的な多様性の水生動物（250種以上の魚類、軟体動物類、甲殻類）を含む、400種もの動物相が確認されています。
- 比類なき水生植物相（約200種の水生植物）を擁する、欧州最大級の水生植物群生域（780ヘクタール）です。

地域の風土に育まれた 多くの美点を備えた類いまれな土地



心身を解放し、食と文化を発見する場、ドメヌ・タルブリッシュは、類い稀な自然環境の中にあり、ドメヌ内のみならず近隣の3サイトでもお客様に多彩な体験をご提案します。



- **タルブリッシュ牡蠣養殖場**：「バルジュ・ソレール（太陽の平底船）」で牡蠣養殖の仕事や、太陽光パネルが設置された養殖用の生け簀、タルブリッシュ特製牡蠣の養殖過程をご覧ください。
- **ル・サン=バルト**：トー湖岸の牡蠣養殖小屋を改装したル・サン=バルトでは、タルブリッシュの海の恵みを試食いただけます。
- **ル・マッドラブ**：湖岸の実験的コラボレーションの場で、ここでは様々なアーティストの創作活動や、ドメヌ・タルブリッシュのお客様のための子供も大人も楽しめるテーマ別ワークショップの開催を予定しています。2018年秋のオープンを予定しています。

タルブリッシュ牡蠣養殖場



ル・サン=バルト



ル・マッドラブ



地域の風土に育まれた 多くの美点を備えた類いまれな土地



豊かで多様な自然と文化

ドメヌ・タルブリッシュはトーとペゼナスという豊かな自然と風土を特色とする地域に位置しています。この地域は、陸、海、潟湖でのさまざまな活動や数多くの経済的・文化的交流、そしてその歴史により、時とともに独自の文化を発展させてきました。

この地域で特筆すべき点は、

- 豊かで多様な自然と美しい風景
- 先史時代より絶えず居住していた人々の織りなす非常に豊かな歴史と、異なる文明が残した多くの軌跡
- 芸術と歴史の街（ペゼナス、セート）、昔ながらの姿を見せる村や港（マルセイラン）
- 名高いブドウ畑と、多文化からの継承を色濃く映し出す豊かで独特な食文化
- 豊かでバリエーションに富んだ地産品（ミュスカ、ピクプール、ブジージュの牡蠣、ルックのオリーブ等）と、年々向上をつづけるその品質
- 確立された地域ブランド（ノイリー・プラット、ドメヌ・ポール・マス、タルブリッシュの牡蠣等）と、それらブランドが持つ地域のアンバサダー的地位
- ユネスコ世界遺産に登録されているミディ運河：その主要水路（全長360 km）はトゥールーズからトー湖、正確にはドメヌ・タルブリッシュが位置する自治体のマルセイランまで続いています



地域の風土に育まれた 多くの美点を備えた類いまれな土地



ドメーヌ・タルブリッシュにご滞在いただくと、この地特有の自然環境を実感することができるでしょう。ドメーヌはトー湖に近いのみならず、約45ヘクタールの自然保護地区で、絶滅危惧種を含むさまざまな生物の休息、食、繁殖の場であるプレ・デュ・ボゲの境界に位置しています。

プレ・デュ・ボゲは、特に以下の理由によりその名を知られています。

- 地中海の湿地、葦原、塩沼（塩を含む土地）地帯特有の多彩な風景が織り成す自然景観の魅力
- 動物相と植物相の豊かな生態系により、訪問者が観察し学習できる教育的な魅力

文化の面でも、ドメーヌ・タルブリッシュは近隣に数多くの文化遺産を擁する恵まれた環境にあります。中でも、

ペゼナス：ドメーヌ・タルブリッシュから約15キロ（車で20分）に位置するペゼナスは、フランスで最も美しい街のひとつです。17世紀にはラングドック地方の中心都市であったペゼナスには、歴史的建造物に指定されている建物が30以上あり、芸術、工芸、商業面で栄えた華々しい過去を物語っています。今日観光地として名高いペゼナスには、約200軒のアトリエと演劇の伝統により培われた「芸術工芸」の精神が今なお宿ります。ペゼナスの演劇の歴史にはモリエールも登場します。彼の初期作品がここで上演され、Dom Juan（ドン・ジュアン）とTartuffe（タルチュフ）をはじめとする複数の喜劇を創作する際に、彼はここでインスピレーションを得たと言われています。

