

# ーズ・ド・ヴェルジー

と歯ざわり。  
パンデピスの店

が縦横に走る可愛い建物と、「踊る形」の看板につられて、思わずふらっふら、砂糖もバターも卵も使わない、ハチデピスを商う店である。ふわつとやわらかな香りがやさしいのが特徴。「保存料ってないの。規模は小さいけれど、ほんといハチミツで作っているんですよ」とんが食べても安全なので、卵ポウロの赤ちゃん用パンデピスもある。踊るパの実物(€2.15)も発見。もちろん食べパック(イースター)用のウサギ形やりのポワソン・ダヴリル(4月の魚)用の魚で忙しいそう。「伝統は守りつつ、新しいしていきたい」とご主人。

La Rose de Vergy

1 rue de la Chouette 21000 Dijon

☎ +33-3-80-61-42-22

URL=[www.rosedevergy.com](http://www.rosedevergy.com)

🕒 9:30~19:00

🗓 日・月



(上) 踊るパンデピス人形。  
ふかふかの手ざわりだ。  
(左) 店主のマークさんとマダム。



ンボル、砂糖がかかったパンデピス。オレンジのジャム入りノネット€6.9。  
たもの€1.65。 150g入りで€5.7。 ノネットとは小さな修道女の意。