

2008

A 第1講習
(2日間・12ルセット)



43 COURS

DE TECHNOLOGIE DE CUISINE FRANCAISE MODERNE
PAR M.Alain REIX

第43回 現代フランス料理技術特別講習会

パリ、エッフェル塔の名店<ル・ジュールヴェルヌ>の名声を
2006年まで14年間支えたアラン・レックス氏による、顧客の高い
評価を得た料理、得意とするアルザス料理、スペシアリテ等36種の紹介

講師アラン・レックス 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

社団法人 日本エスコフィエ協会

フランス政府観光局

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 アラン・レックス氏

(M.Alain REIX)

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

Membre permanent de la Haute Cuisine Française
(オート・キュイジーヌ・フランセ - ズ永久会員)

Association des Toques Blanches Internationales
(トック・ブランシュ・インターナショナル会員)

略歴

- 1953年に生まれる。
- 1969年-1979年：レストラン ル・ヨットマン (シャント・マリタイム地方、ラ・ロッシェル)
ミシュラン1ツ星、Gault&Millau 16/20
1969年 1972年アブランティ
1974年 1979年シェフ
- 1980年-1992年：レストラン アラン・レックス (アルザス地方、ストラスブール)
ミシュラン1ツ星、Gault&Millau 16/20
パトロン・シェフとして90席のレストランを12年間経営する。
- 1992年-2006年12月：レストラン ジュール・ヴェルヌ (パリ、エッフェル塔)
ミシュラン1ツ星、Gault&Millau 16/20
14年間に渡り、シェフ兼ディレクター・ド・レストランとして
<ジュール・ヴェルヌ> の名声を高め支えた。
この間、30人の料理人と60人のサービス人を指揮し、
356日1日190人の顧客を世界から迎え、売上に大きく貢献する。
- 2007年-現在：世界各国に招かれ、フランス料理のインターナショナル・アドヴァイザー
として活躍している。
(アメリカ、カナダ、メキシコ、シンガポール、マレーシア、デンマーク、
スウェーデン、スイス、レバノン、モロッコ他)
その他数多くのテレビ、ラジオ番組に招かれて参加する。

伝統を尊びながら進化を目指す氏の料理技術、経営手腕、人柄は高く評価され、フランス料理の正統な継承者として活躍している。

<著作>

- ・テクニク：キュイジーヌ・エ・ポワソン (ドルモンヴァル出版)
- ・300アミューズ・ブーシュ・グルマン (ドルモンヴァル出版)
- ・アラン・レックス・エ・ラ・キュイジーヌ・デュ・ジュール・ヴェルヌ (ラムゼイ出版)
- ・ル・ジュール・ヴェルヌ -アラン・レックス・ア・ラ・トゥール・エッフェル
-ヌーベル・ルセット (エルシェール出版)

メッセージ

伝統を継承し、これから私たちに代わって新しい時代を担おうとしている全ての皆様、文化交流は私たちキュイジーニエやパティシエにとって知的発展のために常に興味深く大切なことですが、それとは別に、皆様に私からお伝えしたいメッセージがあります。それは料理全般、とりわけフランス料理の伝統と基礎を尊重して時代に合わせ進化させてほしいという願いです。確固とした基礎なしには、おいしく丁寧で味わい深い料理は生まれないと私は確信しています。これらのことを念頭において日々学んでいけば、必ずや私たちの大切な精神である”フランス料理のエスプリ”を尊重することができ新時代に羽ばたいていくことが出来るでしょう。

