

15 novembre 2008



#116 Séjour à Paris et Foie gras

ワーキングホリデーを利用してパリに暮らす学生かおりさんインタビューと留学フェア情報。フランス語トピックは、美食の象徴、フォアグラの老舗ブランド、ルージェ社のミリアムさんインタビュー。レッスンは彼女のコメントからどうぞ。

☆パーソナリティ

ボブ & ちなみ

☆今週のゲスト

かおり
ワーキングホリデーにてパリ在住

Muriel Millian
Japan marketing manager
Rougié

Générique et intro

Le 15 novembre 2008, numéro cent et seize de chocolat, magazine bilingue français – japonais.

Un Skype avec Kaori, en séjour à Paris pour un an.

Chinami en cuisine pour préparer du foie gras.

「ワーキングホリデーの香織さんのお話」

Après un test, Kaori est entrée en classe avancée. Dans la classe de français au Japon, le professeur désigne un élève en le questionnant. En France, les élèves répondent spontanément. Après une série de problèmes, dans le métro notamment, Kaori a appris à défendre son point de vue.

覚えよう petit à petit♪

Rougié

ルージュエ社。フォアグラで有名なフランスのブランド。創業1875年。

auprès de ~

～のところで、もとで

restauration

レストラン業

par rapport à ~

～に関して

à l'origine

当初は、もともと

jour de l'an

元日

gourmand,e)

食欲おう盛な人、食い道楽

gourmet

食通、美食家

se faire plaisir

ちょっと贅沢をする

pourquoi pas

もちろん ... (の場合も良いです)

régaler

ご馳走する

on le verra

それがわかります [le = c'est facile à préparer ; verra < voir]

tellement ... que ~

とても ... なので ~

poêlé

< poêler フライパンで焼く

laisser place à ~

～を許す、できる

à la mode

流行している

mariné,e à ~

～に漬けられた、マリネされた

alors que ...

... であるのに

gêner

迷惑をかける

Foie gras...

Bob : Rougié en France, c'est quelque chose de très connu.

Muriel : On est très connu auprès des grands chefs et dans la restauration.

Bob : C'est un peu l'idée qu'on a par rapport au foie gras, c'est quelque chose qu'on mange quand on va au restaurant. Est-ce qu'en France, est-ce qu'on mange aussi du foie gras en famille ?

Muriel : Oui, bien sûr, le foie gras à l'origine, ça se mangeait beaucoup à la maison. C'était quelque chose qui était fait à la campagne, dans les fermes. Chacun élevait ses canards, et le foie gras était fabriqué à la maison et mangé pendant les fêtes.

Bob : C'est quand même relativement un plat de fête, non ?

Muriel : C'est vrai qu'on en mange souvent à Noël, pendant le jour de l'an, mais ça n'empêche pas que les Français qui sont gourmands, qui sont gourmets, aiment se faire plaisir. Et, pourquoi pas, un dîner en amoureux, un samedi soir, ou pour régaler ses invités, c'est le produit qui est idéal.

Bob : Et donc, c'est facile à préparer. Enfin, ça on le verra, on a fait une vidéo, on verra comment c'est facile à préparer. Est-ce que, toi, il t'arrive souvent de faire du foie gras pour des copains ?

Muriel : Oui. Tous les Français aiment manger du foie gras, donc quand j'ai des amis qui mangent à la maison, bien sûr, en leur préparant du foie gras, je suis certaine de les régaler, de leur faire plaisir, et de passer un bon moment avec eux.

Bob : Le foie gras, ça s'emploie uniquement dans la cuisine française ?

Muriel : Le foie gras est un produit qui est magique parce qu'il s'accorde avec tellement d'autres produits que les utilisations sont illimitées. En France à l'origine, le foie gras, c'était une terrine qui se mange avec du pain, maintenant avec le foie gras poêlé, ça laisse place à toutes les utilisations possibles et imaginables. Et, au Japon, le foie gras, "foie gras 丼" est très à la mode par

exemple, ou un foie gras mariné au "miso", tout est possible et imaginable, donc c'est vraiment à l'imagination de chacun de fonctionner.

Bob : On peut l'acheter où le foie gras au Japon ?

Muriel : Dans les principaux grands magasins, ou souvent dans les "french fairs" par exemple, ces produits sont facilement trouvables.

