

フランスの豊富な食材やワインを通じてフランス料理の美味しさと楽しさを!

ジェーム・ラ・フランス

アラン・デュカスの美味しいフランスめぐり



2016年はバスク、コルシカ、ローヌ＝アルプ、
シャンパーニュの4地方の味わいを
「ビストロブノワ」シェフ、野口貴宏がご案内します。

Pays Basque

第1回 バスク地方

2016.5.20-29



Pays Basque

美食の玉手箱

バスク地方

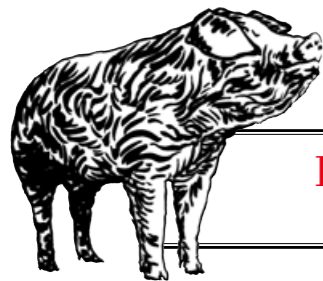


バスク地方はピレネー山脈の西側で、フランスとスペインにまたがる地域一帯の総称です。他の地方とは全く異なる独特の文化や言語はもとより、海と山の幸に恵まれ、世界中から注目を集める美食の玉手箱です。

野口シェフが訪れたのは、バスクの玄関口サン・ジャン・ド・リュズ。スペインと大西洋に接するここは、古くは捕鯨が盛んだった港街で、市場には鱈やイカ、帆立に牡蠣など大西洋で獲れた新鮮な魚介類が並びます。

ルイ14世がスペイン王女と結婚式を挙げたフランス王家所縁の地。

白い漆喰の壁に赤い木組みの窓が印象的な、のどかで美しい街並みが、多くの観光客を惹きつけています。



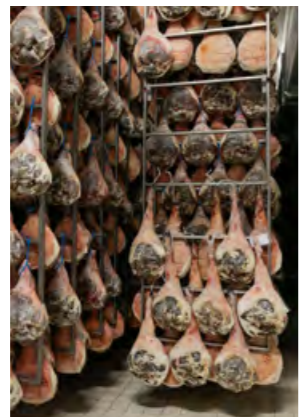
Le Noir de Bigorre

ビゴール豚

サン・ジャン・ド・リュズを朝出発し、内陸に向かって車で東へ走ること約2時間、ビゴールと呼ばれる地域に入ります。この地に昔から生息するビゴール豚は、古くはローマ時代に記述が残る純血種の黒豚。かつては飼育が盛んに行われていたものの、育つまでに時間がかかるため、産業化が進む中、1981年にはわずか数十頭に減ってしまったとか。地元農家の献身的な



活動により、野山を駆け回ってのびのび育つビゴール豚の極上の脂と肉質の美味しさは、現在バリだけでなく、世界中のシェフが知る場所となっています。



ビゴール豚の生ハム製造工場「サレゾン・ドゥ・ラドゥール」では、ビゴール豚のモモ肉に、ピレネー山脈で採れるミネラルをたっぷり含んだ粗塩をすり込み、約22〜



24ヶ月熟成させて生ハムを作ります。薄くスライスするとしっとりとした食感で、ほど良い塩味と独特のナッツ香が口の中にとろけるように広がります。

シードル

バスクで昔からよく飲まれていたのがシードル。日本ではブルターニュのシードルがよく知られているが、ブルターニュのりんごの多くがバスクから渡ったローカル品種なのだとか。アルコール度数が5%と低いので、お酒が苦手な方にもおすすめ。



バスクといえば黒豚とビマン・デスペレットのイメージでしたが、初めて訪れたサン・ジャン・ド・リュズの街は、駅から少し歩けばすぐ大西洋が広がる港町。市場には日本でも見慣れた魚介類が豊富に並び、レストランでも魚料理のメニューがいろいろあったのは面白い発見でした。スペインに近いので、オリーブが料理によく使われていたのも印象的です。そして、広い野原でのんびり自由に過ごすビゴールの黒豚と、愛情と誇りをもって飼育する生産者に会い、肉のおいしさに改めて納得しました。

バスクの美味しいもの

ピマン・デスペレット

フランスで唯一のAOC唐辛子。唐辛子というよりも、辛味のある赤いピーマンを軒先で乾燥させて作る。辛さはとてもマイルドで、赤パプリカ、トマト、玉ねぎを煮込み、ピマン・デスペレットで風味付けした野菜の煮込み「ビベラード」は、バスク定番の郷土料理。



Piment d'espelette

イルレギー

フランスバスク唯一のAOCワイン。生産数が少なく、輸出はごくわずかだったが、バスク地方が美食で注目され始めた近年、その人気も急激に高まる希少なワイン。



Irouleguy

オッソー・イラティ

希少な羊の乳で作られるバスク伝統の特産AOCチーズ。ピレネー山脈の麓のイラティの森とオッソーの谷から名づけられている。豊かなコクと蜂蜜を思わせる甘みが絶品。



Ossau Iraty

Asperge Blanche



ホワイトアスパラガス

土をかぶせて育てるホワイトアスパラガスには、バスク地方の軽くて水はけのよい土と、海からの湿気を含んだ空気が最適。ミネラル豊富で洗練された味わいと評判。



「ビストロ プノワ」シェフ

野口貴宏

フランスと日本で研鑽を積んだ後、野菜を重視し、ジュを基本とするアラン・デュカスの料理とエスプリに刺激を受け、「プノワ」オープニング以来、副料理長として厨房を支え、2011年4月よりシェフを務める。

