

この E-Newsletter は、ル・コルドン・ブルーに E-mail アドレスを  
ご登録いただいた皆様に配信させていただいております。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

LE CORDON BLEU E-Newsletter

Vol 90

November 14, 2007

<http://www.cordonbleu.co.jp>

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

こんにちは、  
ル・コルドン・ブルーから、「ル・コルドン・ブルー E-Newsletter」の  
第90号をお届けします。

すっかり日本でも秋のワインのお祭りとして定着した感のある  
ボージョレー・ヌーヴォーですが、その解禁日は、フランスのワイン法で11月の第3木曜日  
と決められていますので、今年は明日11月15日がボージョレー・ヌーヴォーの解禁日ですね。

日本は時差の関係で、本国フランスよりも早く解禁の時を迎えるので、  
今日の深夜、つまり15日の午前0時とともに、空輸されたボージョレー・ヌーヴォーを  
楽しむイベントを企画しているレストランやワインバーがたくさんあることでしょうね。

第90号のコンテンツです >>>>>

- 神戸校ブルーノシェフのフランス最優秀職人賞(MOF)の写真をアップしました！
- レストラン「Signatures シグニチャー」が3年連続「5ダイヤモンド」を獲得！
- 招待シェフ パトリック・ジェフロワのスペシャル・デモンストレーション開催
- 招待シェフ クリストフ・バキエシェフのスペシャル・デモンストレーション開催
- 代官山校の現在お申込いただける特別講座のご案内
- 神戸校の現在お申込いただける特別講座のご案内
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

■ 神戸校ブルーノシェフのフランス最優秀職人賞(MOF)の写真をアップしました！

---

先週は、神戸校のブルーノ・ルデルフ シェフが、ショコラティエ・コンフィズリ部門で

フランス最優秀職人賞(MOF)を獲得するという、大変うれしいニュースをお伝えすることができましたが、今週はコンテストの様子をもう少し詳しくお伝えします。

2007年のショコラティエ・コンフィズリ部門の最終審査会は、11月2日から5日までの4日間にわたって開催され、13人のファイナリストが審査に臨み、そのうち、4人がフランス最優秀職人賞(MOF)を獲得しました。

今回のテーマは「デザイン」、このテーマからもわかるように、フランス最優秀職人賞の組織委員会は、新しいテーマのもと、ファイナリストたちにより大いなるチャレンジを求め、13人のショコラティエが、チョコレートという素材を使って、それぞれに独創的なすばらしいデザインを表現しました。

ブルーノシェフの選んだテーマは、「La Feminite(女性らしさ)」。  
女性らしさを、さらに4つのテーマ、nudite(裸体)、elegance(優美)、fecundite(豊かさ)、desir(欲望)で表現しました。

美しい女性のラインがチョコレートのピースに表現され、規定の伝統的なボンボンショコラやコンフィズリのマロングラッセも非常に完成度の高いものでした。

デザートは、日本食材の柚子を使い、細長いグラスに入れられた、それぞれ違った触感のクレムーとクロカンが口の中に入るととろける至福の味。

さらに、時代の流れを反映して、チョコレートの「アペリティブ」も課題に。  
トマトとバジリコを使ったり、ジンジャーとバルサミコビネガーを使い、エーグル・ドゥ(甘すっぱい)の味を表現したチョコレートも並びました。

ブルーノシェフのすばらしい最優秀職人賞受賞の作品の写真をアップしましたので、ホームページよりご覧くださいね！

詳しくはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=502&lang=3>

#### ■ 「Signatures シグニチャー」が3年連続「5ダイヤモンド」を獲得！

---

カナダのル・コルドン・ブルー・オタワ校に併設されている  
ル・コルドン・ブルー直営のレストラン「Signatures シグニチャー」が、  
今年も、3年連続で、全米・カナダ自動車協会(AAA/CAA)のレストラン評価で、  
最高評価の「5ダイヤモンド」を獲得しました。

