

2012

A 第1講習
(2日間・14ルセット)



47eCOURS
DE TECHNOLOGIE DE CUISINE FRANCAISE MODERNE
PAR M.Christophe LE FUR

第47回 現代フランス料理技術特別講習会

ブルターニュの新鋭、名店オーベルジュ・グラン・メゾン(ミシュラン1つ星)の
クリストフ・ル・フェール氏による
ルセット・テロワール28種

講師 クリストフ・ル・フェール氏

●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

公益社団法人 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 クリストフ・ル・フール氏

(M.Christophe LE FUR)

- ・ホテル・レストラン〈オーベルジュ・グラン・メゾン〉
(ミシュラン1つ星)のオーナー・シェフ
- ・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
- ・メートル・レストラトゥール協会会員

* <http://www.auberge-grand-maison.com>

◆略歴◆

- 1988年 : 仏国立ディナー・ホテル学校 (ブルターニュ) で職業教育免状取得
- 1988~1992年 : レストラン〈ル・クロ・ロンシャン (2つ星)〉でシェフ、
ジャン・マリー・ムーリアン氏にコミとして師事し、その後シェフ・ド・パルティ
- 1992~1993年 : レストラン・フランスガス、フランスエレクトリックでシェフ
- 1993~1994年 : フランス国立ジャン・カレ・ホテル学校で料理主任教授 (パリ19区)
- 1994~1996年 : ルノートル、ダロワイヨ、ポテル・エ・シャボ他でシェフ・トレトゥールとしてガラ・
ディナー、オフィシャル・ディナー、マリアーージュをオーガナイズし、その手法を磨き、
洗練させる。
- 1996~2004年 : アカデミー・ド・パリ総学長のシェフ、ソルボンヌに於いてダライ・ラマやクリントン
大統領他の国賓のディナー、オフィシャル・ディナー、大臣や政治家のための各種外交
ディナーをてがけて手腕を発揮する。
- 2004年~ : ブルターニュを代表する名ホテル・レストラン〈オーベルジュ・グラン・メゾン〉
(ミシュラン1つ星)の初代名シェフ、ジャック・ギヨ氏の後を引き継いでオーナー・
シェフとなり現在に至る。

◇クリストフ・ル・フール氏 メッセージ◇

料理は芸術です。なぜならフランスの人々、そして文化を紹介する真の表現方法だからです。
新しい材料、新しい調理方法、そして新しい器具を得て、料理は劇的に変化を遂げていること
を、私はスタッフと共に日々感じています。私たちは明日の錬金術師です。
テーブルは生活と交流の場であって料理は暗記した勉強ではありません。
毎日、市場でお客様の五感を満足させる最高の食材を見つけることを心がけています。
傲慢に、謙虚にそして、情熱を持って生きましょう。
グラン・キューズは私たちを必要としています。
ポール・ボキューズ氏がこのことを上手く伝えています。
《誰かに対する友情を持って作られたものでなければおいしい料理というものはない》

