

2015

B 第2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

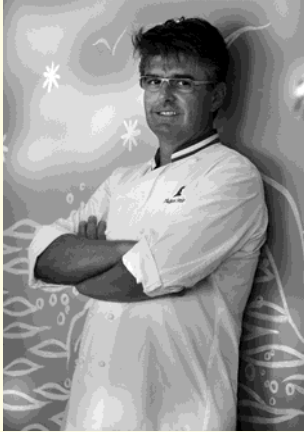
一般社団法人 日本エスコフィエ協会

.....

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 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、ルクセンブルク他
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・フェラ半島の突端にたたずんでいます。有名な庭師ジャン・ミュが手入れした広さ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。



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. Maquereau à l'Italienne, Espuma de Chèvre et Betterave Rouge
マクロー・ア・リタリエンヌ、エスプーマ・ド・シェーブル・エ・ベトラーヴ・ルージュ
2. Saint Jacques Poêlées aux Epices et Poires
サン・ジャック・ポワレ・オ・エピス・エ・ポワール
3. Poêlon de Légumes, Purée d'Artichauts au Kalamensi
ポワロン・ド・レギューム、ピューレ・ダルティショー・オ・カラマンシー
4. Ris de Veau à l'Orange et Laurier
リ・ド・ヴォー・ア・ロランジュ エ・ローリエ
5. Sole Glacée aux Champignons Blancs
ソール・グラッセ・オ・シャンピニオン・ブラン
6. Pigeon Désossé et Rôti Entier au Foie Gras
ピジョン・デゾセ・エ・ロティ・エンティエール・オ・フォワ・グラ
7. Sponge Cake au Chocolat Gingembre
スポンジュ・ケーキ・オ・ショコラ・ジャンジャンブル
8. Saumon Mi Cuit, Espuma de Citron Vert et Feuille d'Huître
ソーモン・ミ・キュイ、エスプーマ・ド・シトロン・ヴェール・エ・フィユ・デュイトル
9. Croquette de Jambon Ibérico au Foie Gras, Crèmeux de Girolles
クロケット・ド・ジャンボン・イベリコオ・フォワ・グラ、クレムー・ド・ジロール
10. Encornet Sauté, Crèmeux de Maïs, Pop Corn et Jambon d'Agneau
アンコルネ・ソーテ、クレムー・ド・マイス、ポップコルヌ・エ・ジャンボン・ダニヨー
11. Quasi de Veau aux Girolles, Anchois, Olives et Basilic
カジ・ド・ヴォー・オ・ジロール、アンショワ、オリーヴ・エ・バジリック
12. Rouget aux Asperges Vertes et Fraises
ルージェ・オ・アスペルジュ・ヴェルト・エ・フリーズ
13. Lotte Cloutée aux Poivrons Rouges, Légumes Confits au Chorizo
ロット・クルーテ・オ・ポワブロン・ルージュ、レギューム・コンフィ・オ・チョリゾ
14. Meringue Surprise Marron Mandarine
ムラング シュルプリーズ・マロン・マンダリン



5. Sole Glacée aux Champignons Blancs

ソール・グラッセ・オ・シャンピニオン・ブラン



2 (600g).....soles

Fumet de sole:

400g.....arêtes
60g.....échalotes ciselées
60g.....champignons de paris
50g.....poireaux
20g.....céleri branche
100g.....beurre
500g.....fond blanc de volaille

Duxelles de champignons à la truffe:

50g.....échalotes ciselées
300g.....champignons de paris en brunois
pm.....persil ciselé
pm.....beurre clarifié
50g.....truffes
huile d'olive
fleur de sel
piment d'espelette

2(各600g).....シタビラメ

フュメ・ド・ソール:

400g.....シタビラメの骨
60g.....エシャロット(シズレ)
60g.....シャンピニオン・ド・パリ
50g.....ポワロー
20g.....枝セロリ
100g.....バター
500g.....フォン・ブラン・ド・ヴォライユ

デュクセル・ド・シャンピニオン・アラ・トリュフ:

50g.....エシャロット(シズレ)
300g.....シャンピニオン・ド・パリ(ブリュノワーズ)
少量.....パセリ(シズレ)
少量.....澄ましバター
50g.....トリュフ
オリーブ・オイル
フルール・ド・セル
ピマン・デスペレット

S P E C I M E N

フュメ・ド・ソール:

- ①鍋に白ワイン100g（追加材料）を入れて沸かす。
- ②魚の骨を入れて、エシャロット、ポワロー、セロリ、シャンピニオン・ド・パリと共にバターで炒める。
- ③フォン・ブラン・ド・ヴォライユ、粒コショウを入れて煮る。
- ④シノワにペーパーを敷いて漉す。
漉したものにバターを加えてモンテする。

デュクセル・ド・シャンピニオン・ア・ラ・トリュフ:

- ①エシャロットのシズレをバターでスエする。
- ②のブリュノワーズにカットしたシャンピニオン・ド・パリを加えてゆっくりと火を入れる。
- ③パセリのシズレ（イタリアンパセリを使用）は最後に入れる。

ソール:

- ①2枚おろしにして、黒い皮を取り除く。
- ②白い皮の方は、皮を傷つけないように注意して骨をはずす。
- ③白い皮を拵げ、デュクセルを塗りつける。
- ④上に2枚におろした身をのせ、フルール・ド・セルを振り周りの皮で包むようにする。
- ⑤ラップに包んで冷蔵庫で冷やしてから、83°Cで約10分火を通す。

仕上げ:

ソールを皿にのせ、その周りをトリュフとバジルの葉で飾る。
フュメ・ド・ソールをかけサラマンダーで上を焼き、ピマン・デスペレットを少々振りかける。

S P E C I M E N



9. Croquette de Jambon Ibérico au Foie Gras, Crèmeux de Girolles

クロケット・ド・ジャンボン・イベリコオ・フォワ・グラ、クレムー・ド・ジロール



Croquettes:

100g..... farine
 110g..... beurre
 35g..... échalotes
 330g..... lait
 4g..... whisky
 10g..... crème
 10g..... jaunes d'oeufs
 50g..... jambon iberico

Anglaise pour paner:

farine
 chapelure blanche
 oeufs
 4tranches ...foie gras de canard(50g)
 1bouquet.....roquette

Crèmeux de girolles:

250g..... girolles
 250g..... fond blanc
 50g..... échalotes
 16g..... huile d'olive
 1g..... fleur de sel

クロケット:

100g..... 小麦粉
 110g..... バター
 35g..... エシャロット
 330g..... 牛乳
 4g..... ウイスキー
 10g..... 生クリーム
 10g..... 卵黄
 50g..... ジャンボン・イベリコ

アングリーズ・プール・パネ:

小麦粉
 パン粉(白)
 全卵
 4切れ.....鴨のフォワ・グラ(各50g)
 1束.....ロケット

クレムー・ド・ジロール:

250g..... ジロール茸
 250g..... フォン・ブラン
 50g..... エシャロット
 16g..... オリーブ・オイル
 1g..... フルール・ド・セル

S P E C I M E N

クロケット：

- ①バターでエシャロットをスエする。
- ②イベリコの生ハムを細かく切って加える。
- ③小麦粉を加えてよく混ぜる。
- ④牛乳を加えて更によく混ぜ合わせてからボウルに移す。
- ⑤ウイスキー、生クリームを加える。
- ⑥丸口金で絞り出し、冷蔵庫で冷やす。
- ⑦棒状にカットして小麦粉、卵、パン粉の順につけ、 2度目は、小麦粉は付けず卵、パン粉を付ける。
- ⑧ピーナッツオイルで揚げる。

クレーム・ド・ジロール：

- ①エシャロットをオリーブオイルでスエする。
- ②ジロール茸を加える。
- ③フォン・ブランを入れて煮る。
- ④ブレンダーにかける。仕上げにオリーブオイル、フルール・ド・セルを入れる。

付け合わせ：

鴨のフォアグラを色よく焼く。

仕上げ：

クロケットと焼いたフォアグラを盛りつけ、クレーム・ド・ジロール、ジロール茸、イタリアンパセリ、ロケットを盛り合わせ、バルサミコを別の器で添える。

S P E C I M E N

