

2008年度版

# 西洋料理

WESTERN-STYLE COOKING 2008.

9  
SEP.



世界司厨士協会連盟加盟国  
(社)全日本司厨士協会

**AJCA**

ALL JAPAN COOKS ASSOCIATION

(西洋料理調理師会)



第22回 世界料理オリンピック 誌上試食会  
総本部主催/第9回/青年司厨士フォーラム開催②

南谷 桂子



Keiko Minamitani

パリ発★

# 食の最新レポート



## 「ガストロノミー・バイ・ザ・セーヌ」がパリで開催 ——“シェフ・カリナリー・ネットワーク(CCN WORLD)”が 主宰するシンポジウム、高級フランス料理業界の未来は——

高級フランス料理は、いつの時代にも世界中の多くの人たちを魅了し続けている。

「シェフや企業の経営者といったプロ同士の橋渡しをして、業界の一層の活性化を図ろう」、そんな目的で、去る7月4～6日まで3日間、パリのセーヌ河に浮かぶ“PAQUEBOT”で「ガストロノミー・バイ・ザ・セーヌ」が開催された。



▲会場となったヨット・ド・パリの「PAQUEBOT」の船。

元弁護士のミシェル・クローズ氏が、「シェフ・カリナリー・ネットワーク」(CCN-WORLD)をニューヨークで立ち上げたのは2006年のことである。

もともと企業弁護士として、料理業界のビジネスコンサルタントをしていたミシェル・クローズ氏は、ヨーロッパとアメリカ市場をつなぐ食業界を知り尽くしているエキスパー

トだ。その豊富な経験に基づいて、両国が徹底したコラボレーションを強化していけば、今後、更なる発展が期待できるのではないかと。

そんな野心を胸に、彼は、去年はカリフォルニアで、そして今年はパリで、食のシンポジウムを開催した。

料理人ギイ・サヴォアやエレーヌ・ダローズをはじめ、故ベルナルド・ロワゾーの夫人で、現在の同社社長ドミニク・ロワゾーなどが名誉委員となり、開会が宣言された。

初日は、「シャンパーニュのオペレーションについて」と題して、シャンパーニュ地方ワイン協同組合の代表者が、シャンパンという呼び名の重要性について語り、また「ガストロノミー界の経営」では、アラン・デュカスグループのCEO、ルレー&シャトーグループのバイスプレジデントによる高級料理業界のマーケティング戦略など、ビジネスで成功するためのノウハウを披露してくれた。

また、「明日の味覚」と題したシンポジウムでは、料理評論家や雑誌編集者といったメディア側から見た、今の料理の傾向について語った。今後、その流れがどのように変化していくのか。ライトな食生活や時間の使い方など、生活全般に於ける変化が、食事にどのように影響を与えるのか？そんな分析は大変興味深かった。

## ユネスコの無形文化財への登録

なかでも筆者が特に興味をそそられたのは、2日目に行なわれた「ガストロノミーとそれに携わる人類の世界遺産」のシンポジウム。

フランス・ガストロノミーをユネスコの無形文化財・世界遺産に登録することについて、議論をしようというものだ。



▲「ガストロノミーとそれに携わる人類の世界遺産」のシンポジウムに集まったパネラーたち。ミシュランのマネージャー、ジャンリュック・ナレ氏(右から2人目)も参加して「ミシュラン東京」について大いに語った。

すでに、今年の2月23日、パリで行なわれた恒例の「農業博覧会」では、サルコジ大統領が全面的にサポートすることを高らかに宣言した。

この議論は、何も今に始まったことではない。2003年10月17日に、ユネスコが「無形文化財」の登録について提案した際には、フランスでは「フランス・ガストロノミー」もその範疇に見做しても良いのではないかという声が上がった。特に、料理という分野は、各国が独自に継承している食文化、すなわち、その土地から獲れた食材を、人間の知恵や技・表現方法によって創り出すという、いわば「知的財産」だと捉えたのである。それをユネスコが公式に認証することは、まうとうなことである。間違っても、フランス料理が他国の料理よりも優れているといったヒエラルキー(位階制)を競うものではないことは明記する必要がある。

「シェルブールのブーダンブラン」とか「ノルマンディーのカモンベール」といった、すでに人々の記憶にしっかりと焼き付いているもの、生産量の多い少ないは別として、現在でも人々が口に出来るもの、といった条件を満たしてはならない。その具体的な条件についての話し合いが行なわれている。」

そう語るのは、NPO『食のエスプリ友の会』の会長を務めるジャンピエール・デチエヌ・ドルヴ氏だ。外国人でフランス料理文化に貢献した人たちにフランス政府として賞を授与しようという名目で立ち上げられたNPOだけに、世界に於けるフランス・ガストロノミーが、どれだけ尊重されているかをよく知り尽くしている。



▲外国人でフランス料理に貢献した著名人を、フランス政府として選ぶと言うNPO「食のエスプリ友の会」の会長のジャンピエール・デチエヌ・ドルヴ氏。

今後は、2008年8月31日までに候補先を絞り、フランスの食として提出し、2009年5月までにユネスコが精査する。最終的には2009年9月に正式発表される予定だ。

また会期中、「ビオによる農業の未来と持続可能な漁業」と題して、無農薬栽培の推進、マグロや鮭の漁獲量の限界といった現在進行形の深刻な問題などでも、積極的な意見交換が行なわれた。

## CCN WORLD インターナショナル料理コンクールの開催

今回のハイライトの一つは、「メートル・キュイジニエ・ド・フランス」が協賛する料理コンクールだ。

18~26歳までの若手料理人が対象で、エントリーしたのはフランス・イギリス・ルクセンブルグ・カナダ・フィンランド・キプロス・アメリカ・ベルギーの8カ国のシェフたち。

