

2015

A 第1講習
(2日間・14ルセット)



50eCOURS

DE TECHNOLOGIE DE CUISINE FRANCAISE MODERNE
PAR M.Didier ANIES

第50回 現代フランス料理技術特別講習会

<グラン・ホテル・デュ・カップ・フェラ>のエグゼクティブ・シェフ
によるコート・ダジュールのルセット・テロワール28種

講師 ディディエ・アニエス氏

●主催●

フランス文化を識る会

●後援●

SOPEXA JAPON

フランス料理最高技術者協会

フランス料理アカデミー

フランス国立アルベール・ド・マン・ホテル学校

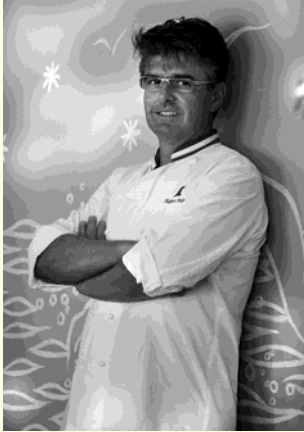
一般社団法人 日本ホテル協会

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>



講師ディディエ・アニエス氏

(M. Didier ANISE)

- ・Meilleur Ouvrier de France (フランス国家最優秀技術者)
- ・南仏コート・ダジュールのサンジャン・カップ・フェラにある
〈グラン ホテル デュ カップ フェラ〉のエグゼクティブ・シェフ
- ・フランス料理アカデミー会員
- ・グラン・コルドン・ドール・ド・モナコ会員
- ・エスコフィエ協会会員
- ・クラブ・ガストロノミック・プロスペール・モンタニエ(オフィシエ)
- ・ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会会員(モナコ)

◆略歴◆

- 1966年1月フランス南西部ラングドック地方リムーに生まれる。
- 1981年-1984年 職業適性証書 (CAP、cuisine) 取得
- 1985年-1987年 高等技術者免状取得
- 1984年-1986年 ロマンティック・ホテル〈アルト・ポスト〉(ドイツ)
- 1986年-1988年 レストランウエインハウス〈ドルネル〉(オーストリア) シェフ・ド・パルティ
- 1989年- シェフ・ド・パルティ 〈オーベルジュ・ド・ラ・ベル・ルート〉(サンマルタン・デュ・ヴァール)
- 1989年-1994年 シェフ・ド・パルティ 2つ星
- 1989年-1994年 ホテル・パレ・メーテルリンクのレストラン〈メリサンド〉(ニース) スー・シェフ
- 1994年-1998年 ホテル・ロワイヤル・カジノ (ラ・ナプール) スー・シェフ
- 1998年-2004年 ホテル・レストラン〈ル・カニヤール〉(カーニュ・シュール・メール) シェフ1つ星
- 2000年-2002年 ニースのポール・オジエホテル学校の調理技術指導教授
- 2004年-2007年 ホテル・ミラポーSBMのレストラン〈クーポール〉(モンテ・カルロ) シェフ
- 2007年-現在 〈グラン・ホテル・デュ・カップ・フェラ〉(サンジャン・カップ・フェラ) エグゼクティブ・シェフ

プロを対象とした技術指導

- ・フランス北部パ・ド・カレの地方料理
- ・グレゴワール・フェランディ高等調理学校 (パリ)
- ・エスコフィエ協会 その他

フランス料理フェア

ロンドン、マデーラ、アイルランド、ロシア、イタリア、ポリネシア、ベトナム、ブラジル、ルクセンブル他
デモンストレーションとガラディナー

モナコ、ニース、サンジャン・カップ・フェラ、モーゼル、パリ、シャニー (エスコフィエ協会のための
デモンストレーション)、リムー (テーマ: トロンボーンとガストロノミー) 他

料理本出版

- ・ELIXIR DU CAVIAR réalisé avec Patrick FLET
- ・SOUL FOOD réalisé avec Marion LEE
- ・UN CHEF, UN LEGUME réalisé avec Marc BRUNOY