ヴィア・ドミティア：ラングドック＝ルシヨンの軸であるドミティア街道は、ガリア地方で最初に設けられたローマ街道です。紀元前118年から建設され、ローマとスペイン間を馬車と軍隊が行き来するために使われました。それゆえ街道はすぐに、この地方に経済的発展をもたらしました。ローマ人はヴィア・ドミティアの両側にブドウとオリーブの木を植樹し今日の風景の原型を形成しました。それ以外にも、この街道沿いには邸宅、共同浴場、土木建設、礼拝場など、数多くの遺跡が点在しています。



地域の風土に育まれた 多くの美点を備えた類いまれな土地



ワインツーリズムもドメーヌ・タルブリッシュの魅力のひとつです。ドメーヌは30万ヘクタールもの広さの、フランス最大級のブドウ畑の中に立地しています。

ドメーヌが提案するワイン関連のアクティビティとしては、

- トー地方ブドウ栽培地を知る：セパージュ（品種）とテロワール（土壌）の密接な関係とその多様性、テイスティング講座、カーヴと栽培地の見学、協同組合員との交流など
- 800年前からワインを製造するサント=マリー・ド・ヴァルマーニュ修道院のドメーヌ見学。当地から車で25分の距離に位置するこの美しい中世建築の至宝は、「ブドウ畑の大聖堂」としても知られています。フランスで最も美しいシトー会建築のひとつです。



プティット・カマルグとピレネー・オリエンタルの中間、理想的な立地

ドメーヌ・タルブリッシュは以下の地域への半日、あるいは一日の遠出を楽しむのに理想的な位置にあります。

- 「プティット・カマルグ」とも呼ばれるカマルグ・ガルドワーズは、その名だけで神秘的な風景や、牛、馬、人間を結ぶ比類なき文化を彷彿とさせます。
- カタール地方には目を見張るような大自然と城跡が美しく調和した詩情豊かな風景があり、中世の宗教裁判や火刑の歴史を忘れさせるほどです。

ドメーヌの歴史



この場所での農業の歴史は中世まで遡ることができますが、閲覧可能な古文書からは5世紀にわたり存在する、農村建築の存在を読み取ることができます。

- 17世紀：2つの穀倉が存在。そのうちのひとつには今日客室11室、ウェルネスセンター、セミナー・バンケットスペースが配置されています。
- 18世紀：穀倉のひとつが主の館メゾン・ド・メートルに改造されます。モンペリエの裕福な商人たちが当時建設した別荘に見られる「フォリ」様式にインスピレーションを受けたものです。主の館メゾン・ド・メートルには今日客室4室、レストラン、バーが配置されています。
- 21世紀（2015 - 2018年）：タルブリッシュ家の私有地から15室の客室を備えたプライベートレジデンス&スパ、ドメーヌ・タルブリッシュへ。



ドメーヌ・タルブリッシュの歴史は、その自治体の歴史と密接に結びついています。フランス最古の村のひとつであるマルセイラン、その歴史は紀元前6世紀にまで遡ります。ミディ運河の建設と同時に17世紀に誕生した趣ある港は、特にワインと、ノイリー・プラットをはじめとする食前酒の商売が発展したことにより、19世紀にはエロー県第2の面積を誇る港となります。



クリエイター集団



数世紀もの歴史あるこの地で幕を開ける新たな一章は、「フォリ」の煌めきやタルブリッシュ家の革新の気風を取り込みつつも、文化的遺産を保全するというビジョンから始まりました。彼自身「牡蠣クリエイター」であるフロラン・タルブリッシュは、ドメヌ・タルブリッシュに命を与えるため、ベテランのコンセプトクリエイター、職人、芸術家を集め、複数の専門分野にまたがるチームを結成しました。

コンセプトクリエイター

リュドヴィック・レイネ Ludovic Lainé

レイネは高級ホテル、その後広告代理店において、複数の文化と接触する様々な要職で20年以上にわたる経験を重ねてきました。アトリエラパズ社(www.atelierlapaz.com)のオーナー兼クリエイティブディレクター。パリと東京に拠点を置くアトリエラパズは、革新的かつエシカルなコンセプトクリエイションオフィスとして、ラグジュアリー、観光、文化の分野でコンサルティングサービスを提供してきました。地域の独自性、受け継がれてきた知識や技能、革新的かつグローバルなビジョンを明確にし、市場ニーズに合ったサービスの開発と、ビジネスモデルの戦略設計などを担当。

今回、伝統と現代性の間に位置するホテル『ドメヌ・タルブリッシュ』のプロジェクトは、ワンランク上の本当のラグジュアリーを求める旅行者へ、冒険・発見、そしてシンプルでありながら、真のラグジュアリー体験を提案するというアトリエラパズの本来の方針を形にすることができたプロジェクトです。

