



ANDRE PACHON

André PACHON アンドレ・パッション
「レストラン パッション」

南仏モンペリエ生まれ。フランス国内レストランを経てカナダへ渡航、モントリオール「ホテル・モン・ガブリエル」スーシェフをつとめる。1970年大阪万国博覧会にて「レストラン・デュ・カナダ」のシェフとして来日。名店「イル・ド・フランス」のシェフとつとめる。1984年、代官山「レストラン・パッション」を開店。以降、オーナーシェフとして数々のレストランをオープン、日本におけるフレンチレストランの草分けとなる。郷土の食文化「カスレ」の振興につとめている。

メートル・キュイジーヌ・ド・フランス日本支部代表

アカデミー・キュリネール・ド・フランス理事

メートル・カナルディエ アカデミー・ユニヴェルセル・ド・カス

レ創始者・会長

2000年フランス農事功労章オフィシエ受章 国家功労章受贈者

2013年フランス共和国レジオン・ドヌール章受章

農事功労章コマンドール受章

アンドレ・パッション略歴



2015年12月吉日

壁に掛けたカレンダーも最後の一枚となり何か心急ぐ季節でございますが、皆様、ご清祥にご活躍のこととお慶び申し上げます。ルミエールのスタッフ一同、日頃のご高配に厚くお礼申し上げます。

【初春ワイン会】は、会友の根岸氏のご紹介でようやく実現いたしました、日本のフレンチレストランの先駆者、アンドレ・パッション氏の代官山【レストラン・パッション】にて開催致します。

暖炉で焼き上げるメインディッシュ、南仏の郷土料理カスレ等、パッション氏独特のお料理とムートンの競演をお愉しみ下さいませ。

WINE LIST

お食前酒

ペティヤン トラディショナル 光

白ワイン

光 甲州 2013

Chateau Justa 2007

シャトー・ジュスタ

赤ワイン

Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2000

プティムートン

Chateau Mouton Rothschild 1990

シャトー・ムートン ロートシルト

お食後酒

Chateau d'Yquem 1990

シャトー・ディケム

Lumière

MENU

AMUSE BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

petite bouchée prepare par notre chef

シェフからのプレオードブル

PETITE ENTREE DU CHEF

季節のひと皿

produit de saison en petit plat

季節の食材を使った一品

PRESSE DE FOIE GRAS FACON OPERA AUX FIGUES

フォアグラとイチジクのプレッセ オペラ風

jambon cru / pain d'épice / gelée de piment d'Espelette / chutney d'oignons au miel d'acacia

生ハム / パン・ド・エピス / エスプレット唐辛子ジュレ / オニオンチャツネー アカシア蜂蜜風味

HOMARD DE GASPESIE ROTI A LA VANILLE ET CAVIAR KAVIARI

ガスペ半島産オマール海老のローストバニラ風味 キャビア添え

fondant d'aubergines / sauce à la crème/ jus de tête réduit

ナスのフォンダン / クリームソース / オマール海老のジュ

CASSOULET DE L'AUDE - PAYS CATHARE

カスレ オード - ペイ・カタール -

haricots tarbais / porc / confit de canard / saucisse de Toulouse

タルブ産白インゲン豆 / 豚肉 / 鴨のコンフィ / トゥールーズソーサー

COTE DE VEAU TRADITION FRANCEROTIA LA CHEMINEE

仏産仔牛ロース肉の暖炉焼き

pommes d'aomori caramélisées/ rhubarb et citron confit/ sauce au calvados

リンゴのキャラメリゼ / ルバーブとレモンのコンフィ / カルヴァドスソース

MERINGUE AU CAFÉ, GLACE A CAMEL

コーヒーメレンゲ キャラメルのアイスクリーム

inspiration de notre chef patissier

パティシエのインスピレーション

CAFE OU THE

食後のお飲み物

cafe ou the

コーヒー / 紅茶





日時 : 2015年1月15日(金曜日) 19:00~21:30

会場 : レストラン・パッション
東京都渋谷区猿樂町 29-18 ヒルサイドテラスB棟1号
TEL.03-3476-5025

代官山駅より3分、旧山手通り交差点向かい側、歩道橋を渡って頂くとヒルサイドテラスです。

会費 : お一人様 60,000円

ロイヤル・カスタマー会員様の会費は、2名様まで10%OFF、おひとり¥54,000
でございます。



【初春ワイン会】ご参加お申込書

12月25日(金曜日)までにお申し込み願います

FAX 03-3265-0066

E-mail:nishimura@lumiere.co.jp

ご氏名 _____

ご同伴の方ご氏名 _____ 計 _____ 名様

ご返信用FAX番号 () _____

お申し込みいただきますと担当の西村より、返信のFAX、または、メールをお送りいたします。
会費は下記口座に12月25日(金曜日)までにお振込み下さいませ。

キャンセルは、12月29日(火曜日)までにご連絡ください。以降は申し訳ありませんが、キャンセル料として会費相当分をお支払いいただきます。今回のワイン会も、限られたお人数となっておりますので何卒ご了承願います。

