

2011

B 第2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・ゴーティエ氏

(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
(Worldwide 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. コンクール委員会ベイ・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れる。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 <ダルトニアナー・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・ゴーティエ氏の料理は、2人に遡るホテルの名声を支え続けています。

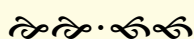


SOMMAIRE

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. Garbure de Saint-Jean Pied de Porc(RB)
ガルビュール・ド・サン・ジャン・ピエ・ド・ポール(RB)
2. Piperade Glacée et Œuf Poché, Copeaux de Jambon Basque de la Vallée des Aldudes(RB)
ピペラード・グラッセ・エ・ウフ・ポッシュェ、コポード・ジャンボン・バスク・ド・ラ・ヴァレ・デ・ザルデュド(RB)
3. Manzana au Crabe, à l'Estragon et Sauce César(PP)
マンザナ・オ・クラブ、エストラゴン・エ・ソース・セザール(PP)
4. Bar aux Cèpes, Pruneaux au Lard au Bois de Cannelle, Sauce au Vin Rouge de l'Impératrice(PS)
パール・オ・セープ、プルノー・オ・ラルール・オ・ボワ・ド・カネル、ソース・オ・ヴァン・ルー・ジュ・ド・ランペラトリス(PS)
5. Poitrine de Pigeonneau Farcie au Foie Gras Rôti, Canapé Garni d'une Concassée de Champignons
d'Automne et Béatilles, Sauce Salmis(PP)
ポワトリンヌ・ド・ピジョノー・ファルシィ・オ・フォワ・グラ・ロティ、カナッペ・ガルニ・コンカッセ・ド・シャンピニオン・ドートンヌ・
エ・ベアティエユ、ソース・サルミ(PP)
6. Pâté Chaud de Porc Basque, Sauce Civet et Beurre Mousseux, Salade Amer(PP)
パテ・ショード・ポール・バスク・ソース・シヴェ・エ・ブール・ムスー、サラダ・アメール(PP)
7. Gâteau Basque à la Cerise(RB)
ガトー・バスク・アラ・スリーズ(RB)
8. Endives au Jambon en fin Velouté au Coquilles Saint-Jacques(PS)
アンディーブ・オ・ジャンボン・アン・ファン・ヴルーテ・オ・コキーク・サン・ジャック(PS)
9. Terrine de Bar à la Biscayenne au Raisin, Salade de Pois Chiches à la Catalane(RB)
テリーヌ・ド・パール・アラ・ビスカイエンヌ・オ・レザン、サラダ・ド・ボワ・シシュ・アラ・カタランヌ(RB)
10. Duo de Haricot Vert et Ananas aux Crevettes, Vinaigrette Piña Colada(PS)
デュオ・ド・アリコベール・エ・アナナ・オ・クルヴェット、ヴィネグレット・ピナ・コラダ(PS)
11. Barbue Rôtie, Carottes aux Amandes et à l'orange, Oignons Glacés et Jus de Rôti(PP)
バルビュ・ロティ、カロット・オ・ザマンド・エ・ア・ロランジュ、オニオン・グラッセ・エ・ジュ・ド・ロティ(PP)
12. Poulet Fermier Sauté Façon Basquaise, Riz au Piment Doux et Chorizo(RB)
プーレ・フェルミエ・ソーテ・ファソン・バスケーズ、リオ・ピマン・ドゥー・エ・チヨリゾー(RB)
13. Chouquette aux Marrons, Sauce au Chocolat(PS)
シューケット・オ・マロン、ソース・オ・ショコラ(PS)
14. Impératrice au Chocolat Amer, Sauce Café(PP)
アンペラトリス・オ・ショコラ・アメール、ソース・カフェ(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



2.Piperade Glacée et Œuf Poché, Copeaux de Jambon Basque de la Vallée des Aldudes

