

2009

A 第1講習
(2日間・12ルセット)



44 COURS

DE TECHNOLOGIE DE CUISINE FRANCAISE MODERNE
PAR M. Gérard COME

第44回 現代フランス料理技術特別講習会

フランスの庭と称されるロワール地方アンジェの名門ルレ・シャトー
〈シャトー・ド・ノワリヨール〉のジェラルム・コム氏による、フランス・
ガストロノミーの特質を映すロワール地方料理とブルターニュ地方料理

講師 ジェラルム・コム氏

.....

●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

ホームページ <http://www.acfrance.com>



講師 ジェラルール・コム氏

(M.Gérard COME)

- ・フランス料理最高技術者協会会員
- ・フランス料理アカデミー会員
- ・クラブ・プロスペール・モンタニエ会員
- ・ブルゴーニュ・タストヴァン協会シュヴァリエ
- ・世界の食通に知られるルレ・シャトーの名門、
〈シャトー・ド・ノワリヨール****〉のシェフ兼ディレクター

◆略歴◆

- 1974年 : キュジニエとしてのCAP (職業適性証), BEP (職業教育終了証書)
- 1974年 : 南仏の〈グランホテル・ド・キャップ・フェラ****〉、〈ラ・ボンヌ・オーベルジュ (ミシュラン2つ星) 〉-ルレ・シャトー&ルレ・グルマンでアプランティ
- 1975-1976 : 〈ザ・ウオーターサイド・イン〉--- (ミシュラン3つ星、ロンドン) でコミ
- 1976-1977 : フランス、モーザックのルレ・シャトー〈ラ・メテリール***〉でドゥミ・シェフ・ド・パルティ
- 1977-1978 : 兵役
- 1978-1980 : ルレ・シャトー〈オーベルジュ・ド・キエヴィエット****〉--- (ミシュラン1つ星、オランダ) でスー・シェフ
- 1980-1985 : 同オーベルジュでシェフ
- 1985-1986 : ルレ・シャトー〈ランドゴード・ローズウォルト****〉--- (オランダ) でシェフ
- 1987-1992 : 〈シャトー・ド・マルカイ****〉---ルレ・シャトー、ミシュラン1つ星、
1989年にゴ・ミヨールで2トゥク・ルージュ16/20) シノン、フランス
- 1992-現在 : 〈シャトー・ド・ノワリヨール****〉でシェフ兼ディレクター

<その他>

- ・料理書出版 : <Cuisine et Art de Vivre au Château de Noirieux> 2002
その他多くの料理書の出版に協力する。
- ・料理とワインを調和させた権威ある夜会を、ガストロノミー関係のジャーナリストと
グラン・ヴァン生産者とともに開催する。

<シャトー・ド・ノワリヨール****>

中世の古城で知られるロワール地方の中心地アンジェの北方15km、
ロワールの自然の中にたたずみ、世界の食通に知られるルレ・シャトーの名門。

- ・ミシュラン : 1つ星
- ・ゴ・ミヨール : 2トゥク・ルージュ 15/20
- ・シャンペラル : 15, 5/20-2ポイント
- ・ボタン・グルマン : 2つ星
- ・アシエット・ガイド・パドロフスキー : 2
- ・(****) はホテルとしてのミシュラン格付けです。

