

2002

A 第1講習

(2日間・12ルセット)



37e COURS DE  
TECHNOLOGIE DE CUISINE FRANCAISE MODERNE PAR  
M.FRANCK BORDIER

## 第37回 現代フランス料理技術特別講習会

1933年以来69年間顧客に支持されている、  
名店オーベルガード(L AUBERGADE)の3世代それぞれの時代を映す  
グラン・クラシックから現代までの美味しい料理のすべて。

日本のフランス料理界の発展に力を尽くした名料理長、初代故リュシアン・  
オジェー氏と2代ジャン・ボルディエ氏、そして3代のフランク・ボルディエ氏へと  
引き継がれてきたオーベルガード3世代それぞれの料理36種を、  
3代目のフランク・ボルディエ氏が紹介いたします。

.....

主催

フランス文化を識る会

後援

フランス食品振興会 (SOPEXA)

フランス料理最高技術者協会

フランス料理アカデミー

フランス国立サン・キャンタン・ホテル学校

社団法人 日本ホテル協会

社団法人 全日本司厨士協会

NPO法人 日本エスコフィエ協会

フランス政府観光局

エールフランス国営航空

.....

ASSOCIATION DE LA CULTURE FRANCAISE  
フランス文化を識る会

東京都港区西麻布1-5-11 西麻布ハウス  
Tel 03-3470-6225 Fax 03-3470-1949

ホームページ <http://www.acfrance.com>



講師 フランク・ボルディエ氏  
( M.FRANCK BORDIER )

Association des Maître Cuisiniers de France  
(フランス料理最高技術者協会 会員)  
フランス・ヨーロッパ・メイユール・アプランティ・コンクール  
審査委員会委員

フランク・ボルディエ氏は、  
エスコフィエの遺したフランス料理の豊かな土壌の中で生まれ  
ながらも、時代に適応した優れた感を持つ「オーベルガード」  
の3代目として評価の高い料理人です。

略歴

- 1964年4月 パリ近郊、ボンシャルトランに生まれる。
- 1981-1982年 レストラン・オーベルガード(ボンシャルトラン)
- 1982-1983年 ホテル・コンノーツ(ロンドン)
- 1983-1984年 パリのエリゼ宮(大統領官邸)で兵役
- 1984-1985年 オーベルジュ・ド・コンデ(フェルテ・シュル・ジュール)
- 1985-1986年 ソフィテル・アジャクシオ(コルシカ島)
- 1986-1987年 ホテル・ロワイヤル・モンソー(パリ)
- 1987-1990年 ホテル・プリストル(パリ)
- 1990年- 歴史にその名を残す名店レストラン・オーベルガードを、3代目の  
オーナー・シェフとして父ジャンとともに経営し現在に至る。

『オーベルガード(L Aubergade)』

パリの西、35 km、ベルサイユ宮殿の先のボンシャルトランにあります。店はノルマンディー風の建物で  
19世紀の古いリレ・ド・ポスト(昔の駅馬車の替馬や荷物の中継をした宿駅)です。

大きな暖炉と季節の花々が咲きほこる手入れの行き届いた大きな庭は、  
顧客にゆったりとした時間と安らぎを与えています。

1933年、初代の卓越した名料理長リュシアン・オジェー夫妻によって開かれた  
「オーベルガード」の評判はすぐに広がり、今ではフランスはもとより世界の食通に知られています。

オジェー氏のあとを、氏の娘婿でM.O.F.(フランス国家最優秀技術者の称号)の名料理長  
ジャン・ボルディエ氏が継ぎ、その子息フランク・ボルディエ氏は3代目として活躍しています。  
多くの著名人がここ「オーベルガード」を訪れ、その名前は顧客サイン帖に見ることが出来ます。

パーレピ元イラン国王、ジャクリヌ・ケネディー元アメリカ大統領夫人、  
ジスカール・デスタン元フランス大統領、映画俳優のジャン・ギャバン、女優のダニエル・ダリユー、  
ミッシェル・モルガン、シャンソン歌手のエディット・ピアフ、シャルル・トレネ、  
画家のベルナール・ビュッフェやブラマンク、

その他フランスの文化や歴史を動かしてきた数多くの人々が名を連ねています。

有名な食通の間でも評判の「オーベルガード」は、  
その料理とともに暖かいもてなしと完璧なサービスで顧客を魅了しています。  
その高い質とエスプリは、ジャン・ボルディエ夫妻とフランク・ボルディエ氏によって引き継がれ  
発展して、1933年以來の輝かしい歴史を刻みつづけています。