Bob : Muriel, tu es au Japon depuis combien de temps?

Muriel : Je suis au Japon depuis un peu plus de quatre ans.

Bob : Est ce que tu aurais une question à poser aux Japonais ?

Muriel : Ce que j'aimerais comprendre, c'est pourquoi c'est interdit de fumer dans la rue, alors que ça ne gêne personne, alors que c'est autorisé de fumer dans les restaurants où ça dérange tous les clients qui ne fument pas.

petite leçon: ぶんぽう一口メモ

1) フランス語の基本

-**Pourquoi pas?** いいですね。

pourquoi pas? は提案に対する同意を表して「いいですね」という意味でよく用いられます。

-**Si on allait au concert ce soir?** -今夜コンサートに行かない？

-**Pourquoi pas?** -いいじゃない。

また次のように同意を表すこともできます。

C'est une bonne idée. いい考えね。

「喜んで」という意味の **Volontiers.** また **Avec plaisir.** も使えます。

逆に「気が進みません」という場合は、次のような表現があります。

Ça ne me dit rien.

Je n'en ai pas envie.

Ça ne me tente pas beaucoup.

2) フランス語のコツ

代名動詞

-**Le foie gras, ça s'emploie uniquement dans la cuisine française?**

フォアグラが用いられるのはフランス料理でだけですか？

s'employer は代名動詞で「用いられる」という意味です。今回のインタビューには代名動詞がいくつか出ていますので、代名動詞の用法のおさらいです。

代名動詞には以下の4つの用法があります。

1) 再帰的代名動詞

se coucher 「自分を寝かせる→寝る」のように、主語の行う動作が主語自身に帰ってくるものをいいます。

Elle se lave. 彼女は体を洗う。 **se** は直接目的語

Elle se lave les mains. 彼女は手を洗う。 **se** は(身体的所有者を示す)間接目的語

2) 相互的代名動詞

複数の主語が「おたがいに」動作をおよぼしあうものをいいます。

Nous nous regardons. 私たちはみつめあう。 **se (nous)** は直接目的語

Elles se sont téléphoné. 彼女らは電話をかけあった。 **se** は間接目的語

3) 受動的代名動詞

代名動詞が「-される」と受身の意味で用いられるものです。3人称の事物だけが主語となり、再帰代名詞は直接目的語とみなされます。

Ce gâteau ne se mange plus.

この菓子はもう食べられない。

4) 本来の代名動詞

se と動詞がまとまって独自の意味を持つものをいいます。再帰代名詞は直接目的語とみなされます。

Vous vous souvenez de son nom ? あなたは彼(女)の名前を覚えていますか。

Elle s'en est allée. 彼女は立ち去った。

vous souvenez de < se souvenir de 「覚えている」

s'en est allée < s'en aller : 「立ち去る」の直説法複合過去形

なお再帰代名詞 (**me, te, se, nous, vous, se**) が直接目的語の場合、次のように複合時制で過去分詞の性数一致が行われます。

Elle s'est lavée. 彼女は体を洗った。

-Le foie gras ça s'emploie uniquement dans la cuisine française? という文で用いられている **s'employer** がどの用法かわかりますね。

Texte de la vidéo

Bob : 千奈美ちゃん、ちょっとこれ、格好いいよ。

Chinami : わあ、エプロンじゃないですか！？今日は特別にしてみます。

Bob :

Chinami : 本当に。

Lionel : J'ai des échalotes, de l'ail...

Chinami : 後ろをちょっとしばってももらえますか？

Lionel : On va tailler, donc, des échalotes pour en faire des rondelles.

Chinami : それもまた、厚さ3ミリくらいでしょうか。

Lionel : Ensuite, on va en faire des petites rondelles avec.

Chinami : それで1コ1コ切り離すんだ。これ切りましょうか。

Lionel : Toi, tu coupes et moi, je fais les rondelles.

Lionel : Non !

Chinami : Non ? あれ、どうして？

Lionel : Try again

Chinami : 薄すぎ？

Lionel : Non, non, regarde, regarde, regarde. Si tu travailles dans ma cuisine, tu fais pas une journée, hein!