このメッセージが皆様を元気づけ、勇気をもって前に進んでくれることと願っています。

2008年2月
Alain REIX



SOMMAIRE

<ル・ジュール・ヴェルヌ>で顧客から高い評価を得た料理、得意とするアルザス料理、氏のスペシアリテ等味わいあるフランス料理

目次

1. Coquilles St-Jacques en fines lamelles, figues rôties (JV)
コキユ・サン・ジャック・アン・フィヌ・ラメル、フィグ・ロティ (M)
2. Salade de thon cru et pigeon,
un mélange intéressant de légumes, fruits et châtaignes (S)
サラダ・ド・トン・クリユ・エ・ピジョン、
メランジュ・アンテレッサン・ドレギューム、フリユイ・エ・シャテーニュ (S)
3. Court bouillon de la mer en chaudrée, julienne darblay (JV)
クール・ブイヨン・ド・ラ・メール・アン・ショーデ、ジュリエヌ・ダルブレ (M)
4. Baeckeoffe de rouget barbet, jus léger d'agneau (A)
ベッケオフ・ド・ルージェ・バルベ、ジュ・レジェール・ダニョー (A)
5. Tranche de filet de boeuf comme un bourguignon, poêlée de raisins (A)
トランシュ・ド・フィレ・ド・ブフ・コム・アン・ブルギニオン、ポワレ・ド・レザン (A)
6. Compote de mangues et ananas, sorbet à l'avocat (JV)
コンポート・ド・マング・エ・アナナス、ソルベ・ア・ラヴォカ (M)
7. Macaronis au homard, vinaigrette à la bière,
riquette sauvage et jambon parme sec (A)
マカロニ・オ・オマール、ヴィネグレット・ア・ラ・ピエール、
リケット・ソヴァージュ、ジャンボン・パルム・セック (A)
8. Soup de choux vert aux palourdes et coques, tartare de cabillaud (S)
スープ・ド・シューヴェール・オ・パルールド・エ・コック、タルタル・ド・カビョー (S)
9. Dos de bar au porto rouge, fruits et légumes au vin (JV)
ド・ド・バル・オ・ポルト・ルージュ、フリユイ・エ・レギューム・オ・ヴァン (M)
10. Filet mignon de veau aux morilles, pomme écrasées (JV)
フィレ・ミニオン・ド・ヴォー・オ・モリユ、ポム・エクラゼ (M)
11. Filet d'agneau rôti, jus au cumin, gateau de carottes et aubergines (JV)
フィレ・ダニョー・ロティ、ジュ・オ・キュマン、ガトー・ド・キャロット・エ・オーベルジヌ (M)
12. Gratin aux deux pommes au chocolat, crème glacée au basilic (JV)
グラタン・オ・ドゥー・ポム・オ・ショコラ、クレーム・グラッセ・オ・バジリック (M)



(JV) ... <ル・ジュール・ヴェルヌ>で顧客から高い評価を得た料理
(A) 得意とするアルザス料理
(S) 氏のスペシアリテ

ルセットは一部を除いて4人分です。



7. Macaronis au homard, vinaigrette à la bière, riquette sauvage et jambon parme sec (A)

マカロニ・オ・オマール、ヴィネグレット・ア・ラ・ビエール、リケット・ソヴァージュ、ジャンボン・パルム・セック



4 personnes
 4.....homards de 450g
 200g..... macaroni
 150g..... riquette sauvage
 200g jambon de parme sec
 2 c à soupe.....bière

Recette Vinaigrette à la bière

1c à café moutarde forte
 2c à soupe.....vinaigre de xérès
 3c à soupe.....huile d'olive
 3c à soupe.....huile d'olive
 4c à soupe.....bière
 sel poivre et 2jaune d'oeuf

Recette sauce homard

.....têtes des homards
 un peu.....huile d'olive
 1.....oignon haché
 1/2 carotte
 1/2..... blanc de poireau
 1..... tomate fraîche
 250cc..... vin blanc sec

4人分
 4.....オマール(450g)
 200g..... マカロニ
 150g..... ルッコラ
 200g..... パルマ産生ハム・セック
 2スプーン..... ビール

ビールのヴィネグレット

1コヒースプーン.....ムータルド(辛味の強いもの)
 2スプーン..... シェリー・ヴィネガー
 3スプーン.....オリーブオイル
 3スプーン.....オリーブオイル
 4スプーン.....ビール
 塩、胡椒、卵黄

ソース・オマール

.....オマールの頭
 少量..... オリーブ・オイル
 1.....タマネギ(アッシエ)
 1/2.....ニンジン
 1/2.....ポワロー(白い部分)
 1.....トマト
 250cc.....白ワイン・セック

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。