

2010

B 第2講習  
(2日間・14ルセット)



45 COURS

DE TECHNOLOGIE DE CUISINE FRANCAISE MODERNE  
PAR M.Gabriel BISCAY、 M.Pierre CHILO

## 第45回 現代フランス料理技術特別講習会

海バスクと山バスクの魅力あるバスク料理28種の紹介  
いずれもカリテ・プリ（美味でリーズナブルな価格で提供できる）のルセット

講師 ガブリエル・ビスカイ氏  
ピエール・シロ氏

.....

●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

フランス観光開発機構

.....

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 ガブリエル・ビスカイ氏

(M.Gabriel BISCAY )

- ・ M. O. F (フランス国家最優秀技術者の称号)
- ・ フランス料理最高技術者協会会員 (Maitres Cuisiniers de France)
- ・ フランス料理アカデミー正会員
- ・ フランス国家農事功労勲章シュヴァリエ
- ・ バスク料理大使
- ・ <ル・テタンジェ>国際料理コンクールグラン・プリ (1980年)
- ・ コンクール・プラ・ショー1位 (1980年)
- ・ ユーロトック会員

### ◆略歴◆

- 1951年 : フランス・バスクの要都ピアリッツに生まれる
- 1966年~72年 : レストラン<ル・ルレ・ド・パルム> (ピアリッツ) をはじめバスク料理の名店で研鑽を重ねる
- 1973年~84年 : <ホテル・ソフィテル・ブルボン> (パリ) シェフ・ド・パルティ、レストラン<ラ・マレ> (パリ) でスー・シェフ、レストラン<ルレ・ルイ13世> (パリ) でシェフ、<ホテル・リッツ> (パリ) でプルミエ・スー・シェフ、レストラン<ル・マルカンド> (パリ) でシェフ
- 1984年~89年 : <ホテル・ロワイヤル・モンソー> (パリ) でグラン・シェフ
- 1989年~90年 : <ルレ・シャトー・ド・ヴァンセンヌ>でシェフ
- 1990年~94年 : レストラン<ラペルーズ> (パリ) でシェフ
- 1995年~99年 : レストラン<プルニエ> (パリ) でシェフ
- 2000年~ : フランス料理のインターナショナル・アドヴァイザーや技術指導者としてフランスはもとよりイタリア、ドイツ、イギリス、モロッコ、ロシア、スペイン、アメリカ他世界各国に招聘される。L' hôtel La Mamounia (モロッコのマラケッシュ) で、約1年に渡り料理の指導に当たりホテルを成功に導いた。バスク料理大使としても活躍し、その卓抜した技術力・指導力は国際的にも極めて高く評価され現在に至る。



## 講師 ピエール・シロ氏

(M.Pierre CHILO)

バスク料理の名店、<Hotel Restaurant CHILO>のオーナー・シェフ  
地元市民や世界から訪れる人々に極めて高く評価されている店です

### ◆略歴◆

- 1954年 : バスク地方のバルキユス (Barcus) に生まれる
- 1968年~74年 : バスクの名店で修行を重ねる
- 1975年~85年 : ラ・マレ、ギィ・サヴォワ、ホテル・クリヨン、アピシウス、ホテル・コンコルド・ラファイエット他のパリの名店でシェフ・ド・パルティ
- 1985年~90年 : バルキユスで親の経営する<ホテル・レストラン・シロ>でシェフ
- 1990年~ : 後を継ぎ、オーナー・シェフとなる
- 1999年~ : 2店目のホテル・レストラン<ベドゥゲン>をバスク地方モーレオンに出す