GRAND HOTEL DU CAP FERRAT

〈グラン・ホテル・デュ・カップ・フェラ〉

フランスのコート・ダジュールはリゾートを象徴する世界有数の地ですが、このホテルはその誰もが羨む
ニースとモナコの間に1908年以来青く輝く地中海を見下ろすカップ・フェラ半島の先端にたたずんでいます。
有名な庭師ジャン・ミュが手入れた広さ7ヘクタールの庭園に囲まれ、この地域一を誇る眺望となってい
ます。内装は白とクリーム色の大理石、ムラノガラスのシャンデリアや色鮮やかなタペストリーなど特別
な色合いを施し、ホテルの品格を醸し出しています。

〈ラ・ベランダ〉、〈ル・キャップ〉、〈ル・クラブ・ドーファン〉の3つの特徴あるレストランが、世
界各地から訪れる顧客を迎えています。

2015

A 第1講習

(2日間・14ルセット)



SOMMAIRE

世界の顧客を楽しませるコート・ダジュールのルセット・テロワール28種

目次

1.Mi-Cuit de Thon aux Herbes, Ananas et Moelleux de Parmesan
ミ・キュイ・ド・トン・オ・エルブ、アナナス・エ・ムワルー・ド・パルメザン

2.Capelletti de Cèpes, Espuma Parmesan
カッペッレツティ・ド・セープ、エスプーマ・パルメザン

3.Chaud Froid de Foie Gras aux Cerises
ショー・フロワ・ド・フォワグラ・オ・スリーズ

4.Rouget à l'Ail
ルージェ・ア・ライユ

5.Pigeon en Croûte
ピジョン・アン・クルート

6.Filet de Veau à la Niçoise
フィレ・ド・ヴォー・ア・ラ・ニソワーズ

7.Soufflé à la mangue,soebet mojito
スフレ・ア・ラ・マング・ソルベ・モヒート

8Lasagne de Truffe
ラザーニュ・ド・トリュフ

9.Gnocchi à l'Encre de Seiche
ニョキ・ア・ランクル・ド・セーシュ

10.Langoustines Rôties, Vinaigrette d'Herbes
ラングスティヌ・ロティ、ヴィネグレット・デルブ

11.Carré d'Agneau Glacé, Asperges et Fromage de Chèvre
カレ・ダニヨー・グラッセ・エ・フロマージュ・ド・シェーブル

12.Loup Grillé, Cébettes, Huîtres et Mozzarella
ルー・グリエ、セベット、ユイットル・エ・モッツアレラ

13.Saint Pierre Cuit Basse Température, Fleur de Courgette, Chutney de Concombre
サン・ピエール・キュイ・パス・タンペラチュール、フルール・ド・クールジェット、チャツネ・ド・コンコンブル

14.Avocat Grenade, Crumble au Chocolat
アヴォカ・グルナード、クランブル・オ・ショコラ



10.Langoustines Rôties, Vinaigrette d'Herbes

ラングスティーン・ロティ、ヴィネグレット・デルブ



Vinaigrette au citron:

QS..... poivre du moulin
10g..... sel
60g..... jus de citron
50g..... vinaigre de xérès
1/2ℓ..... huile d'olive

Caviar d'aubergines:

oignons blancs
aubergines
abricots secs
pignons
coriandre fraîche
parmesan
crème fouettée

Mesclum d'herbes:

frisée fine
coriandre fraîche
roquette
cerfeuil
misuna
pousses de betterave

Socca:

50g..... farine de pois chiche
30g..... huile d'olive
80g..... eau

ヴィネグレット・オ・シトロン:

適量..... 挽きコショウ
10g..... 塩
60g..... レモン(ジュ)
50g..... シェリー・ピネガー
1/2 ℓ..... オリーブ・オイル

キャヴィア・ドーベルジーヌ:

タマネギ
ナス
アプリコ(セック)
松の実
コリアンダー(フレッシュ)
パルメザン
泡立てた生クリーム

メスクラン・デルブ:

チコリ
コリアンダー(フレッシュ)
ロケット
セルフユイユ
ミズナ
ベトラーヴの新芽

ソッカ:

50g..... ベサン粉(ヒヨコ豆)
30g..... オリーブ・オイル
80g..... 水

S P E C I M E N

キャヴィア・ドーベルジーヌ:

- ① 茄子は皮をむいて4mmにスライスする。
- ② 皿に拡げてオリーブ・オイルを振りかけ、塩を振る。
- ③ しっかりとラップをして電子レンジに2分-3分かける。
- ④ ラップの上に綺麗なものを並べる。
- ⑤ 玉葱をスエし、残りの茄子を刻んで加え、ドライアプリコット、松の実を加える。
- ⑥ 火から外してパルメザン・ラペを加えシズレしたバジル（コリアンダーの代わり）、塩、コショウする。
- ⑦ 泡立てた生クリームを加える。
- ⑧ ⑦を④の上におき、巻いてから、冷蔵庫で冷やして落ち着かせる。

ソッカ:

- ① ローストしていないヒヨコ豆の粉と水を混ぜ、オイルを加える。
- ② オリーブオイルを敷いたフライパンで小さく焼く。
- ③ 熱いうちに塩、コショウし、型で抜いて、形を整える。

ヴィネグレット・オ・シトロン:

材料をすべて混ぜ合わせる。

メスクラン・デルブの材料をヴィネグレット・オ・シトロンで和える。

ラングスティーヌはフライパンで焼いても、パスタマシーンにかけてスパゲッティにしたラザニア生地をラングスティーヌに巻いて揚げてもよい。

仕上げ:

ラングスティーヌとキャビア・ドーベルジーヌをカットしたものを盛り合わせ、ソッカ、ヴィネグレットで和えたハーブ類を添える。



SPECIMEN



11.Carré d'Agneau Glacé, Asperges et Fromage de Chèvre

カレ・ダニヨー・グラッセ・エ・フロマージュ・ド・シェーブル



1200g.....carré d'agneau
 persil (ciselé)
 olives noires(dés)
 pain de mie(dés)
 moutarde forte
 100g..... fromage de chèvre
 8gros..... ses asperges vertes
 25g.....miel
 2g.....thym frais
 40g.....huile d'olive
 10g.....citron jaune confit
 1g.....fleur de sel
 150g..... haricots verts
 vinaigrette au citron
 copeaux de radis roses
 copeaux d'asperges en lettres
 jambon sec d'agneau
 4pièces..... tomates bombées
 8pièces..... olives Taggiasche
 1botte..... basilic nain
 120g..... jus d'agneau

1200g.....カレ・ダニヨー

パセリ(シズレ)
 黒オリーブ(デ)
 パン・ド・ミ(デ)
 ムータルド・フォルト
 100g.....シェーブル
 8本.....緑アスパラガス(大)
 25g.....ハチミツ
 2g.....タイム(フレッシュ)
 40g.....オリーブ・オイル
 10g.....レモン・コンフィ
 1g.....フルール・ド・セル
 150g.....サヤインゲン
 ヴィネグレット・オ・シトロン
 ラディッシュ(コポー)
 紫アスパラガス(コポー)
 ジャン・ボック・ダ
 4個.....トマト(ギンベツ)
 8個.....オリーブ(タジャスカ種・イタリア)
 1束.....小さいバジル
 120g.....ジュ・ダニヨー

S P E C I M E N

- ①カレ・ダニョーは骨を外す。肉に塩、コショウ、レモンペッパーで下味を付ける。
- ②骨はヴィネガーを加えた湯で茹でる。
- ③熱したフライパンで肉に焼き色を付ける。肉の温度を6℃におとしてからニンニク、ローズマリーと共に袋に入れ真空にして59℃で1時間加熱する。
その後、自然に室温にもどし、10分おいた後、冷水に10分つける。そのまま保存する。
使用する時にはオリーブオイル、バターを熱したフライパンで温めてからマスタードを塗る。
- ④フライパンでローストしたパン・ド・ミ、黒オリーブのデ、パセリのシズレを③の肉の上にのせる。
- ⑤サラマンダーで表面をカラメリゼする。
- ⑥アスパラは下の方の皮をむいて、少し溝をつくる。何本かはスライサーにかける。
- ⑦1リットルに対し20gの塩を入れた湯で茹でる。
- ⑧シェーブルにハチミツ、タイム、オリーブオイル、レモンコンフィ、フルール・ド・セルを混ぜて、アスパラに溝を作ったところに小さく絞る。
- ⑨カレ・ダニョーに骨を刺し、野菜、ハーブ類を彩り良く盛り合わせてヴィネグレットを刷毛で塗って仕上げます。

*今回、紫アスパラガは使していない。

SPECIMEN