トマ・ロンドニー Thomas Rondony パリ建築大学 (ESA) 出身のトマ・ロンドニーは、ルディ・リキオッティのもとで5年間働いた後、2001年モンペリエに自身のアトリエを設立しました。家族の重要性にこだわる彼は、家族と、そしてインテリアデザイナー、構造技術者、造園家、職人などの友人らと創作への情熱を日々共有しています。地中海を愛する彼は、自身が大切にしている詩情とバリエーション豊かな風景からインスピレーションを育み、敬意と愛情を込めてすでに確立された表現手段をアレンジします。トマ・ロンドニーとフロラン・タルブリッシュ、その妻サビーヌや子どもたちとの人間味あふれる出逢いは、芸術家グザヴィエ・ロングラスとその配偶者ヴァレリー・メリアーニの導きにより実現しました。彼らはトー湖にプライベートレジデンス&スパをオープンするというこの愛情のこもったプロジェクトに、家族や仕事に対する価値観という観点から、クリエイティブなコラボレーションの可能性を予感したのです。

エリザベット・ヴァルディエ Élisabeth Verdier インテリアデザイナーの彼女は、旅と手仕事という2つのテーマに基づき創作することを選びました。彼女は旅、彼女の言葉を借りれば「ムード・トリップ」を重ねることで自身のスタイルを探します。トルコ、ギリシャ、アフリカ、日本といった国々を通して数えきれないほどの素材、雰囲気、形状と出逢い、これらが時とともに創作を育んできました。エリザベス・ヴァルディエのもうひとつの側面は、手作業に対するこだわりとそこから生まれる知識や技能への愛情。こうした「よい仕上げ」にこだわる気質は、有名メゾンでお針子として働いていた祖母から引き継いだものかもしれません。彼女の創作活動は才能ある工芸家らに支えられていますが、その多くが彼女も居住するモンペリエ地方に拠点を置いています。自身のデザイン司令部もいべき「モナ・マーケット」を創設したのもこの街です。このプロジェクトに関与する中で、彼女はこの土地と密接な関係を築き上げ、情熱とともにドメヌ・タルブリッシュを作り出しました。

クリエイター集団



職人

ルイ・フェスタ Luis Festa 石工である彼は典型的ではない人生を歩んできました。ポルトガルで神学を学び、叙階へと至る神学校に在籍した後、ポルトのカトリック大学で弁護士となります。その後、父の病により、家族経営企業を引き継ぐこととなります。聖職者としての過去から、ポルトガル、そしてローマの宗教建造物を修復することもありました。セート地方の古い農家を修復している最中に、ルイス・フェスタはタルブリッシュ家と出会い、彼の情熱、地域特有の技術に対する敬意、仕事の質を即座に認められます。その後、彼はドメヌ・タルブリッシュと歩みを共にすることとなります。2年以上にわたり、ルイス・フェスタは古い石材の修復、石積み、陶器にまつわるあらゆる作業を担当しました。

ピエール・ヴァシェ Pierre Vaché 現在は退職生活を楽しむピエール・ヴァシェは屋根葺き職人として昔ながらの技能を有し、17世紀にドメヌ・タルブリッシュに存在した穀倉の屋根と同じヨシ（カマルグの葦）葺き屋根の実現に貢献しました。多くの職を経た後、彼は地中海地域に深く根ざした「葦仕事」に関する経験と情熱を、今日存亡の危機にある知識や技能の保全と継承のために捧げてきました。

テリー・ビアスカマノとセドリック・ボンヌカズ Terry Biascamano & Cédric Bonnez 学生時代からの友人同士であるこの2人の家具職人は2010年に共同でアトリエを設立しました。故郷への思いと希少な木材で制作された家具への情熱を共有する彼らは、「枠にはまらない」プロジェクトへの関心を育みます。ドメヌ・タルブリッシュの招聘により、地域の遺産や伝統と現代性を調和させる独創的な制作にチャレンジしました。2世紀以上にわたりドメヌの屋根を飾る風見鶏を修復した後、海からやって来るリサイクル資材で数多くの作品を制作しました。その中にはさまざまな家具や、牡蠣養殖に使われていた古い栗材の棚を再利用し主の館メゾン・ド・メートルの塔に作られた巨大な巣も含まれています。



クリエイター集団



職人

ジャン=フランソワ・ヴァンチュリ Jean-François Venturi SNC ヴァンチュリ・フレール社の歴史は一族の歴史そのものです。第二次世界大戦後にルイ・ヴァンチュリが創業した木工場はその子息たちに経営が引き継がれ、17歳で父を補佐するために入社した創設者の孫にあたるジャン=フランソワ・ヴァンチュリが今日、経営に携わっています。ヴァンチュリ木工場は、当時流行していた合成樹脂フォーマイカから1970年代のシステムキッチン、そして現代に至るまでの50年間の木工の歴史とともに成長してきました。こうした多彩な実践により、ヴァンチュリ・フレール社は幅広い知識と技能と、あらゆる現場に適應する能力を備えるに至りました。ジャン=フランソワ・ヴァンチュリは現在、デザイナーやインテリアデザイナーとの提携を中心に活動しています。ドメヌ・タルブリッシュでは、父祖伝来の知識と技能を最大限に活用し、伝統と現代性が調和した様々な高級木材家具を制作しています。