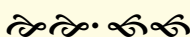


## SOMMAIRE

1933年以来69年間顧客に支持されている、名店オーベルガード(L AUBERGADE)の3世代それぞれの時代を映すグラン・クラシックから現代までの特徴ある料理(アントレ、魚介類のスープ、魚料理、肉料理、デザート)の全36ルセットの内、第1講習の12ルセット。

## 目次

1. TARTE AU THON A LA TOMBEE DE TOMATES (J)  
タルト・オ・トン ア・ラ・トンベ・ド・トマト
2. SOUPE DE COQUES AUX POIREAU (J)  
コック貝のスープ ポワロー風味
3. FILETS DE SOLE MIROTON "AUBERGADE" (L)  
フィレ・ド・ソール・ミロトン "オーベルガード"
4. FILET DE TURBOTIN ROTHSCHILD (F)  
フィレ・ド・チュルボタン ロッチルド
5. POULET AUX MORILLES, RIZ PILAF (L)  
プーレ・オ・モリーユ リ・ピラフ添え
6. GATEAU BAVAROIS CHOCOLAT AUX GRIOTTINES (F)  
ガトー・バヴァロア・ショコラ・オ・グリोटティーヌ
7. CARPACCIO DE LOTTE, SALADE DE BIGORNEAUX (F)  
アンコウのカルパッチョ ビゴルノーのサラダ
8. SALADE DE CAILLE (L)  
サラダ・ド・カイユ
9. CREME DE CERFEUIL A LA FRICASSEE DE GRENOUILLES (F)  
クレーム・ド・セルフィユ グルヌイユのフリカッセ
10. RAVIOLES DE HOMARD, COULIS DE LANGOUSTINE (F)  
オマールのラヴィオール ラングスティ - ヌのクーリ
11. RIS DE VEAU BRAISE FLORENTINE (L)  
リ・ド・ヴオーのブレゼ フロランティーヌ
12. NOUGAT GLACE AU GRAND MARNIER (J)  
ヌガー・グラッセ グラン マルニエ風味



- (L) 初代故ルシアン・オジエー氏のスペシアリテ  
Association des Maître Cuisiniers de France (フランス料理最高技術者協会)創設者
- (J) 2代ジャン・ボルディエ氏のスペシアリテ、M.O.F  
Association des Maître Cuisiniers de France (フランス料理最高技術者協会)名誉会長
- (F) 3代フランク・ボルディエ氏のスペシアリテ  
Association des Maître Cuisiniers de France (フランス料理最高技術者協会)会員  
フランス・ヨーロッパ・メイユール・アブランティ・コンクール審査委員会委員

ルセットは一部を除いて4人分です。

## 10. RAVIOLES DE HOMARD, COULIS DE LANGOUSTINE (F)

オマールのラヴィオル ラングスティ - ヌのクーリ



### pâte à ravioles :

250g..... farine  
1..... jaune d'oeuf  
2..... petits oeufs  
pm..... sel  
pm..... huile d'olive

### farce de poisson:

400g..... sole  
1..... blanc d'oeuf  
250cc..... crème liquide  
pm..... sel, poivre

### coulis de langoustine :

12..... tige de langoustines  
1cUIL. à 100g..... concentré de tomate  
1..... pincée de paprika  
1..... carotte  
1..... oignon  
500cc..... crème liquide  
50g..... beurre  
pm..... huile  
bouquet garni  
(persil, cerfeuil, estragon)  
1..... homard de 500g  
50cc..... cognac  
pm..... sel, poivre

### パート・ア・ラヴィオリ:

250g..... 小麦粉  
1..... 卵黄  
2..... 全卵(小)  
塩  
オリーブ・オイル

### ファルス・ド・ボワツソン:

400g..... ソール  
1..... 卵白  
250cc..... 生クリーム  
塩、コショウ

### ラングスティヌのクーリ:

1..... ラングスティヌの頭  
1..... クラウド・ド・ポワソ  
1..... 塩  
1..... ニンジン  
1..... タマネギ  
500cc..... 生クリーム  
50g..... バター  
オイル  
ブーケ・ガルニ  
(パセリ、セルフイユ、エストラゴン)  
1..... オマール(500g)  
50cc..... コニャック  
塩、コショウ

S P E C I M E N

実際のCDにはプロセスの概略が付いています。