ピペラード・グラッセ・エ・ウフ・ポッシェ、
コポード・ジャンボン・バスク・ド・ラ・ヴァレ・デ・ザルデュド



4 personnes

- 4..... oeufs fermiers
vinaigre de vin + eau
- 4tranches...jambon cru « Pierre Oteiza »
- 3..... piments verts doux
(épépinés et taillés en petits dès)
- 1..... tomate mondée
(épépinée taillée en petits dés)

Pour la piperade :

- 300g..... tomates (bien rouges et goûteuses)
- 150g..... piments verts basques doux
- 150g..... oignons
- 1gouss...ail égerme
- 100cc...huile d'olive
- 40g..... jambon cru coupé en petits dès de 5 mm
- 1..... petit bouquet garni
- 1..... œuf
- sel, Piment d'Espelette

Pour la vinaigrette :

- 50cc..... vinaigre de vin(vieux)
- 100cc.....huile d'olive
- 100cc.....jus de piperade
- sel ,Piment d'Espelette

Pour la salade :

- 60g..... salade composée
(roquette sauvage, persil, ciboulette,
cerfeuil, petite oseille et estragon)

4人分

- 4.....全卵
ワイン・ヴィネガー + 水
- 4枚.....生ハム《 Pierre Oteiza 》
- 3..... ピマン・ヴェール・ドゥー
(種を抜き、プティ・デにカット)
- 1.....トマト
(湯むきして種を抜き、プティ・デにカット)

ラ・ピペラード :

- 300g.....トマト(きれいな赤色、味の良いもの)
- 150g.....ピマン・ヴェール・バスク・ドゥー
- 150g.....たまねぎ
- 1.....ニンニク(芽を抜く)
- 100cc...オリーブオイル
- 40g.....生ハム《 Pierre Oteiza 》のプティ・デにカット)
- 1.....ブーチ・ガルニ(小)
- 1..... 全卵
塩、ピマン・デスペレット

ラ・ヴィネグレット::

- 50cc.....ワイン・ヴィネガー(熟成)
- 100cc...オリーブ・オイル
- 100cc...ジュ・ド・ピペラード
- 塩、ピマン・デスペレット

サラダ:

- 60g.....サラダ
(野生ロケット、パセリ、シブレット、セルフイユ、
オゼイユ(小)、エストラゴン)

S P E C I M E N

- ①ピーマンは細切りにする。トマトは湯むきして種をとり、小さく角切りにする。玉ねぎは薄切りにする。
- ②鍋にオリーブオイルを入れ、ニンニク（粗みじん切り）をいれ、色づかないように炒め、玉ねぎの薄切り、塩を少々、ブーケ・ガルニを入れトマトを入れ、トマトコンサントレ（トマト・ペースト）大匙1（分量外）を加える。
- ③別のフライパンで①のピーマンを多めのオリーブオイルで炒める。このピーマンの香りの移ったオイルでヴネグレットのジュ・ド・ピペラードとして使うので多めに使う。
- ④生ハムをカットしたものを、②の鍋に加える。
- ⑤③のピーマンを④の鍋に加え、ピマンデスペレットを入れて煮る。
- ⑥煮上がったらザルに取り、ジュを取り分けるが、あまり水分を取り過ぎないように注意し、再び鍋に戻す。
- ⑦全卵を、さっと溶いて⑥の鍋に加える。

ラ・ヴィネグレット：

赤ワインビネガー、香りのついたオイル、ジュ・ド・ピペラードを混ぜ合わせ、小さくカットしたトマト、ピーマンを入れて混ぜ合わせる。

卵のポシェ：

水とワインビネガーを沸かして、ヘラでトルネードを作り、その中に卵を落とし、3～4分好みの固さまでポシェし、水にとってから周りの余分なところをカットする。

盛り付け：

- ①皿の中央に8cmのセルクルを置き、ピペラードを詰める。
- ②その周りを生ハムで包むようにし、上に卵のポシェを置き、まわりにロケット、シブレット、セルフィユ、オセイユ、エストラゴン、チコリなどをあしらひ
- ③卵の上にピーマン、トマトの緑、赤をのせて、ラ・ヴィネグレットをかける。

S P E C I M E N

