

天気 特集 フォト 動画 地域 ランキング ことば 毎日jpラボ RSS

子育て・教育 就職・転職 株・マネー 住宅 健康 IT・家電 食 ファッション 環境 毎日かあさんち 英語を学ぶ

トップ > ライフスタイル > オトコとオンナの事情・フランス編 > アーカイブ > 記事

オトコとオンナの事情・フランス編

文字サイズ変更 小 中 大

ブックマーク この記事を印刷

第89回 三つ星シェフがレシピ公開 共著でパートナーが解説

ミシュラン・レストランガイドのフランス版は、今年100周年を迎えた。かつては400ページだったガイドが、いまでは2000ページ。紹介されている3531のレストランのうち、548カ所に星がついている。(三つ星26、二つ星73、一つ星449)。日本人シェフが経営するレストランでは、ローヌ地方のフレンチ料理店「ラカシェット」が一つ星を獲得。これで、本場フランスで星を獲得した日本人シェフは6人になる。



100周年を迎えたフランス版ミシュランガイド

今年、三つ星に昇格したパリ8区の高級ホテル「ルブリストル」のレストラン。シェフは、ノルマンディー出身のエリック・フレション氏(45)だ。大統領府に近いことから、サルコジ大統領もしばしば食事にくる。大統領のお気に入りにはマカロニのファルシ(詰め物)、トリュフ添え。イギリスのトニー・ブレア前首相やエジプトのムバラク大統領ともここで会食した。



三つ星に昇格した「ル・ブリストル」

14歳の時に、自転車を買いたくてカキの殻をむくアルバイトをしたのがきっかけで料理の世界にはいったフレション氏。18年前には見習いとして、ルブリストルで働いた。このレストランのシェフになる日を夢見て、パリ市内の有名レストランで修業を積んできた。優秀な職人に与えられるMOFという賞や、フランス最高の勲章レジオン・ドヌールにも輝いている。一時はビストロを経営していたが、1991年にシェフとしてルブリストルに返り咲いた。

シェフは、農家だった祖父、野菜や果物の仲買人だった父から素材や季節感を学んだ。また、母親が作ってくれたりんごのタルトやロー

ンズは、農家だった祖父、野菜や果物の仲買人だった父から素材や季節感を学んだ。また、母親が作ってくれたりんごのタルトやロー

トピックス

- 紀伊國屋書店に着ぐるみ「かあさん」
- 毒物カレー事件、21日に最高裁判決
- 金田龍之介さん死去 **熱血共演NEW**
- 飲酒運転「アルコールはりんごの食べ過ぎ」
- 安藤美姫「納得の1年」
- ソフトバンクユニホームに「白い犬」
- DJ OZMA、引退の真相を告白
- アラフォーのあこがれ 松田聖子



ピックアップ



- 【未解決事件の特集】忘れない 吉田有希ちゃんの悲劇
- 【動画】「未解決」を歩く 栃木・小1女児殺害事件

MAINICHI KiReI 麻生花帆さんに聞く

【首相vs記者団】詳報、麻生首相の肉声

就職・転職は情報収集から！

「第8回ロッセ日韓高校生交流支援」延期のお知らせ

【PR】「オウチーノ」ことなら「HomePLAZA」

社交ダンスツアーに突撃！ 若狭の特選お土産プレゼント

ライフスタイルアクセスランキング

1時間	24時間	昨日
1 NY原油: 反落 1バレル=68.44...		
2 グーグル、ストリートビューに新ナビゲ...		
3 クジラ: 浅瀬で55頭動けず 救出困難...		
4 新教育の森: 夜間中学を題材に大学生が...		
5 NTTドコモ: 9万円の「エヴァケーター...		

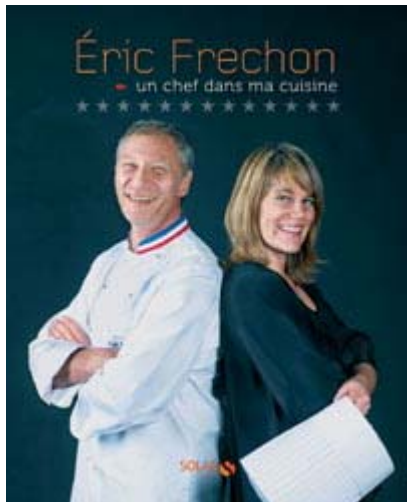
ライフスタイルランキング 一覧

特集企画

- スポーツセミナー 開催希望小学校大募集
- カリスマ英語講師対談にご招待
- 子どもに優しい手作り梅シロップ
- 高校生小論文コンテスト開催中
- カードをたどる旅...小説連載中！
- ケータイって必要？
- 旅のお役立ちグッズはこちらで！
- 先駆的な小学校では
- 日本の名曲をジャズで聴こう！！

ステーキのじゃがいも添えの味も忘れない。地元ノルマンディー、そしてフランスの食材を好む。また、新しい味や食材をフランスの伝統料理に結びつけるのが特徴。じゃがいものゴーフル、オシエトラ・キャビア添えなど、素材をいかした洗練された料理に定評がある。

高級料理を作ってきた経験をプロだけでなく一般の人々にも伝えようと、まもなく家庭でも作れる料理の本が出版される。現在、一緒に住んでいるパートナーと共同で執筆したレシピ集。シェフ秘伝のレシピを彼女がだれにでも作れるようにシンプルに説明したもの。超簡単に作れるという100種類以上の料理方法が掲載されている。三つ星レストランにはなかなか行く機会がないが、なんだか三つ星シェフが身近に感じる。



3月12日に出版されるシェフのレシピ集(「Un chef dans ma cuisine」Solar Editions)

100年の歴史を誇る美食の国フランスのガイドは、これからも料理人の腕と味を称え、我々が料理人の人柄や料理の奥深さを知るきっかけを与えてくれるのだろう。

2009年3月3日

[オトコとオンナの事情・フランス編](#) [アーカイブ一覧](#)

[家族ケータイ節約法&使い方\(PR\)](#)

[早めに頼んだほうがお中元はお得?\(PR\)](#)

[田舎に行こう](#)
[賢い大人の実践マネー](#)
[「だいじょうぶ」キャンペーン](#)

おすすめ情報

[ページの先頭に戻る](#)

ニュースセレクト

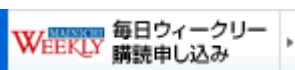
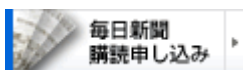
事件・事故・裁判 | 話題 | 海外 | 経済 | 政治 | サイエンス | 気象・地震 | 人事・訃報 | コラム・社説

エンタメ&スポーツ

スポーツ | 芸能 | 映画 | 音楽 | アニメ・マンガ・ゲーム | クルマ | 旅行 | 競馬 | 毎日の本棚 | 囲碁 | 将棋 | 芸術・文化

ライフスタイル

恋愛・結婚 | 子育て・教育 | 就職・転職 | 株・マネー | 住宅 | 健康 | IT・家電 | 食 | ファッション | ガーデニング | 環境 | 毎日かあさんち | 英語を学ぶ



[リンクについて](#) | [毎日jpとは](#) | [広告掲載](#) | [著作権](#) | [個人情報](#) | [ご意見・お問い合わせ](#)
[毎日jpの歩き方\(FAQなど\)](#) | [法人向けサービス](#) | [アクセシビリティ](#) | [読者投稿](#) | [毎日jpラボ](#)



Copyright 2009 THE MAINICHI NEWSPAPERS. All rights reserved.
毎日jp掲載の記事・写真・図表など無断転載を禁止します。著作権は毎日新聞社またはその情報提供者に属します。