

2014

A 第1講習
(2日間・14ルセット)



49eCOURS
DE TECHNOLOGIE DE CUISINE FRANCAISE MODERNE
PAR M.Brice COLLON

第49回 現代フランス料理技術特別講習会

トラディショナルな技術を今日の新たな感性で美味しさに生かす
サヴォア地方のルセット・テロワール28種

講師 ブリース・コロソ氏

.....

主催
フランス文化を識る会

後援
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
一般社団法人 日本ホテル協会
内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会
一般社団法人 日本エスコフィエ協会

.....

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>



講師ブリス・コロン氏

(M.Brice COLLON)

フランス東部サヴォア地方にある、ヨーロッパで最も透明度の高い湖として知られているロマンティックな湖アヌシー湖畔のセプリエにある、ガストロノミック・レストランとピストロを持つ名店<オーベルジュ・ド・レトラス>を、名料理人の父ベルナルド・コロン氏(1995年第30回現代フランス料理技術特別講習会講師として招聘)と共同経営する。フランス料理の伝統的味わいと豊かで自然なアロマを調和させた特徴ある料理は、訪れる世界の食通に食の喜びを与えている。

略歴

1981年 : アヌシーに生まれる

1996年 2002年 : オーベルジュ・ド・レトラス(アヌシー、オート・サヴォア)、パラス・エルミタージュ(ラ・ポール、ブルターニュ)、ジョルジュ・ブラン(ボネ、3つ星)、ラ・シェーヴル・ドール(エズ・ヴィラージュ、2つ星、南仏)、カレ・デ・フィヤン(パリ、2つ星)、レストラン・ジェラルド・ベッソン(パリ、2つ星)、レ・ブキニスト(パリ)、ソフィテル ル・フォブール(パリ、1つ星)他フランス各地の名店で研鑽を積む。

2002年 : ホテル・プリストル(パリ、2つ星)

2003年 : クロ・ド・ラ・ヴィオレット(エクサン・プロヴァンス、2つ星)

2004年 2010年 : オーベルジュ・ド・レトラスでシェフ・ド・バルティ

2010年1月~ : オーベルジュ・ド・レトラスのシェフとして、父ベルナルド・コロン氏と共同経営し、訪れる世界中の食通から高く評価されている。

<サヴォア料理>

サヴォア地方はもともとサルデーニャ(後にイタリア)領でしたが、1860年フランスに割譲されました。イタリア領から離れてためらうことなくフランスの腕に抱かれたのは、サヴォアの人達がいつもフランス人と同様な食生活をしてきたという理由によるといわれています。

昔からこの地方の料理はフランスのリヨン地方と同様に女性の料理人によって支配されてきました。1800年頃サヴォアにいたマダム・ガヴァの料理は優雅で、その評判はスイスのレマン湖からアルプス山脈に囲まれたサヴォア地方全域に広がり、パリをもうならせ“男はズボンを女はスカートを売りはらってもいとわない”とまでいわれてきました。マダム・ガヴァの残した7000種にも及ぶルセットは、今日のサヴォア料理の中に輝いています。エメンタール、ポーフォール、コンテ、プレス・ブルー、ルプロション・ド・サヴォア、トム・ド・サヴォア他美味しいフロマージュの産地であり、フロマージュを使った料理にフォンデュ・サヴォワイヤール、タルティフレット、ラクレット等があります。またアヌシー湖の幻の淡水魚オンブル・シュヴァリエは世界の食通に知られています。

ブリス・コロン氏 メッセージ

この度日本に招かれて、私の郷土サヴォア地方の料理と<オーベルジュ・ド・レトラス>の料理をご紹介する機会を得たことはまたとない喜びです。

父から受継いだトラディショナルな技術をサヴォアの大地からのインスピレーションをもって、今日の新たな感性に生かした私の料理の世界をご紹介します。

皆様と共に、情熱とプロの技術の実り多い分かち合いが出来ることを願っています。出会いを楽しみに。

2014年1月
ブリス・コロン
Brice COLLON

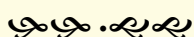


SOMMAIRE

トラディショナルな味わいとモダンな感性が醸す、サヴォア地方のルセット・テロワール

目次

- 1.Pressé de paleron de bœuf en consommé de pot au feu
ブレッセ・ド・パルロン・ド・ブフ・アン・コンソメ・ド・ポトフー
- 2.Makis de calamars à l'encre de seiche et céleri crémeux
マキ・ド・カラマ・ル・ア・ランクル・ド・セーシュ・エ・セルリ・クレミュー
- 3.Crème de petits pois à la menthe et wasabi, émulsion de lard fumé
クレーム・ド・プティ・ポワ・ア・ラ・マント・エ・ワサビ、エミュルジョン・ド・ラル・フュメ
- 4.Civet de homard et morilles au vin jaune, pommes dorées
シベ・ド・オマール・エ・モリーユ・オ・ヴァン・ジョーヌ、ポム・ドレ
- 5.Cuisse de Pintade en deux cuissons :confit et l'arrière cuisse cuite à basse température,
fine purée de marrons
キュイッス・ド・パンタード・アン・ドウ・キュイッソソ：コンフィ・エ・ラリエール・キュイッス
・キュイ・ア・バズ・タンペラチュール、フィン・ピューレ・ド・マロン
- 6.Tourte de cuisse de canette, tombée d'épinards frais au beurre d'ail et petits légumes de saison
トゥルト・ド・キュイス・ド・カネット、トンベ・デピナール・フレ・アン・ブランシュ
・エ・プティ・レギューム・ド・セゾン
- 7.Sevriolaine (spécialité famille Collon) avec pépites de chocolat
セヴリオレーヌ（スペシャリテ・ファミーユ・コロソ）アベック・ペピット・ド・ショコラ
- 8.Cornets croustillants d'Escargots, épinards frais en branche et crème de persil au raifort
コルネ・クルスタン・デスカルゴ、エピナール・フレ・アン・ブランシュ
・エ・クレーム・ド・ペルシ・オ・レフォール
- 9.Boucanade de lapereau au foie gras
ボーカナード・ド・ラプロー・オ・フォワ・グラ
- 10.Soupière luttée des lacs alpins de Savoie :omble chevalier, féra, perche et écrevisse
スーピエール・リュテ・ド・ラック・アルパン・ド・サヴォア：オンブル・シュヴァリエ、フェラ、
ペルシュ・エ・エクルヴィス
- 11.Diot(saucisse savoyarde) au vin blanc et polenta
ディオ（ソーシース・サヴォイヤール）・オ・ヴァン・ブラン・エ・ポレンタ
- 12.Canon d'agneau en croûte d'herbes, bohémienne de légumes
カノン・ダニョー・アン・クルート・デルブ、ボヘミエンヌ・ド・レギューム
- 13.Ambassadeur aux fruits confits
アンバサドゥール・オ・フリユイ・コンフィ
- 14.Gâteau de Savoie comme un Mont-Blanc : crème de marron et crème chantilly
ガトー・ド・サヴォア・コム・アン・モン・ブラン