ショコラ

バスク地方はフランスのショコラ発祥の地。15世紀、スペイン王室ですでに菓として飲まれていたカカオの粉末が、バスク地方のバイヨヌに持ち込まれてから、フランスでショコラが広まった。



Chocolat



サン・ジャン・ド・リュズのホテル



La Réserve ラ・レゼルヴ

大西洋を眼下に望む高台のホテル。地元出身のシェフが作るバスク料理に野口シェフも大満足。
Pointe Sainte Barbe, 1 Avenue Gaëtan Bernoville, 64500 Saint-Jean-de-Luz, France
Tel: (+33) 5 59 51 32 00 hotel-lareserve.com



Auberge Basque オーベルジュ・バスク

パリのプラザ・アテネでセカンド・シェフを務めたセドリック・ベシャドシェフのオーベルジュ。2008年にはプノワのイベント「フードフランス」で来日しているため、野口シェフとは久しぶりの再会。
D307 Vieille Route de St Pée 64310 Saint Pee Sur Nivelle, France
Tel: (+33) 5.59.51.70.00 www.aubergebasque.com

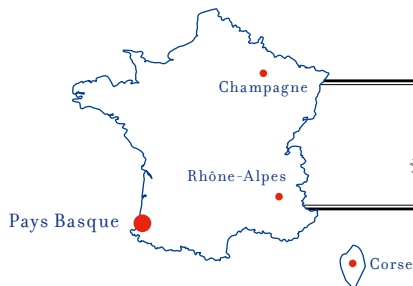
【予約・問い合わせ】 シャトー&ホテル・コレクション Tel: 050-3784-9550 URL: www.chateauxhotels.jp

フランスにはその土地ならではの歴史や文化を今に伝える暮らしと風景、そして食文化がたくさん残されています。今年ご紹介する4地方を野口シェフが訪れ、生産者やシェフに会うことは、皆様に「ジェーム・ラ・フランス」という味わいの旅を楽しんでいただくための重要なプロローグです。その土地の文化や人々に思いを馳せながら、料理とワインを味わってみてください。きっとフランス料理をいつもより一段と美味しく、楽しんでいただけるでしょう。



©Pierre Monetta

アラン・デュカス



Programme

ジェーム・ラ・フランス プログラム

1 Pays Basque

バスク地方

第1回 5.20(金) - 29(日)



© Jean Marie del Moral

MENU

ビゴール豚の生ハムのスライス

小イカのポワレとピベラード
ビマン・デスベレット風味鱈のオープン焼き チョリソー
アリコタルブの煮込み
(※ディナーのみ)ビゴール豚ロース肉のロースト
ランド産ホワイトアスパラガスガトーバスク ブノワ風
ダークチェリーのソルベ

バスクのワインやシードル、オッソー・イラティのご用意もありますので、おたのしみに!

ランチ ¥5,500 (税別)

ディナー ¥8,500 (税別)

特別ディナー
“ソワレ・グルマンド”
5月19日(木) 19時開宴

バスク地方のワインをお楽しみいただきながらバスクを訪れた野口シェフがその風土や出会った生産者、郷土料理についてお話します。また、シェフソムリエの永田がバスクのワインとテロワールについても解説いたします。

ディナーコースとお飲み物
お一人様 ¥12,000 (税別)

ご予約 Tel.03-6419-4181

2 回

Corse
コルシカ島

7.22(金) - 31(日)

地中海に浮かぶフランスの秘境。島を縦断する2000m級の山で採れる栗や柑橘類、シャルキュトリー、そして地中海の魚介類を使った郷土料理は、イタリア料理の影響も受けています。羊のチーズやコルシカワインなどで、テロワールの味わいをご体験下さい。



特別ディナー“ソワレ・グルマンド”
7月21日(木) 19時開宴

3 回

Rhône-Alpes
ロヌ＝アルプ地方

10.21(金) - 30(日)

プレス鶏と赤ワインが有名な、フランス随一の美食の宝庫。「ソワレ・グルマンド」は、1ツ星レストラン「ル・クレール・デュ・ブリュム」のシェフ、ジュリアン・アラノが来日し、腕を振ります。



特別ディナー“ソワレ・グルマンド”
10月20日(木) 19時開宴

4 回

Champagne
シャンパーニュ地方

2017.1.20(金) - 29(日)

いわずと知れたシャンパーニュの産地。トビナンブール(ぎくいも)、チーズ、牛肉、りんごなど、地元で親しまれる食材を使った郷土料理をご用意します。飲むだけでなく、料理のかくし味としても秀逸なシャンパーニュの魅力を披露します。



特別ディナー“ソワレ・グルマンド”
2017年1月19日(木) 19時開宴

BENOIT
ALAIN DUCASSE
TOKYO



©Pierre Monetta

ビストロ ブノワ

東京都渋谷区神宮前5-51-8
ラ・ポルト青山10階
TEL: 03-6419-4181
www.benoit-tokyo.com