





1 会場には特大パッケージのディスプレイが。残念ながら中身は入っていない…。2 パーティ会場はビュッフェスタイルで。すべてにブルサンが使われているけれど、味のバリエーションの豊富さには驚くばかり。

ブルサン 40 周年記念 レセプションパーティ フランス大使館

本国フランスでは、冷蔵庫に置かない家庭はないというくらいポピュラーなフレッシュチーズ「ブルサン」。フランスの国民的食品ともいえるブルサン ガーリック&ハーブは今年で生誕40周年。記念して行われたパーティでは全メニューに「ブルサン ガーリック&ハーブ」が使われる、チーズのフルコースがふるまわれた。代官山「ル・プティ・ブドン」、虎ノ門「ル・プティ・トノー」で腕をふるい、在日フランス人の間でも絶大な支持を受けるフィリップ・バットンシェフが特別にメニューを考案。チーズを使ったおもてなしメニューのデモンストレーションも行われ、ブルサンの知られざる魅力をたっぷり教えてくれた。なんとバットンシェフはブルサンと同年。「子供の頃から大好きでずっと食べてるよ。幼なじみみたいな関係だね」と話すだけあり、料理はどこかフランスのママの味を思わせる、優しい味わいだった。



ブルサンとベーコンのキッシュ

おなじみキッシュも、ブルサンが加わるとぐっと濃厚な味に。ひとロサイズのパイ生地にも、卵、ベーコン、生クリーム、ブルサンだけのごくシンプルなレシピだけど、パンチの効いた味でフィンガーフードに最適。



アボカドと海老の冷菜ミルフィーユ

アボカドディップ、ブルサン、塩ゆでの海老を重ねて、セルクルで抜いたおしゃれな前菜。生クリームとブルサンを混ぜ合わせたソースで飾って。そのまま食べても、パンやクラッカーのディップにしても美味。



ロメインレタスのフレッシュサラダ ブルサンドレッシング

しゃきしゃきのロメインレタスに、ブルサンを加えたフレッシュドレッシングとくるみを合わせたサラダ。さっぱり感とこってり感が良いバランスで同居している。



スモークサーモンの餃子ラビオリ

パーティでも大好評だったこのメニュー。餃子の皮に細かく刻んだスモークサーモンとブルサンを包んでゆでたもの。見た目大きめのラビオリ風だが、温まることで風味を増し、とろけるブルサンが絶品!



アメ色たまねぎとベーコンの田舎風パイ

甘く炒めた玉ねぎとベーコン、ルッコラのパイ。味付けはふんだんに使ったブルサンで。パイのしっかりめの焼け具合とフィリングの構築的なスタイルがフランス風な一品。ヴィダルー・ナケ氏のお気に入りだそう。



カリフラワーとブロッコリーのグラタン

チーズとクリームは同じ乳製品だけにたいへん相性がよい。ホワイトソースが基本のグラタンに、たっぷりのブルサンが加えられて、私たちが考えているグラタンとは全く異なる味が生まれる。



クロックムッシュ

卵と牛乳に浸したパンにブルサンと生ハムをはさんでこんがり焼き、表面にもたっぷりのチーズをのせた、フレンチトースト風の料理。アツアツも、冷めてからでもおいしいので休日のランチに作ってみては?



ホノ子のクリームサブゲティ

パーティフードらしく、バスタもお目見え。ガーリックの効いたブルサンを使えば、他の材料はごくシンプルでも味がまとまりやすい。きのこの香り、生クリームとチーズの強いコクが存分に楽しめる一品。



帆立とポロネギのグラタン

フランス料理入門編として、誰もが食べたことのあるコキユモ、ホワイトソースにブルサンが組み合わせられることによって、上級者の味に。甘みの強いほどとブルサンのハーブの香りが絶妙な味わい。



3 実演のメニューは「アボカドと海老の冷菜ミルフィーユ」と「スモークサーモンの餃子ラビオリ」。4 左から、ブルサン駐日代表アレクサンドル・ヴィダルー・ナケ氏、ベルナルド・モンフェラン駐日フランス大使、フィリップ・バットンシェフ、モンフェラン大使夫人。パッケージを持ってニコッ!



温めても、冷やしても。
チーズを使う料理の
バリエーションは無量大。