



東京のアラン・デュカスのレストラン『ブノワ』で、
コート・ド・ボルドーのグルメの旅。

ウーハンのホテル学校での研修、又、シャンハイ万国博覧会でプルセル兄弟とのコラボレーションなど、中国で促進活動を行った今、コート・ド・ボルドー委員会は日本でのプロモーションに力を入れたいと考えています。

アジアは今でも飛躍的發展をしている市場であり、その中でも日本はコート・ド・ボルドーワイン輸出の7%を占めています。

サミットでの協定

2004年から、コート・ド・ボルドー委員会と、ボルドーで『ラ・テュピナ』というレストランを経営しているジャン・ピエール・キラダキス氏は、コート・ド・ボルドーのワイン、そして南西フランスの料理を世界に広めようと共に活動しています。

世界中のシェフ達を、ガストノロミーやワインを通じて絆を強くしたい、という目的で『サミットでの協定』と名づけられたプロジェクトです。今現在、24人ものシェフ・アンバサダーがこのネットワークに参加しています。全大陸で活動する彼らは、コート・ド・ボルドーに抜群に合う、『ラ・テュピナ』で定番の南西フランス料



理メニューを考え再現しました。

更に、私たちはこのシェフ達を一度はボルドーの地に招いています：私達の地区の生活文化、慣習を知って貰い、また、コート・ド・ボルドーの生産者達に会い、南西フランスの製品を体感するととても良い機会です。



日本での目的

前回、アジアでイベントを行った結果、とても好感触を得たので、コート・ド・ボルドー委員会は、アラン・デュカス氏が東京と大阪で行う、『フードフランスビストロ』という日本でのフランス料理を発展させるイベントでコラボレーションをする事を決定致しました。

この最新コラボレーションでは、コート・ド・ボルドーのワインと共に、ジャン・ピエール・キラダキス氏が経営するレストラン『ラ・テュピナ』（ボルドー）の定番料理を紹介します。

このイベントは1月20日から25日の間、東京の『ビストロ・ブノワ』で開催します。(www.benoit-tokyo.com)。

東京でも最先端なお洒落な地区としても有名な青山にあり、『ブノワ』ではまさにフランスそのもののお料理を楽しむことができます。

1月24日は、日本で最も影響力を持った60人の女性が集まり、『ラ・テュピナ』の料理とコート・ド・ボルドーのワインを、生産者と共に味わえるイベントを開催します。

1月25日は、ジャーナリストやインポーターと共に、南西フランスの料理とワインをより良く知って頂く食事会を開催します

コート・ド・ボルドー協会

ボルドー・ワインの 14%を占め、1500 人も
のプロが所属しているコート・ド・ボルドー
委員会は、4 つのアペラシオンが集まってい
ます：ブライ、カディヤック、カスティヨ
ン、フラン。

ガロンヌ川とドルドーニュ川の右岸側、そし
て丘陵に位置しているコート・ド・ボルドー
の畑は、抜群な日照量に恵まれています。

高品質ワイン、特に赤ワイン (97%) はメル
ローが主な品種となっており、とてもフルー
ティーで飲みやすいです。

白ワインは表現力が豊かであり、ソーヴィニ

ラ・テュピナ

1968 年にジャン・ピエール・キラダキス氏が開店
したこのレストランは、今現在でも人気を保って
います：ここではガチョウの油で調理を行い、ラ
ードでインゲンを煮て、マカロニパスタにはフォ
ワ・グラの小さなかたまりが入っています。

そしてこれらの料理は小さなココットや、陶土で
出来た片手鍋などでサービスされます：全ては料
理が主役！

シンプルで郷土的な『ラ・テュピナ』の料理は、
国内、そして世界的にも少しずつ有名になってい
きました。

今では、世界中の若い料理人を養成しています
1994 年には、『ザ・インターナショナル・トリビ
ューヌ』から『世界一美味しいピストロ』と評価
され、『ニュー・ヨーク・タイムズ』では表紙を

Union des Côtes de Bordeaux

1, Cours du XXX juillet

33000 BORDEAUX

T: 05 56 00 21 99

contact@bordeaux-cotes.com