

# ART DE VIVRE

## 2023

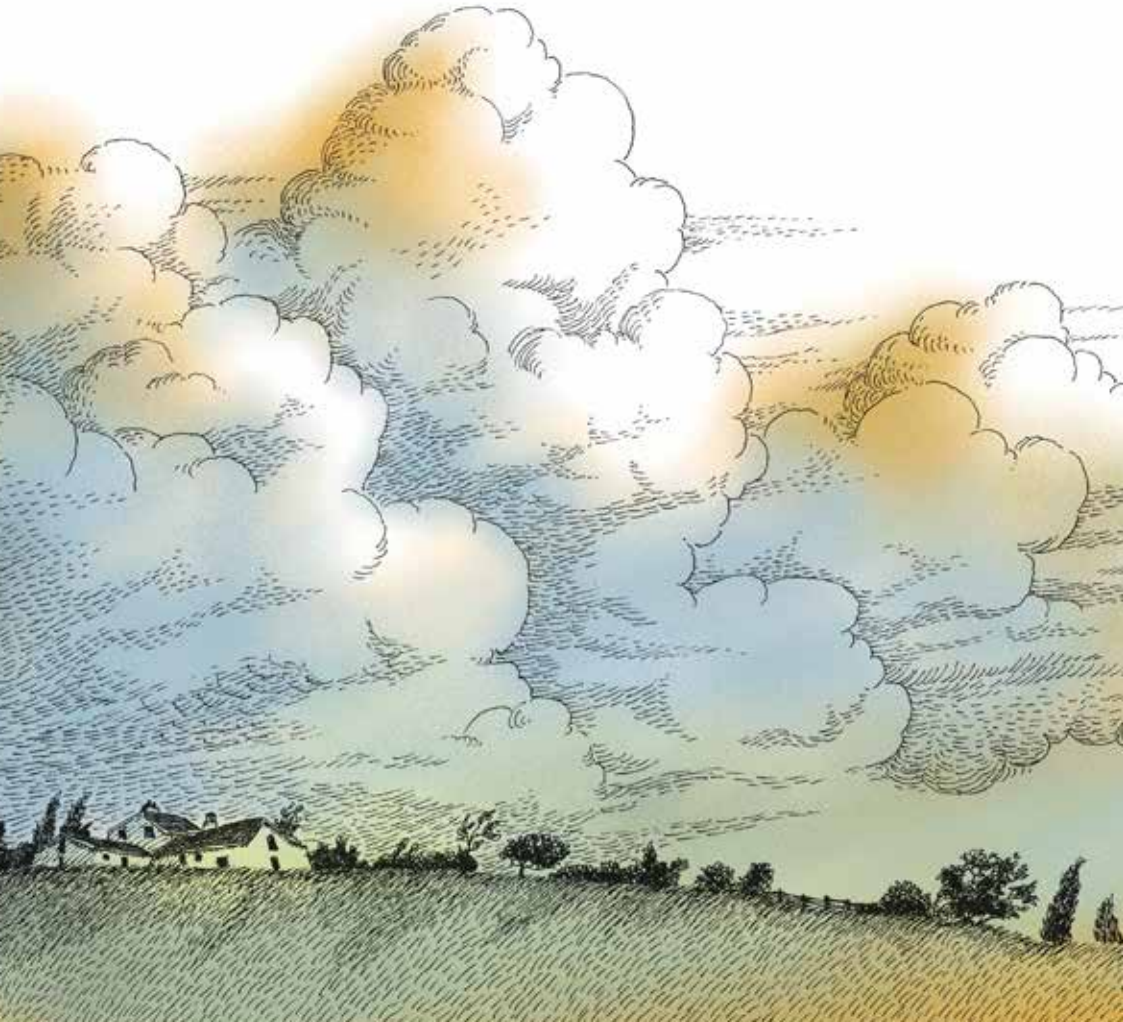
BIO CHOCOLATIER

JEAN MICHEL MORTREAU

*St. Sulpice le Verdon, France*

# L'air

とどいた麻袋をあけると、にぎやかな匂いにつつまれる。  
カカオ、バナナ、パッションフルーツ… そう、あれは大地の香り。  
ドミニカ共和国のエデン農園に吹く、風の中にいる心地になる。  
熱くて、強くて、やさしい。複雑だけど豊かないのちの力を感じた。





## La forêt

カメルーンの奥地にある、やや荒廃した小さな村で。  
住民たちは、家族のために、持続可能な農法に取り組み始めた。  
あの日、僕は決心した。この土地本来の力を宿したカカオが、  
いつか彼らの誇りとなって世界中にとどく支えとなることを。



