

テーマ *Poule au pot*

エスコフィエの誕生日を祝うフランス料理とワインの祭典

今年もエスコフィエの誕生日を祝うフランス料理とワインの祭典「エピキュロスの晩餐会」が全世界で開催されます。

開催日:10月28日(土)
または10月22日からの1週間

本年4月にパリで行われた国際本部定期会議において、今年の「エピキュロスの晩餐会」テーマとして“Poule au pot”を決定いたしました。お腹に詰め物をした雌鶏のポトフ“Poule au pot”はスター・シェフにも庶民にも日常的に愛されている料理です。これを昨年の“Cuisine populaire”と同様にアレンジしてガストロノミとして提供いたします。1664年、パリ大司教アルドゥアン・ドゥ・ペレフィクス Hardouin de Péréfixe はフランス王アンリ4世とサヴォワ公の会話を引用し、次のように書き残しています。それによるとアンリ4世はこう言ったそうです。

「もし神が今しばらくの命をお与えくださるのなら、日曜日の余の王国すべての農民の鍋に雌鶏が1羽入っているようにしてみせよう」*

この様な事から“poule au pot”は家庭でも食べられる料理になって行ったと推測されます。鶏の煮込み

*「フランス 食の辞典」「新ラルース料理大辞典」より



料理の根源と言ってもよいこの馴染み深い料理を各シェフの感性を活かして盛り上げていただきたいと思います。昨年の様子はニュースレター様式で本部に配信し、世界の各支部へも配信されております。次回も前回同様にシェフの顔写真、アペラシオン(メニュー名)、料理の画像のご提出をお願いいたします。

国際交流担当理事 能勢 洋

