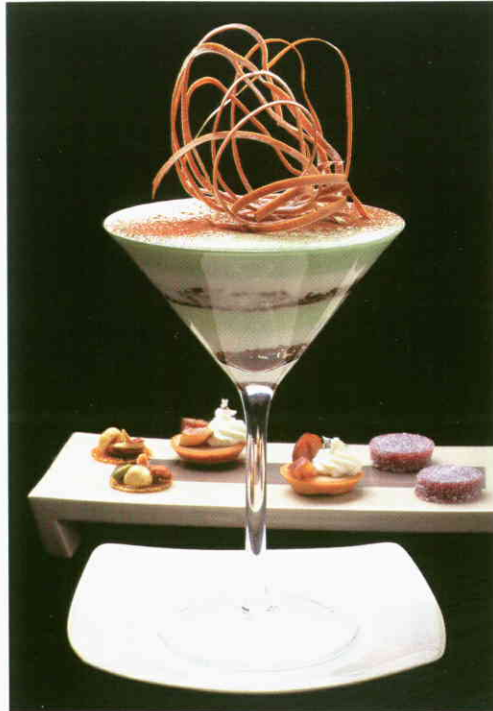


Comme une tiramisu au parfum de
Verveine Verte du Velay

«ébouffure» café cacao

ヴェルヴェーヌとカカオの香りのティラミス

コーヒーを浸み込ませたチョコレートのジェノワーズ生地、マスカ
ルポーネチーズのクリーム、ヴェルヴェーヌのムースの3層を重ね、
トップにはチョコレートのカスタードクリームで作ったリボンを飾
る。写真奥はミニマルティーズ（パート・ド・フリュイ・アラ・フラン
ポワーズ、タルト・オ・シャテーヌ、ヌガティーズ）。



Vapeur de grosse dorade au
beurre miellé de gentiane,
pâte de Kumquat et
artichauts poivrade

メダイのヴァプールの、ジャンシアヌ風味、
金柑、アーティチョーク
メダイのフィレは蒸し焼き、アーティチョークは
パリッパル風。アーティチョークのキュイッソン
に白ワイン、蜂蜜、サフラン、生クリーム、ジャン
シアヌのリキュールを加えたソースのエマル
ジョンをのせる。シソのスプラウトを飾る。金
柑のピュレ、ほうれん草のピュレを添える。(右)



Filet mignon de veau rôté et
encornet farci «citron - noisette»
au suc de crustacés,
purée de pomme de
terre au naturel

仔牛のロースト、レモンとノワゼットのイ
カのファルシ、ジャガイモのピュレ
仔牛のローストをニンニクとタイムで香りづけし
てローストする。仔牛肉のアシエにレモンのコン
フィ、ヘーゼルナッツ、トランペット・ド・モール
を加えて火入れし、コリアンダーで香り付けした
ファルシをヒイカに詰め、仔牛を焼いた鍋に入れ
て、オープンで焼く。更にイカの表面に焼き色を
つけるためポワレする。ソースは鍋を白ワインで
デグラッセし、フォン・ド・ボー、甲殻類のピスク
を加えて煮詰めたもの。ジャガイモをその半量の
バターと合わせたピュレを別添えで提供。(左)

次回フードフランスは、ノール・パド・カレ地方
「ラ・グルヌイエール」のオーナーシェフ、
アレクサンドル・ゴティエ氏が来日。

開催期間:3月12日~17日
場所:「ベージュ アラン・デュカス 東京」
料金:ランチ8400円、ディナー 1万5750円
予約・問い合わせ:TEL03-5159-5500

FOODE FRANCE

食材の融合で新たな味わいを創造 立体的かつ躍動感ある料理

—— レストラン・フランソワ・ガニエール フランソワ・ガニエール

フードフランス2008 / 2009の第6回が1月22日~27日の間、
銀座「ベージュ アラン・デュカス 東京」にて開催され、オーヴェルニュ地方「レストラン・フランソワ・ガニエール」
のオーナーシェフ、フランソワ・ガニエール氏が腕をふるった。



François Gagnaire フランソワ・ガニエール

1967年、オーヴェルニュ地方生まれ。料理学校卒業後、「アラン・シ
ャベル」で2年間、サン・テティエンヌとパリの「ピエール・ガニエール」
で4年間修業。2001年、故郷でレストランをオープン。2006
年、ミシュラン一ツ星獲得、昨年7月には隣接地にホテルを開業。

「2006年にミシュラン一ツ星を獲
得、昨年7月には以前
から隣にあったホテル
を買収して全面改装
し、モダンかつ温かみ
のある15室を備えたホ
テルをオープンさせた。
それは、巡礼の街でス
タートした同氏の料理
人としての道程の通過
点。ここからさらに先
を見据えながら、一歩
ずつ着実に歩を進めて
いきたいと意欲を語っ
てくれた。」

知って：だからこそ一流店で腕を磨き、
一流を目指すべきだと思っただけです」
その決意のもと、卒業後は「アラン・
シャベル」、「ピエール・ガニエール」な
ど名だたる店で修業を重ね、2001
年、生まれ育ったル・ピュイ・アン・ヴレ
に自身の名を冠した店を構えた。
地元食材を用いて現代風に仕上げ
る同氏の料理は、立体的な盛り付けと美
しい色合いが印象的。スプラウトをミ
ニ盆栽のように立てたり、イカの骨を
揚げて作った透明な「羽」を飾ったり
…と、遊び心と躍動感に満ちている。
「大切なのは、テール（山）とメー
ル（海）を組み合わせるなど、一皿の
中でコントラストを付けること。必ず
土地の食材を入れ、それと均衡をとり
ながら新しい食材や対照的な食材を合
わせます」
例えば、蒸し焼きにしたメダイには
アーティチョークのパリッパル風を合
わせ、オーヴェルニュの葉草リキュール

「ジャマイカ産の食材を定めてゆき、う
まく融合させて皿の上に新しい味わい
を作りたい」と語る同氏。食事し楽し
い時間を過ごすこと、と捉え、ゲスト
を楽しませるような斬新な味の組み立
てやプレゼンテーションを常に心がけ
ているという。「人を喜ばせ、その楽
しみを分かち合えることが何より嬉し
いことだ」
また、今回アミノ酸として供され
たのが、レンズ豆のペーストに貝のタ
シを加えたスープに小さな海苔を忍ば
せた「ガスパチョ」。オーヴェルニュ
の代表的食材であるレンズ豆でスベ
インのエスプリを表現し、和のアクセ
ントを加えたものだ。

フランス中央部オーヴェルニュ地方
の街、ル・ピュイ・アン・ヴレは、サン
ティアゴ・デ・コンポステラへの巡礼
路の開始点のひとつとして知られる。
歴史と伝統が色濃く残るこの街でコン
テンポラリーな料理を提供し、異彩を
放っているのが今回初来日したフラン
ソワ・ガニエール氏だ。
料理の道に進んだのは、「勉強が苦
手だったから（笑）とりあえず、手に
職を付けたかった。でも、料理学校に
入ってすぐに料理の難しさや大変さを
添える。」