フランソワ・ガン François Gand 独学で技術を習得したこの造園家は20年来、風景、樹木、植物に情熱を傾けてきました。動植物公園「プティ・パラディ・ド・ヴァンダルグ」設立の発端となった彼は、美学的アプローチと環境保護の意識、バイオダイナミクスを介した生物均衡の研究を組み合わせつつ造園を学び、庭園への愛情を養いました。特にこの生物均衡の研究が彼をドメヌ・タルブリッシュへと導きます。美しさ、あるいはその味を見込まれ採用された地中海地方の植物を組み合わせた庭園を作り上げ、ドメヌのお客様は庭園を散歩しながら試食もできるという遊び心にあふれた側面が取り入れられました。



クリエイター集団



🍃 芸術家

グザヴィエ・ロングラス Xavier Llongueras タルブリッシュ家の昔からの友人であり「芸術家兼持続可能なデザイナー」の彼は、モザイクアートの才能と持続可能なデザイン分野での創作で世界的に名を知られるフランス人芸術家です。およそ20年間ロサンゼルスに拠点を置き、今日最も革新的なクリエイターたちや、建築、造園、プロダクトデザイン、ウェルネス、持続可能な開発など多様な分野の専門家たちとコラボレーションする機会に恵まれました。フロラン・タルブリッシュの幼なじみであるグザヴィエ・ロングラスは、ドメーヌの美と環境への配慮を融合させたビジョンの創造に重要な役割を果たしました。ドメーヌ・タルブリッシュに今日彼の作品を迎えるのは、長期にわたる友情の歴史と、傑出した才能と感性を有する芸術家の帰郷を記念するためでもあります。

マキシム・レルメット Maxime Lhermet 芸術家であり幅広い分野のクリエイターでもある彼にとって、自分を取り巻くすべてのものがインスピレーションの源となります。世界中の造形芸術、音楽、映画、漫画、文学、ファッション、広告…彼の想像力はその独創性を表現するために選ぶ媒体同様、無限に広がります。彼にとって創造活動とは楽しみだけでなく、創作とは正統派あるいは格式を重んじた芸術の境界線に留まるものでないと証明する手段でもあるのです。絶えず進化する技術とともに、日常生活に存在するものから創作するという発想に基づき、彼は極めて現代的な資材を自由に活用します。ドメーヌ・タルブリッシュでの彼の創作は、ポップアートでアレンジされた伝統の中に米ドルとミディ運河が見られる、客室ジェファーソンに具現化されています。ドメーヌではその他の作品もご覧いただけます。



コンセプト



ドメーヌ・タルブリッシュは人々が心身の解放のため、あるいは新たな世界に触れるために訪れる、シンプルでありながら洗練された、オーセンティックな場所として創られました。ドメーヌでは、食の発見、牡蠣養殖の体験、文化や芸術のワークショップ、野外活動、学びをもたらす見学、そして週末のひとつときから一人一人に合わせ作り上げる1週間の本格プログラムまで、多様なウェルネスプログラムを提供しています。

過去と現在の対話：数世紀にわたる歴史を持つドメーヌ・タルブリッシュは、洗練されたプライベートレジデンス&スパとして、詩情豊かな雰囲気の中でお客様に現代的な快適さとお好みに合わせたサービスを提供します。今日も残る歴史の軌跡には、時を経て姿を変えた農家のエスプリが感じられます。

タルブリッシュのライフスタイル：ブドウ畑と潟湖に囲まれたこの地で、地中海地域特有の生活様式、そして「タルブリッシュのライフスタイル」を体現するこのレジデンス。ドメーヌのお客様が感動や願望に身を任せ、心身の活力を補い、こころを解放できるよう配慮されています。

オストレアロジー（牡蠣研究）：オストレアロジーは、生物学や種の生態系を越え、牡蠣の歴史、様々な養殖技術、世界中の牡蠣養殖方法、そして太古の昔から現代までの消費方法の多様性までを網羅するものです。試食体験やフードペアリング、効果・効用を学ぶこともオストレアロジーの一環となります。基礎を学び、その感動に知識や言葉を添えたい好奇心旺盛で熱心なすべての「オイスター・ラバー」を対象としています。