4.Civet de homard et morilles au vin jaune, pommes dorées

シベ・ド・オマール・エ・モリーユ・オ・ヴァン・ジョーヌ、ポム・ドレ



2.....homards entiers
(environ 600 gr pièce)
15..... morilles moyennes
30g.....échalotes ciselées
200g..... vin jaune
200g..... fumet de poisson
200g..... crème
15g.....beurre
QS.....sel et poivre

Pommes dorées:
500g.....pommes de terre Amandine
30g.....beurre
200g.....fumet de poisson
QS.....sel et poivre

2.....オマール

(アンティエ、各約600g)
15..... モリーユ(中)
30g.....エシャロット(シズレ)
200g..... ヴァン・ジョーヌ
200g..... フュメ・ド・ポワソン
200g..... 生クリーム
15g.....バター
適量..... 塩・コショウ

ポム・ドレ;
500g..... ジャガイモ(アマンディーヌ)
30g.....バター
200g..... フュメ・ド・ポワソン
適量..... 塩・コショウ

SPECIMEN

オマール：

大鍋に湯を沸かし、海水程度の塩分にしてオマールを入れ蓋をし、4分茹でた後、氷水に取る。
冷めたらカラをむき、身に塩コショウする。
多めのバターでソテーする。
身を取り出して、同じ鍋でエシャロットのシズレをスエする。
モリーユを半分に切って加える
ヴァン・ジョーヌを加え、2分の1になるまで煮詰める。
フュメ・ド・ポワソンを加える。
生クリームを加えてから、塩味を整える。
そこへオマールを入れて温める。

ポム・ドレ：

ジャガイモの皮をむき1.5cm厚さに切り、直径4センチの丸形で抜く。
鍋にバターを入れ、丸く抜いたジャガイモを入れて両面 色を付ける。
色がついたら、フュメ・ド・ポワソンをジャガイモがかぶる程度注いで煮る。

仕上げ：

皿にソースを敷き、オマールのはさみを立てるように盛りつけ、周りにジャガイモ、モリーユをおき、ジャガイモの上にもオマールの小さな身を置いてから、ハーブをあしらう。



S P E C I M E N

8. Cornets croustillants d'Escargots, épinards frais en branche et crème de persil au raifort

コルネ・クルスティヤン・デスカルゴ、エピナール・フレ・アン・ブランシュ
・エ・クレーム・ド・ペルシ・オ・レフォール



Farce escargots

48.....escargots belle grosseur
40g..... échalotes
2gousses.....ail
¼ bouquet.....persil
300g.....épinards frais en ranches
250g.....crème liquide
20g..... beurre
QS.....sel et poivre

Crème de persil et raifort

250g..... crème
¼ bouquetpersil frisé
10g..... raifort en pâte
(ou à défaut wasabi)
2gousses.....ail
QS..... sel et poivre

Croustillant

5..... feuilles de brick

ファルス・エスカルゴ

48..... エスカルゴ(大)
40g..... エシャロット
2 片.....ニンニク
¼ 束.....パセリ
300g.....エピナール
250g.....生クリーム
20g.....バター
適量.....塩・コショウ

クレーム・ド・ペルシ・エ・レフォール

250g.....生クリーム
¼束.....パセリ
10g.....ホースラディッシュ
又はワサビのペースト
2片.....ニンニク
適量.....塩・コショウ

クリュスティヤン

5枚.....フィユ・ド・ブリック

SPECIMEN

クリュスティアン：

フィユ・ド・ブリック（パート・ド・ブリック）をカットし、コルネ型に巻きつける。
澄ましバターを塗って落ち着かせ、180のオーブンで3分位焼く。
オーブンから出したらすぐにコルネ型からはずしておく。

ファルス・エスカルゴ：

エスカルゴをニンニク、エシャロットのみじん切りとともにバターで炒める。
パセリを刻んで加えてから、まな板に取り出して、刻む。
ほうれん草をバターで炒め、塩、コショウし、生クリームを少々加える。
とを混ぜ合わせる。

クレーム・ド・ペルシ・エ・レフォール：

ブレンダーにパセリ、生クリーム、ニンニク、わさびペーストを入れて混ぜてから、
シノワで漉してソーシェールに入れる。

仕上げ：

コルネにファルスを詰めて上にエスカルゴとパセリを載せ、器に入れた粗塩の上に突き刺すように
して飾る。

クレーム・ド・ペルシ・エ・レフォールをソーシェールに入れて添える。



SPECIMEN