

2008

B 第2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・ボワソン (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1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. Seiches farcie de canard confit et foie gras, salade de moment (JV)
セッシュ・ファルシィ・ド・カナール・コンフィ・エ・フォワ・グラ
サラダ・デュ・モマン(JV)
2. Panier vapeur de grosses huîtres au fenouil et citron confit (S)
パニエ・ヴァプール・ド・グロス・ユイトル・オ・フヌイユ・エ・シトロン・コンフィ(S)
3. Blanc de bar en consommé de boeuf au soja réduit, champignons du moment,brunoise de céleri (JV)
ブラン・ド・パール・アン・コンソメ・ド・プフ ソージャ・レデュイ、
シャンピニオン・モマン、ブリュノワーズ・ド・セロリ(JV)
4. Ravioles ouvertes de Coquilles St-Jacques, purée de verdure, emulsion à l'huile d'olive (JV)
ラヴィオール・ウーヴェルト・ド・サンジャック、
ビュール・ド・ヴェルデュール、エミュルジョン・ユイル・ドリーヴ (JV)
5. Canard croisé rôti au chou rouge et marrons (A)
カナール・クロワゼ・ロティ・オシュー・ルージュ・エ・マロン(A)
6. Chutney de fruits rouges, glace à la figue séché(A)
チャツネ・ド・フリユイ・ルージュ、グラス・ア・ラ・フィグ・セツシエ(A)
7. Fricassée de homard aux épices douces, choucoutte au soja (A)
フリカッセ・ド・オマール・オ・ゼビス・ドゥース、シュークルート・オ・ソージャ (A)
8. Soupe d'escargots crémée, jus au porto, artichauts au beurre (JV)
スープ・デスカルゴ・クレメ、ジュ・オ・ポルト、アルティショー・オ・ブール (JV)
9. Omellete ronde aux herbes et coquillages, jus de crabes de roche (JV)
オムレット・ロンド・オ・ゼルブ・エ・コキアージュ、ジュ・ド・クラブ・ド・ロシュ (JV)
10. Filet de lapereau, ris de veau et de crevettes en vinaigrette d'oeuf (JV)
フィレ・ド・ラプロー、リ・ド・ヴォー・エ・クルヴェット、アン・ヴィネグレット・ドゥフ (JV)
11. Baeckeffe de filet d'agneau, jus léger (A)
ベッケオフ・ド・フィレ・ダニョー、ジュ・レジェール (A)
12. Millefeuille chocolaté, compote à la mangue et kumkats (JV)
ミルファイユ・ショコラテ、コンポート・ド・マング・エ・クムクワット (JV)



(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。



9. Omellete ronde aux herbes et coquillages, jus de crabes de roche (JV)

オムレット・ Rond・オ・ゼルブ・エ・コキヤージュ、ジュ・ド・クラブ・ド・ロシュ



4 personnes
 1kg..... bigorneaux
 1kg..... bulots
 1kg..... palourde
 1kg..... coques
 16..... œufs
 4c à soupe..... beurre
 1c à soupe..... cerfeuille ciselé
 1c à soupe..... estragon ciselé

Pour le jus de crabe de roche:
 2kg..... crabe roche
 2..... carotte
 1..... oignon
 1..... poireau
 4 c à soupe..... huile d'olive
 1..... tête d'ail
 2c à soupe..... concentré de tomate
 1..... tomate fraîche
 1000cc..... vin blanc sec
 500cc..... eau

Pour la liaison:
 50g..... beurre
 150cc..... crème fraîche

Decor
 feuille de basilic frais
 4人分

1kg..... ビゴルノー(貝)
 1kg..... ビュロ(貝)
 1kg..... パルールド(貝)
 1kg..... コック(貝)
 16..... 全卵
 4スプスプーン..... バター
 1スプスプーン..... セルフィーユ(シズレ)
 1スプスプーン..... エストラゴン(シズレ)

ジュ・ド・クラブ・ド・ロシュ:
 2..... 渡
 2..... ニンニク
 1..... トマト
 1..... トマトペースト
 4スプスプーン..... オリーブ・オイル
 1株..... ニンニク
 2スプスプーン..... トマトペースト
 1..... トマト
 1000cc..... 白ワイン
 500cc..... 水

リエゾン:
 50g..... バター
 150cc..... 生クリーム

デコール
 バジル

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。