



生温かい手長エビのロワイヤル
Langoustines royales encore tièdes

Ouistreham [ウイストレアム]
La Mare ô Poisson
ラ・マール・オ・ポワソン

旧市街の街並みが美しいカーンから15kmほどの、沿岸部寄りの静かな地域に、突如モダンな内装で60席を有する華やかなレストランが現れる。30歳の若きシェフは、魚の旨味を逃がさぬよう鉄板で焼き目をつけたあと80℃のオープンに7分入れる調理法を用いたり、野菜の甘味を引き出すため、それぞれの野菜にみ合った加熱方法と加熱時間で調理し、見た目にも華やかで食欲をそそるよう、カラフルに盛り付ける。



ブノワ・ギヨーマン Benoit Guillaumin
1979年パリ生まれ。料理人の両親の下で育ち、料理の道へ。パリの三ツ星「ギー・サヴォワ」や、「ラセール」「ル・グラン・ヴェフル」などの有名店で修業後、2007年オープンと同時に同店料理長へ着任。



68, rue Emile Herbeline
14150 Ouistreham
● Phone +33 (0) 2 31 37 53 05



真ダラのフィレ、砕いたグアカモレーチップス、若いポワロー、ニンニク、ショウユ、ショウガのムースにしたブイヨン
Un filet de cabillaud, guacamole & chips écrasées, jeunes poireaux, bouillon moussé Ail / Soja / Gingembre

Honfleur [オンフルール]
Sa Qua Na
サ・カ・ナ

北海道洞爺湖畔の「ミシェル・プラス」で2002年のオープニングとともに料理長に就任し、3年間日本の料理シーンを経験したシェフが、満を持して開いた店。店名は日本語の「魚」の音に Saveurs (風味)、Qualité (品質)、Nature (自然) の3語をあてた。日本料理や建築、美術、季節感などの心使いすべてに影響を受けたという彼は、自身で手掛けた店の内装やカトラリー選び、料理の盛り付けにその経験を生かす。

アレクサンドル・ブルダス
Alexandre Bourdas
1972年アヴェロン地方生まれ。オンフルール「ラシェット・グルマンド」などを経て98年から「ミシェル・プラス」へ。同店の日本店オープニングに携わる。2006年、オンフルールに「Sa Qua Na」をオープン。



22, place Hamelin 14600
Honfleur
● Phone +33 (0)2 31 89 40 80

フランス最古のオーベルジュ

ノルマンディー公国の都として栄えたルーアン。1431年ジャンス・ダルクが処刑された広場に当時から建つオーベルジュ「ラクローヌ」のレストランへ。

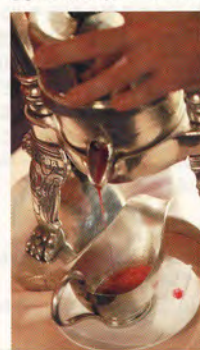


1345年創業。現在は全フロアがレストランとなり、メニューには「牡蠣のオイスタークラッカー添え」や「サーモンとホタテの」など、伝統的な料理が並ぶ。

La Couronne
31, place du Vieux Marché, 76000 Rouen
● Phone +33 (0)2 35 71 40 90
● <http://www.lacouronne.com>

仔鴨のルーアン風

特殊なプレス機で仔鴨の血を搾り、煮つめたソースを、部位によってローストやフライなど異なる調理法で料理した鴨肉とともにいただく、ルーアンの代表的な伝統料理。



仔鴨を切り分け血を搾ってソースを作るまでの工程を、客席でプレゼンテーションするのも特徴のひとつ。1986年には、この伝統的料理を守り、普及させることを目的にカナルディエ協会が発足した。



le 4 Saisons
Place Bernard Tissot 76000 Rouen
● Phone +33 (0)2 35 71 96 00
● <http://www.hotel-dieppe.fr>

ノルマンディー地方の
伝統料理を味わう