

2012

B 第2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・フェール氏

(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・フェール氏 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・キュイジーヌ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くれます。

《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・フェール

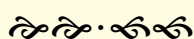


SOMMAIRE

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. Le cromesquis d'escargot, beurre maître d'hôtel et lait d'ail
ル・クロメスキ・デスカルゴ、ブール・メートル・ドテル・エ・レ・ダイユ
2. Le consommé frais en jardin d'été
ル・コンソメ・フレ アン・ジャルダン・デテ
3. La fine purée de potiron aux coquilles Saint Jacques et beurre blanc aux agrumes
ラ・フィーン・ピュール・ド・ポティロン・オ・コキージュ・サン・ジャック・エ・ブール・ブラン・オ・ザグリユム
4. Le tournedos de lotte rôtie, jus de coquillages et risotto de pommes de terre tartare d'huîtres
ル・トゥールヌド・ド・ロット・ロティ
ジュ・ド・コキヤージュ・エ・リゾット・ポム・ド・テール、タルタル・ド・ユイットル
5. Le dos de saumon mi-cuit, pommes de terre infusée au safran, crème acidulée à l'Avruga
ル・ド・ド・ソーモン・ミ・キュイ、ポム・ド・テール・アンフュゼ・オ・サフラン、
クレーム・シチュレ・ア・ラヴルガ
6. Le filet de canette rôtie, galette de riz croustillante aux vieux parmesan, miel et vin rouge
ル・フィレ・ド・カネット・ロティ
ガレット・ド・リ・クルスティヤント・オ・ヴュー・パルメザン、ミエル・エ・ヴァン・ルージュ
7. Le cigare 100 % Chocolat aux éclats de marrons Imbert et vanille
ル・シガール、100%ショコラ・オ・エクラ・ド・マロン・アンペール・エ・ヴァニージュ
8. Le navarin de homard aux artichauts bretons
ル・ナヴァラン・ド・オマール・オ・アルティショー・ブルトン
9. La salade de boeuf grillé minute, vinaigrette coco et légumes sautés
ラ・サラド・ド・ブフ・グリエ・ミニュット、ヴィネグレット・ココ・エ・レギューム・ソーテ
10. La darne de barbue aux palourdes et artichauts poivrade
ラ・ダルヌ・ド・バルビュ・オ・パルールド・エ・アルティショー・ポワブラード
11. Le croustillant de thon aux légumes et coquillages
ル・クルスティヤン・ド・トン・オ・レギューム・エ・コキヤージュ
12. Le carré de porcelet en panure végétale, mayonnaise chaude et petits farcis niçois
ル・カレ・ド・ポルスレ・アン・パニユールヴェジェタル、マヨネーズ・ショード・エ・プティ・ファルシ・ニソワ
13. Le soufflé tout chocolat
ル・スフレ・トウー・ショコラ
14. La tatin aux pommes caramélisées, crumble inversé et coulis caramel au beurre salé
ラ・タタン・オ・ポム・カラメリゼ、クランブル・アンヴェルセ・エ・クーリ・カラメル・オ・ブール・サレ





4. Le tournedos de lotte rôtie, jus de coquillages et risotto de pommes de terre tartare d'huîtres

ル・トゥールヌド・ド・ロット・ロティ、ジュ・ド・コキヤージュ・エ・
リゾット・ポム・ド・テール、タルタル・ド・ユイットル



Le Tournedos de lotte rôtie, Jus de Coquillages
et Risotto de Pommes de Terre, Tartare d'huîtres
ル・トゥールヌド・ド・ロット・ロティ、ジュ・ド・コキヤージュ
・エ・リゾット・ポム・ド・テール、タルタル・ド・ユイットル

S P E C I M E N

Pour 4 Personnes

- 4..... tournedos de Lotte (120gchacun)
- 4..... pommes de terre « Bintje »
- 1+1..... échalote
- 100g..... moules de bouchots
- 100g..... coques
- 1verre..... vin blanc(sec)
- 50g..... crème liquide
- 100g..... fumet de poissons
- 2..... huîtres creuses N°3
- 2brins..... ciboulette
- 2c/s..... huile d'olive
- 20g..... parmesan (râpé)
- 4feuilles..... huîtres végétales

4人分

- 4..... あんこつの特製メド(各120g)
- 4個..... ジャガイモ<ピンチエ>
- 1+1..... エシャロット
- 100g..... ムール貝(養殖)
- 100g..... コック貝
- 1グラス..... 白ワイン(セック)
- 50g..... 生クリーム
- 100g..... フュメ・ド・ポワソン
- 2..... ユイットルクルーズ(No3)
- 2茎..... シブレット
- 2c/s..... オリーブ・オイル
- 20g..... パルメザン(ラペ)
- 4枚..... オイスターリーフ

ジュ・ド・コキヤージュ :

- ①バターを鍋に入れ、エシャロットのみじん切りをスエする。
- ②白ワインでデグラッセし、胡椒を入れ、ムール貝を加えて蓋をする。
火が通ったら取り出し殻から身を外し、汁は取っておく。
- ③コック貝（今回はハマグリ）をムール貝の汁で火を通して殻から身を外し、煮汁は取っておく。

タルタル・ド・ユイットル :

- ①生牡蠣は細かくカットする。
- ②シブレットのみじん切りを加え白胡椒で味を調える。

リゾット :

- ①小さく切ったジャガイモは水にさらしてから、水を切っておく。
- ②エシャロットはスエし①を加える。
- ③ジャガイモが隠れる程度に貝の煮汁を加え弱火で煮る。
- ④水気がなくなってきたら、煮汁を加え混ぜながら煮る。
- ⑤生クリームを加えて煮て、塩少々を加える。
- ⑥仕上げの時に再び温め、パルメザンを加える。

ロット・ロティ :

- ①皮の灰色や赤い所は取り除く。
- ②2センチ厚さに切り分ける。
- ③フライパンに油を熱し、良い焼き色になるように焼き上げる。
- ④バットにセル、ピマン・デスペレットを振って用意しておく。
- ⑤③が良い色に焼き上がったらバターを加えてバターを回しかけてアロゼする。
- ⑥バットに焼き上がったロットを移し味をつけ、バターも振りかける。

仕上げ :

セルクルを置いて、ジャガイモのリゾットを盛りつけ、その上にロット、牡蠣のタルタルをのせ、緑を飾り、周りに紅たでを散らす。

S P E C I M E N