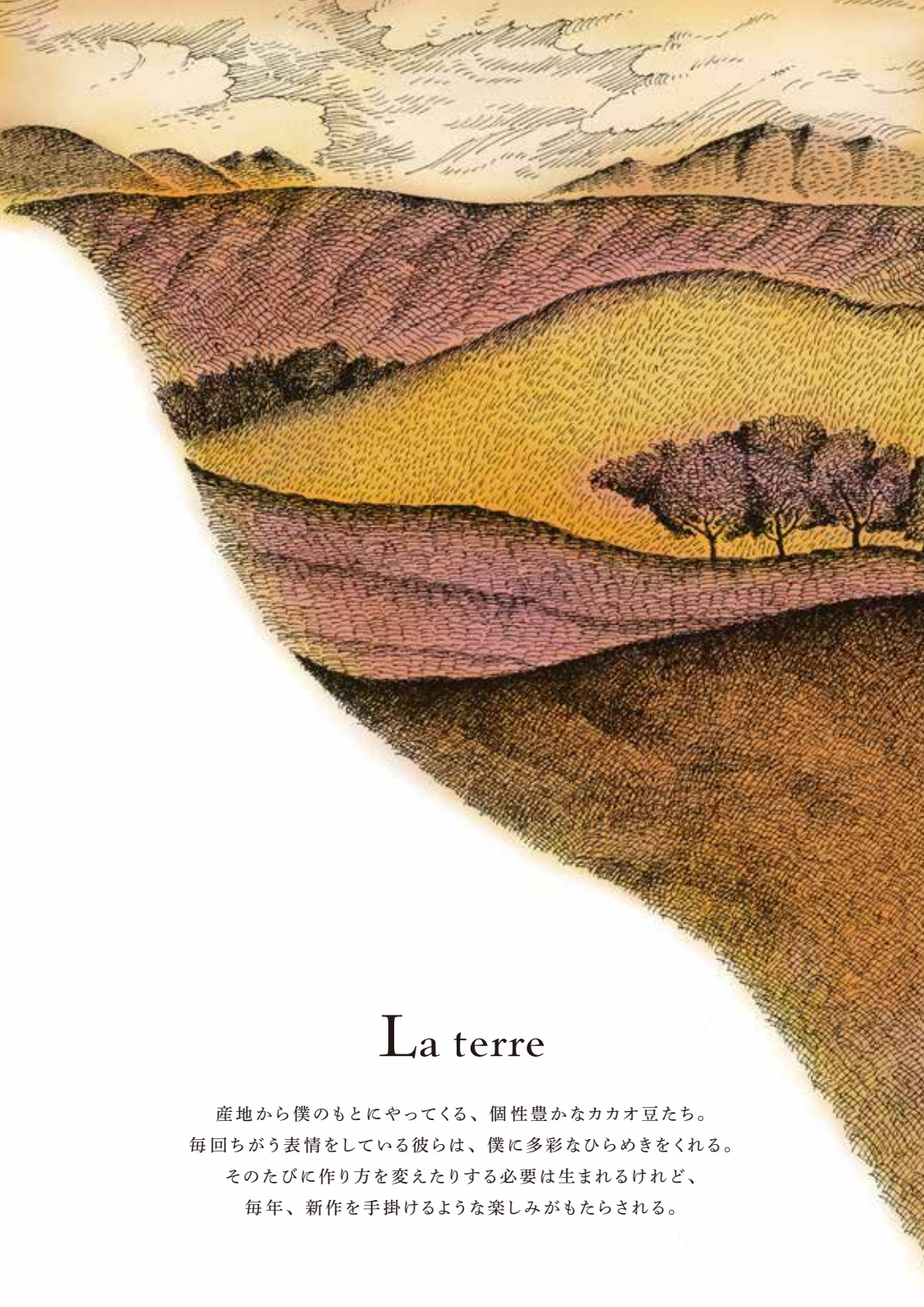
## Le soleil

いつだって夜明けとともに起き、畑へ出ていった、祖父と父。

母は毎日、僕の大好きなパンを焼いてくれた。

日暮れが訪れると、家族全員の笑顔が食卓をかこんだ。

あたりまえのそんな風景が、僕の仕事の原点。



## La terre

産地から僕のもとにやってくる、個性豊かなカカオ豆たち。  
毎回ちがう表情をしている彼らは、僕に多彩なひらめきをくれる。  
そのたびに作り方を変えたりする必要は生まれるけれど、  
毎年、新作を手掛けるような楽しみがもたらされる。



# La mer

かつて中世ヨーロッパでは、  
南米からカカオを帆船で運んでいた。  
今、たった一隻からのスタートではあるけれど、  
再現プロジェクトが行われており、  
僕たちも参加している。  
たくさんの帆船が大西洋を行き来する未来も、  
あるかもしれない。