



「シャルキュトリ」と呼び、そこでは惣菜類も扱っている。だから、シャルキュトリに置いてあるような惣菜類もシャルキュトリと呼んで良いそうです。例えば「シャルキュトリ・パティシエール」とは、シャルキュトリを生地で包んで焼いたものの総称で、パテのパイ包みはもちろん、タルト・フランベ(アルザス地方のピザ)、キッシュ、クロックムッシュも含むと言います。

「しかし、基本はやはり食肉加工品のことです。私はキュイジニエ(料理人)ですが、他にブランジェ(パン職人)、パティシエ(菓子職人)、そしてシャルキュティエという人たちがいます。つまり、食肉加工も専門の職人がいるほど、1つの「食」分野として確立しています。

「しかし、基本はやはり食肉加工品のことです。私はキュイジニエ(料理人)ですが、他にブランジェ(パン職人)、パティシエ(菓子職人)、そしてシャルキュティエという人たちがいます。つまり、食肉加工も専門の職人がいるほど、1つの「食」分野として確立しています。

「しかし、基本はやはり食肉加工品のことです。私はキュイジニエ(料理人)ですが、他にブランジェ(パン職人)、パティシエ(菓子職人)、そしてシャルキュティエという人たちがいます。つまり、食肉加工も専門の職人がいるほど、1つの「食」分野として確立しています。



「しかし、基本はやはり食肉加工品のことです。私はキュイジニエ(料理人)ですが、他にブランジェ(パン職人)、パティシエ(菓子職人)、そしてシャルキュティエという人たちがいます。つまり、食肉加工も専門の職人がいるほど、1つの「食」分野として確立しています。

「しかし、基本はやはり食肉加工品のことです。私はキュイジニエ(料理人)ですが、他にブランジェ(パン職人)、パティシエ(菓子職人)、そしてシャルキュティエという人たちがいます。つまり、食肉加工も専門の職人がいるほど、1つの「食」分野として確立しています。

「ソワレスPECIAL☆シャルキュトリ×ボジョレ・ヌーヴォー」開催

今年もまもなくボジョレ・ヌーヴォー解禁日がやってきます(11月17日)。ルグドゥノム・ブション・リヨネではそのお祝いにディナーイベントを開催。岩手県「久慈ファーム」のブランド豚「佐助豚」を使ったスペシャルシャルキュトリとボジョレのマリアージュが楽しめます。

- 日時:11月17日(木)18:30受付/19:00スタート
- 会場:ルグドゥノム・ブション・リヨネ
- 参加費:9,900円(税・サ10%込)
- 定員:40名様(着席)

- 主催:日本シャルキュトリ協会(会員登録受付中!)
- info@charcuterie.jp <http://www.charcuterie.jp/>
- お申し込み・お問い合わせ:ルグドゥノム・ブション・リヨネ
- ☎03・6426・1201
- Info@lyondelyon.com <http://www.lyondelyon.com>



リヨンから北へ30kmも行くところのがワインの名産地ボジョレ。ルグドゥノム・ブション・リヨネでも、ボコシェフが敬愛する生産者たちのワインを揃えている



右/コショナイユ・ブションリヨネ風(1,500円)。シャルキュトリの盛り合わせで、パテドカンパーニュ、軽く燻製したリエット、ニンニク風味のソーセージ、フランス産のサラミとピクルスで、サラミ以外は全て自家製。シェフおすすめのワインは、ドメーヌ・ド・ラ・グランクール フルーツ・キュヴェ・ヴィエユ・ヴィーニュ・クロ(9,500円)。木イチゴやすみれの香りに、複雑味、タンニンが感じられるピオワイン 左/自家製リヨネ風ソーセージ 白インゲン豆ピューレとルッコラ(1,500円)。白いインゲン豆のピューレが敷かれた皿の上に、コンソメで温められたソーセージが載っている。上にかかった泡の正体は焦がしバターで、醤油で香り付けされている

