

食卓に笑顔とどけるコミュニケーション



TABLE RENAISSANCE
テーブルルネッサンス21

監修:ル・プティ・ノー
オーナーシェフ

フィリップ・バットン



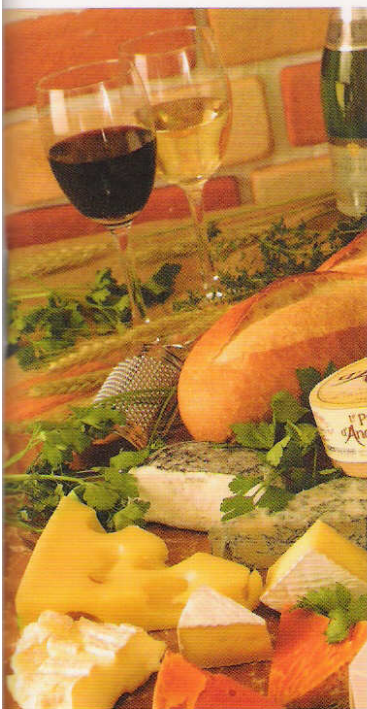
シェフ・フィリップ・バットンが教える

[おうちをビストロに!! センスにあふれた絶品フレンチ・レシピ]

French

GOCHISOU! フランス料理

ごちそう!



バットンさんに聞きました。
フランス料理の
楽しみって何?

楽しむために覚えておきたい
フランス料理の
フルコースとは?

知っているだけで気分は一流
味の決め手は
ソースにあり!

After Cooking



ビストロ・フレンチで暖かみのある食卓に！

私が作るフレンチは三ツ星レストランの料理とはまったく違うものです。
日本ではフレンチというと堅苦しく、高級なイメージがあるのではないのでしょうか？
しかし、ビストロや家庭で作られる料理こそ本当のフランス料理なのです。
日本にある食材でおいしいフレンチができることは、レシピを実践していただければ分かることでしょう。
楽しいひとときを“家族”と“フレンチ”と“ワイン”で過ごしてくださいね。

Philippe Batton



ル・プティ・トノー虎ノ門店

バリの裏通りから抜け出てきたような本格派ビストロが提供する、シンプルなコンセプトに基づいた料理は絶品。「気軽にフレンチを味わってほしい」の言葉通り、親しみやすく、価格も手頃なフレンチを楽しむことができる。ランチやディナーだけでなく、ちょっとしたティーブレイクにも最適。



東京都港区虎ノ門2-1-1 商船三井ビル1F
アクセス/地下鉄銀座線虎ノ門駅より徒歩3分
地下鉄丸の内線西ヶ岡駅より徒歩8分
TEL/03-5545-4640
営業時間/8:00~24:00 (※お客様がお帰りになるまで)
モーニング8:00~10:30 ランチ11:30~14:30
ディナー 17:30~24:00 (Last in 22:30)
※そのほかの時間はカフェタイムとなります。

フランス料理の 楽しみ方ってなに？

フランスの家庭料理は、素朴であたかいもの

— 現在のフランス料理は、どのような傾向に？

フランス料理の大きな流れとしては、伝統的で重厚な「クラシック」、70年代からはじまった軽さを追求した「ヌーヴェル・キュイジーヌ」、そして90年代以降は、両者のいいところを合わせた「キュイジーヌ・ヌーヴェル」が主流。つまり、軽さを追求しながら、満腹感もしっかり得られるように、質と量にこだわったスタイルです。

料理は常に同じということはありません。時代の流れとともに、料理のスタイルも変化しているというわけです。

— フランスの家庭料理はどのようなもの？

フランスは、スペイン、イタリア、ドイツ、ベルギー、スイスといった、たくさんの国に接しています。実は、これらの国の食文化が、フランスの家庭料理を豊かにしてきたんです。その家庭料理を作ってきたのは、もちろん家庭の主婦なんです。

たとえば、ドイツと隣り合っているアルザス地方では、ジャガイモやソーセージを使ったシュクルートなど、温かい煮込み料理が中心。地中海に面したプロヴァンス地方は、トマト、にんにく、唐辛子、オリーブなどイタリアの食材がよく使われ、地中海でとれる魚貝類もプロヴァンス料理の主役です。

フランスの家庭で食べられている料理は、みなさんがイメー

ジするフランス料理より、ずっとシンプルで、素朴です。難しいソースも、凝った盛りつけも必要ありません。地場で採れたおいしい食材をちょっとした工夫で、いかにもっと美味しく食べるかということが、基本なんですよ。

ビストロ・スタイルを家庭でも楽しもう！

— バットンさんが提案する、料理のスタイルは？

南フランスの自然の恵みを活かした料理がベースですが、できるだけ本場の味を提供できるよう、心がけています。

日本人は異なる文化を融合させるのが得意ですから、日本風にアレンジしたフレンチなら、すでによい店はたくさんありますからね。ですから私の店、「ル・プティ・トノー」では本

場の味にこだわり、フランスのビストロをふらりと訪れたような気分を満喫していただきたいんです。

— ビストロとは、どのようなところ？

フランスではビストロは、ランチでも、カフェでも、ディナーでも、気軽に利用できる店なんです。日本でいえば居酒屋に近いかもしれません。

フランスには、カリテ・プリ（価格と品質のバランス）という言葉があるのですが、ビストロはまさにカリテ・プリに優れた店なんです。美味しい料理やワインが手ごろな価格で楽しめるというわけですね。フランスでは、ビストロは近所の常連さんが毎日のように集まり、自然と話をするようになって、一種のコミュニティが出来る場所な



んです。

フランス人も、誕生日や結婚記念日などの特別な日は、たまには奮発して三ツ星のレストランへ行きます。でも、普段はビストロで、安くても美味しいものを気楽に味わうという具合に、上手に使い分けていますよ。

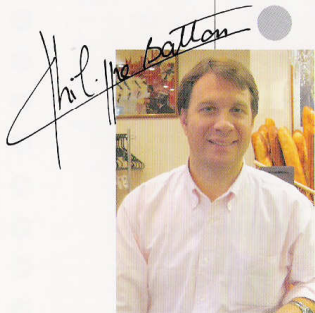
— フランス家庭料理を楽しむコツは？

みなさんも、美味しい料理とワインを囲んで、家族や気の合う仲間とくつろぐというビストロ・スタイルを、ぜひ家庭でも楽しんでほしいですね。

家庭でも簡単に作れるフランス料理は、実際たくさんあるんですよ。日常のなかで手軽に一品、また、お客さまをお招きして、幾品かを組み合わせたコース仕立てと、いろいろ挑戦してみてください。まずは、基本をマスターしてから、旬の野菜や新鮮な肉、魚貝をアレンジして、我が家のオリジナルを作ってもいいわけです。

料理はとてもクリエイティブなもの。難しく考えず、視点を変えて、自由な発想で、楽しんでほしいですね。

Bon appétit (楽しい食事を)! (談)



シエラ・
フィリップ・バットンに
聞きました

フランス料理は作るのが難しいイメージがちですが、フランスで普段食べられている家庭料理は、シンプルで素朴なあたかいものばかりです。バットンさんが提案する、フランスの家庭料理を気軽に楽しむヒントとは？