「5ダイヤモンド」の評価は、全米・カナダ自動車協会が全米・カナダにある  
レストランに与える名誉ある最高ランクの評価であり、ワールド・クラスのすばらしさを意味します。

つまり、メニューは高品質の食材のみを使用、その持ち味を存分に引き出した食通をうならせる

メニュー、芸術的でモダンな目を見張るようなプレゼンテーションが楽しめ、レストランのスタッフは隔々にまで目が行き届き、ゲストは細心の心配りでもてなされます。

現在5ダイヤモンドにランクされるレストランは北米に60軒あります  
(アメリカに46軒、カナダに9軒、メキシコに3軒、バミューダ諸島に2軒)。

「シグニチャー」の3年連続5ダイヤモンドの獲得は、料理教育機関が運営するレストランでは快挙と言っても良いものです。

ル・コルドン・ブルーの「シグニチャー」レストランは、カナダのル・コルドン・ブルー・オタワ校の1階にあり、料理学校に併設されているとは言え、いわゆる生徒のための研修目的のレストランではなく、むしろ最高クラスのレストランでのオペレーションはどうあるべきかを直に見て学ぶためのレストランです。

AAA全米自動車協会とは？

80以上の自動車クラブを傘下に、アメリカとカナダで4600万人の会員のいる非営利団体です。日本ではフランスのミシュランガイドによる星での格付け方が有名ですが、ダイヤモンドでの評価のシステムは最初は1977年にホテルなどの宿泊施設に対して行われ、その後、1988年にレストランに対しても実施されるようになりました。今日では、AAA 全米自動車協会は毎年アメリカとカナダの12000軒以上のレストランを評価しています。ランクは、十分な訓練を積んだ専任の AAA 全米自動車協会のプロたちの評価と自動車クラブやメンバーからの推薦によって決定されます。

詳しくはこちらをご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=341&sid=340&lang=3>

レストラン「シグニチャー」についてはこちらをご覧ください

→ <http://www.lcbottawa.com/English/signatures/index.cfm>

ル・コルドン・ブルー・オタワ校についてはこちらをご覧ください

→ <http://www.lcbottawa.com>

## ■ 招待シェフ パトリック・ジェフロワのスペシャル・デモンストレーション開催！

---

12月の招待シェフデモンストレーションは、フランスの北西部、ひととき個性豊かな地方性を持つブルターニュ地方から、パトリック・ジェフロワ シェフが代官山校に来校します。