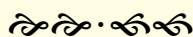


## SOMMAIRE

海バスクと山バスクの多彩で味わいあるバスク料理28種の紹介  
いずれもカリテ・プリ（美味でリーズナブルな価格で提供できる）のルセット

## 目次

- 1.Mille feuilles de Sardines Luzienne au fromage des Pyrénées et Jambon de Bayonne  
ミルフィユ・ド・サルディン・リュジエンヌ・オ・フロマージュ・デ・ピレネ  
・エ・ジャンボン・ド・バイヨンヌ
- 2.Petits piments farcis à la morue, jus de volaille tranché  
プティ・ピマン・ファルシ・ア・ラ・モリュ、ジュ・ド・ヴォライユ・トランシェ
- 3.Coquilles Saint-Jacques dorées, Nid de pipérade et Xagarno  
コキユ・サン・ジャック・ドレ、ニド・ピペラード・エ・ザガルノ
- 4.Marmitako (Recette basque à base de Thon)  
マルミタコ（マグロをベースにしたバスクのルセット）
- 5.Salmi de Palombes  
サルミ・ド・パロンブ
- 6.Pavé bayonnais aux marrons glacés  
パベ・バイヨネ・オ・マロン・グラッセ
- 7.Béret Basque  
ベレー・バスク
- 8.Roulé de Jambon de Bayonne au fromage de Brebis, Confiture de Piment d'Espelette  
ルーレ・ド・ジャンボン・ド・バイヨンヌ・フロマージュ・ド・ブレビス、  
コンフィチュール・ド・ピマン・デスペレット
- 9.Escalope de foie gras poêlée sur coussin de blé concassé aux fruits d'hiver  
エスカロップ・ド・フォワ・グラ・ポワレ・シュル・キュイツソン・ド・ブレ・コンカッセ・  
オ・フリユ・ディヴェール
- 10.L'assiette des pêcheurs de Saint Jean de Luz  
ラシエット・デ・ベシュール・ド・サン・ジャ・ド・リュス
- 11.Blanquette d'Agneau de lait des Pyrénées, Riz blanc à la Gaxuxa  
ブランケット・ダニョー・ド・レ・デ・ピレネ、リ・ブラン・ア・ラ・ガグサ
- 12.Xamango façon Parmentier au jus de Veau truffé  
シャマンガ・ファソン・パルマンティエ・オ・ジュ・ド・ヴォー・トリュフェ
- 13.Filet Mignon de Porc "Basque", tartelette de cèpes et Jus de Rôti  
バスク豚のフィレ・ミニョン、タルタル・ド・セーブ・エ・ジュ・ド・ロティ
- 14.Gros macaron de Saint Jean de Luz aux marrons de la forêt d'Iraty  
グロ・マカロン・ド・サン・ジャ・ド・リュス  
・オ・マロン・ド・ラ・フォレ・ディラティ



## 2. Petits piments farcis à la morue, jus de volaille tranché

プティ・ピマン・ファルシ・ア・ラ・モリュ、  
ジュ・ド・ヴォライユ・トランシェ



Pour 4 personnes  
 1boite……… piment « del Piquillo » du pays Basque  
 500g……… morue salée séchée  
 40g……… ail haché très fin  
 1/2botte…… ciboulette  
 50cc……… huile d'olive  
 65g……… beurre  
 105g……… farine  
 100cc……… cuisson de morue  
 250cc……… lait  
 1……… petit bouquet garni  
 1ℓ……… fond blanc de volaille  
 100cc……… fond de veau lié  
 80g……… beurre  
 piment d'espelette

4人分  
 1缶……… ピキーヨ・ピーマン・デュ・ペイ・バスク  
 500g……… 干しダラ  
 40g……… ニンニク(細かくアツシェ)  
 1/2束……… シブレット  
 50cc……… オリーブ・オイル  
 65g……… バター  
 105g……… 小麦粉  
 100cc……… キュイソン・ド・モリュ  
 250cc……… 牛乳  
 1……… ブーケ・ガルニ(小)  
 1ℓ……… フォン・ブラン・ド・ヴォライユ  
 100cc……… フォン・ド・ヴォー・リエ  
 80g……… ベーコン  
 ピペマン・ピーマン

S P E C I M E N

前日：

- ①モリュの皮面を上にして冷水に浸け24時間塩抜きする。12時間後水を取り替える。

翌日：

- ①カスロールにモリュを入れて冷水をひたひたまで注ぎブーケ・ガルニを加えて沸騰させエキユメしながら10分煮てパソワールに上げエグテシキューソンは取っておく。
- ②モリュの皮と骨を取り除いて身をほぐす。

ファルス：

- ①カスロールにバターとオリーブ・オイルを入れて熱しアイユアッシュを入れてシュエする。
- ②小麦粉を加えて良くメランジェし弱火で15分キューイする。
- ③牛乳とモリュのキューソンを注ぎフエでたえずかき混ぜる。(アパレイユ)
- ④ピキーヨ(2瓶)を瓶から出してエグテシ大きくて形の良いものをファルス用に、小さいものをファルス用に切る。
- ⑤身をほぐしたモリュを軽くミキサーにかけピキーヨをメランジェすし、アパレイユに加えエスペレット・ピーマンを振り全体を良く混ぜ合わせる。
- ⑥ポーシュにファルスを詰めピキーヨの頭を下にして持ち口を広げてファルスを絞る
- ⑦レデュイールしたフォン・ド・ヴォライユにフォン・ド・ヴォーを加え軽くレデュイールしバター・モンテシオリーブ・オイルを少量加える

ドレサージュ：

- ①ピキーヨのファルシを電子レンジで温める。(500w 2分)
- ②アシェットに温めたピキーヨを2個所り周りにソースを注ぎオリーブ・オイルをたらす。
- ③ピキーヨの表面にオリーブ・オイルを刷毛でナペシキヤを出しシグレットのシグレットをかける。

# S P E C I M E N