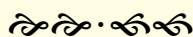


SOMMAIRE

アシエットに讃える、ロワール河流域の肥沃な大地と大西洋・英仏海峡の海の恵み
豊かで品格のあるロワール地方料理、ブルターニュ地方料理

目次

1. Le bouillon d'asperges au saumon mi-cuit « légèrement fumé », aux morilles (G)
ブイヨン・ド・フォワグラ・オ・ソーモン・ミ・キュイ・フュメ、オ・モリーユ (G)
2. Le pot au feu de foie gras aux pommes, champignons sauvages, vin des coteaux du Layon (G*)
ポ・ト・フド・フォワグラ・オ・ポム、シャンピニオン ヴァン・ド・コトー・ド・レイヨン風味 (G*)
3. Les langoustines, juste raidies, confit d'oignons caramélisés à la tomate, beurre rouge au cabernet franc (G*)
ラングステイーヌ・ジュスト・レディ、オニオン・コンフィのキャラメリゼ、カベルネ・フランのブール・ルーージュ (G*)
4. La Paupiette de sole et d'anguille fumée en vapeur d'herbes et petits légumes, fine mousseline de ratte, émulsion au Crémant de Loire (G*)
ポーピエット・ド・ソール・エ・アンギュー・フュメ・アン・ヴァプール・デルブ、ムースリーヌ・ド・ラット、エミュルジョン・オ・クレマンド・ロワール (G*)
5. Le lapereau, Côte, râble et abattis à la crème d'estragon, aux fèves et jeunes légumes (G)
ラプロー・ア・ラ・クレーム・エストラゴン、フェーヴエ・ジュンヌ・レギューム (G)
6. La raviole exotique *brûlée, carpaccio d'ananas au jus de vin liquoreux, tuile au sorbet de banane et passion (G*)
ラヴィオール・エグゼティック・ブリュレ、カルパッチョ・ド・アナナス、ソルベ・オ・バナヌ・エ・パッション (G*)
7. L'artichaut et la tomate en soupe glacée, croûtons de thon frais rôti au cumin (G*)
アルティショール・エ・トマト・アン・スープ・グラッセ、クルトン・ド・トン・ロティ・オ・キュマン (G*)
8. La parmentière de moules aux poireaux (B)
パルマンティエ・ド・ムール・オ・ポワロー (B)
9. L'araignée de mer en lasagne à la truffe, soupe mousseuse d'écrevisses (G*)
アレニエ・ド・メール・アン・ラザーニユ・ア・ラ・トリュフ、エクルヴィスのスープ・ムスーズ (G*)
10. La cellophane de sole au foie gras et petits légumes, beurre d'endives caramélisées (G*)
セロファン・ド・ソール・フォワグラ・エ・プティ・レギューム、ブール・アンディーヴ・キャラメリゼ (G*)
11. Le filet de bœuf, cœur poêlé, ravioles de pomme de terre à l'ail confit, émulsion d'asperges (G*)
フィレ・ド・ブフ、クール・ポワレ、ラヴィオール・ド・ポム・ド・テール、アスペルージュのエミュルジョン (G*)
- 12.. Le cœur tendre au chocolat amer (G)
クール・タンドル・オ・ショコラ・アメール (G)



- (G) <シャトー・ド・ノワリヨ****>のガストロノミック料理
(B) <シャトー・ド・ノワリヨ****>のビストロ料理
(*) ジェラール・コム氏のスペシアリテ

※ ルセットは一部を除いて4人分です。



9. L'araignée de mer en lasagne à la truffe, soupe mousseuse d'écrevisses (G *)

アレニエ・ド・メール・アン・ラザーニュ・ア・ラ・トリュフ、
エクルヴィスのスープ・ムスーズ



S P E C I M E N

Pour 4 personnes

- 8 feuilles pâte à Raviole
(taillées en Ø 9cm) – (pâtes chinoises)
- 8 écrevisses fraîches
- 2 araignées de mer 900g à 1kg
(décortiquées soit 250g de chair net triée)
- 200cc fumet de poisson
- 2000cc court bouillon au vin blanc

Garniture tomate, sauce écrevisses :

- 1 carotte hachée
- 1 oignon haché
- 1 bouquet garni
- 2 tomates
- 1 c. à café concentré de tomate
- 200cc vin blanc moelleux (Coteaux du Layon)
- 50cc Cognac
- 50cc huile d'Olive
- 100g beurre
- 100g crème fouettée

- 10g truffe noire
- 5cc jus de truffe
- 1 fond d'artichaut frais et cuit
(pour mousseline)
- 50g crème fleurette
- 400g pousses d'épinards
- 100g beurre
- sel moulu de Guérande
- poivre blanc du Moulin

Présentation :

cerfeuil et lamelles de truffes

4人分

- 8 枚 パート・ラヴィオル
(直径約9cm-パート・シノワーズ)
- 8 エクルヴィス
- 2 アレニエ(くも蟹)
(各900g~1kg、身にして約250g)
- 200cc フュメ・ド・ポワソン
- 2000cc クール・ブイオン・オ・ヴァン・ブラン

パティシエール・アロワック、ソール・エクルヴィス :

- 2 アマンセ
- 2 アマンセ
- 2 アマンセ
- 2 トマト
- 1コーヒースパン トマト・コンサントレ
- 200cc 甘ロワイン(コトー・デュ・レイヨン)
- 50cc コニャック
- 50cc オリーブ・オイル
- 100g バター
- 100g クレーム・フーエテ

- 10g トリュフ(黒)
- 5cc ジュ・ド・トリュフ
- 1 フォン・ダルティショー
(ムスリーヌ用)
- 50g クレーム・フルーレット
- 400g ホウレン草
- 100g バター
- 塩(ゲランド、挽く)、
挽き白コショウ

プレザンタシオン :

セルファイユ、トリュフの薄切り

実際のCDIにはプロセスの概略が付いています。