ブルターニュ地方、ブレストの70キロほど手前の町ロスコフの近く、モルネー湾を望む海辺に建つオテル・ド・カランテック。

パトリック・ジェフロワは、このホテル・レストランのオーナーシェフで、ミシュランの2ツ星に輝きます。

地元の食材をこよなく愛し、それをレストランで提供し続けるシェフ、  
そのシェフの海の幸豊かな料理を目当てに、人々はパリから車を飛ばしてやって来るのです。

パトリック・ジェフロワシェフのオテル・ド・カランテックについてはこちらをご覧ください

→ <http://www.hoteldecarantec.com/index.html>

そのパトリックシェフに実演いただくのは…

・蟹とワカメのテリーヌ、アーティチョークとトランプット茸添え、ジロール茸のクリーム

・ベーコンをまとった鯛、パンポル豆とセロリ、エシャロットのヴィニュロン風

・レネットリンゴとそば粉のサブレ、そば風味のクレームグラッセ添え

ブルターニュ地方のスペシアリテを存分に味わっていただけます。

日 程：12月4日（火） 19時～21時30分

受講料：本科在校生 3,000円（税込） 本科生以外の方 10,000円（税込み）

詳しくはこちらをご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=341&lang=3>

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

#### ■ 招待シェフ クリストフ・バキエシェフのスペシャル・デモンストレーション開催！

---

こちらの招待シェフデモンストレーションは、今週の土曜日の開催ですので、  
これが最後のご案内となります。

受講申込は、明日の午前10時までとさせていただきますのでご注意ください。

はるばると、ナポレオン・ボナパルトの出身地としても有名な、地中海に浮かぶフランス領  
コルシカ島からの招待シェフです。

現在35才のクリストフシェフは、パリの名だたる星付きのホテルやレストランでその腕を磨き、  
1997年に、コルシカ島の北西端のカルヴィという大変に風光明媚な小さな港町に位置する、  
ルレ・エ・シャトーのメンバーのすばらしいリゾートホテル、オテル・ラ・ヴィラに招かれました。

2000年には、シェフに就任。その後もシェフの活躍は続き、2001年にはミシュランの一つ星を獲得、2004年にMOF(フランス最優秀職人賞)を獲得、更に今年2007年には2つ星を獲得し、フランスでも注目されている勢いのあるシェフです！

クリストフシェフに実演いただくのは…

- ・ホタテのトリュフ風味、カルナローリのリゾットと黒トリュフ
- ・牛フィレのポワレ、アーティチョークのスライスとフヌイユのソテー、ロケットとパルメザンチーズ、アンチョビバター入り牛フィレのジュを添えて
- ・マカロンとピスタチオ風味のクリーム、フランボワーズとココナッツのソルベを添えて

前菜・メイン・デザートともに地中海の香りたっぷりにお届けいたします。

普段なかなか味わえない、また教わることのできないMOFシェフの味と技を学べる  
またとないチャンスです。ぜひこの機会をお見逃しなく！

日 程：11月17日(土) 19時～21時30分

受講料：10,000円(税込み)

詳しくはこちらをご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=341&lang=3>

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

#### ■ 代官山校の現在お申し込みいただける特別講座のご案内

---

下記は現在オンラインで受講申し込みいただける講座のご案内です：

##### ◆ 料理・菓子のスペシャル・デモンストレーション開講！

ル・コルドン・ブルーのシェフによる、オリジナルのこだわりレシピの実演を  
ご覧いただけるチャンスです！  
実演のあと、シェフの作品をご試食いただけます。初心者の方もお気軽にご参加ください。

◇「シェフのこだわりの料理」シェフ：マーク・ボナール

マークシェフ取っておきのメニュー3品です：

・チョコレートのヴィネグレットを香らせた鹿肉のカルパッチョ  
・鱗つきのアマダイ、ユリのムスリーヌと柚子の香りのブイヨン添えて  
・スパイスのチュロス、オレンジのクレームモワローズとアニスリキュール風味のかんきつ類のジュレとともに

アマダイは白身の柔らかい肉質で上品な甘さを持ち、鱗まで食することができる高級魚です。  
ユニークな調理法で、鱗をきれいに逆立てる料理のテクニックを披露いたします。

開講日時：12月14日(金)19時～21時30分 講座時間：2時間30分  
受講料：6,300円(税込)

◇「シェフのこだわりの菓子」シェフ：パトリック・ルメル

クリスマスメニュー <ビュッシュ・ネージュ・イヴォワール>

ホワイトチョコレートのクレーム・フロマージュやトマトやバジルのクーリ、  
イチゴのダックワーズやホワイトチョコレートのグリニョティーヌ・ピニオンなどを  
組み合わせたモダンなビュッシュ仕立てのムースです。

開講日時：12月5日(水)19時～21時00分 講座時間：2時間  
受講料：5,250円(税込)

◆ 料理アトリエ講座 テーマ「ジビエ」>>> メニュー5品が決まりました！

- ・ キジバトのサルミ、セップ茸のポレンタ添え
- ・ 鹿フィレ肉のポワレ チョコレートのソース・ポワブラード、セロリとリンゴのグラタン添え
- ・ 鹿肉のシヴェ、トリュフ風味のマカロニ添え
- ・ フィユテ生地で包んだ真鴨のトゥルト
- ・ 真鴨のフィレ肉ともも肉、忘れられた野菜、オレンジ風味のキャベツのアンブーレとビーツのピューレ添え

