

2016

B 第2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. Transparence de pétoncles au basilic, mousseux tomate et voile de tomate  
トランスパラン・ド・ペトンクル・オ・バジリック、  
ムースー・トマト・エ・ヴォワル・ド・トマト
2. Fine tarte chaude aux langoustines et tomates confites  
à l'huile d'olive et pesto  
フィヌ・タルト・ショード・オ・ラングスティエヌ・エ・トマト・コンフィ・  
ア・リュイル・ド・オリヴ・エ・ペスト
3. Raviolis d'huitres chaudes, beurre aux herbes  
ラビオリ・ド・ユイットル・ショード、ブール・オ・エルブ
4. Tournedos de lotte « tout cochon » sauce au boudin  
トゥルヌド・ド・ロット《トゥー・コション》ソース・オ・ブーダン
5. Filet d'agneau en croûte à la crème de cèpes  
フィレ・ダニョー・アン・クルート・ア・ラ・クレーム・ド・セーブ
6. Blanquette de veau revue et corrigée  
ブランケット・ド・ヴォー・ルヴュ・エ・コリジェ
7. Brioche en pain perdu aux fruits confits  
ブリオシュ・アン・パン・ペルデュ・オ・フリユイ・コンフィ
8. Dôme de foie gras en velours de chocolat au cœur de pruneau au Banyuls  
ドーム・ド・フォワ・グラ・アン・ヴルール・ド・ショコラ・  
オ・クール・ド・プリュノー・オ・パニユルス
9. Biscuit de poisson au cœur de saumon, sauce crustacé  
ビスキュイ・ド・ポワッソン・オ・クール・ド・ソーモン、ソース・クリュスタッセ
10. Fleurette de mojettes et foies blond de volaille  
フルーレット・ド・モジェット・エ・フォワ・ブロン・ド・ヴォライユ
11. St. Pierre, beurre aux aromates  
サン・ピエール、ブール・オ・アロマット
12. Magret de canard melba  
マグレ・ド・カナール・メルバ
13. Pigeon en deux cuissons, le filet au caramel de carottes  
et ses cuisses en pot au feu  
ピジョン・アン・ドゥ・キュイツソン、ル・フィレ・オ・カラメル・ド・  
カロット・エ・セ・キュイツ・アン・ポトフ
14. Soufflé glacé aux marrons et ses pépites  
スフレ・グラッセ・オ・マロン・エ・セ・ペピット



#### 4. Tournedos de lotte « tout cochon » sauce au boudin

トゥルヌド・ド・ロット《トゥー・コシオン》ソース・オ・ブーダン



600 ~ 700g ..... queue de lotte désossée,  
juste le filet  
150g ..... poitrine fumée tranchée finement  
QS ..... gélatine en poudre  
130g ..... fumet de poisson  
1(100 à 130g) ..... boudin noir  
1 ..... échalote  
60g ..... poitrine de porc fumée  
QS ..... sel, poivre  
  
600 ~ 700g ..... ロット・フィレ(骨なし)

150g ..... ベーコン(薄切り)  
適量 ..... ゼラチン・パウダー  
130g ..... フュメ・ド・ポワソン  
1(100 à 130g) ..... ブーダン・ノワール  
1個 ..... エシヤロット  
60g ..... ベーコン  
適量 ..... 塩、コショウ

# S P E C I M E N

- ① ロット・フィレは薄皮などを取り除く。
- ② ラップの上にベーコンを敷き詰める。  
その上にロットを隙間の無いように並べ、ラップをしっかりと巻く。  
結着剤としてゼラチン・パウダーをロットに適宜振りかける。  
スチームに入れて中心が65℃になるように加熱する。
- ③ エシャロットはシズレシスエする。
- ④ ブーダンに皮を取り除き、③に加えて煮る。  
フュメ・ド・ポワソンを加え、シノワで漉す。  
多めのコショウで調味する。
- ⑤ ②のロットを冷ましてから切り分け、サービスする前にホイルをかぶせて温める。
- ⑥ 皿に④のソースを流し、オイルでつや出した⑤を置く。  
ベーコンを細かく切って空焼きしたものを添える。



# S P E C I M E N



## 5. Filet d'agneau en croûte à la crème de cèpes

フィレ・ダニョー・アン・クルート・ア・ラ・クレーム・ド・セープ



600g.....filet d'agneau désos  
 2.....crêpes salées  
 400g.....pâte feuilletée étalée  
 300~400g...cèpes surgelés  
                   (ou 200g de cèpes frais)  
 1.....échalote  
 2gousses...ail  
 QS.....persil plat  
 200g.....crème fleurette ou liquid  
 20g.....fond de veau lié  
 QS.....sel, poivre  
 1.....œuf  
 50g.....huile  
 50g.....beurre

600g.....フィレ・ダニョー(デソゼ)  
 2枚.....クレープ・サレ  
 400g.....パート・フィユテ(エタレ)  
 300~400g...冷凍セップ茸  
                   (又は、200gフレッシュ)  
 1個.....エシャロット  
 2片.....ニンニク  
 適量.....イリアアンパセリ  
 200g.....クレーム・フルーレット又はリキッド  
 20g.....フォン・ド・ヴォー・リエ  
 適量.....塩、コショウ  
 1個.....全卵  
 50g.....サラダ・オイル  
 50g.....バター

# S P E C I M E N

- ①フィレ・ダニョーのスジなどを取り除く。
- ②バターとオイルでフィレ・ダニョーの表面を焼き、塩、コショウし、ペーパーの上で冷ます。
- ③エシャロットをシズレし、オイルでスエする。
- ④③にエマンセしたセツプ、アッシュしたニンニク、パセリ、生クリーム47%、フォン・ド・ヴォー・リエを加えて塩で味を調え、沸騰したら火からおろして、シノワで漉す。シノワに残った物はクレープに塗る。
- ⑤クレープを重ねるように置き、上にシノワに残ったセツプを塗り、②のフィレ・ダニョーを置き、表面にもセツプを塗る。
- ⑥2枚のクレープで巻いた上にさらに3枚くらいのクレープでしっかり巻く。
- ⑦のばしたパイ生地の上に⑥を置き、しっかりと包み ドリユールを塗り、フォークで飾りをつける。
- ⑧190℃～200℃で中心が60℃程度まで焼く。
- ⑨④のソースを添えてカットしたパイ包みのアニョーを盛り付け、緑をあしらう。

\*参考：クレープ・サレ

牛乳 500cc、全卵3個、薄力粉130g、溶かしバター50g、塩少々



# S P E C I M E N