

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



Rhône-Alpes ローヌ河とアルプスの恵み

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200km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

北に長いコート・デュ・ローヌは気候、土壤が各地で異なり、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

北部はシラーヴィオニエ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ー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ヴィオニエ種から、厚みのある白ワインがマルサンヌ種とマランサ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



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。

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壤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。



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、シャトーヌフ

デュ・パプは、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壤と、フランス最多の13のブ



大きな丸石に覆われたシャトーヌフのブドウ畑。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。シャトーヌフ・デュ・パプはシャトーヌフ・デュ・パプ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、シャトーヌフ・デュ・パプは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



ル・クレール・ド・ラ・ブリューム
【予約・問い合わせ】シャトー&ホテル・コレクション
TEL.050-3784-9550 www.chateauxhotels.jp

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な



Le Clair de la Plume
ル・クレール・ド・ラ・ブリューム

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、グリニヤン村のミシュラン1ツ星のホテル「ル・クレール・ド・ラ・ブリューム」のジュリアン・アラノシェフです。リヨンとアヴィニヨンの中間点、フランス南東部で一番美しいルネッサンス様式の「グリニヤン城」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



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。「ル・クレール・ド・ラ・ブリューム」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。だけます。

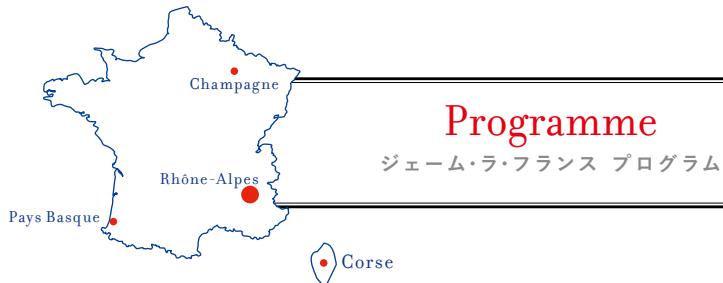
川と湖、清流が点在するローヌ・アルプ地方では、川カマスやニジマス、イワナ、ザリガニなど淡水魚を使った郷土料理が多く見られます。ジュリアン・アラノシェフが今回の魚料理として選んだのはニジマス。この地方のニジマスは日本のものより大きく、身が締まっています。そこで、シェフ野口が東京で用意したのは、富士山の湧き水で育つ静岡のブランドニジマス、紅富士(あかふじ)。紅色のしっかりとした身、しっとりのった脂の上品な甘みは、南フランス定番のにんにくを使ったアイオリソースと絶妙な組み合わせです。

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こと風景、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



3 Rhône-Alpes ローヌ＝アルプ地方 第 3 回 10.21(金) - 30(日)

1ツ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。ブ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。特選食材のブレス鶏やニジマス『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アージュもご堪能ください。

シェフ 野口貴宏

ランチ ¥5,500 (税別)	ディナー ¥8,500 (税別)	ご予約 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”的ポッシェ
アイオリ風味
(*ディナーのみ)

ブレス鶏のバロティース 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「ミーレ」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きます。

クッキングデモ @ ミーレ・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、シャンバーニュ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 シャンバーニュ地方 第 4 回 2017.1.20 (金) - 29 (日)

いわずと知れたシャンバーニュの産地。
トビナンブール(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
逸なシャンバ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”
2017.1.19 (木) 19時開宴



BENOIT
ALAIN DUCASSE
TOKYO



ピストロ 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 パスク地方」「第2回 コルシカ島」
は終了いたしました。