

2007

C 第3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

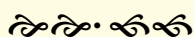


SOMMAIRE

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 saint Jacques et foie gras en crème chocolates épicé (E)
コンボゼ・ド・サンジャック・エ・フォワ・グラ クレーム・ショコラ・エピセ
- 2.Potage parmentier aux huîtres creuses(S)
ポタージュ・バルマンティエ・オ・ユイットル・クルーズ
- 3.Lotte rôtie au lard et gratin de shi-take(P)
ロット・ロティ・オ・ラルル・エ・グラタン・ド・シイタケ
- 4.Pavé de bar sauté, jus de veau réduit à l'américaine, pomme de terre farcie à l'ancienne(P)
パヴェ・ド・パール・ソーテ ジュ・ド・ヴォー・レデュイ・アメリケーヌ
ボム・ド・テール・ファルシ・ランシエンヌ
- 5.Crépinettes de canard au sarrasin(V)
クレピネット・ド・カナール・オ・サラザン
- 6.Fondant au chocolat (D)
フォンダン・オ・ショコラ
- 7.Marinière de pétoncles (E)
マリニエール・ド・ベトンクル
- 8.Hure de canard aux artichauts, vinaigrette de poivrons (E)
ユール・ド・カナール・オ・アルティシヨー ヴィネグレット・ド・ボウヴロン
- 9.Ragoût de coquillages et crustacés sauce safranée(P)
ラゲー・ド・コキアージュ・エ・クリュスタッセ ソース・サフラネ
- 10.Dos de cabillaud rôti au caramel de poivre sechuan(P)
ド・ド・カピオー・ロティ・オ・カラメル・ド・ボウヴル・セシュアン
- 11.Mignon de porc à l'andouille,jus au cacao, gratin de navets au paprika(V)
ミニヨン・ド・ポール・ア・ランドウイユ・ジュ・オ・カカオ
グラタン・ド・ナヴェ・オ・パブリカ
- 12.Poêlée de fruits frais au miel de tilleul, tour de poivre et huile d'olive en chaud froid de citron (D)
ポワレ・ド・フリユイ・フレ・オ・ミエル・ド・ティユル、トゥール・ド・ボウヴル
エ・ユイール・ドリーブ・アン・ショール・フロワ・ド・シトロン



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



3. LOTTE ROTIE AU LARD ET GRATIN DE SHI-TAKE(P)

ロット・ロティ・オ・ラル・エ・グラタン・ド・シイタケ



4 personnes
 4.....darnes de lotte
 4tranches.....lard rôti
 50g.....beurre

 200g.....shi-takés
 50g.....échalote
 1.....courgette
 100cc.....crème liquide

 100cc.....coulis de tomates
 100cc.....fumet de poissons
 huile d'olive
 100g.....beurre
 sel, poivre de moulin
 4人分

4.....アンコウのダルヌ
 4枚.....ベーコン(ロティ)
 50g.....バター

 200g.....椎茸
 50g.....エシャロット
 1.....クールジェット
 100cc.....生クリーム

 100cc.....クーリ・ド・トマト
 100cc.....フュメ・ド・ポワソン
 オリーブオイル
 100g.....バター
 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。