

World
Cooking

プロのシェフに学ぶ

2025.4.27

フランス料理教室

4月27日(日)、13名の市民の皆さんが参加し、フランス料理教室が開催されました。講師は、国際交流サロン企画運営委員会の委員長ピエールさんのお母様で、フランスでプロのシェフとしてご活躍されているシャンタル ヴァネールさん。夫のジャン＝リュック ヴァネールさんと共に来日されたシャンタルさんは、この貴重な機会に交流のため講師を引き受けてくださいました。

料理を作る時間も、食卓を囲む時間も、笑顔と会話があふれる楽しい交流のひとつとなりました。



講師のシャンタルさん（真ん中）、ジャン＝リュックさん（左）、ピエールさん（右）



シャンタルさんの指示を聞きながら、参加者みんなで協力して調理を進めます。



料理教室は全部フランス語！ピエールさんがときにユーモアを交えながら日本語に通訳して伝えます。



本場仕込みのクレープ。
最初は焦げたり、形がいびつだったりしましたが、すぐに慣れてみんな上手に焼けるようになりました。
フランスではジャムや砂糖、ラム酒、レモン汁などシンプルなトッピングで食べるのが特徴です。



この日のメニューでできあがり♪
左がスープ オピストウ。バジルペーストを使い、たくさんの野菜とパスタが入った南フランスの伝統的な料理。
右がクレープ。フランスではポピュラーな砂糖とレモン汁のトッピング。シンプルだからこそクレープ生地本来のおいしさを感じます。さわやかでとってもおいしい。



ありがとう