コンセプト



オストリアセラピー（牡蠣療法）： 太古の昔から中国では美容と治療に牡蠣が使用され、その後スキンケア、化粧品、サプリメントにアレンジされてきたことにインスパイアされた「オストリアセラピー」コンセプトでは、養殖場の牡蠣に備わる食品としての品質や栄養学的利点を越えた、タルブリッシュならではの美と健康の源を体験いただけます。ドメヌ・タルブリッシュのウェルネスセンターの「オストリアセラピー」コンセプトは、特に牡蠣とその環境に由来する活性成分で構成された比類なきトリートメントの効用に注目したものです。



「生きたショールーム」：デザインと創造への愛情、そして工芸技術や知識の保全に対する貢献の一環として、21世紀の現代性に根ざした田舎のプライベートレジデンス、ドメヌ・タルブリッシュは生まれました。美のもたらす喜び、そして時にはオブジェがもたらす機能性に加え、ドメヌ・タルブリッシュには、ご滞在の記念としてドメヌのために特別にデザインされた家具、テーブルウェアなどの日用品や芸術作品をご購入いただける、ショールームとしての側面もあります。

アクティビティとレジデンスプログラム：ドメヌ・タルブリッシュは数多くの才能ある人々に表現の機会を与える場として構想されました。創作に貢献し、お客様に感動をもたらす場でありたいという大志を掲げたドメヌでは、現在、ドメヌを象徴するようなプログラムとアクティビティを検討中です。クリエイター、作家、歴史学者、科学者など、才能あふれる専門家に依頼し、インスピレーションと刺激に富んだ環境で実り豊かなワークショップを開催する予定です。

コンセプト



🍃 エシカルな本物のラグジュアリー

フロラン・タルブリッシュは「牡蠣養殖がメゾンの中心であることに変わりはありません。我々にとって非常に重要だったのは、ドメーヌ・タルブリッシュがこの場所や我々の活動と一貫性を保ち、その延長線上に位置することだけでなく、一族の起源以来ずっとメゾン・タルブリッシュの価値観の一部を成す、環境に対する責任と循環経済の概念も含まれることです」と話します。

環境配慮の一環として、建築のビジョンとして気象環境を活用したバイオクライマティックアプローチを導入しました。建築を相対的に捉え、環境を最大限に尊重することを目的とした厳格な規律を採用しました。

- 建設：汚染のない建築現場、リサイクル済みまたはリサイクル可能資材の使用など
- 機能とメンテナンス：エネルギーロスの最小化、気密性の制御、エネルギーと水の節約（換気と自然光を優先する、太陽光利用戦略の設置など）



コンセプト



ドメーヌの建設にあたり、以下の点にも注意が向けられました。

- 一部は17世紀まで起源を遡る荒廃した壁の大部分の保全を実施し、歴史的遺産の修復へ貢献する。
- 様々な建築物の古い梁を再利用する。
- ウェルネススペース（ウェットエリア）のコンセプトの中心に、かつて使われていたワインセラーを組み込む。
- 生活空間の壁にのみ裏打ちをする。
- 主要資材に打放しのコンクリートを使用する。
- 全室の天然換気を最大限利用するよう熟慮する（最もわかりやすい例として、農舎コール・ド・フェルムを「貫く」ロッジ（換気用ミニシャッターの制作、配置など））。
- 夏の間、農舎コール・ド・フェルムの断熱を強化するため、昔ながらの知識と技能に基づき屋根はヨシ葺きとする。
- エネルギー供給に貢献するため、19世紀から敷地内に存在する風車を修復する。
- 2019年初頭までに、環境に配慮した追加エネルギー供給源として、技術ゾーン全体に太陽光パネルを設置する。
- 階下の部屋の熱エネルギーを活用するため、木材のテラスと土に植えられた植物による屋根の緑化を導入する。
- 天然の木陰を最大限に活用するために、植樹と装飾要素を管理する。
- 既存の温室を修復し、プールサイドでヨシ葺き屋根の休憩・食事スペースとして再利用する。
- 改装とインテリアの責任ある調達を行う。
 - 75%の家具は地域内でデザイン・制作されたもの
 - 残る25%は持続可能な発展のポリシーを掲げた納入業者から調達する
 - 牡蠣養殖場の多くの素材をリサイクルする：木材（寝室の仕切りやロッジのベッドのヘッドボード）、金属（走行クレーンと平底船の操縦システムを彷彿とさせる家具）、廃棄物（緑化スペース内の舗道に牡蠣の殻を再利用、コンクリートにプリントされた絵画の一部にムール貝の足糸など）。
 - 地域特有の木材（ベイマツとクリ）のみを使用する。
 - バイオダイナミクスで栽培された果樹園と菜園を、食用として栽培された作物で補完する



