

大人の食育

～食べて知るフランス地方料理の楽しみ～

ルヴェソンヴェール東京 オーナーシェフ 伊藤が「大人の食育」と題し普段口にする機会の少ないフランス地方料理の魅力をもっと知って頂くイベントを開催いたします！！

各回、フランスの地方料理にまつわる歴史やエピソードなども交えながら解説し、その地方に特化したお料理とワインをたっぷりとお楽しみ頂きます。

皆様のご参加お待ちしております。

伊藤文彰 ～オーナーシェフ～

1960年 京都府生まれ
洋食レストランを営む家庭で育ち、兄、弟と共に家業を継ぐ
1989年 パリの料理学校終了後、アルザス地方で研修

現在、フランス人シェフや作り手を招いての賞味会やワイン会、料理講習会やセミナー、フランス大使館でのチャリティーなどに幅広く活躍中。
また、2010年から2016年にかけてフランス発祥の「味覚の一週間」に携わり、毎年、ルヴェソンヴェール駒場にて「味覚の食卓」を開催。

2016年 フランス共和国より農事功労賞「シュバリエ」を受賞

クラブアトラス事務局長・アミティエグルマンド副会長
日本シャルキュトリー協会理事
フランス料理アカデミー会員・トックブランシュ会員
エスコフィエ協会会員・ゴブラン会会員

～ Event schedule ～

- 3月26日(日) アルザス地方料理
- 5月14日(日) プロヴァンス地方料理
- 7月30日(日) バスク地方料理
- 9月18日(月・祝) リヨン地方料理
- 11月5日(日) ノルマンディー地方料理

第三回開催日： 7月30日(日)
時間： 16:30 受付 17:00 スタート
価格： ￥10,000 (ワイン代、税、サ込)

*着席ビュッフェのスタイルになります。最初に食に関する解説などを聞いていただきながら、食前酒や前菜を召し上がって頂きます。
その後メイン料理の数々をビュッフェ形式にてご用意いたします。
詳細は裏面をご覧ください。



第3回 バスク地方料理の楽しみ



3回目となる今回は1回目アルザス（ドイツ）、2回目プロヴァンス（イタリア）に次いでスペインと国境を接する地方、バスク地方料理を楽しみます。

フランスとスペインにまたがるこの地方は、古くから居住するバスク人によって独自の言語や文化を持つことで知られています。

ビスケー湾を囲むこの地域は、もちろん海産物の宝庫で、市場にはたくさんの種類の魚介類は勿論、オリーブ、生ハムやサラミが並んでいます。

そしてフランス側のバスクにはバスク豚、有名なバイヨヌの生ハムがあります。

バスク全体の中では産業、人口、面積ともにスペイン側のバスクが多くを占め、世界一の美食の町と呼ばれるサンセバスチャンには、ミシュランの星付きレストランも多くあります。

しかしながらそこはさすがフランス、フレンチバスクにも特徴的な料理がたくさんあります。

今回は、スペインの料理とフランス料理の入り混じったバスク地方の料理を、ぜひお楽しみください。

5月の旅行でのちょっとしたお土産も登場するかも・・・

皆様のお越しを心よりお待ちしております。



MENU



【料理】

ヒルダ
ピンチョス（毛蟹のタルト）
生ハム ロモ
ピキオス
小いかの墨煮にお米を添えて
ピルピル
海老とムール貝のブランチャ
鱈のコシュケラ
ピペラード
若鶏のバスク風煮込み
仔牛のアチョア
バスク豚のロティ

【チーズ&デザート】

ブレビなどのチーズ
ガトーバスク
コカ
リオレ など

【ワイン】

ワインも地方にちなんだものをお出します

*メニュー内容は入荷の状況などによって変わることがあります