



2002

C 第3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、ポ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 (ポンシャルトラン)
- 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ポ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・ピ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3講習の12ルセット。

目次

1. SALADE DE LANGOUSTINES (F)
ラングスティエヌのサラダ
2. GASPACHO D'ECREVISSES (J)
エクルヴィスのガスパチョ
3. PAPILOTE DE ROUGET, CONCASSEE DE TOMATES, JULIENNE DE LEGUMES (F)
ルージュのパピヨット コンカッセ・ド・トマト ジュリエンヌ・ド・レギューム
4. FILET DE BARBUE DUGLERE (J)
フィレ・ド・バルビュ デュグレレ風
5. MIGNON DE PORC SAUCE MOUTARDE, GARNITURE FORESTIERE (F)
ミニョン・ド・ポールソース・ムタルド ガルニチュール・フォレストィエール
6. VACHERIN VANILLE NOISETTE (L)
ヴァシュラン・ヴァニニュー・ノワゼット
7. OEUF POCHE AUX POINTES D'ASPERGES SAUCE MOUSSELINE (L)
ウフ・ポッシェ・アスペルジュ添え ソース・ムスリーヌ
8. SOUPE DE MOULES "BILLY-BY DE MOULES" (L)
スープ・ド・ムール "ピリビ・ド・ムール"
9. SOUPIERE DE COQUILLES SAINT JACQUES LUTEE (F)
ホタテ貝のスーピエール リュテ
10. MEDAILLON DE VEAU AU CITRON VERT (F)
仔牛のメダイヨン シトロンのヴェール風味
11. NOISETTES D'AGNEAU A L'ESTRAGON (J)
ノワゼット・ダニョー エストラゴン風味
12. CROQUANT AUX FRUITS ROUGES (F)
クロッカンのオ・フリユイ・ルージュ



- (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。



8. SOUPE DE MOULES “BILLY-BY DE MOULES” (L)

スープ・ド・ムール “ ビリビ・ド・ムール ”



2kg..... moules
 2..... gros oignons
 1..... blanc de poireaux
 2..... tomates
 500cc..... vin blanc sec
 500cc..... crème double
 500cc..... et de poisson
 d'absence de colle
 gousse d'a
 1..... bouquet de persil
 50g..... beurre
 pm..... pistils de safran
 pm..... sel,poivre

pour la liaison:

3..... jaunes d'oeufs
 2cuil. à soupe crème

2kg..... ムール貝
 2..... タマネギ(大)
 1..... ポワロー(白い部分)
 2..... トマト
 500cc..... 白ワイン(セック)
 500cc..... ダブル・クリーム
 500cc..... メ・ワッソン
 (ソールがおいしい)
 1片..... イン
 1束..... パセリ
 50g..... バター
 サフラン
 塩、コショウ

リエゾン:

3..... 卵黄
 2スプーン 生クリーム

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。