

2009

C 第3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。

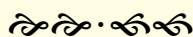


## SOMMAIRE

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 thon mi-cuit au sésame, tourteau au naturel, salsa de fruits exotiques à la methe (G)  
トン・ミ・キュイ・オ・セザム、トゥルトー・オ・ナチュレ、サルサ・ド・フリユイ・エグゾティック・ア・ラ・マント (G)
2. Le canard sauvage en millefeuille aux pommes, jeunes poireaux et foie gras, vinaigrette de châtaignes (G\*)  
カナール・アン・ミルフィユ・オ・ポム、ジュンヌ・ポワロー・エ・フオワ・グラ、ヴィネグレット・ド・シャテーニュ (G\*)
3. Le homard à la nage de petits légumes au Noilly  
et au beurre blanc, fricassée d'épeautre aux crevettes (G\*)  
オマール・ア・ラ・ナージュ・ド・プティ・レギューム・オ・ノワイー・エ・オ・ブール・ブラン、  
フリカッセ・ド・エポートル・オ・クルヴェット (G\*)
4. Le cabillaud « légèrement » fumé doré sur sa peau, carottes et pommes primes au jus de viande (B)  
カビヨー・レジェルマン・フュメ・ドレ・スール・サ・ポー、カロット・エ・ポム・オ・ジュ・ド・ヴィアンド (B)
5. Le pigeonneau cuit à la cocotte, raviole de foie gras aux trompettes,  
jus au vin des Coteaux du Layon (G\*)  
ピジョノー・キュイ・ア・ラ・ココット、ラヴィオール・ド・フオワ・グラ・オ・トロンペット、  
ジュ・オ・ヴァン・デ・コトール・ド・レイオン (G\*)
6. Le tonneau craquant au cacao amer, sabayon à la poire et giboulée de griottines (G)  
トノー・クラカン・オ・カカオ・アメール、サバイヨン・ア・ラ・ポワール、ジブレ・ド・グリオッティエヌ (G)
7. Le foie gras frais de canard poché au vin de Chinon, baies et poivre noir, chutney de fruits de l'instant (G\*)  
フオワ・グラ・フレ・ド・カナール・ポッシュ・オ・ヴァン・ド・シノン、チャツネ・ド・フリユイ (G\*)
8. La crème de concombre, glacé à la menthe (B)  
クレーム・ド・コンコンブル・グラッセ・ア・ラ・マント (B)
9. Les escalopes de turbot côtier, tempura d'artichauts poivrade, légumes grillés, aromates et sauce Diable (G\*)  
エスカロップ・ド・チュルボ、テンブラ・ド・アルティショー、レギューム・グリエ、アロマット・エ・ソース・ディアブル (G\*)
10. La coquille Saint-Jacques à la vapeur, hachis de cèpes et d'artichauts, bouillon de volaille au radis noir (G)  
コキュー・サン・ジャック・ア・ラ・ヴァプール、セーブ・エ・アルティショー、ブイヨン・ド・ヴォライユ・オ・ラディ・ノワール (G)
11. Le parmentier de joue de bœuf à la moelle et au tanin de vin (B)  
パルマンティエ・ド・ジュー・ド・ブフ、ア・ラ・モワール・エ・タナン・ド・ヴァン (B)
12. Les bonbons de chocolat noirs, tonneau au grué de cacao à la rose, confit de pomelos (G\*)  
ボンボン・ド・ショコラ・ノワール、トノー・オ・グリユエ・ド・カカオ・ア・ラ・ローズ、コンフィ・ド・ポムロ (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。



## 5. Le pigeonneau cuit à la cocotte, raviole de foie gras aux trompettes, jus au vin des Coteaux du Layon (G\*)

ピジョノー・キュイ・ア・ラ・ココット、ラヴィオール・ド・フォワ・グラ  
・オ・トロンペット、ジュ・オ・ヴァン・デ・コトー・ド・レイヨン



# S P E C I M E N

### Pour 4 personnes

- 4…………… Pigeons Fermiers étouffés  
(450g environ chacun)
- 1…………… gousses d'ail
- 20cc……………huile d'arachide
- 200g……………beurre
- 8…………… feuilles de pâte à ravioli  
coupées en disques de Ø 9cm
- 500g……………trompettes fraîches
- 1(chaque)……chalote ciselée
- 1……………gousses d'ail écrasée
- 1……………pepe de raïon blanc,  
grains pelés à vif, éponés
- 150g……………foie gras de canard frais
- 1……………jaune d'œuf
- 200cc……………vin blanc moelleux  
(Ex : Coteaux du Layon)
- 250cc……………fond blanc de volaille
- 200cc……………fond brun de volaille
- 20cc……………jus de truffe
- 1……………petite garniture aromatique  
(oignon, carotte, gousses d'ail)
- 1……………tête d'ail pour confire  
(3 gousses par personne)
- 200g……………graisse de canard pour confit
- Sel moulu de Guérande,  
poivre blanc du moulin

### 4人分

- 4…………… ピジョン・フェルミエ8エトウフェ)  
(各450g)
- 1片……………ニンニク
- 20cc……………ピーナッツ・オイル
- 200g……………バター
- 8…………… パート・ラヴィオール  
(直径9cmのディスクにカット)
- 500g……………トロンペット
- 各……………エノコト(1ダズレ)
- 1……………ニンニク(1クラゼ)
- 1……………白……………皮剥き種(取る)
- 150g……………フォワ・グラ・カナル
- 1……………卵黄
- 200cc……………甘ロワイン  
(ex:コトー・デュ・レイヨン)
- 250cc……………フォン・ブラン・ド・ヴォライユ
- 200cc……………フォン・ブラン(褐色)・ド・ヴォライユ
- 20cc……………ジュ・ド・トリユフ
- 1……………小ガルニチュール・アロマテック  
(タマネギ、ニンジン、ニンニク)
- 1房……………ニンニク  
(コンフィ用、1人3片)
- 200g……………グレース・ド・カナル(コンフィ用)  
塩(ゲランド、挽く)  
挽き白コショウ

実際のCDIにはプロセスの概略が付いています。