

2003

A 第1講習  
(2日間・12ルセット)



38e COURS  
DE TECHNOLOGIE DE CUISINE FRANCAISE MODERNE  
PAR M.Jean-Louis DELPHIN

## 第38回 現代フランス料理技術特別講習会

流行におもねず、クラシックを見直し  
個性と創造を加えて現代化した力強いルセット

講師 ジャン - ルイ・デルファン氏

.....

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 ジャン・ルイ・デルファン氏

(M. Jean-Louis Delphin)

Association des Maîtres Cuisiniers de France

(フランス料理最高技術者協会 会員)

ロワール地方の名店、ラ・シャテーニュレのオーナーシェフ  
(ナント近郊、シュセ・シュール・エルドル、ミシュラン1ツ星)

### 略歴

- 1966年11月 ロワール地方のナントに生まれる
- 1981-1983年 ジャック・シケ氏に師事する(カルクフー)  
パティシエのC.A.P.(職業適性証)を取得
- 1983年 ホテル・エルミタージュでパティシエ(ラ・ポール)
- 1983-1984年 ジョエル・ロビュション氏(レストラン・ジャマン、パリ)に師事する  
キュイジニエのC.A.P.(職業適性証)を取得
- 1984-1985年 トロワグロ氏に師事する(ロアンヌ)
- 1985年 ポール・ボキューズ氏に師事する(コロニー)
- 1986-1987年 アラン・シャペル氏に師事する(ミオネー)
- 1987年～ 父ジョゼフが経営するロワール・アトランティック地方の  
名店《ラ・シャテーニュレ》に入り、その才能を花開かせ  
2代目のオーナー・シェフとして現在に至る

### <その他>

1991年：シャルル・モンスレ“新人賞”を受賞

1995年シャンペラール・ガイドで西部地方のメイユール・パティシエール・ド・レストランに選ばれる。  
その他、数々の料理関係書籍、雑誌、テレビ、ラジオ番組に参加協力する。スリランカにてフランス料理の  
プロモーションを行ない(1997年、2001年)、ガストロノミー見本市に参加する。

『ラ・シャテーニュレ (La Châtaigneraie) 』

ロワール河が中世の古城郡を通して大西洋に注ぐ河口に近い要衝の地、  
ナントの北16kmシュセ・シュール・エルドルにあります。  
店は19世紀の古い館でクラシックと現代を併せ持ち、ロワール河の支流エルドル川に沿うテラス、  
美しい花々が咲く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。  
その美味しく特徴ある料理、優れたサービスと暖かなもてなしは世界の顧客をひきつけています。

### メッセージ

私は、クラシックをベースに自分なりのオリジナリティと創造を加えた今の時代に合った料理、流行におもねない料理を信条としています。それは新鮮で質の高い素材を使い、目をつぶって食べてもそれぞれの素材の味が分かり、それらのどれ一つも互いの味を邪魔しない料理です。

日本の皆様と料理を通して交流できることは、私にとって大きな喜びです。

2003年2月  
Jean-Louis Delphin



## SOMMAIRE

ロワール・アトランティック地方の名店《ラ・シャテーニュレ (La Châtaigneraie)》の  
40年にわたり顧客に愛されているルセット、  
ロワール河と大西洋の魚介を中心にした特徴あるルセット、  
今に甦るクラシックなルセット等。

### 目次

1. HUITRES TIEDES EN HABIT DE FETE, EMULSION D'HUITRE (A)  
牡蠣の温製アビ・ド・フェット 牡蠣のエミュルジオン
2. PETITE NAGE DE CUISSES DE GRENOUILLES,  
SAUCE CRESSONNIERE (B)  
グルヌイユのプチット・ナージュ、ソース・クレソニエール
3. PICCATA DE LOTTE AUX HUITRES ET PUREE D'EPINARD (A)  
アンコウのピカタ 牡蠣とエビナールのピューレ添え
4. EMINCE DE FILET MIGNON DE VEAU, SAUCE CITRON VERT (B)  
エマンセ・ド・フィレ・ミニョン・ド・ヴォー、ソース・シトロン・ヴェール
5. COQ AU VIN (T)  
コック・オ・ヴァン
6. GELEE ET SEGMENTS D'ORANGE AU GRAND MARNIER,  
SORBET ET TUILE CRAQUANTE (B)  
ジュレ・エ・セグマン・ドラングェ グランマルニエ風味  
ソルベ・エ・テュイル・クラカント
7. AILERONS DE VOLAILLE AU FOIE GRAS (B)  
エルロン・ド・ヴォライユ フォワ・グラ添え
8. POTAGE DE POTIRON ET NAVETS TOURNES (A)  
ポタージュ・ド・ポティロン・エ・ナヴェ・トゥルネ
9. ESTOUFFADE DE TURBOT AU MUSCADET (A)  
平目のエストウファード ミュスカデ風味
10. FILET DE SOLE CHARLES MONSELET (C)  
フィレ・ド・ソール シャルル・モンスレ風
11. PIED DE PORC SAUCE GRIBICHE (T)  
ピエ・ド・ポール ソース・グリビッシュ
12. SOUFFLE TIEDE AU CAMEL (B)  
スフレ・ティエッド・オ・カaramel



<p>(A) 初代ジョゼフ・デルファン氏のスペシアリテ (B) 2代ジャン・ルイ・デルファン氏のスペシアリテ (C) ロワール・アトランティック地方の料理 (T) 甦るクラシック料理</p>
---



# 10. FILET DE SOLE CHARLES MONSELET (C)

フィレ・ド・ソール シャルル・モンズレ風



- 3..... soles de 500g
- 125cc..... crème fraîche fouettée
- 200g..... duxelles de champignons
- QS..... beurre doux

sauce aux champignons:

- 50g..... échalotes
- 50g..... champignons
- 5g..... poivre concassé
- 40cc..... Muscadet
- 50cc..... essence de sole
- 350g..... crème fleurette
- QS..... cognac
- 10g..... beurre

roux blond:

- 25g..... beurre
- 25g..... farine
- 125cc..... fumet de sole

- 3..... ソール(各500g)
- 125cc..... 生クリーム(泡立てたもの)
- 200g..... シャンピニオン・デュクセル
- 適量..... バター

ソース・シャンピニオン:

- 5..... シヤルル
- 5..... シャンピニオン
- 5..... コニャック(コニャック)
- 40cc..... ミュスカデ
- 50cc..... ソールの濃縮汁
- 350g..... クレーム・フルーレット
- 適量..... コニャック
- 10g..... バター

ルー(ブロード色):

- 25g..... バター
- 25g..... 小麦粉
- 125cc..... フュメ・ド・ソール

# 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。