

2014

B 第2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・コロン氏

.....

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・フォボール(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ア(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

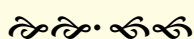


SOMMAIRE

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.Saladine de homard et pamplemousse à la betterave
サラディン・ド・オマール・エ・パンプルムース・ア・ラ・ベトラーフ
- 2.Foie gras frais de canard en terrine, biscuit kumquat et chutney d'agrumes
フォワ・グラ・フレ・ド・カナル・アン・テリヌ、ビスキュイ・クムクワット・エ・チャツネ・ダグリューム
- 3.Velouté de potiron et œuf de ferme poché
ヴルーテ・ド・ポテイロン・エ・ウフ・ド・フェルム・ポシェ
- 4.Daurade royale rôtie aux baies de Sancho, butternut confite et risotto de panais
ドラード・ロワイアル・ロティ・オ・ベ・ド・サンショ、パターナツツ・コンフィット・エ・リゾット・ド・パネ
- 5.Demi-pigeon en deux cuissons:l'aile juste poêlée servie rosée
et la cuisse confite à la graisse de canard, frites de polenta et jus de cuisson
ドゥミ・ピジョン・エ・ドゥ・キュイツソン：エール・ジュスト・ポワレ・セルヴィ・ロゼ・エ・ラ・キュイツス・
コンフィ・ア・ラ・グレース・ド・カナル、フリット・ド・ポレンタ・エ・ジュ・ド・キュイツソン
- 6.Blanc de pintade contisé au Beaufort d'Alpage, sauce crème et risotto crémeux au parmesan
ブラン・ド・パンタード・コンティゼ・オ・ボーフォール・ダルパージュ、
ソース・クレーム・エ・クレミュー・オ・パルメザン
- 7.Flan aux marrons
フラン・オ・マロン
- 8.Minute de saumon Salma en macédoine de légumes au pistou
ミニユット・ド・ソーモン・サルマ・アン・マセドワン・ド・レギューム・オ・ピストー
- 9.Huîtres tièdes à la pomme Granny Smith et caviar hareng
ユイットル・ティエッド・ア・ラ・ポム・グラニー・スミス・エ・キャヴィア・アラン
- 10.Carpaccio de lotte aux piquillos, sauce crème Champagne
カルパッチョ・ド・ロット・オ・ピキーヨ、ソース・クレーム・シャンパーニュ
- 11.Aiguillette de canette des Dombes aux coings et panais façon risotto, sauce gastrique aux coings
エギユイエット・ド・カネット・ド・ドンブ・オ・コワン・エ・パネ・ファソン・リゾット、
ソース・ガストリック・オ・コワン
- 12.Enrubanné de filet de bœuf au foie gras, pomme darphin et sauce Périgueux
アンリュバネ・ド・フィレ・ド・ブフ・オ・フォワ・グラ、ポム・ダルフィン・エ・ソース・ペリグー
- 13.Resules aux pommes de Savoie
レジュール・オ・ポム・サヴォア
- 14.Tartes aux deux chocolats
タルト・オ・ドゥ・ショコラ



2. Foie gras frais de canard en terrine, biscuit kumquat et chutney d'agrumes

フォワ・グラ・フレ・ド・カナール・アン・テリヌ、ビスキュイ・クムクワット
・エ・チャツネ・ダグリューム



1.....lobe de foie gras frais de canard (500g)
9g.....sel
1g.....poivre
1g.....sucre
1/4g... ..poudre de 4 épices
1/4g... ..poudre de gingembre
20g..... Cognac
20g..... Porto blanc

Biscuit kumquats:

150g.....kumquats vides
2..... œufs entiers
100g.....poudre d'amandes
75g..... farine
5g..... levure chimique
50g..... sucre

Chutney d'agrumes:

2..... zestes de pomelos
6..... zestes d'oranges
2..... jus de pomelos
6..... jus d'oranges
100g.....sucre
1..... badiane
QS..... gros sel
QS..... vineigre

Décor:

chips d'oranges de 3 mm d'épais mariner dans un sirop (300gr de sucre/l d'eau) bouillant

1.....フォワ・グラ・ド・カナール(500g)
9g..... 塩
1g..... コショウ
1g..... グラニュー糖
1/4g..... キャトル・エビス
1/4g..... ジャンジャンブル・パウダー
20g..... コニャック
20g..... ポルト・ブラン

ビスキュイ・クムクワット:

150g..... 金柑(皮と種を除く)
2..... 全卵
100g..... アーモンド・パウダー
75g..... 小麦粉
5g..... ベーキングパウダー
50g..... グラニュー糖

チャツネ・ダグリューム:

2.....ポメロ(ゼスト)
6.....オレンジ(ゼスト)
2.....ポメロ(ジュ)
6.....オレンジ(ジュ)
100g..... グラニュー糖
1.....八角
適量... .. グロ・セル
適量... .. ヴィネガー

デコール:

オレンジ・チップ(3mm幅にスライスし、煮立てたシロップ(砂糖300g、水1)でマリネ)

S P E C I M E N

フォアグラは室温にしておき、外側の膜に傷を付けないように注意しながら、スジ、血管を丁寧に取り除く。

500gのフォアグラに対し9gの塩、コショウをする。

1gのグラニュー糖は他の調味料を吸収しやすくするため入れる。

キャトル・エпис、ジャンジャンブル・パウダーを全体にふりかけ、更にコニャック、ポルト・ブランを回しかけて、24時間マリネする。

マリネしたフォアグラは、型の底の部分には膜のきれいな所を置き、脂がでて目減りするので、型の上に盛り上げるように、多めに入れる。アルミホイルをかける。

パットの中にフキンを置き、型を置いて、型の半分の高さまで水を入れて180℃で20分焼く。

焼いてから5日目くらいが最も美味しい。

ビスキュイ・クムクワット：

金柑は4分の1に切り、種を除き中心の白いところをカットする。

と卵を粒が少し残る程度にブレンダーにかける。

アーモンド・パウダー、砂糖、小麦粉、ベーキングパウダーをボウルに入れ、を入れて混ぜ合わせる。

天板にペーパーを敷き、生地を流し、上にもペーパーをおき、上が平らになるようにもう一枚の天板を置いて180℃で10分焼く。

チャツネ：

ポメロ（グレープフルーツを使用）、オレンジの皮をむいて、白いところをそぎ取り、ごく細く切る。

水の中にホワイトビネガー（分量外）を少々入れて沸騰させ、さっと茹で、冷水をかける、水気を切る。

しぼった果汁、グラニュー糖、八角を入れた中で、みじん切りにした を弱火で煮る。

デコール用オレンジ：

3mmにスライスしたオレンジをシロ（砂糖300g、水1リットル）に漬けておく。

110℃のオーブンで時間をかけて乾かした。

仕上げ：

ビスキュイ・クムクワットはフォアグラの断面の大きさに合うようにカットし、デコールのオレンジを差し、チャツネを形良く盛り、グロ・セルを添える。



S P E C I M E N

9. Huîtres tièdes à la pomme Granny Smith et caviar hareng

ユイットル・ティエッド・ア・ラ・ポム・グラニー・スミス・エ・キャヴィア・アラン



4.....huîtres par personne spéciales n°2
 QS.....huile d'olive
 6.....pommes vertes granny smith
 QS.....extrait de pomme verte (arôme naturel)
 0.2g.....colorant vert pomme
 10g.....feuilles de gélatine
 2g.....gomme de xathane
 75g.....sucre
 250g.....eau
 50g.....pousses de moutarde
 20g.....caviar de hareng

4個(1人分)... 牡蠣 (No2)

適量.....オリーブ・オイル
 6個.....りんご(グラニースミス)
 適量.....青りんごエッセンス
 0.2g.....青りんご着色料
 10g.....板ゼラチン
 2g.....キサンタンガム
 75g.....グラニュー糖
 250g.....水
 50g.....かいわれ
 20g.....アブルーガ(練キャビア)

SPECIMEN

牡蠣下ごしらえ：

牡蠣は殻のまま、熱湯に塩少々入れた中で、4分茹でる。
 (殻が開き始めてから20秒くらい) ゆであがったら少量のオリーブオイルをかけておく。

グラニースミスのグラニテ：

グラニースミスは皮をむいて芯を取り、4分の1に切ってさらに薄切りにする。

水250g、グラニュー糖75gでシロを作る。

パコジェットの容器に薄切りのグラニースミスを詰め、着色料、エッセンスを入れてのシロをリンゴが浸かるまで入れて冷凍庫で冷やす。

これを粉砕して盛りつけに使用する。

グラニースミスを皮ごとミキサーにかけて漉したジュースを用意し、そのうち300gに着色料少々とエッセンスを加えて煮て、キサンタンガムを入れてとろみを付ける。

リンゴのジュース300gにエッセンスを加え、ふやかした板ゼラチンをいれて溶かした物をエスプーマにかける。

仕上げ：

盛りつけ用のリンゴは皮の一部を残して棒状にカットする。

皿にキサンタンガムを使ったクーリを流し、牡蠣を置き、中心にグラニテを置き、その上をエスプーマの泡を置いて、キャビア、かいわれで飾って仕上げる。



SPECIMEN