

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、ゴルシカ、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。

Rhône-Alpes

第3回

ローヌ・アルプ地方

2016.10.21-30



ローヌ・アルプ地方

エルミタージュの丘に建つシャベル(教会)とブドウ畑から見たタン・エルミタージュの町とローヌ河。

フランス南東部、スイスとイタリアの国境に接するローヌ・アルプ地方は、その名の通り、水を湛える美しく雄大なアルプスとローヌ河に抱かれる風光明媚なテロワール。世界的に知られるミネラルウォーターや温泉の源泉が多く、地の利の良さからヨーロッパ商経済の中心として古くから栄え、またブレス鶏やトリュフなど恵み豊かな食材を育む丘陵地帯は多くの偉大な料理人を輩出し、グルメの里としても知られています。スイスアルプスからレマン湖を経由して地中海に注ぐローヌ河の沿岸南北200 kmに渡るブドウ栽培地は「コート・デュ・ローヌ」と呼ばれ、ワインの銘醸地が連なっています。

太陽のワイン

南 北に長いコート・デュ・ローヌは気候、土壌が各地で異なり、ブドウ品種もさまざま。そのため個性豊かなワインが生産されますが、そこに共通するのは、強い太陽の熱を吸収した大地が育むブドウの豊かな香りと、滑らかでコクのある力強い味わいです。別名「ヴァン・デュ・ソレイユ(太陽のワイン)」と呼ばれるコート・デュ・ローヌの歴史は紀元前まで遡り、ローマ時代にブドウ栽培や技術が発展、中世にはローマ法王もこの太陽のワインを堪能したといわれています。

コート・デュ・ローヌ北部

北部はシラー種の赤ワインに代表されるコート・ロティ地区や、ヴィオニエ種の白ワインが有名なコンドリュエ地区などがあります。そのブドウ畑のほとんどがローヌ河右岸の日当たりのよい急斜面の段々畑ですが、唯一ローヌ河左岸の丘にあるのがエルミ



タージュ地区とそこに隣接したクローズエルミタージュ地区。この二つの地区では、香り高い赤ワインがシラー種から、厚みのある白ワインがルーサンヌ種とマルサンヌ種から作られています。シェフソムリエの永田が訪れたポール・ジャブレ・エネは、この丘の一角に畑を持つ名門ワイナリー。すべてを手作業で行う伝統的なブド

ウ栽培方法を取り入れ、除草剤を使わず、有機肥料を採用して土壌の微生物の活動を活発にするなど、テロワールを生かしたワイン造りをしています。また、ローマ時代の石切り場をワインの貯蔵庫として使用し、天然の理想的なコンディションでワインを熟成させています。



クローズエルミタージュ地区、人と馬による急斜面の狭いブドウ畑の耕作。



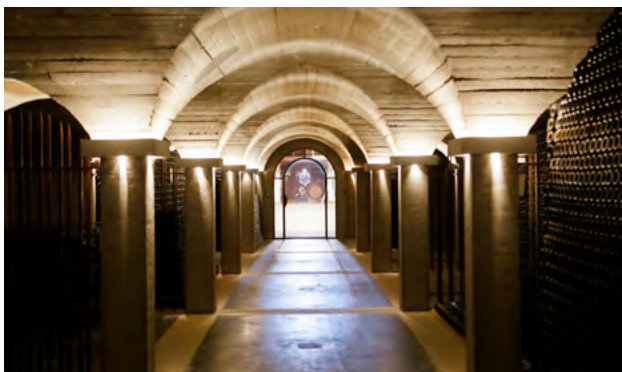
コート・デュ・ローヌ南部

北部と異なり、南部は複数のブドウ品種をブレンドしたワインが多く見られます。コート・デュ・ローヌのほぼ最南端の地区、シャトヌフ・

デュ・バブは、14世紀初め、ローマ法王の別荘が新しく建てられたことから、「法王の新しい城」と呼ばれたテロワール。古代ローヌ河によって運ばれた丸石に覆われた独特の土壌と、フランス最多の13のブ



大きな丸石に覆われたシャトー・ド・ボーカステルのブドウ畑。太陽熱を吸収した石が夜間にブドウの熟成を促進させ、アルコール度の高い、香り豊かで力強い赤ワインをつくる。



一族に味を伝えるため、地下にはこれまでに造ったワインが数多く貯蔵されている。

ドウ品種をブレンドすることが認められているユニークな地区です。シャトー・ド・ボーカステルはシャトヌフ・デュ・バブの一番北側に位置する、14世紀まで遡るペラン一族の歴史あるワイナリーで、有機

農法のパイオニアとしても知られます。多くの作り手が6〜7種のブドウを使う中、シャトー・ド・ボーカステルは13種全てを栽培し、ワインごとに芸術的なブレンドを施しています。



La Volaille de Bresse

ブレス 鶏

フランス王アンリ四世もその美味しさに魅了されたというブレスの鶏は、美食家ブリヤ・サヴァランも著書『美味礼讃』で「家禽の女王、王の家禽」と記した、フランスが世界に誇るAOC(原産地管理呼称)のブランド鶏です。青い足、白い羽、赤いトサカがフランス国旗を思わせるこの鶏は、フランス中東部の3県にまたがるブレス地方で経験と伝統、規定に従って飼育・生産されています。広い土地を自由に駆け回って飼育されるため、その肉質はしっかりしているが