Bob :もうクビだって！

Lionel : Non, parce qu'on est copain, donc ça va, mais dans ma cuisine euh... Regarde, je te montre.

Chinami :本当だ、全然違う。

Lionel : Je te montre comme ça, tu fais comme ça.

Chinami : 薄すぎだ。じゃあこれくらいかな。

Bob :緊張していますね、千奈美ちゃん。

Chinami :いつもこんなふうに切ることないですよ、家で。早いですからね。ふいふいふいつてね。

Lionel : Ah non, mais on fait pas toujours très, très vite, hein.

-

Lionel : Alors, il va falloir saler tout de suite.

Chinami :結構いい音がしていますね。

Lionel : Sel. Un peu plus, un peu plus.

Chinami :はい、お塩はどれくらい？ このくらい？ もういい？ もっと？ こんなもんで。はい、お塩をかけて。

Lionel : Voilà, voilà wow professionnelle !

Chinami : どこで、ここで？ 飛んでる飛んでる、キノコが飛んでいます！ こんなんでいいのかしら、もっと？ あ、飛んじやった！

Lionel : Il s'est échappé, il est encore vivant, celui là.

Chinami :元気だキノコが。飛びました。

Lionel : Voilà c'est bien. Maintenant, tu peux les poser là-dessus.

Chinami :もういい？ さっと炒めるだけなんだ。はい。

Lionel : Voilà, on remet ici.

Chinami :はい、日本だったらこれは舞茸にやっぱり似てる。ね、質感とか。

Bob : Elle dit que ça ressemble un peu au "maitake".

Lionel : Un peu, la couleur.

Chinami :では舞茸もどきを。

Bob :いきましょう。

Chinami :半分くらい？

Lionel : Allez go, on met tout.

Chinami :全部？

Lionel : zenbu

Chinami :わあ、急いで、急いでですよね、こうですね。

Lionel : Saler !

Chinami :もういい？

Bob :塩。

Lionel : sio

Chinami : あ、お塩だ。さっきくらいね。もうちょっと？

Lionel : Encore. Voilà.

Chinami : ああ、急がないと。キノコがしんなりしてきました。そして、結構上手。

Lionel : Voilà, ok, ok.

Chinami :もういい？ はい、あっという間にこれはしんなりするんですね。よいしょジャン！

Lionel : Ce qui est important, ce qui est important pour que ce soit joli comme ça, c'est de choisir le côté le plus plat. Il y a toujours un côté plus plat, c'est le côté de la tranche. Donc on voit bien, ce côté là est un peu bosselé, ce côté là est bien plat. Pour avoir une jolie escalope il faut toujours poêler en premier le côté plat.

Chinami :こちらの平らな方から焼くと。はい、人生で初めてフォアグラ焼きます。

Chinami : いい音が。このまま？ 揺すらない？

Lionel : Laisser comme ça, non non non non. Saler ! Shio, saler.

Chinami : ほっとけ？

Bob : 塩、塩

Chinami : あ、塩ね、はい。なんかこの辺から落としてたんですよ。

Lionel : Bah oui, toujours.

Chinami : もっと？

Lionel : motto cho

Lionel : Alors là, maintenant, il faut soulever pour regarder, voilà.

Chinami : まだね、見てみます。

Lionel : Voilà, pour regarder si c'est assez coloré.

Bob : 色がいいかどうか、確認して。

Chinami : 色すごくいいんじゃないですか？

Lionel : Fais voir, fais voir, fais voir!

Chinami : もどして、まだです。もうちょっと焼いてください。ああ気になる！ ほっとけない、触りたくなっちゃう。

Bob : ダメダメ

Chinami : ダメダメ。じっと待つのがつらいんですよね、こういうのって。

Lionel : Fais regarder un peu.

Chinami : はい。

Lionel : Ça va, voilà.

Chinami : あ、とられちゃった。

Lionel : Faut le laisser reposer un petit peu comme ça.

Chinami : もういい、これで？

Bob : 寝かせる

Lionel : Maintenant la petite astuce c'est de garder, de ne pas nettoyer la poêle pour garder le goût du foie gras, pour cuire les champignons.

Chinami : 少しだけ？ 全部？

Bob : 少しね、これでいいかな。もうよっと。

Lionel : Encore un petit peu. Voilà, comme ça. Un petit peu des trompettes.

