

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。

特別ディナー ソワレ・グルマンド 7.21
Corse

第2回 コルシカ島

2016.7.22-31

Corse

フランスの秘境で美味発見!

コルシカ島



樹齢800年の栗の木

地中海で最も美しい島と詠われるコルシカ島は、2,000m級の山がそびえる雄大な自然が人々を魅了するフランスの秘境です。

フランスの皇帝ナポレオンの生まれ故郷として有名ですが、地理的にはイタリア半島に非常に近く、1768年にフランス領となるまで、イタリアに占領された歴史から、イタリア文化の影響が色濃く残っています。

フランス人でもイタリア人でもない、コルシカ人の祖先は、四方を海に囲まれていながら、内陸の山岳地帯で牧羊生活を送っていた山の民。起伏と変化に富んだ地形、乾燥した温暖な気候、そして年間を通してさんさんとふりそそぐ太陽の日差し。

「海にそびえる山」と例えられるコルシカ島の山には、食材の恵みがあふれています。

Les Vins Corses

コルシカのワイン

コルシカはブドウ栽培には理想的な条件の揃ったワイン産地です。地中海性気候の影響により年間を通じて温暖で、日照量もたっぷり。海からの冷たい風と山からの吹き下ろして、常に風が吹いています。また、1日の中での寒暖差が大きく、ブドウの成熟に大きな影響を与えます。ブドウはコルシカの土着品種とイタリア系の品種が使われ、フランスとイタリア両方の要素を併せ持つ魅力的なワインを生産しています。



シェフソムリエ 永田、ベルナルド・レヌッチさん、シェフ野口。

AOC コルス カルヴィ
ドメーヌ・レヌッチ

コルシカ島の北西、海と山に挟まれ、ブドウ畑やオリーブ畑、そして灌木地帯“マキ”に囲まれたドメーヌ・レヌッチを訪問しました。1850年から

家族で営む老舗のドメーヌで、コルシカの土着品種のブドウを使い、その品種の特徴を活かしたワイン作りで、特に白ワインは高く評価されています。

AOC パトリモニオ
アントワーヌ・アレナ

島の北部、パトリモニオにコルシカ最高のワインの生産者、アントワーヌ・アレナさんを訪ねました。彼のワインは、フランスの三ツ星レストランや限られたカーブのみで扱われ、コルシカ島でもほとんど買うことができない幻のワイン。

イタリアでも良く使われるサンジョヴェーゼ種を使い、クオリティーの高いワインを生産し続けています。2015年より畑を2人の息子に譲り、数年

後には引退を考えているとの事。彼の手によるワインが楽しめる時間は、残りわずかです。

シェフソムリエ 永田良憲



コルシカワインの第一人者
アントワーヌ・アレナさん

地 地中海の太陽がふりそそぐコルシカは、レモンの原種セドラをはじめ、レモンやオレンジなど柑橘類の栽培が盛んです。今回、「ジェーム・ラ・フランス」のメニューにコルシカらしい風味を加えたいと、コルシカ島内陸の北、標高1,000メートルの山の中に、自然を尊重してコンフィチュールを作る「ジャンポールバンセンシニー」を訪ねました。



セドラ

古代ローマ時代からコルシカで栽培されるセドラはレモンとオレンジの共通の原種。レモンの約5倍の大きさで4kgになるものも。でこぼこの分厚い皮で覆われその皮から抽出されるフレッシュで繊細な香りはエッセンシャルオイルや香水にも使われます。

コルシカの山の恵み

Chataigne



栗

栗はコルシカの暮らしに欠かせない食材。栗の実を食べて育つ野性のイノシシや豚の肉はコルシカの名物。

自 家果樹園と協力農家が完熟期に収穫した100%オーガニックの柑橘類、栗、イチジクなどにきび糖を加え、昔ながらの製法で作るコンフィチュールは、山の恵みそのものの素朴な味わい。コルシカでは、コンフィチュールは栗の粉で作るパンにつけて食べる他、お菓子につけたり、肉料理のソースに加えたり、羊のチーズにつけたり、ソーダや紅茶に入れたり、様々な方法で食べられています。「ジャンポールバンセンシニー」の

ある山は、樹齢800年にもなる栗の木が生息する森。山岳地帯のコルシカは、小麦の栽培が困難なため、山で取れる栗が伝統的な主食です。日本のものと比べると小さな栗ですが、そのまま料理に使うだけでなく、粉にしてパンにしたり、お菓子にしたり。コルシカ島産の栗粉は、フランスのAOCの認証を受けています。