ら全体に程よくさしの入った霜降りで、火入れしても身はやわらかく、上質な旨味がジューシーに広がります。

La Truite

ニジマス 紅富士

川と湖、清流が点在するローヌ・アルプ地方では、川カマスやニジマス、イワナ、ザリガニなど淡水魚を使った郷土料理が多く見られます。ジュリアン・アラノシェフが今回の魚料理として選んだのはニジマス。この地方のニジマスは日本のものより大きく、身が締まっています。そこで、シェフ野口が東京で用意したのは、富士山の湧き水で育つ静岡のブランドニジマス、紅富士(あかふじ)。紅色のしっかりとした身、しつとりとした脂の上品な甘みは、南フランス定番のにんにくを使ったアイオリソースと絶妙な組み合わせです。



ブレス鶏のムースと栗を、ブレス鶏の肉で筒状に巻いたジュリアン・アラノシェフのスペシャリテ「ブレス鶏のパロティエヌ 栗のファルシ」は会期中のコースでお召し上がりいただけます。

フ、野口がジュリアン・アラノシェフを訪ねてきました。



ブノワのシェフ野口とジュリアン・アラノシェフ。「ル・クレール・ド・ラ・プリューム」は伝統に革新を加え、旬の素材本来の味わいを生かす料理で2015年にミシュラン1ツ星を獲得。

Le Clair de la Plume

ル・クレール・ド・ラ・プリューム

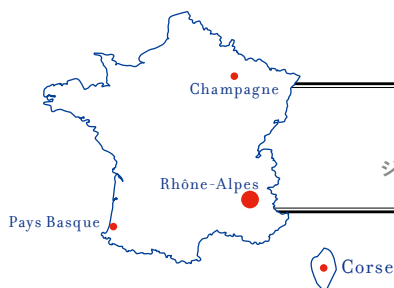
10月21日(金)〜30日(日)のローヌ＝アルプ地方メニューを考案するのは、グリニャン村のミシュラン1ツ星のホテル「ル・クレール・ド・ラ・プリューム」のジュリアン・アラノシェフです。リヨンとアヴィニョンの間、フランス南東部で一番美しいルネッサンス様式の「グリニャン城」があるこの村は、ラベンダー畑に囲まれた田園風景が美しいところ。メニュー相談のため、ブノワのシェ

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地方をシェフ野口が訪れ、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。

アラン・デュカス



© Pierre Monetta



Programme

ジェーム・ラ・フランス プログラム

3 Rhône-Alpes ローヌ＝アルプ地方

第 10.21(金) - 30(日)

1つ星ホテルレストラン「ル・クレール・ド・ラ・プリューム」のメニューから、この地方ならではの味わいを盛り込んだコースをご用意いたします。プレス鶏やニジマスはローヌ渓谷を代表するグルメ食材ですが、郷土料理に欠かせないのがジャガイモ。アルプスの牛乳チーズ『ボフォール』の濃厚な風味もお楽しみいただきます。特選食材のプレス鶏やニジマス『赤富士』の料理に合わせて、コート・デュ・ローヌの美しいワインとのマリージュもご堪能ください。

シェフ 野口貴宏

ランチ	ディナー	ご予約
¥5,500 (税別)	¥8,500 (税別)	Tel. 03-6419-4181

Menu

キクイモのスープとトリュフ

ジャガイモのカブチーノ
ボフォールチーズとベーコンニジマス“紅富士”のポッシュ
アイオリ風味
(＊ディナーのみ)

プレス鶏のバロティーヌ 栗のファルシ

イチジクのスフレ
バニラアイスクリーム

10名様限定 クッキング デモ & ランチ 10.21(金)

ジュリアン・アラノ シェフによるクッキングデモンストレーションを開催いたします。ドイツのプレミアム家電ブランド「ミール」の表参道ショールームにて、シェフの調理テクニックを間近で見学後、ブノワで「ジェーム・ラ・フランス」のランチコースをお召し上がりいただけます。

クッキングデモ @ ミール・センター 表参道
受付 9:45 クッキングデモ 10:00 ~ 11:30

ランチ @ ブノワ
12:00 ~ 14:00

参加費: ¥15,000 (税込)
クッキングデモ&ランチ、シャンパーニュ1杯、ワイン1杯付き
お申し込み: ブノワにて電話で承ります。

4 Champagne シャンパーニュ地方 第 2017.1.20(金) - 29(日)

いわずと知れたシャンパーニュの産地。トビナンプル(きくいも)、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 “ソフレ・グルマンド”
2017.1.19(木) 19時開宴



BENOIT ALAIN DUCASSE TOKYO



ビストロ ブノワ

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

「第1回 バスク地方」「第2回 コルシカ島」
は終了いたしました。



PRICELESS
JAPAN
ワクワクを、探しに

