

昭和42年1月10日第三種郵便物認可 平成17年4月1日発行(毎月1回1日発行)第40巻第4号

月刊

専門料理

4

Apr. 2005

THE PROFESSIONAL COOKING

特集

魚料理の今

「魚」のスペシャリテ

地魚名産地の日本料理、魚料理

魚を焼く技術——魚を生かす、的確な着火と火入れの調整講座

知っておきたい魚の基礎知識と料理

東西30店に聞く「魚の仕入れ」アンケート

現地取材

ボキユーズ・ドール2005とシラ国際見本市

「デザート技術講座」

新連載

もつとおいしいお菓子のために

「エッセイ」

アラン・デュカス「料理、私のキーワード」

写真提供/フランス政府観光局



ローヌ=アルプは、名前の通りローヌ川とアルプスに囲まれた土地。中でもアルプスのふもとに広がるサヴォア地方は、最高質のチーズ類やシャルキュトリーなどを産する。湖で揚がる魚にも定評がある。

RHÔNE-ALPES



「ローヌ＝アルプ」

アラン・デュカス
(「フードフランス」)より

フランスの 地方で 活躍する 若手 シェフたち

⑥

ローヌ=アルプ
アキテーヌ

取材・文/加納雪乃
撮影/赤平純一
解説98頁

「地方で活動する若手の実力派料理人を広く紹介し、彼らの力になりたい」というアラン・デュカスの意向ではじまった「フード・フランス」。地方の若手オーナーシェフが地元食材を使った料理をパリで2週間ずつ提供する同イベント、現在は2年目のシーズンが進行中だ。今回はローヌ＝アルプとアキテーヌの料理人を取り上げる。

Château de Candie シャトー・ド・カンディ



Boris Campanella ボリス・カンパネラ

1977年生まれ。エクス・レ・バン出身。地元のホテル学校を経て、ミシエール・サブラン、ジャック・ラムロワーズ、ミシェル・トロワグロらの下で経験を積む。2002年、25歳の時に「シャトー・ド・カンディ」のシェフに抜擢され現在に至る。今年、ミシュランの1つ星を獲得。

地元であるローヌ＝アルプのレストランを中心に名店で経験を積み、3年前から、シャンペリーにある長い歴史を持つシャトーホテルのレストランシェフとして活躍しているボリス・カンパネラ。食材を通してローヌ＝アルプ地方の伝統と魅力を守っていききたい

と、地元の食材に重きを置く一方で、観光地のシャトーホテルという立場と各国から来る旅行者への配慮も忘れず、フランスらしい高級素材や料理法も利用している。大好きな素材だと言っジビエをふんだんに使った料理を2点紹介。キジと森バトにフォワグラやキノ

コなど強い味を合わせたパテ・クルートの前菜と、秋の果物をあしらったピッシユ(雌鹿)のロテイの2品を紹介する。



6haの敷地を擁するシャトー・カンディは、14世紀建造の、十字軍ゆかりの館をベースにしている。レストランには、館の歴史を感じさせるアンティークの調度品が品よくあしらわれている。



今シーズンから、シェフは、地元の特産品生産者に加え、自分の料理に最適なワインを造る生産者も連れてパリにやってくる。前年度参加シェフたちからのアドバイスも受けて、より内容が濃く個性的なコースを作ることが可能に。写真は、2005年1月～4月のシーズンに参加した6人のシェフとデュカス。



パテ クルード ド ジビエ
Pâté croûte de gibier
 ド シヤス フザン エ
de chasse, faisane et
 ビジョン ラミエ
pigeon ramier
 狩猟ジビエ、キジ、森バトの
 パテ・クルート

キジ、森バト、フォワグラをメインに、フォワ・ド・ヴォライユや各種キノコ、豚の首肉などの食材を混ぜ合わせてパテに仕立てた。タマネギのチャツネとキンカンのコンフィを添える。



ビエス ド ビッシュ ド シヤス
Pièce de biche de chasse
 プリーズ ダン ル カレ
prise dans le carré,
 ロティ オ ジュニエーヴル エ ロリエ
rôtie au genièvre et laurier,
 フリカッセ ダンディーヴ エ
fricassée d'endives et
 クムクワ アラ コリアンドル
Kumquats à la coriandre,
 ボワール オ ヴァンド サヴォワ
poire au vin de Savoie
 エ チャツネ ド フリュイ ドートンス

狩猟雌鹿のロースト
 杜松の実とローリエの香り、
 アンディーヴとキンカンの
 フリカッセ コリアンダー風味、
 洋ナシのサヴォワワイン煮
 秋果物のチャツネ

あっさりとしたビッシュ(雌鹿)のローストに、香り豊かで力強いソースを添える。秋の果物をさまざまにアレンジした付合せ、トビナンプルとパネ(アメリカ防風)のグラタンとともに。