

2016

A 第1講習

(2日間・14ルセット)



51eCOURS

DE TECHNOLOGIE DE CUISINE FRANCAISE MODERNE
PAR M.Christian ROUGIER

第51回 現代フランス料理技術特別講習会

フランス西部、大西洋に面するポワトゥー・シャラント地方の
ルセット・テロワール28種

講師 クリスチャン・ルージェ氏

●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

フェリエール・レコール・エクセレンス・ホテル学校(パリ)

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

SOPEXA JAPON

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>



講師クリスチャン・ルージェ氏

(M.Christian ROUGIER)

- * Meilleur Ouvrier de France
(フランス国家最優秀技術者)コンクール審査委員
- * Association des Maitres Cuisiniers de France
(フランス料理最高技術者協会)運営委員
- * フランス国家功労勲章
- * フランス教育功労章

◆略歴◆

- 1960年1月生まれる
- 1976年-1978年 職業教育終了証 (BEP)、職業適性証書 (CAP, cuisine) 取得
- 1978年 ジャキイ・マルカン氏(ディシブル・ポール・ボキューズ協会会長)の
レストラン・レ・エシエット-コミ
- 1979年 ダニエル・レロン氏 (M.O.F) のレストランダニエル・エ・ダニス(リヨン)-
シェフ・ド・パルティ (1つ星)
- 1980年 レストランル・サングリア-シェフ・ド・パルティ
- 1980年-1981年 レストランポール・ボキューズ-シェフ・ド・パルティ (3つ星)
- 1982年-1983年 レストラン・モルヴァンでスー・シェフ (1つ星)
- 1984年 レストランル・デュック・アンギャン (パリ) -スー・シェフ (2つ星)
- 1985年 グランホテル・ラヴィ (ボージェンシー) -シェフ (1つ星)
- 1986年 シャトー・ド・オーブリエール-シェフ、コンクールド・ラ・フォワール
(1位、トゥール)
- 1987年 レストラン・マキシムをポワティエに開店する
- 1988年 ミシュラン・ガイド1つ星を得る
- 1990年 ジュンヌ・レストラトゥール・ド・フランス会員となる
- 1996年 ポワトゥー・シャラント地域圏のジュンヌ・シェフ・ド・ランネに選ばれる
- 1997年 Association des Maitres Cuisiniers de France
(フランス料理最高技術者協会) 会員となる
- 2000年 ポワトゥー・シャラント地域圏のシェフ・ド・ランネに選ばれる
- 2003年 フランス国家功労勲章をジャック・シラク大統領より授与される
- 2004年 ヌーヴォー・シェフ・ド・ランネに選ばれる
- 2008年-現在 マキシム・コンサルティングを設立し、その豊富な経験と卓越した調理技術でプロ
を対象とした技術指導やホテル・レストラン企業のアドバイザーとして世界に活躍
し高く評価されている。

◇クリスチャン・ルージェ氏 メッセージ◇

料理は芸術です。

あらゆる芸術には忍耐がともないます。

それは人と人そして異なる文化との

分かち合いの芸術なのですから。

クリスチャン・ルージェ
Christian ROUGIER
2015年12月



SOMMAIRE

フランス西部、大西洋に面するポワトゥー・シャラント地方のルセット・テロワール

目次

1. Eclair de homard aux petits légumes et saumon fumé moelleux
エクレール・ド・オマール・オ・プティ・レギューム・
エ・ソーモン・フュメ・ムワルー
2. Foie gras de canard lucullus et miroir de porto
フォワ・グラ・ド・カナール・ルキュルス・エ・ミロワール・ド・ポルト
3. Rillettes d'agneau à la fleur de thym et fleur de sel
リエット・ダニョー・ア・ラ・フルール・ド・タン・エ・フルール・ド・セル
4. Bar soufflé aux langoustines
パール・スフレ・オ・ラングスティーンヌ
5. Suprême de pintade façon melba
シュプレーム・ド・パンタード・ファソン・メルバ
6. Noisettes de chevreuil au chocolat amer
ノワゼット・ド・シュヴルイユ・オ・ショコラ・アメール
7. Ravioles de chocolat et écorces d'orange confite,
coulis au Grand Marnier
ラヴィオール・ド・ショコラ・エ・エコルス・ドランジュ・コンフィ、
クーリ・オ・グラン・マルニエ
8. Carta fata d'escargots à la charentaise
カルタ・ファタ・デスカルゴ・ア・ラ・シャランテーズ
9. Charlotte de tomate confite au chèvre frais, sauce Jean Yann
シャルロット・ド・トマト・コンフィ・オ・シェーブル・フレ、ソース・ジャン・ヤン
10. Crème de cèpes en velouté, espoumas de persil plat
クレーム・ド・セーブ・アン・ヴルーテ、エスプーマ・ド・ペルシル・プラ
11. Poêlée de chipirons en piperade
ポワレ・ド・シピロン・アン・ピペラード
12. Quasi de veau cuit à basse température et sa morille jumbo, crème de morilles
カジ・ド・ヴォー・キュイ・ア・バス・タンペラチュール・
エ・サ・モリーユ・ジュンボ、クレーム・ド・モリーユ
13. Filet de bœuf traditionnel à la moelle et sauce lie de vin
フィレ・ド・ブッフ・トラディショナル・ア・ラ・ムワル・エ・ソース・リ・ド・ヴァン
14. Pomme surprise
ポム・シュルプリーズ