銀行名 : 三菱東京UFJ銀行 麹町中央支店
会費お振込先 口座番号: 普通 4643480
口座名義: 株式会社ルミエール

お問い合わせ先

(株)ルミエール

東京都千代田区平河町2-7-1 塩崎ビル B1
TEL 03-3222-8860 FAX 03-3265-0066
イン・ヴィーノ・ヴェリタス店長 西村信子
E-mail;nishimura@lumiere.co.jp

パッション氏の郷土料理カスレについて

レストラン・パッション HP より

CASSOULET

アカデミー・ユニヴァーサル・デュ・カスレ
オフィシャルサイト



アカデミー・ユニヴァーサル・デュ・カスレ

カスレはオック地方料理の神である。それも三位一体の神である。父なる神はカステルノダリーのカスレ、子なる神はカルカソンヌのカスレであり、聖霊はトゥールーズのカスレである。

このラングドック料理の起源は、美食の歴史の中でもかなり大昔にさかのぼる。しかし、料理史研究家の中には、インゲン豆がヨーロッパに持ち込まれたのは新世界の発見後であることから、カスレの起源は15世紀であると主張する者もいる。

歴史よりも伝説を重視する別の料理史家は、クリストフ・コロンブスによるアメリカ大陸発見よりかなり前からフランスにはインゲン豆があり、特にこの国の南西部では非常に豊富であったと断言している。

いずれにせよ、カステルノダリーに伝わる民間伝承の伝説が、これらの歴史家の方が正しいことを証明しているように思える。

この伝説によれば、カスレの起源は1492年をだいたい遡る百年戦争の時、すなわち1337年から1453年の間という。当時、カステルノダリーを包囲していたイギリス軍を前にして、インゲン豆入りの<エストファ（蒸し料理）>が初めて作られた。これに後に多少の変更を加えて、ラングドック料理の誇りである有名な<カソレ>となった。

この素晴らしい料理がいかにして作り出されたか、その経緯は同じくこの伝説によれば次のとおりである。

この町のブレヴォ（地方行政官）は包囲された兵士を勇気づけようと、住民が持ち寄れるあらゆる食糧で作った美味しい一皿料理の食事を食べさせてから、敵に猛攻勢をかせかせたいと考えた。



CASSOULET

アカデミー・ユニヴァーサル・デュ・カスレ
オフィシャルサイト



アカデミー・ユニヴァーサル・デュ・カスレ

この町のブレヴォ（地方行政官）は包囲された兵士を勇気づけようと、住民が持ち寄れるあらゆる食糧で作った美味しい一皿料理の食事を食べさせてから、敵に猛攻勢をかせかせたいと考えた。

包囲された町の倉庫には、大量のインゲン豆がのこっていた — これはアメリカ大陸発見以前であることを忘れてはならない。守備隊の料理人は、これらインゲン豆を使って生や塩漬けの豚、羊、鷓鴣、ソーセージなど、さまざまな肉汁の栄養を加えた蒸し料理を大量に作る事が出来た。これは間違いなく美味であったろう。

カステルノダリーの人々は言うまでもなくありとあらゆる地酒とともに供されたこのごちそうをたらふく食べた。そして、イギリス軍に突進する時になってやっと食卓を離れたが、もちろん突進する前に砲弾を大量に装填したカルヴァリン砲を爆発させないわけはなかった。

群衆は狂り狂い、爆発音は非常に恐ろしかったので、攻囲軍はパニックに陥った。この町にはその時まで知られていなかったものすごい大砲があるのだと考えて大急ぎで退却し、イギリス海峽沿岸の前にしようやく足を止めた、とカステルノダリーの伝説は語る。

ある歴史家によれば、カスレの起源はさらに昔にさかのぼる。7世紀にアラブ人がカルカセにインゲン豆の栽培を持ち込んだ。当時は<白いソラマメ>と呼ばれ、この豆を使って<白いソラマメ入りの羊の煮込み>の作り方をこの地方の住民にアラブ人が教えた。これぞまさしく現在のカスレの祖先と思われる、と彼らは述べている。

さかのぼること7世紀か15世紀に作り出されたカスレは、オック地方料理の最も特徴的なものである。多くの南仏の詩人がこれを歌った。以下はカスレの栄光を歌ったオック地方の詩である。これは前世紀中頃に無名の作者によって作られたにちがいない。



TOPへ戻る