通常では手に入れにくい「ジビエ」を、実際に手にとり、料理することのできる  
またとないチャンスです。どうぞお見逃しなく！！

(※ジビエの入荷状況によっては、メニューが変わる場合もございます、予めご了承下さいませ)

開講日程：12月10日(月)～11日(火)の2日間 各日とも10時～17時  
講座時間：各日とも6時間(休憩約1時間)  
受講料：60,000円(材料費、税込)

※この講座は料理ディプロム修了者、料理上級コース受講者対象です。

- ◆ フランス料理 基本の基本講座 ← 新日程を開講しました！  
フランス菓子 基本の基本講座 ← 新日程を開講しました！

※この講座は本科入学をご検討中の皆様が対象です。

講座の詳細についてはこちらをご覧ください：

→ 代官山校 <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=355&sid=283&lang=3>

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

## ■ 神戸校の現在お申しいただける特別講座のご案内

---

下記は現在オンラインで受講申しいただける講座のご案内です：

### ◆ 新講座開講！ 料理アトリエ講座「クリスマス・メニュー」

フランス人シェフが本場直輸入のクリスマスの特別料理をご紹介します。  
本物志向の方に是非、お勧めする豪華食材をたっぷり使ったメニューです。

<メニュー>

「オマールとラングスチーヌのシャルトルーズ」「フォワグラとマロン入りジビエのパイ」の2品

開講日時：12月12日(水)10時～17時

受講料：35,000円(材料費、税込)

※この講座は本科料理講座基礎コース修了者以上が対象です。

### ◆ アルマニャック風味プルーン入りフォアグラのテリーヌ

ご試食はフォアグラのみの味を楽しんでいただけるテリーヌと  
アルマニャックで香り付けしたプルーン入りのフォアグラのテリーヌ、  
フォアグラのソテーの3種をお楽しみいただける、贅沢なスペシャルセッションです。  
制作したテリーヌは容器ごとお持ち帰りいただけますので、  
クリスマスのおもてなしの一品にいかがでしょうか。

開講日時：12月22日(土)14時～17時

受講料：35,000円(材料費、税込)

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

- ◆ フランス料理入門講座「海の幸のムース入り 真鯛の姿焼き、松の実風味」
- フランス菓子入門講座「ミルクチョコレートとヘーゼルナッツのアントルメ」
- フランスパン入門講座「シュトレン、クグロフ、プチ・パン・オ・フィッグ」

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

講座の詳細についてはこちらをご覧ください：

→ 神戸校 <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=413&lang=3>

お申込はこちらから 神戸校の写真をクリックしてお進みください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

## ■ 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

---

### <学校説明会>

ル・コルドン・ブルーに興味をお持ちの方に、より良く学校のことを知っていただくために、本科の授業さながらのデモンストレーション(実演授業)を体験できます。

本物の技、味が五感で体験できる実演授業では、料理本には書かれていない、いくつかの『目からうろこ!』の発見があるはず。  
きっと、学校できちんと基礎から学ぶことの意義がご理解いただけることと思います。

代官山校 11月23日(金・祝)15時より 料理・菓子共通「クレープ・オーモニエール」の実演授業体験

神戸校 11月17日(土)16時より 料理「グジェール」の実演授業体験  
11月24日(土)16時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験

### <個別入学ガイダンス>

また、少人数で、個別のご質問、ご相談にお応えしながら、講座のカリキュラム、学校のシステムなどについて詳しくご説明する「個別入学ガイダンス」も下記のとおり開催しております：

代官山校 随時 11時～12時、もしくは、15時～16時

神戸校 毎日 11時～12時、もしくは、15時～16時

ホームページ、または、フリーダイヤル(0120-454840)にて開催日時をご確認下さい

個別入学ガイダンスへの参加者には、本科実演授業の無料受講チケットを