6.Noisettes de chevreuil au chocolat amer

ノワゼット・ド・シュヴルイユ・オ・ショコラ・アメール



pour 4 personnes
 600g.....filet de chevreuil désossé
 1.....carotte
 1.....oignon
 1càs.....gelée de groseille
 1càs.....moutarde
 1càc.....poivre concassé
 30g.....vinaigre de vin rouge
 1/2ℓ.....vin rouge corsé, type Syra
 1branche.....romarin
 20g.....fond de gibier lié
 50g.....chocolat ACARIGUA 70%
 QS.....sel, poivre
 50g.....huile d'arachide
 50g.....beurre

4人分

600g.....フィレ・ド・シュヴルイユ(デソゼ)
 1本.....キャロット
 1個.....タマネギ
 1スプーン.....グロゼイユのジュレ
 1スプーン.....ムータルド
 1カフェスプーン.....コショウ(粗びき)
 30g.....赤ワインヴィネガー
 ½ℓ.....赤ワイン
 1束.....ローズマリー
 20g.....フォン・ド・ジビエ・リエ
 50g.....ショコラ アカリグア70%
 適量.....塩、コショウ
 50g.....ピーナッツ・オイル
 50g.....バター

S P E C I M E N

- ①タマネギをミルポワにし、少なめのオイルで炒めてから、ミルポワにしたキャロットを加える。
- ②フィレ・ド・シュヴルイユは2cm位の厚さに切り、塩、コショウし、表面をピーナッツ・オイルとバターで焼き、ペーパーの上に取り常温に置いておく。
- ③①の野菜に火が入ったら、ムータルドを加え、クロゼイユのジュレを加える。
- ④③に赤ワインヴィネガー、赤ワインをいれて沸騰させ、フランベし、ローズマリーを加えて煮詰める。
- ⑤フォン・ド・ジビエ・リエを3回くらいに分けて④に加え、入れては煮詰めることを繰り返し、煮詰まったらシノワで漉し、味を確かめ、ショコラを加え、泡立て器で混ぜる。
- ⑥焼いたシュヴルイユは適宜温めて皿に盛り、ソースを周りにかける。肉の焼き色を見せるように肉にはかけない。アルファルファをあしらう。



S P E C I M E N

9.Charlotte de tomate confite au chèvre frais, sauce Jean Yann

シャルロット・ド・トマト・コンフィ・オ・シェーブル・フレ、ソース・ジャン・ヤン



4+2……………belles tomates
 160g……………bûche de chèvre frais
 20g……………concentré de tomate
 50g……………vinaigre de vin
 150g……………huile d'olive
 (+ 50g supplémentaire)
 QS……………herbes de provenc
 QS……………estragon
 QS……………ciboulette

4+2個……………トマト

160g……………シエーヴル(プーシュ型)
 20g……………コンサントレ・トマト
 50g……………ワインヴィネガー
 150g……………オリーブ・オイル
 (+ 50g 追加分)
 適量……………エルブ・ド・プロヴァンス
 適量……………エストラゴン
 適量……………シブレット

S P E C I M E N

- ① トマト4個は2つに切り、断面に塩、コショウ、オリーブオイル、エルブ・ド・プロヴァンスを振りかけて、175℃のオーブンで30～35分焼く。（酸味を和らげるために砂糖少々を振っても良い）35分焼いたら、130℃に下げてさらに焼く。
- ② その後サラマNDERに移して水分を飛ばす。
- ③ トマト2個をカットし、トマト・ペースト、赤ワインヴィネガー、コショウ、塩を入れてバミックスにかける。
- ④ ③の分量の30%くらいのオリーブオイルを加えて混ぜ、エストラゴン、シブレットのアッシュを加える。
- ⑤ シェーブルチーズは厚めに切る。
シェーブルの切った面にオリーブオイルをぬり、粗挽きコショウ、フルール・ド・セルをふる。
- ⑥ ②のトマトが冷めたら、セルクルの中にトマトを置き、上にシェーブルをのせ、更に上にもう一つトマトをのせる。
- ⑦ ④のソースを敷き、⑥を置き、シブレット等のグリーンをあしらう。



S P E C I M E N