Chinami : 次に、こちらを。これは半分くらい。

Lionel : Un petit peu mélanger, oui.

Chinami : そして、結構いい感じで。

Lionel : Voilà.

Chinami : さっきのフォアグラの油で炒めるんですね。香りがもうすでについています。

Lionel : Attention.

Chinami : はい、キノコ完成です。先ほど焼いたフォアグラです。光ってる、おいしそう！

Lionel : C'est celui qu'elle a fait hein !

Bob : 千奈美のフォアグラでしょう。

Chinami : そう、私のフォアグラだ。

Lionel : Bien sûr, bien sûr.

Chinami : おいしそうですね、上手に焼けました。ほら！

Bob : 自己満足？

Lionel : Mieux que le chef. Alors, on va faire l'assiette gentiment. Il faut poser le foie gras au milieu de l'assiette.

Bob : フォアグラを真ん中にして。

Chinami : これはセンスが問われますね。こんな感じで。

Lionel : Ensuite on va poser les champignons autour.

Chinami : キノコを回りに。盛りつけも大事ですね。

Lionel : Voilà, les petites échalotes.

Chinami :タマネギはそこに乗せるんだ。意外なところに乗付けました。

Lionel : Quelques petites noisettes comme ça.

Chinami : 周りね、こういうところだ。きつこうでしょう。足りないところはないかな。どうでしょう。

Lionel : Donc, sur le foie gras, sel et poivre comme ça sur le foie gras. Avec un petit peu de sauce.

Chinami :そしてソースですね。おお、絵を描いているみたい。まるく全体にかけていきます。

Lionel : Voilà et pour finir les zestes d'orange.

Chinami :そしてこれは何ですか？

Bob :これはオレンジ。

Lionel : Un peu plus, voilà

Chinami : こういう感じ？ 違う？ あ、もっとね。フォアグラにもかけちゃうんだ。

Lionel : Et voilà.

Chinami :できました、完成！ おいしそう。ほら、絵みたいでしょう。私がつくったんです。

Lionel : Bravo, félicitations. Bravo chef!

Recette

秋のきのこに囲まれたフォアグラ

トロワグロ チーフシェフが特別に伝授して下さったフォアグラ料理はきのこたっぷりの秋らしい逸品。

フォアグラのソテーに、きのこやたまねぎを添えたシンプルイズベストなレシピでした！

フォアグラを自らの手で調理するのは人生初。高級食材にビクビク、触るのもはばかられたものの、あら、意外とシェフは大胆にフォアグラをフライパンヘジュッ。下準備とポイントさえ押さえれば自宅でも簡単に美味しい一皿が完成！これからのパーティーシーズン、フォアグラ料理でおもてなしはいかがですか？一年の終わりを豪華に飾ってください！

材料：フォアグラ

きのこ二種類、たまねぎ、木の実（ヘーゼルナッツ）、
オレンジの皮、塩、ソース
オレンジの皮

作り方

1. 下準備：たまねぎを薄切りにする。2～3ミリくらいの薄さで揃えましょう。
(厚みが揃わない私のたまねぎはボツになりました。)
2. ソースづくり：今回はシェフ秘伝仔牛ソース（レシピ門外不出）が用意されていましたが自宅では、コンソメに塩コショウやハーブとか、醤油をいれて和風などもよさそうでした。ソースがなくても大丈夫かもしれませんが、盛りつけのときあると便利。
3. きのをソテー：きのこを二種類。フランス産のきのこはなかなか手に入らないので、まいたけやしいたけで代用できるそう。フライパンで軽く炒めて塩をふります。
4. フォアグラをいよいよ焼く：油なしで熱したフライパンにフォアグラを乗せます。こんがり焼き色がつくまで我慢我慢。茶色に焼けたらひっくり返してわりと短時間でお皿にうつします。
5. 盛付け：腕の見せ所！大きなお皿の真ん中にフォアグラを堂々とのせ、きのこをまわりに配置。たまねぎとオレンジの皮、ヘーゼルナッツなどの木の実を散らし、ソースを上からかけてできあがり！できるだけアート性を発揮したほうが見栄えがよくなりますので大胆にどうぞ。
6. いただきまーす。：ワインは白がおすすめ。