

2012年11月6日

アカデミー・デュ・ヴァン青山校にて11月12日開催！ MOFチーズ職人 エティエンヌ・ボワシー氏がコンテの魅力を訴求

来る11月12日(月)、アカデミー・デュ・ヴァン主催にて、「MOFチーズ職人 エティエンヌ・ボワシーによるチーズセミナー(応用編)」が開催されます。講師を務めるのは、今回来日するMOFチーズ職人、エティエンヌ・ボワシー氏と、アカデミー・デュ・ヴァンのチーズ・コース・ディレクターの坂上あき氏。同校2回目のMOFチーズ職人によるチーズ特別セミナーのテーマは、「コンテ」。

フランスで最も愛され、消費されるAOPチーズ、コンテ。その味わいは一期一会と言われ、様々な要素によってひとつひとつ異なる風味を持つのが特徴です。今回は特に、コンテの生産された土地のテロワールによる影響に焦点を当て、3軒のチーズ工房(フリュイティエール)で作られた、いずれも18ヶ月熟成のコンテの比較テイastingが行われます。

MOFチーズ職人 Etienne BOISSY (エティエンヌ・ボワシー)

1963年生まれ。ボキューズのレストランでメートルドテルを務める傍ら、ホテルレストラン学校「Institut Paule Bocuse」の教授に就任。2004年チーズをサーヴィスするメートルとしてMOF(国家最優秀職人賞)を受章。



日時：2011年11月12日(月)19:00-21:00

定員：20名(定員に到達次第締切)

主催・会場：アカデミー・デュ・ヴァン青山校 TEL:03-3486-7769

詳細・申込URL

<http://www.adv.gr.jp/cat/index.php?id=4922>

尚、11月15日(木)の19:00-21:00には、「エティエンヌ・ボワシーによるチーズセミナー(基礎編)」として、同校にて「フランス産ナチュラルチーズの品質の違いを掘り下げる」ことをテーマに、コンテを含む計3種のチーズを農家製、工場産など各3パターン比較テイastingするセミナーが開催されます。(申込URL <http://www.adv.gr.jp/cat/index.php?id=4923>)

ボワシー氏は他にも来日中、11月13日(火)に開催されるマキシム・ド・パリ赤坂“ヴィエーユヴィーニュ”にてドミニク・サブロン氏とのディナーイベントでコンテ3種やコンテ料理を提供するなど、積極的にコンテをアピールされます。



「コンテ」はフランス東部、フランシュ・コンテ地方に広がるジュラ山脈一帯にて職人が手作りしている熟成ハードチーズ。添加物を一切使わない自然そのままの味わいと豊かな風味が魅力。フランス産AOP(原産地呼称保護)チーズの中でNo.1の生産量を誇り、フランスでは朝食からおやつ、料理やワインのお供にと、子供から大人まで広く親しまれています。日本でもチーズ愛好家の間で大変人気があります。