コンセプト



🍃 2018年：あらたな始まり

レジデンスを指揮するジュリーとフラヴィアン・マルヴは、数々の名高いホテルで経験を積んだ、情熱あふれるホテル業のプロフェッショナルです。寛いだ気持ちを共有するのが好きな彼らは、ドメーヌ・タルブリッシュのプロジェクトを通して、仕事とプライベート、両面のビジョンを実現できると話します。「私たちは、ゲストと特別な絆を紡ぐことができる、人間味にあふれ、他とは違う卓越した施設を営みたいという希望を長いこと抱いてきました。ドメーヌで、その夢が現実となったのです」ドメーヌのコンセプトの一つである、ラグジュアリーツーリズムにおける「体験重視」のビジョンを共有する彼らは、本物であること、日常からの逸脱、喜びを滞在の重要な構成要素と考えています。そして、快適さ、心のこもったおもてなしと申し分のないサービスが全ての基本であることは言うまでもありません。



宿泊



ドメーヌ・タルブリッシュの客室は、2棟の建物に15室が配置されています。

- 本館である主の館メゾン・ド・メートルには、それぞれ個別のテーマで装飾されたデラックス、スイートが4室。朝食で50個もの牡蠣を食す習慣があったと言われる自由奔放な牡蠣の大ファン、カサノヴァが18世紀にドメーヌ近傍に滞在していたことにインスピレーションを受けた部屋、メゾン・タルブリッシュが事業を展開する日本へのオマージュを込めた内装の部屋などがあります。
- 主の館メゾン・ド・メートルの別館にあたり、9つのロッジと2つの客室「レジデンス」がある農舎コール・ド・フェルムも同様に注目に値します。17世紀のこの穀倉は、現在では滅亡の危機に瀕する昔ながらの技法で葺かれたヨシ（カマルグの葦）の屋根を特徴とします。



主の館メゾン・ド・メートル（4室）

- デラックス2室（「ジャポン」と「ジェファーソン」）
- スイート2室（「ナクル」と「カサノヴァ」）

農舎コール・ド・フェルム（11室）

- 7つのロッジ「カヴァニエ」
- 庭園とプライベートジャグジーを備えた2つのロッジ「ジャルダン」
- ドメーヌ・タルブリッシュとのパートナーシップによるプログラムの一環、アーティスト・イン・レジデンスで滞在する芸術家や、ご自身のプロジェクトについて熟考する静かな時間を持ちたい方のための2つの客室「レジデンス」。



食をめぐるフィロソフィーと味覚のボヤージュ



🍷 ニコラ・ルズール Nicolas Leseurre レストラン シェフ

加工肉製品の製造を営む一家に生まれ、幼少期の大半をヴェルサイユの卸売市場で過ごしたニコラ・ルズールは、若年にして食にまつわる職業を知り尽くしたと確信していました。調理師免許を取得するとすぐに、城と伝説の国スコットランドに渡り、そこで初めてレストランの厨房に加わるとともに、英語を完璧にマスターします。フランスへの帰国後は、パリ、南仏、そしてヴェルサイユで名高い高級レストランに加わりました。ジョエル・ロブションとジェローム・バンテルの厨房で、技術と有名レストランのディテールに対する配慮を学びました。その後、彼はモンペリエでドメヌ・タルブリッシュのオーナーと出逢い、ともに働きたいと思うようになります。ニコラ・ルズールとフロラン・タルブリッシュは価値観、素材や料理への愛情、そして特に地元の小規模生産者から届く地域の原材料でセートの料理を提供したいという思いを共有しています。灰で野菜を調理するなど、非常に特殊な調理技術を駆使した、クリエイティブかつ本物の料理をお楽しみください。

🍷 環境と健康に配慮した料理

メゾン・タルブリッシュの発祥の地である潟湖の保全のため、ドメヌの果樹園、菜園、そして庭園に至るまでの土壌は循環式農業であるバイオダイナミック農法により管理が行われています。

ドメヌ・タルブリッシュの食事は

- 主にバイオダイナミック農法またはパーマカルチャーで栽培された、季節の素材だけを採用しています。
- ドメヌの外部から届く素材については、環境と健康に配慮した地域の農家と畜産業者から調達を行なっています。

