

2009

B 第2講習
(2日間・12ルセット)



44 COURS

DE TECHNOLOGIE DE CUISINE FRANCAISE MODERNE
PAR M. Gérard C O M E

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・グルマンでアブランティ
- 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15 km、
 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
- ・シャンペラール : 15,5/20 - 2ポイント
- ・ポタン・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. La soupe de potiron en raviole de tourteau, noix de coquille Saint Jacques poêlée (G*)
スープ・ド・ポティロン、トゥルトーのラヴィオール、サン・ジャック・ボワレ (G*)
2. Le « Zéphyr » de homard et de coquilles Saint Jacques,
velours de panais, jus de crutstacés (G*)
ゼビュロス・ド・オマール・エ・ド・コキーク・サン・ジャック、
ヴルール・ド・パネ、ジュ・ド・クリュスタセ (G*)
3. Le bar en chaud cru, petits légumes primeur, émulsion au crémant de Loire et coquillages (G*)
パール・アン・ショー・クリュ、プティ・レギュム、エミュルジョン・オ・クレマン・ド・ロワール・エ・コキヤージュ (G*)
4. Le fin croquant de rouget et de maquereau, crème de chèvre frais aux aromates, sauce Diable (B)
クロッカント・ド・ルージェ・エ・マクロー、クレーム・ド・シェーヴル・フレ・オ・アロマット、ソース・ディアブル (B)
5. Le canard au sang de « Challans » rôti, figues farcies au foie gras, noix caramélisées à la cassonade (G*)
カナール・オ・サン・シャラン・ロティ、フィーグ・ファルシィ・オ・フォワ・グラ、ノワ・カラメリゼ・アラ・カソナード (G*)
6. La pomme de verger en variation, cappuccino au sabayon de cidre et calvados (G*)
ポム・ド・ヴェルジェ・アン・ヴァリアシオン、カプシーノ・オ・サバイヨン・ド・シードル・エ・カルヴァドス (G*)
7. Le biscuit de coquille Saint Jacques, crème de cresson de fontaine (B)
ビスキュイ・ド・コキーク・サン・ジャック、クレーム・ド・クレソン・ド・フォンテーヌ (B)
8. Le foie gras de canard « légèrement fumé »,
poêlé de pommes et d'artichauts, au vinaigre de cidre (G*)
フォワグラ・ド・カナール、<レジェルマン・フュメ>、
ボワレ・ド・ポム・エ・アルティショー、ヴィネグル・ド・シードル (G*)
9. Les croustillants de langoustines au Nouilly (G*)
クルスティヤン・ド・ラングスティヌ・オ・ノワイー (G*)
10. La sole « Emilie » de petit bateau au fumet de langoustine, raviole ouverte de morilles à la crème (G*)
ソール・<エミリー>・ド・プティ・バトー・フュメ・ド・ラングスティヌ、ラヴィオール・ウーヴェルト・ド・モリーユ・アラ・クレーム (G*)
11. La géline de Volaille < Bresse > rôtie à la cocotte, crêtes de coq, jus au vin des Coteaux du Layon (G*)
ヴォライユ・ド・<ブレス>、ロティ・アラ・ココット、ジュ・オ・ヴァン・ド・コトール・レイヨン (G*)
12. La coque de chocolat noir à l'ananas et aux fraises, infusion chaude au Rhum et gingembre (G*)
コック・ド・ショコラ・ノワール、アナナス・エ・フレーズ、ラム酒とジャンジャンブルのアンフュジオン (G*)



- (G) <シャトー・ド・ノワリヨール****> のガストロノミック料理
(B) <シャトー・ド・ノワリヨール****> のビストロ料理
(*) ジェラルド・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。



2. Le « Zéphyr » de homard et de coquilles Saint Jacques, velours de panais, jus de crustacés (G*)

ゼピュロス・ド・オマール・エ・ド・コキーク・サン・ジャック、
ヴルール・ド・パネ、ジュ・ド・クリュスタセ



S P E C I M E N

Pour 4 personnes

2.....homards bien frais (400 à 500 gr pièce)
4000cc... fumet de poisson avec quelques
algues, coriandre,
mignonette de poivre blanc
8..... belles coquilles St Jacques
300cc.....bisque de homard (coulis de homard)
100cc... Maury blanc ou Porto blanc
100cc... fond de veau
1 cuillère... patate douce
100g... beurre
1.....échalote ciselée

Mousse de panais :

200g..... panais frais épluché en brunoise
100cc.....crème fraîche fleurette
100cc.....fond blanc
150g..... beurre

Finition :

1botte.....coriandre fraîche
sel moulu de Guérande,
poivre blanc du moulin

4人分

2..... オマール(各400g ~ 500g)
4000cc... フュメ・ド・ポワゾン
(+ 海草 + コリアンドル
+ 粗挽白コショウ)
8..... ホタテ貝(フレッシュ、殻を外す)
300cc.....ビスク・ド・オマール(クーリ・ド・オマール)
100cc... モーリー・ブラン(甘口ワイン)又ポルト酒(白)
100cc... フォン・ブラン
100cc... マスタード・ド・ダイオ
1スプーン... トマト・サントレ
100g... バター
1..... ショウガ(細かくシ)

ムース・ド・パネ:

200g..... パネ(皮を剥きブルノワーズ)
100cc.....クレーム・フルーレット
100cc.....フォン・ブラン
150g..... バター

フィニション:

1束..... コリアンドル
塩(ゲランド、挽く)、挽き白コショウ

実際のCDにはプロセスの概略が付いています。