2012年1月
クリストフ・ル・フール

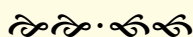


SOMMAIRE

フランス料理の世界を豊かにするブルターニュの海と大地のテロワール料理
アシェット上のモダンなドレサージュに込めたキュイジーヌ・トラディショナル

目次

1. La tomate coeur de boeuf farcie au crabe, pistou et guacamole
ラ・トマト・クール・ド・ブフ・ファルシ・オ・クラブ、ピストー・エ・グアカモール
2. La crème de moules au safran; julienne de carottes et céleri
ラ・クレーム・ド・ムール・オ・サフラン、ジュリエヌ・ド・キャロット・エ・セルリ
3. Le beignet de foie gras de canard au caramel vinaigré
ル・ベニエ・ド・フォワ・グラ・ド・カナール・オ・カラメル・ヴィネグレ
4. Les coquilles Saint Jacques grillées, chorizo et endives sautées, émulsion lard fumé
レ・コキユ・サンジャック・グリエ、チョリソー・エ・アンディーブ・ソーテ、エミュルジョン・ラール・フュメ
5. Le dos de bar snacké, risotto au curry et radis confits
ル・ド・ド・パール・スナケ、リゾット・オ・キュリー・エ・ラディ・コンフィ
6. Le filet de canard au miel épicé, chutney de mangues et sorbet betterave
ル・フィレ・ド・カナール・オ・ミエル・エピセ、チャツネ・ド・マング・エ・ソルベ・ベトラウヴ
7. Le feuilleté caramélisé à la crème de marrons, glace au whisky
ル・フィユテ・カラメリゼ・ア・ラ・クレーム・ド・マロン、グラス・オ・ウイスキー
8. Les asperges vertes cuites à l'anglaise, sauce hollandaise et ragoût de morilles au vin jaune
レ・アスペルジュ・ヴェルト・キュイ・ア・ラングレーズ、ソース・オランダーズ・エ・ラグ・ド・モリーユ・オ・ヴァン・ジョーヌ
9. La crème de champignons de paris, oeuf mollet frit et tuile au parmesan
ラ・クレーム・ド・シャンピニオン・ド・パリ、ウウフ・モレ・フリット・エ・テュイール・オ・パルメザン
10. Le Saint Pierre rôti, pommes de terre ratta à l'anglaise, bouillon crémeux façon gribiche
ル・サン・ピエール・ロティ、ポム・ド・テール・ラット・ア・ラングレーズ、
ブイヨン・クレム・ファソン・グリビッシュ
11. Le coeur de filet de boeuf, sauce marchand de vin, oeuf de caille et pomme de terre croquette
ル・クール・ド・フィレ・ド・ブフ、ソース・マルシャン・ド・ヴァン、ウフ・ド・カイユ・エ・
ポム・ド・テール・クロケット
12. Le croque pigeon en tartine gourmande, jus au madère et purée de vittelote
ル・クロック・ピジョン・アン・タルティーヌ・グルマンド、ジュ・オ・マデーラ・エ・
ピューレ・ド・ヴィトロット
13. Le sabayon au chocolat noir, noisette en nougatine, caramel mou aux épices crème glacée vanille
ル・サヴァイヨン・オ・ショコラ・ノワール、ノワゼット・アン・ヌガティーヌ、カラメル・ムー・オ・
ゼピス・グラッセ・ヴァニユ
14. La religieuse aux framboises, carpaccio et sorbet
ラ・ルリジューズ・オ・フランボワーズ、カルパッチョ・エ・ソルベ





12. Le croque pigeon en tartine gourmande, jus au madère et purée de vitelote

ル・クロック・ピジョン・アン・タルティーヌ・グルマンド
ジュ・オ・マデール・エ・ピューレ・ド・ヴィトロット



Pour 4 Personnes

2..... gros pigeons
50g..... crème fleurette
1..... échalote
1c/s..... cognac
100g..... madère
100g..... fond de pigeon (réalisé avec les os)

8tranches..... pain de mie
4tranches..... foie gras cru (environ 30g chacun)
40g..... beurre clarifié

300g..... pommes de terre vitelotte
50g..... beurre
30g..... crème

2羽.....ピジョン(大)
50g.....クリーム・フルーレット
1個.....エシャロット
1c/s..... コニャック
100g..... マデira酒
100g..... フォン・ド・ピジョン(骨と共に作る)

8切れ.....パン・ド・ミ
4切れ.....フォア・グラ(生、各約30g)
40g.....澄ましバター

300g..... ジャガイモ(ヴィオレ)
50g.....バター
3.....クリーム・フルーレット

S P E C I M E N

4人分

- ①ピーナッツ・オイルをしっかりと温め、ガラを入れ色づくように炒める。
- ②にんじん、セロリ、ポワロー、ニンニクを半分に切って加えてさらに炒める。
- ③赤ワインを入れてデグラッサージュする。
- ④水を入れて30～40分煮る。煮詰めてマデラ酒を加えてさらに煮詰め、とろみをつけてソースにする。
- ⑤別のフライパンに油を敷き、レバーと心臓を入れ塩、胡椒で調味してエシャロットを加えてからコニャックでフランベし、皿にとって冷ます。
- ⑥⑤プロセッサーにかけ生クリームを加えてまぜ、パンに塗るペーストを作る。
- ⑦カットしたフォアグラは塩、胡椒して熱したフライパンで焼く。
- ⑧脂が出るので、それを使ってピジョンの肉を焼く。
- ⑨紫色のジャガイモは茹でて漉して生クリームを加えてから調味し、シブレットを入れる。

仕上げ：

- ①食パンのミミを切り落とし、ペーストを塗り、ピジョンの肉の厚みを整えたもの、フォアグラをのせ、塩、胡椒し、ペーストを塗ったパンではさむ。
- ②フライパンにすましバターをいれパンの表面を焼いてから、180℃のオーブンで、約8分焼く。
- ③パンを半分に切り竹串で倒れないようにおさえて、紫芋のピューレ、グリーンで飾り、ソースを添える。

S P E C I M E N