「バイオダイナミクスは、先人たちの教えに鑑みても理に叶ったものです」と、ドメヌの園芸家マリオは果樹園・菜園の訪問者に説明します。非凡なこの園芸家は、調合、ハーブティー、煎じ薬、月相を知り尽くしています。彼は土地が自然に与えるもの、そして野菜や果実の活力増進には太陰暦を使用します。これがドメヌ・タルブリッシュのシェフとそのチームの創り出す料理に毎日インスピレーションを与えています。ドメヌ・タルブリッシュでは、シェフと園芸家の間に築かれた密接な関係により、土地の素材の味が日々引き出されているのです。



食をめぐるフィロソフィーと味覚のボヤージュ



🍷 テーブルの上の喜び、ものがたり、そして生命力

本当の産地の味、健康的な喜び、そして「強い生命力」を宿す食品を追求するにあたり、ドメーヌ・タルブリッシュは以下の2点を自らに課しています。

- 責任あるレストランを目指すこと：季節の産物を地域内で調達する、地元の経済活動を支援する、産地とドメーヌ間の輸送時間を最小限とすること。
- 地域の「食にまつわる記憶」を共有すること：「忘れられた」と言われる昔ながらの季節の素材をメニューに導入することで、ドメーヌ・タルブリッシュの訪問者は地域の歴史、あるいはフランスの歴史そのもの（人、場所、土壌、素材）を味わうことができます。



食をめぐるフィロソフィーと味覚のボヤージュ



🍴 食の発見スペース

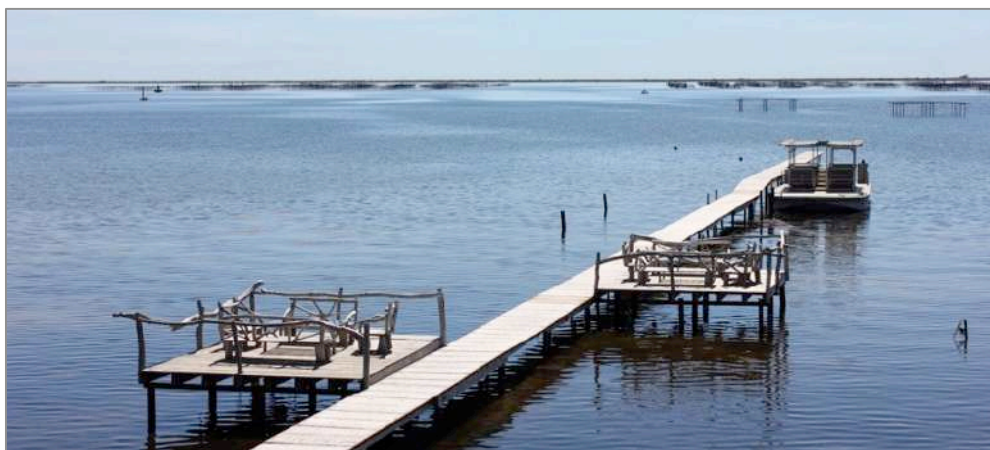
レストラン「ラ・フォリ」：主の館メゾン・ド・メートル1階に位置するドメーヌ・タルブリッシュのレストランでは、セート料理をお楽しみいただけます。地域の伝統料理を創造性豊かにアレンジし、そこに洗練や軽やかさを加えながらも、地中海というルーツに忠実であり続けます。「ラ・フォリ」という名はドメーヌの歴史と変遷にインスピレーションを得たものです。主の館メゾン・ド・メートルは、18世紀に、当時のモンペリエで流行した「フォリ」様式を取り入れて、敷地内に存在した2つの穀倉のうちのひとつを改装したものです。



オイスター・バー「レ・ナクル」：本館入口に位置し、地元の洗練されたワインやバーテンダーが用意する特別なカクテルを飲みながら、海の幸や小皿を堪能しつつ、リラックスしていただくための空間です。



テイスティング・バー「ル・サンバルト」：テイスティング・バーで、足はほぼ水の中。そこでかの有名なタルブリッシュ特製牡蠣と、家族の秘伝のレシピによる「炭焼きムール貝」を地元のワインとともにお楽しみいただけます。ドメーヌをご用意している自転車で行けば、10分ほどで到着します。すべてが始まった「農家」の魂が未だ感じられる木製の小屋から中へ入ります。それから、少し先には自然のままの小さな砂浜。テラスが設置され、海と空の間に漂う浮き橋がどこまでも続きます。その名はピエール・タルブリッシュが1962年に養殖場を買収した際の所有者である、従兄のエリック・バルテレミーへのオマージュであると同時に、家族で過ごしたサンバルテレミーでのバカンスの思い出へのオマージュでもあります。



ウェルネス



🐚 ドメーヌ・タルブリッシュのスパ: ウェルネスの宝石箱

牡蠣殻の真珠のような虹色の光沢を放つ、親密な宝石箱を思わせるスパとして作り出されたドメーヌ・タルブリッシュのウェルネスセンターは総面積400 m²にも及びます。主な設備は以下の通りです。

