

2011

A 第1講習

(2日間・14ルセット)



46 COURS

DE TECHNOLOGIE DE CUISINE FRANCAISE MODERNE

PAR M.Jean-Marie GAUTIER

第46回 現代フランス料理技術特別講習会

名門<ホテル・デュ・パレ>の名シェフ、ジャン-マリー・ゴーティエ氏(M.O.F.)による
熱き思いを秘めた、エレガントで特徴あるルセット・テロワール
クラシックをベースにした<ホテル・デュ・パレ>の料理、
バスクの海と山のテロワール料理

講師 ジャン-マリー・ゴーティエ氏

.....

●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>



講師ジャン・マリー・ゴートィエ氏

(M.Jean・Marie・GAUTIER)

- ・ 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
(Association des Maîtres Cuisiniers de France) 会員
- ・ フランス料理アカデミー正会員
- ・ 2004年 第5回ワールドワイド・ホスピタリティ・アワード
(Wordwide Hospitality Awards) で世界のホテル・レストランの<最優秀シェフ>に輝く
- ・ M.O.F. コンクール委員会ペイ・バスク会長
- ・ フランス南西部バスク地方の要都ビアリッツの名門ホテル、
<ホテル・デュ・パレ>の総料理長

◆略歴◆

1955年に生まれる。

マキシム・ド・パリ、ラ・セール、パレ・ド・ベネディクション、オーベルジュ・デ・タンブリエ、ルレ・エ・シャトー<ドメヌ・デ・オート・ド・ロワール>、カンヌのホテル・マルチネス他多くの名店で研鑽を積み、1991年<ホテル・デュ・パレ>の料理長として迎えらる。以来今日まで総料理長としてガストロノミック・レストラン<La Villa d'Eugénie>や、<La Rotonde>、<L'Hippocamp>の3つのレストランをはじめ、ホテルでサービスされるすべてのカテゴリーの料理の総責任者としてその手腕を発揮し、世界的にも高く評価され歴史ある<ホテル・デュ・パレ>の名声を今も支え続けています。

行った主なガストロノミー・フェア及びガラ・ディナー他

- 1989年 ホテル・タマナコ (ヴェネズエラ)
- 1989年 アフリカ首脳国サミット
- 1994年 ホテル・アルヴェール (ブエノスアイレス)
- アフリカ首脳国サミット (ホテル・デュ・パレ)
- フォーシーズンズ・ホテル (メキシコ)
- 1995年 ヨーロッパ圏内内務大臣サミット
- ビアリッツ市主催英国皇太子表敬晩餐会
- 1996年 第31回現代フランス料理技術特別講習会
(主催：フランス文化を識る会、東京)
- 1999年 ホテル・ル・スヴレッタ・ハウス (サン・モリッツ)
- リッツ・カールトン (サン・フランシスコ)
- 2000年 ヨーロッパ首脳国サミット (ビアリッツ、ホテル・デュ・パレ)
- ホテル・インターコンチネンタル (ベルリン)
- 2001年 ガラ・ディナー (香港)
- 2002年 フェスティヴァル・グルメ・ド・ダビドフ (オーストリア)
- 2003年 フェスティヴァル・ガストロノミック (東京、広島、大津)
- 2004年 ホテル・ロワイヤル・ミラージュ (アラブ首長国連邦)
- 2005年 ホテル・ル・スヴレッタ・ハウス (サン・モリッツ)
- 2007年 ホテル・ピエール (ニューヨーク)
- フランス料理講習 (ザルツブルグ、オーストリア)
- 2009年 ルレ・エ・シャトー・インターナショナル (ビアリッツ、ホテル・デュ・パレ)
- 2010年 <ダルタニアン・ニューヨーク>開店25周年記念ガラ (ニューヨーク)

フランスの南西部に位置するバスク地方は、スペインに国境を接し西に大西洋、東にピレネー山脈の麓が広がり新鮮な農産物・海産物に満ちた味の宝庫であり、ショコラがフランスに伝わった玄関口、ベレー帽の発祥の地としても知られています。

