

アペリティフに始まるフランスの食とArt de Vivre

講師：芳野 まい 氏

2019年2月22日(金)、東京・恵比寿の「メゾンブルミエール」にて、「アペリティフに始まるフランスの食とArt de Vivre」と題し、芳野まい氏によるトークセミナーが行われ、定員40名のところ、当日はなんと80名以上の方々にお越しいただきました。



芳野まい氏

芳野氏は、当フランスチーズ鑑評騎士の会理事であると同時に、NHKラジオのフランス語講座の講師としてお馴染みですが、フランス文学研究者として、文学や映画のなかのファッション・食文化を研究されていらっしゃいます。トークの内容もマリーアントワネットやルイ14世、ナポレオンにまつわる歴史的な小話を交えつつ、多くの画像をスクリーンで紹介しながら分かり易くお話いただきました。

マカロン、ショコラ、クロワッサンなどフランスらしい食べ物が実は他の国からやってきたという話や、ミモレットチーズは当時オランダから入って来た説があり、それらをフランスは“熟成”

というさらなる価値をつけ、食べ方を美味しくデザインしているとのこと。そういった食を愉しく、美味しく洗練させる文化のあるフランスでの「アペリティフ」という生き方、暮らし方のデザインについてお話をして下さいました。

その後、榎田規夫理事がトーク内容に合わせてセレクトした6種類のチーズ、サント・モール・ド・トゥーレーヌ、デリス・クランベリー、フルム・ダンベール、ミモレット・ジュンヌ/ エクストラ ヴィエイユ、モンドール(焼きモンドール)、カマンベール・ド・ノルマンディーを説明しました。

当日は株式会社フェルミエのスタッフの皆さ

まによる美しいディスプレイが会場を彩りました。お料理やワインもたいへん充実して、「アペリティフだとお腹いっぱいにならないから、2軒目を予定していたけれども、充実していてその必要はなかった!」という感想をたくさんいただきました。

芳野理事のセミナーによると「外の世界のヒエラルキーとは関係なく、その空間で密度やクオリティを高める=いろいろな方とオープンに話をするにより想像力も暮らしも豊かになる。アペリティフもそうあったらより楽しめるのでは」とのこと。新しい出会いや交流もあり、有意義にフランス式のライフスタイルを学んだタベでした。



榎田規夫理事



カマンベール・ド・ノルマンディー



【料理】

- ・ジャンボン・メゾンとワサビ菜のタルティエヌ
- ・カマルグ風 牛肉のタルタル
- ・プチシューに詰めたブランダード
- ・オリーブのグジュール
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・フォアグラのプレッセ
- ・ブイヤベース



ミモレット



フルム・ダンベール、モンドール、サント・モール・ド・トゥーレーヌ



松本達也シェフ