- トリートメントルーム 3室（うちカップル用 1室）
- バルネオテラピールーム 1室
- リラクゼーションベッド
- ハمام
- サウナ
- センサリーシャワー
- アイスファウンテン
- リラクゼーションルーム
- 屋外温水プール

ドメーヌ・タルブリッシュのスパは、お客様の美と健康を実現するために、お一人お一人に合わせたアドバイス、伝統的な知恵と技法、そしてイノベーションが統合された場所となることを目指しています。



ウェルネス



🐚 「オストレアセラピー」とは

ビタミン、ミネラル、オリゴエレメントが凝縮した牡蠣の身は、エネルギー、たんぱく質、酸化防止物質を豊富に含み、脂質の少ない「究極の食品」です。メゾン・タルブリッシュが特許を取得した「マレ・ソレール（太陽の潮汐）」の手法により、大自然の中で培われたタルブリッシュ特製牡蠣には、自然の恵みのすべてが凝縮されています。

牡蠣の恵みを知りつくした専門家として、メゾン・タルブリッシュでは「オストレアセラピー」のコンセプトを作り上げました。

- メゾン・タルブリッシュはモンペリエ国立高等化学学校と国立科学研究センター（CNRS）とのパートナーシップにより、タルブリッシュ特製牡蠣から強力無比類なき天然活性物質を特定することに成功し、「Ostréalia（オストレリア）」と名付けられた独自のオーガニック化粧品のラインナップとサプリメントを開発しました。
- ウェルネスセンターの活動の一環として、ドメーヌ・タルブリッシュに滞在するお客様の美と健康の維持、促進のため、お客様に合わせたカスタマイズが可能な特別トリートメントコースを開発しました。

🐚 美と健康へのホリスティックなビジョン

ドメーヌ・タルブリッシュでは全てがお客様の美と健康に資するものでありたいと考えています。ドメーヌのあらゆる要素が、お客様が幸福の瞬間を堪能できることを願いつつ作り上げられました。ドメーヌでのお食事、さまざまなアクティビティ、そしてウェルネスプログラムが、お客様の美と健康へホリスティックにアプローチします。



アクティビティとイベント



「体験」のコンシェルジュサービス

ドメーヌ・タルブリッシュではお客様のお好みやご要望に合わせ、事前にご滞在を計画し、カスタマイズするお手伝いをいたします。ドメーヌのお客様を魅了するユニークなアクティビティのひとつとしてご紹介したいのは、「コム・アン・ディマンシュ（日曜日のように）」。こころを解き放つ自由の香り漂うこの名前が示す通り、これまでタルブリッシュ家が日曜日に楽しんできたように、砂洲で大切な人と、あるいはご家族やご友人同士でのランチをお楽しみいただけます。ここだけの特別な瞬間をご堪能ください。

イベント

さまざまなお祝いや企業の特別なイベントにもドメーヌ・タルブリッシュをご利用いただけます。会議やセミナーであれば60人まで、結婚式や新製品発表イベントであればドメーヌを貸し切りで200人までお迎えすることができます。



アクセスとお問い合わせ



🍃 アクセス

空路で：フランスあるいは国外から、地域の主要2空港へ年間を通じて格安航空会社を含む様々な航空会社の定期便が運航しています。ベジエ・カップ・ダグド空港（25km、車で30分）、モンペリエ・メディテラネ空港（50km、車で40分）。

鉄道で：フランス国鉄、あるいは欧州各地からの鉄道が利用できる最寄り駅はアグド駅（14km、車で25分）とセート駅（30km、車で35分）になります。年間を通して、パリ発着のTGVが毎日数本運行しています。パリからの平均所要時間は3時間50分です。

車で：フランス、スペイン、スイス、イタリアからは車でもドメヌ・タルブリッシュへお越しいただけます。マルセイランの県道（D51）から2kmに位置し、以下の道路を経由する方に理想的な立地です。

- 高速道路A9（「ラ・ラングドシエンヌ」）：オランジュからル・ペルテュまで続き、ニーム（A54、E80）、ベジエ（A75）、ナルボンヌ（A61、E80）へと分岐
- 高速道路A75（「ラ・メリディエンヌ」）：クレルモン＝フェランからベジエに至る
- 県道D612：セートとマルセイラン間の沿岸道路

アドレス

Domaine Tarbouriech
Chemin des Domaines
34340 Marseillan
France

🍃 お問い合わせ

プレス担当
レア・ミトラニ（英語、フランス語）
pr@thinkatelier.com

永原聡子（日本語）
snagahara@atelierlapaz.com