大西洋岸の中心地ビアリッツはフランスとスペインの潮が合流するビスケー湾に臨み、“リゾートの女王”とも呼ばれる景勝の地です。

1854年、ナポレオン3世が皇后ユージェニーにの為に建てた館である<ホテル・デュ・パレ>は、その美しい姿をビスケー湾に浮かべ、ジャン・マリー・ゴートィエ氏の料理は、2人に遡るホテルの名声を支え続けています。



SOMMAIRE

熱き思いを秘めた、エレガントで特徴あるルセット・テロワール
クラシックをベースにした<ホテル・デュ・パレ>の料理、バスクの海と山のテロワール料理

目次

1. Velouté Eugénie, Crevettes Bouquets, Royale et Champignons(PP)
ヴルーテ・ユージェニー、クルヴェット・ブーケ、ロワイヤル・エ・シャンピニオン(PP)
2. Œuf Neige en Croque, Coulis de Piquillos et Chorizo(PS)
ウフ・ネージュ・アン・クロック、クーリド・ピキヨ・エ・チョリゾー(PS)
3. Sardines Farcies au Fromage de Chèvre, Petite Salade aux Herbes(PP)
サルダイン・ファルシ・オ・フロマージュド・シェーブル、プティ・サラド・オ・ゼルブ(PP)
4. Rouget en Filets Poêlés, Chipirons et Riz Crémeux, Sauce à l'Encre au Piment d'Espelette(RB)
ルージェ・アン・フィレ・ポワレ、シピロン・エ・リ・クレムー、ソース・アンクル・オ・ピマン・デスペレット(RB)
5. Filet de Veau à la Façon « d'Espelette », Piquillos à la Basquaise(RB)
フィレド・ヴォー・ア・ラ・ファソン《デスペレット》、ア・ラ・バスケーズ(RB)
6. Poularde de Landes sa Poitrine Poché et sa Cuisse Rôti au Foie Gras, Asperge Verte et Endive(PP)
プーラルド・ド・ランド、サ・ポワトリーヌ・ポツシェ・エ・サ・キュイイス・ロティ・オ・フォワ・グラ、アスペルジュ・ヴェルト・エ・アンディーヴ(PP)
7. Crème Prise de Marron et Cognac aux Mutxu(PP)
クレーム・プリーズ・マロン・エ・コニヤック・オ・ムチュー(PP)
8. Crème de Haricots Tarbais, Lardons de Magret de Canard, Huile d'Olive et Piments d'Espelette(RB)
クレーム・ド・アリコ・タルベ、ラルドン・ド・マグレド・カナール、ユイル・ド・リーヴ・エ・ピマン・デスペレット(RB)
9. Rosace de Coquilles Saint-Jacques en Gelée de Grenade, Compotée d'Oignons Doux et Patates Douces à la Vanille(PS)
ロザス・ド・コキユ・サン・ジャック・アン・ジュレド・グルナード、コンポテド・ニヨン・ドゥー・エ・ノ・パト・ドゥース・ア・ラ・ヴァニーユ(PS)
10. Tarte Basquaise au Jambon de la Vallée des Aldudes(RB)
タルト・バスケーズ・オ・ジャンボン・ド・ラ・ヴァレ・デ・ザルデュド(RB)
11. Cabillaud Poché à l'Huile d'Olive, Pommes de Terre en Tortilla, Marinade d'Olives et Câpres(PS)
カピヨー・ポツシェ・ア・ユイル・ド・リーヴ、ポム・ド・テール・アン・トルティーヤ、マリナード・ド・リーヴ・エ・カーブル(PS)
12. Dodine de Pintade à l'Armagnac, Sauce Salmis, Raisins, Abricots, Poire au Vin Blanc Moelleux(PP)
ドディーヌ・ド・ピンタード・ア・ラルマニヤック、ソース・サルミ、レザン、アプリコ、ポワール・オ・ヴァン・ブラン・ムワルー(PP)
13. Feuilletée à la Poire Caramélisée, Sauce Chocolat(PS)
フィユテ・ア・ラ・ポワール・カラメリゼ、ソース・ショコラ(PS)
14. Duo de Marrons et Pommes à l'Armagnac(PP)
デュオ・ド・マロン・エ・ポム・ア・ラルマニヤック(PP)



