

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Fri.10.30.2015

●メゾンモンスのチーズセミナー

セミナー付いてます(笑)

先日は、貝印様主催 教室主宰者限定、

MOFチーズ熟成士、エティエンヌ・ボワシー氏のチーズセミナーに参加してきました。

ボワシー氏は、MOF(フランス国家最優秀職人)の称号を取得し、
チーズ熟成会社メゾンモンスのチーズショップ(リヨン店)の責任者。

ポールボキューズの学校で教えていた経験もある氏は
話も上手で分かりやすく、勉強になりました。



会場は、開放的なカフェテラスのようなカイハウスさんのサロン。



おちゃめなボワシー氏のチーズレクチャー風景。



そして、料理デモ。ブリアサヴァランのくるみ風味に、、、



サンネクテルを使ったオーヴェルニュ料理のトリファール。



テイスティングしたメゾンモンスのチーズは5種。こちらはクロタンド シャヴィニヨル。オイルを塗ったバケットに豪快に載せて。山羊のミルクィな風味にフレッシュタイムの清々しい香りがよく合います。



ブルーデコース。ブルーチーズのキング、ロックフォールの牛乳版ともいえるチーズ。塩気の中のなんともいえない複雑味ある深い旨味がたまりません。



18ヶ月熟成のコンテリザーブ。こちらは粗く刻まれた胡桃をトッピングして。栗のようなホクホクした風味とナツティな香りが、胡桃とマッチ。



マンステール フェルミエ。干し草の香りのするアルザスを代表するウオッシュ。こちらはお約束のクミンシードとともに。



サンネクテール セレクション フェルミエ。サレース牛のミルクをサンネクテール専用のカーブで2ヶ月熟成させたなめらかでコクがあるセミハード。これも本当に美味しかった。

MOFチーズ熟成士エルヴェモンズが天然の山のトンネルを改築・設立した
チーズ熟成専門カーブ、ル・チュネルドコロンジュから
空輸で直輸入した、素晴らしい状態のチーズたちです！



試食は、上記5種のチーズに加え、ブルーデコースのドレッシングであえた季節のサラダ、ブリアサヴァランのデザートもともに。



アレンジ料理の、ブリアサヴァランのくるみ風味。中に胡桃のクリームをサンドして一晩冷やし固めています。ナッツの香りがチーズに移って、ブリアサヴァランがさらに美味しく芳しく昇華。



サン・ネクテルを使ったオーヴェルニュ料理のトリファー。

MOFチーズ熟成職人に直々講義を受けられるだけでも凄いことなのに、盛り沢山の試食にお料理、さらに赤・白ワイン付き、と驚くほど充実した内容に感激でした。

11月の私のレギュラーレッスンがちょうどチーズセミナー & チーズ料理なので、この素晴らしい内容は、うちの生徒様にも来月シッカリ還元していきます！

ちなみに11月のレギュラーレッスンは、

「チーズコーディネーターが教える、ナチュラルチーズの選び方〜

ハードチーズ、フレッシュチーズ、白カビ、青カビなど、
 主なナチュラルチーズ5種のテイスティング、
 ワイン・日本酒と合わせ、お酒との相性の勉強もしながら、
 チーズの選び方、扱い方などを学び
 一日にしてナチュラルチーズの達人になれるワークショップです。



チーズの試食&座学だけでなく、チーズを使った簡単お料理のレッスンも。
 テーマは「チーズでささっと！オシャレな秋のフィンガーフード」。
 ナチュラルチーズで手軽にできる美味しいワインのアテ、教えます。

- カマンベールとズッキーニのふわふわフリット 胡桃のカレーマヨだれ
- カッターチーズとココナッツのさつまいもカナッペ
- 柿とマスカルポーネの白和え トリュフの香り
- ★ナチュラルチーズ5種とワイン・日本酒付き

そしてさらに、セミナーでいただいたメゾンモンスの6種チーズを取り寄せての
 スペシャルチーズレッスンも、12月に行うことになりました。

どうぞお楽しみに！

お祭り・イベント・ホームパーティー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)