

2007

A 第1講習  
(2日間・12ルセット)



42e COURS  
DE TECHNOLOGIE DE CUISINE FRANCAISE MODERNE  
PAR M.Stéphane KOKOSZKA

## 第42回 現代フランス料理技術特別講習会

美食家キュルノンスキーがフランス料理の宝庫、美食の国と称賛したブルターニュ地方。その料理の継承者として高く評価されている、ステファン・ココズカ氏による、ブルターニュ料理と氏のスペシアリテ36種の紹介

講師 ステファン・ココズカ氏

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 ステファン・ココズカ氏

(M.Stéphane KOKOSZKA)

Association des Maîtres Cuisiniers de France  
(フランス料理最高技術者協会 会員)

プロスペール・モンタニエ協会会員

コンクール・デ・メイユール・アブランティ・ド・フランス  
審査委員会委員

### 略歴

- 1960年に生まれる。  
1977年 キュジーヌ・クラシックの職業適正証、職業教育免状を取得。  
1977年～78年 <ホテル・チボリ> (シャトーヌフ・シュル・シェール) で  
キュジニエ。  
1978年 兵役。仕官用のレストランでシェフ。  
1979年～80年 <ホテル・チボリ> でシェフ・ド・パルティ。  
1980年～81年 <ホテル・クリヨン> (パリ) でシェフ・ド・パルティ。  
1981年～85年 <ホテル・デュ・リヴァージュ> (ジアン) でシェフ・ド・パル  
ティ、後にスー・シェフ。  
1985年11月～ 25歳で<ホテル・ド・ラ・マルヌ>をブルターニュ地方北部のパン  
ポールにオープンし、オーナー・シェフとなる。その後モルドワイヤ  
ン(パリ)、ロジェー・ヴェルジェ(ムージャン)、ホテル・マルチ  
ネス(カンヌ)他でその技術の研鑽を重ねる。  
今やブルターニュ料理の特性を現代に生かす継承者として活躍し、フ  
ランスはもとより国際的にも高く評価され現在に至る。

### <その他>

- ・コンクール・キュイジーヌ・アルティステック(プラ・ショー部門)受賞(2000年)
- ・Association des Maîtres Cuisiniers de France 監査委員他

### メッセージ

料理とは、それを作る料理人を映し出すものと私は考えています。しかしながら、控  
えめでそれを食べる人に理解されうるものでなければなりません。さまざまな風味を  
合わせすぎると、人々を惑わせ混乱させてしまいます。私は3種類くらいで充分であ  
ると考えます。私達のすべての顧客が他と比べてより味覚が特別に発達しているわけ  
ではないのです。

彼らがレストランに望むことは、気分良くすごせるか、心地よいひとときを過ごせる  
か、そして我々が喜びとともに細心の配慮を込めて作る料理から思  
いがけない発見を得て美味しく味わえるか、ということなのです。

シェフは自分の料理、創造性を通して顧客に食の喜びを見出させます。シェフの仕事  
はその日の感情や気分によって違い、一皿として今日と明日とで全く同じものはあり  
ません。それがまさに料理の魅力であり我々の仕事の素晴らしさなのです。

私は他人に捧げ、喜びを与え、幸せそうな人を見るのが好きです。そしてそれが私  
の仕事の反映し、私を前に押し進めてゆく原点でもあります。

2007年1月  
Stéphane KOKOSZKA



## SOMMAIRE

郷土色溢れるブルターニュ料理と  
顧客に愛されている個性あるスペシアリテ

## 目次

- 1.Composé de foie gras et crabe aux poivrons, crème coraillée à la mangue (E)  
コンボゼ・ド・フォワ・グラ エ・クラブ クレーム・コライエ・マンガ
- 2.Petite soupe de coquillages au safran et vermicelles de légumes (S)  
プティット・スープ・ド・コキアージュ・オ・サフラン ヴェルミセル・ド・レギューム
- 3.Pot au feu de lotte au jus de poule (P)  
ポトフー・ド・ロット ジュ・ド・プール
- 4.Dos de lieu de pays rôti en croûte viennoise,vinaigrine au porto(P)  
ド・ド・リユー・ロティ・アン・クルート・ヴィエノワーズ  
ヴィネグリン・オ・ポルト
- 5.Noisette d'agneau mi fumé au cacao, risotto aux piments (V)  
ノワゼット・ダニョー・ミ・フュメ・カカオ リゾット・ピマン
- 6.Pomme à la pomme (D)  
ポム・ア・ラ・ポム
- 7.Panaché de Saint Jacques et langoustines en feuille de chou et miroir de poisson (E)  
パナッシェ・ド・サンジャック・エ・ラングスティエヌ・アン・フィユ・ド・シュー  
ミロワール・ド・ボワッソン
- 8.Hûître au pomme de Bretagne (E)  
ユイットル・オ・ポム・ド・ブルターニュ
- 9.Composé de homard et saint Jacques aux cocos de paimpol, jus à la lié de vin (P)  
コンボゼ・ド・オマール・エ・サンジャック  
オ・ココス・ド・パンポール ジュ・ア・ラ・リエ・ド・ヴァン
- 10.Suprême de Bar grillé sous la peau étuvée de fenouil et marinade de poivrons, crème à l'ail douce (P)  
シュブレーム・ド・パール・グリエ エチュベ・ド・フヌイユ  
エ・マリナード・ド・ボワブロン クレーム・ア・ライユ
- 11.Civet de canard au vin et baies de cassis et ses tagliatelles au beurre de noix (V)  
シベ・ド・カナール・オ・ヴァン・エ・カシス・エ・タリアテレ・オ・プール・ド・ノワ
- 12.Feuilleté cacao aux deux chocolats (D)  
フィユテ・カカオ・オ・ドゥー・ショコラ



(E)...アントレ、(S)...スープ、(P)...魚介料理 (V)...肉料理、(D)...デザート
---



## 7. PANACHE DE SAINT JACQUES ET LANGOUSTINES EN FEUILLE DE CHOUX ET MIROIR DE POISSON(E)

パナッシュェ・ド・サンジャック・エ・ラングスティエヌ・アン・フィユ・ド・シュー  
ミロワール・ド・ポワッソン



4 personnes

4.....feuilles de chou

1.....carotte

1.....navet long

10.....poireau

beurre

12.....grosses langoustines

12.....belles noix de St Jacques

cerfeuil

ail et poivre moulin

Sauce Miroir de Poisson:

300cc.....fumet de poisson au vin rouge

200g.....beurre doux

4人分:

4枚.....キャベツの葉

1.....ニンジン

1.....ダイコン

10.....ポワロー

バター

12.....ラングスティエヌ(大)

12.....ホタテの貝柱

セルフィユ

塩、挽きショウ

ソース<ミロワール・ド・ポワッソン>

300cc.....フィユ・ド・ポワッソン・ヴァン・ルージュ

200g.....バター

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。