(RB)・・・バスク地方料理 (PS)・・・講師のスペシアリテ
(PP)・・・ホテル・デュ・パレの料理



1. Velouté Eugénie, Crevettes Bouquets, Royale et Champignons

ヴルーテ・ユージェニー、クルヴェット・ブーケ、ロワイヤル・エ・シャンピニオン



Velouté Eugénie Crevettes « Bouquet », Gingembre et Champignons
ヴルーテ・ユージェニー・クルヴェット・<ブーケ>、
ジャンジャンブル・エ・シャンピニオン

S P E C I M E N

- pour 5 personnes
- 500g.....crevettes bouquet
- 65g..... oignons
- 65g..... fenouil
- 50g..... céleri branché
- 50g..... échalote
- 50g..... carotte
- 65g..... tomates fraîches
- 1gousse..... ail coupé en deux
- 15g..... concentré de tomate
- 100cc..... Porto blanc
- 30cc.....Cognac
- 1 belle pincée.....sel
- 1.....bouquet garni
- 50g.....huile d'olive
- 50g.....beurre
- 1l.....fond de volume
- 250cc..... crème liquide

- Royal de crevettes:
- 75g..... chair de crevettes
 - 1..... œuf entire
 - 50cc..... lait
 - 100cc..... crème liquide
 - 3g.....gingembre
 - Sel , poivre
 - 1..... jaune

- Garniture:
- 20g..... champignons (par pers)
 - (girolles, pied de mouton, trompette de la mort)

- 5人前
- 500g.....クルヴェット<ブーケ>
- 65g..... たまねぎ
- 65g..... フヌイユ
- 50g..... 枝セロリ
- 50g..... エシャロット
- 50g..... ニンジン
- 65g..... トマト(フレッシュ)
- 1片..... ニンニク(2つにカット)
- 15g..... トマト・コンサントレ
- 100cc..... ポルト酒 (白)
- 30cc..... コニャック
- 1つまみ.....塩
- 1.....ブーケガルニ
- 50g.....オリーブオイル
- 50g.....バター
- 1l.....フォンド・ヴォライエ
- 250cc..... 生クリーム

- ロワイヤル・ド・クルベット:
- 75g..... クルヴェットの身
 - 1..... 全卵
 - 50cc..... 牛乳
 - 100cc..... 生クリーム
 - 3g..... しょうが
 - 塩、コショウ
 - 1..... 卵黄

- ガルニチュール:
- 20g..... シャンピニオン(1人前)
 - (ジロール、ピエ・ド・ムートン、トロンペット・ド・ラ・モール)

- ①フライパンにオリーブオイルを入れ、クルヴェット（今回は桜エビ）を色付かないように炒める。
- ②深鍋にオリーブオイルとバターをいれニンニクと分量の野菜を細かく切ったものを色付かないようにいため、①のエビ、トマトペーストを加え、生のトマトと塩、ポルト酒、コニャックを入れる。
- ③さらにフォン・ド・ヴォライユ、ブーケ・ガルニを入れてゆっくりと煮る。
- ④色付けの為にターメリックのパウダーを加える（分量外）
- ⑤煮上がったらバーミックスにかけてエビを粗くつぶす。
- ⑥生クリームを加え、デスペレット・ピーマンを加える。

ロワイヤル

- ①エビのむき身を細かく刻んでからフード・プロセッサーにかけ、塩を加える。
- ②生クリームの中に牛乳を入れ、ショウガのみじん切り、卵黄、全卵をあわせ、バーミックスで混ぜる。
- ③①の中に②を少しずつ混ぜ入れ、全体を滑らかにする。これを粗めのシノワで濾す。
- ④丸い器に入れ70℃で蒸してロワイヤルを仕上げる。

盛り付け

スープの中央にロワイヤルを置き、茸類を軽く炒めたもの、ショウガを刻んだもの、ピーマン・デスペレット、セルフィーユをあしらう。（分量外）

S P E C I M E N