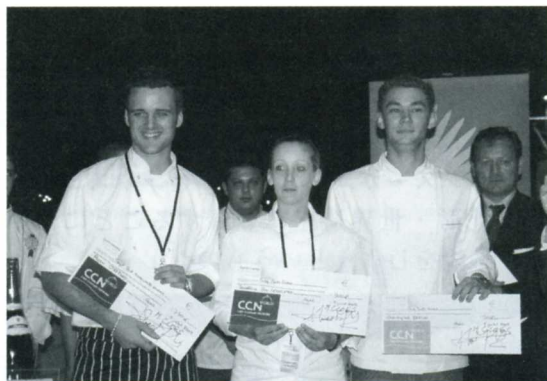


▲「インターナショナル料理コンクール」にエントリーした8名の若いシェフたち。

テーマは、『NORGE』社が提供するノルウェー産のサーモンを使って、「サーモンと3種類の付け合わせ」。そして『VALRHONA』社による「ショコラのデザート」。

今回、見事に優勝したのは、イギリスのライアン・スタフォード君。ロンドンの料理学校フィフテン校の生徒だ。準優勝は、カナダのクリストファー・バートン君で、エコール・フェランディ校の生徒。そして3位は、ベルギーの紅一点、サンドリーヌ・ゲネヒテンさん。ルレー&シャトーのオステルリー・ラファルクの料理人だ。

3人は、初日の朝8時から3時間半かけて料理を、午後から更に3時間半、デザートに挑戦した。



▲受賞した3人の料理人、左から1位・ライアン・スタフォード君(イギリス)、3位・サンドリーヌ・ゲネヒテンさん(ベルギー)、2位・クリストファー・バートン君(カナダ)。

また3日間を通じて、アイルランド産ビーフを使った料理のデモンストレーションや、10種類の胡椒やカレー、サフランのフレーバーのパンデピスを使った、実験的なデモンストレーションも行なわれた。

船上という限られたスペース内での開催となったが、それでも、多くの人たちが参加する、盛大なシンポジウムとなった。

(在パリ・ワインと文化社代表)



\*\*\* 「ガストロノミー・バイ・ザ・セーヌ」 データ  
GASTRONOMY by the Seine  
[www.gastronomyfestivals.com](http://www.gastronomyfestivals.com)



福田商店とフランスの  
**BRAGARD** 社が  
タイアップ。

**コック服を直輸入**

★御連絡ください。パンフレットをお送りいたします。

TEL.(096)379-1943(代)

※ひたすら品質、 FAX.(096)378-7841

〒862-0962

**福田商店** 熊本市田迎町出仲間439-7

## CCN WORLD インターナショナル料理コンクールの開催

今回のハイライトの一つは、「メートル・キュイジニエ・ド・フランス」が協賛する料理コンクールだ。

18~26歳までの若手料理人が対象で、エントリーしたのはフランス・イギリス・ルクセンブルグ・カナダ・フィンランド・キプロス・アメリカ・ベルギーの8カ国のシェフたち。

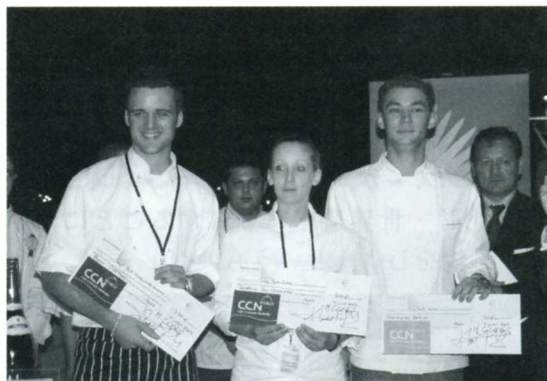


▲「インターナショナル料理コンクール」にエントリーした8名の若いシェフたち。

テーマは、『NORGE』社が提供するノルウェー産のサーモンを使って、「サーモンと3種類の付け合わせ」。そして『VALRHONA』社による「ショコラのデザート」。

今回、見事に優勝したのは、イギリスのライアン・スタフォード君。ロンドンの料理学校フィフテン校の生徒だ。準優勝は、カナダのクリストファー・バートン君で、エコール・フェランディ校の生徒。そして3位は、ベルギーの紅一点、サンドリーヌ・ゲネヒテンさん。ルレー&シャトーのオステルリー・ラファルクの料理人だ。

3人は、初日の朝8時から3時間半かけて料理を、午後から更に3時間半、デザートに挑戦した。



▲受賞した3人の料理人、左から1位・ライアン・スタフォード君(イギリス)、3位・サンドリーヌ・ゲネヒテンさん(ベルギー)、2位・クリストファー・バートン君(カナダ)。

また3日間を通じて、アイルランド産ビーフを使った料理のデモンストレーションや、10種類の胡椒やカレー、サフランのフレーバーのパンデピスを使った、実験的なデモンストレーションも行なわれた。

船上という限られたスペース内での開催となったが、それでも、多くの人たちが参加する、盛大なシンポジウムとなった。

(在パリ・ワインと文化社代表)



\*\*\* 「ガストロノミー・バイ・ザ・セーヌ」 データ  
GASTRONOMY by the Seine  
[www.gastronomyfestivals.com](http://www.gastronomyfestivals.com)



福田商店とフランスの  
**BRAGARD** 社が  
タイアップ。

**コック服を直輸入**

★御連絡ください。パンフレットをお送りいたします。

TEL.(096)379-1943(代)

※ひたすら品質、 FAX.(096)378-7841

〒862-0962

**福田商店** 熊本市田迎町出仲間439-7