※「ジャンポールバンセンシニー」のコンフィチュール取り扱い
 ビオプロジェクト <http://bio-p.com/>

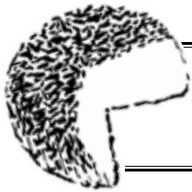


Pomelo



ポメロ

シェフ野口とシェフソムリエ永田がコルシカを訪れた5月は、グレープフルーツによく似たポメロのシーズンでした。



La Fleur du Maquis

フルール・ド・マキ



コ ルシカ島にはローズマリー、サリエット(キダチハッカ)、セージ、ラベンダーなど多様なハーブが自生しており、その灌木地帯を“マキ”と呼びます。丘陵を覆うように茂る“マキ”はコルシカの代表的な風景であり、同時にコルシカの郷土料理に欠かせないスパイスです。そんなハーブをまとわせて熟成した、

クリーミーでコクのある羊のチーズがフルール・ド・マキ(「マキの花」という意味)。牧羊の盛んなコルシカのチーズは、ほとんどが起伏に富んだ豊かな自然の中で育てられた羊や山羊の濃厚なミルクで作られます。コルシカの山の香りたっぷりの味わいです。



“マキ”が茂る大地。

コルシカに行くなら・・・



今回コルシカ初上陸のシェフ野口とシェフソムリエ永田を案内してくれたのは、「コルシカ・ナポレオニカ」のアンリ・ド・ロッカ＝セラさん。コルシカの素晴らしさを日本にも広めようと設立された、コルシカ初の日本人を対象としたツアーエージェントです。「日本のお客様にご満足いただける快適で楽しいツアーをご提案いたします。歴史ある中世の街並み、世界遺産に指定される美しい自然と、地元ならではの美味しい食材も楽しんでいただけます。ぜひコルシカにいらしてください!」

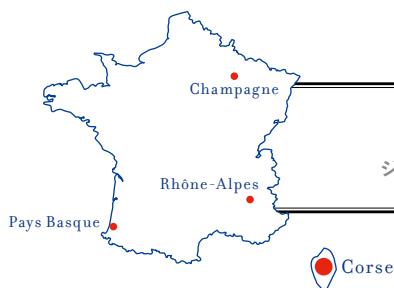
コルシカ・ナポレオニカ www.corsica-napoleonica.com

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

2

Corse

第 2 回 コルシカ島

特別ディナー“ソワレ・グルマンド”

7.21(木) 19時開宴

5月にコルシカ島を訪れたシェフ野口とシェフソムリエ永田が、食材、ワイン生産者の紹介や訪問時のエピソードを楽しくお話しします。実際に行った二人だからこそお伝えできる、フランスの秘境コルシカ島の魅力を、料理と厳選の現地ワインでお楽しみください。

ディナーコース ソフトドリンク付き

お一人様 **¥9,000** (税別)

*ソワレ・グルマンド

ご予約先着30名様に

コルシカ産コン

フィチュールをプレ

ゼント!ぜひお早め

にご予約ください。

ディナーコース ワイン付き

お一人様 **¥12,000** (税別)

Menu

イノシシのテリーヌ
イチジクとクルミのコンディモン

鯖のグラッセ 野菜のファルシー

仔牛とセドラのブレゼ
じゃがいものニョッキ コルシカハーブ風味
(*ディナーのみ)

2種のチーズ
フルール・ド・マキとコルシカ

栗のムース ポメロのソルベ

ワインはドメヌ・レスツチと、
アントワヌ・アレナをご用意します。

シェフ 野口貴宏

7.22(金) - 31(日)

ランチ

¥5,500 (税別)

ディナー

¥8,500 (税別)

面白いことにコ
ルシカは、地中
海の島なのに、
人々は昔から海
から離れた山岳
地帯の栗の森で



羊や豚を飼い、栗を主食として暮らして
いたそうです。柑橘系の果物や蜂蜜、様々な
野生のハーブ、ジビエなどが、コルシカの伝
統的な味わいだとか。人々はみんな素朴で
温かく、情熱をもってコルシカの自然の恵
みをたくさん紹介してくれました。その思い
と風味をとり入れたブワ風コルシカ郷土
料理を、どうぞお楽しみに!

ご予約 Tel.03-6419-4181

3

Rhône-Alpes

ローヌ=アルプ地方

第 3 回 10.21(金) - 30(日)

ブレス鶏と赤ワインが有名な、
フランス随一の美食の宝庫。
1つ星レストラン「ル・クレール・
ド・ラ・ブリュム」のシェフ、ジュリ
アン・アラノによるメニューと
コート・デュ・ローヌの極上ワイ
ンをご堪能ください。



4

Champagne

シャンパーニュ地方

第 4 回 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(さくいも)、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が披露します。

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

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」は
5月に終了いたしました。