

2008

C 第3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

Gambas au foie gras poêle, blettes à l'orange (S)  
ガンバス・オ・フォワ・グラ・ポワレ、ブレット・ア・ロランジュ(S)

Velouté froid au petits pois,  
gelée au concombre, chair de crabe à la ciboulette (S)  
ブルーテ・フロワ・オ・プティ・ポワ、  
ジュレ・オ・コンコンブル、シェール・ド・クラブ・ア・ラ・シブレット (S)

Blanc de turbot aux mangues vertes, marinade citronnée (JV)  
ブラン・ド・チュルボ・オ・マング・ヴェルト、マリナード・シトロネ(J)

Matelote de barbu au Riesling, nouilles au beurre (A)  
マトロット・ド・バルビュ・オ・リースリング、ヌイユ・オ・ブール (A)

Filet de veau aux fèves et amandes fraîches, blanquette aux câpres (JV)  
フィレ・ド・ヴォー・オ・フェーヴ・エ・アマンド・フレーシュ、ブランケット・オ・カープル (JV)

Soupe froide vin chaud alsacien, quelques fruits rouges (A)  
スープ・フロワド・ド・ヴァン・ショー アルザシアン、  
ケルク・フリユイ・ルージュ (A)

Salade d'asperges vertes,  
Petites seiches et thon en vinaigrette potagère (JV)  
サラダ・ダスベルジュ・ヴェルト、  
プティット・セッシュ・エ・トン・アン・ヴィネグレット・ポタジェール(JV)

Dos de thon mi-cuit au foie gras poêlé et mangue verte (S)  
ド・ド・トン・ミ・キュイ・オ・フォワ・グラ・ポワレ・エ・マング・ヴェルト (S)

Fricassée de homard accompagnée de ris de veau et salsifis (JV)  
フリカッセ・ド・オマール・アコンパニエ・ド・リ・ド・ヴォー・エ・サルシフィ (JV)

Magret de canard rôti, petites pomme de terre farcies au Munster (A)  
マグレ・ド・カナール・ロティ、プティ・ポム・ド・テール・ファルシィ・オ・マンステール (A)

Poulette fermière, au vin de Bourgogne blanc, gratin de patisson jaune (A)  
プーレット・フェルミエール・オ・ヴァン・ド・ブルゴーニュ・ブラン、  
グラタン・ド・パティソン・ジョーヌ (A)

Cremeux safrané au chocolat et framboises (JV)  
クレムー・サフラネ・オ・ショコラ・エ・フランボワーズ (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。



## 5. Filet de veau aux fèves et amandes fraîches, blanquette aux câpres (JV)

フィレ・ド・ヴォー・オ・フェーヴ・エ・アマンド・フレッシュ  
ブランケット・オ・カープル



4 personnes  
600g..... filets de veau de lait  
150g..... fèves décortiquées  
150g..... petits pois écossés  
100g..... amandes blanches fraîches  
150g..... brocolis  
4c. à soupe... câpres  
150g..... olives noires de Nice dénoyautées  
sel poivre

**Pour la blanquette :**  
200g..... épaule de veau coupée en dés  
1..... oignon  
1..... carotte  
1..... clou de girofle  
1..... poireau  
1branche..... céleri  
1brin..... thym  
1..... pied de veau  
1000cc..... fond blanc de veau  
250cc..... crème double

**Pour la liaison :**  
1..... jaune d'œuf  
50g..... beurre  
100g..... crème épaisse  
½ ..... jus de citron

4人分  
600g.....フィレ・ド・ヴォー  
150g.....フェーヴ(皮を取る)  
150g.....グリーンピース  
100g.....アーモンド(皮なし、フレッシュ)  
150g.....ブロッコリー  
4スプーン..... ケーパー  
150g.....オリーブ・ニソワーズ(黒、種無し)  
塩、コショウ

**ブランケット :**  
200g..... エパール・ド・ヴォー  
1..... オignon  
1..... Carotte  
1..... Clou de girofle  
1..... 丁子  
1..... ポワロー  
1本..... セロリ  
1..... タイム  
1..... ピエ・ド・ヴォー  
1000cc..... フォン・ブラン・ド・ヴォー  
250cc..... ダブルクリーム

**リエゾン :**  
1..... 卵黄  
50g..... バター  
100g..... ダブル・クリーム  
1/2..... レモン果汁

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。