

一般的なコース形式

コース形式の給仕法もフランス料理の特徴のひとつ。代表的なフランス料理のコース内容について紹介します。

お店により順番や品数も様々ですが、食前酒（仏：Apéritif）から始まり、①前菜（仏：Entrée）、②スープ（仏：Soupe）、③魚料理（仏：Poisson）、④肉料理（仏：Viande）、⑤サラダ（仏：Salade）またはソルベ（仏：Sorbet）やグラニテ（仏：Granité）、⑥チーズ（仏：Fromage）、⑦デザート（仏：Dessert）と料理が

提供され、食後酒（仏：Digestif）で終わるのがフランス料理のフルコースです。これはあくまでフルコースの一例で、「前菜、メイン（魚または肉）、デザート」といったコースの方が一般的に馴染みがあるかもしれません。なお、フランス料理にはパンとワインも付きものです。

レストランの種類

フランス料理店は、その店舗形態によって呼び方も異なります。

ガストロノミー／レストラン	高級フランス料理店
ビストロノミー／ネオビストロ	ガストロノミー並みの料理をビストロ風の店内で味わえる等、ガストロノミーとビストロの中間
ビストロ	家庭的な料理を主とするフランス料理店。もともとは“居酒屋”という意味
ブラッセリー	大衆居酒屋。もともとは“ビール製造所”という意味
カフェ	喫茶から軽めの食事まで取れる店

知って得するテーブルマナー

ちょっとした違いで振る舞いがスマートに見える、知って得するフランス料理のテーブルマナーを紹介します。

【ナプキンの使い方】

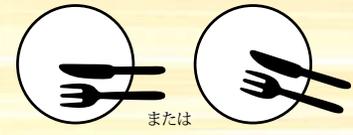
テーブルの上に置かれているナプキン。料理の注文を終えたあたりのタイミングで、2つ折りにし膝の上に置きます。食事中に口元や指が汚れた際は、2つ折りにしたナプキンの内側で汚れを拭けば、汚れた面が表に見えずスマートです。中座する際は椅子の上に置き、食事を終えた後は軽くたたんでテーブルの上に置きます。ナプキンをきちんと畳んでテーブルを去ると“食事に満足していない”という合図になってしまうので、要注意です。

【ナイフとフォークの使い方】

食べている途中にお皿にナイフとフォークを置く場合は「ハの字」に、料理を食べ終えた際は時計でいうところの3時の位置、または4時の位置にナイフとフォークを平行に揃えて置きます。その際、ナイフの刃を内側に向けて置きましょう。



<食事中>



または
<食後>

フランスとオーストラリアの共通点

国内の食料消費が国産でどの程度、賄えているかを示す指標「食料自給率」。先進国の中で最下位の日本（39%）に対し、1位のカナダ（258%）に次いで、オーストラリアは2位（205%）、フランスは3位（129%）と好成績で、国内の食料源の豊かさを物語っています※。パースを首都とする西豪州でも多種多様な「魚介類」、犬が鼻を使って木々の根元から探し出す「黒トリュフ」、灌漑農業地で育てられた「野菜や

オーストラリアとフランスの食材の豊かさは世界でもトップレベルです。

果物」、パース近郊のSwan Valleyやオーストラリアのプレミアムワインの生産量25%を占めるMargaret Riverで生産される「ワイン」等、まさにフランス料理でも使用される美味しい食材の宝庫とも言えます。そんな豊富な食材の集まるパースで食すフランス料理には、自然と期待が膨らみます。

※カロリーベース総合食料自給率で算出
情報参照：農林水産省（www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/011.html）