

2010/11/23 (火) 祝日

日仏会館フランス事務所
フランス在外共同研究所
UMIFRE 19 CNRS-MAEE

3-9-25, Ebisu, Shibuya-ku
150-0013 Tokyo
Tel : 03 5421 7641
Fax : 03 5421 7651
Homepage : www.mfj.gr.jp
申し込み・Inscription : contact@mfj.gr.jp

参加無料
(メール/Faxにて申し込み要 150名)



味を育み 地域を育てる

フランスの3つ星シェフ オリヴィエ・ロランジェ氏と考える 日本とフランスの食文化

「農民朝市」

10h - 14h

於 日仏会館パーキング

共催：日仏会館フランス事務所、NPO 森のエネルギー

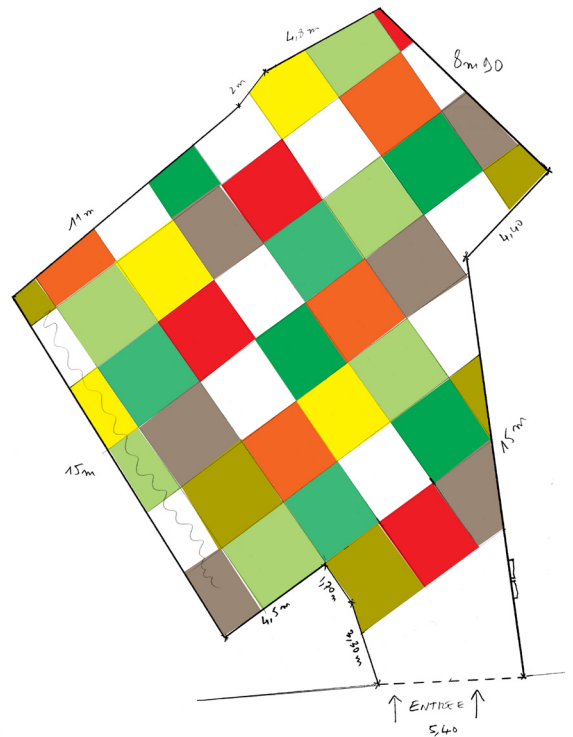
安全な野菜、果物をつくる、日本の農民の朝市
ロランジェ氏が買い物をする、フランスのマルシェは農民と市民の出会いの場
そんな朝市(マルシェ)を特別開催

「ロランジェ氏を囲む会」

14h 30 - 18h

日仏会館 1階ホール (日仏同時通訳付き)

共催：財団法人日仏会館、日仏会館フランス事務所



1. 「ロランジェ氏の料理の心と技」

14h 30 - 16h

DVDと対談

聞き手・司会 廣田功 (日仏会館常務理事)

ブルターニュ地方は海に囲まれた、農民と漁師の国。そこへ初めて3つ星をもたらしたのは、ブルターニュ生まれのオリヴィエ・ロランジェ氏である。氏の料理への道のりを、フィルムを見ながら辿ってみよう。氏の料理の神髄は、地元の産物に、海の向こうから来た香辛料を採り入れて、味覚のハーモニーを創り出すこと。氏は、旬の素材を求めて生産者を訪ね、自分の目で選りすぐった食材に、料理の腕をふるう。そして、やって来た人々を、レストランにしつらえた私邸に迎え、友人として迎え入れる。3つ星は、氏の料理の技と、もてなしの心と、変わらぬ精進に与えられたのである。

2. 「料理で育む、人と自然の絆」

16h 15 - 18h

パネル・ディスカッション

司会 アンベール-雨宮裕子 (日仏会館フランス事務所)

3人のゲストを迎えて、人と自然と食の関わりを討論。
人は作り食することで、自然の輪の一つとなり、命をつなげていく。その命の連環をどう育めばいいのだろうか。それぞれの経験をもとに、オリヴィエ氏と話し合ってもらおう。

山崎洋子 福井県三国の「おけら牧場」で、農業を営むかたわら、「田舎のヒロインネットワーク」を立ち上げて、農家のお嫁さんたちや、その応援団をつなぐ活動を展開。

和気優 ロックシンガー。下北沢で、2009年から農民カフェを経営し、少年たちに、米作りを通して、独立のための自活を目指そうと、働きかけている。

大江正章 茨城県八郷で、若者たちと米作りをしながら、農の意味を問うジャーナリスト・編集者。安全な農の推進に、子供を育て、地域を育てる力を見る。

2010/11/23 (火) 祝日

Bureau français de la MFJ
UMIFRE 19 CNRS-MAEE

3-9-25, Ebisu, Shibuya-ku

150-0013 Tokyo

Tel : 03 5421 7641

Fax : 03 5421 7651

Homepage : www.mfj.gr.jp

申し込み・Inscription : contact@mfj.gr.jp

Participation libre sous réserve de places disponibles (150 places) : prière de vous inscrire par mail ou par fax.



Marché paysan

10 h – 14 h

Parking de la MFJ

Co-organisation : Bureau français de la MFJ, NPO Mori no enerugi

Des paysans japonais qui pratiquent une agriculture saine vont tenir marché sur le parking de la Maison franco-japonaise.

Les paysans viendront avec leurs produits comme à Rennes sur le marché que fréquente Olivier Roellinger. Le marché est un lieu de rencontre entre les paysans et les citoyens. Nous aurons une ambiance française de marché Bio à Tokyo.

Dialogue avec Olivier Roellinger

14 h 30 – 18 h

Auditorium de la MFJ (traduction simultanée français-japonais)

Co-organisation : Fondation MFJ et Bureau français de la MFJ

1. L'âme et l'art d'un grand chef cuisiner, Olivier Roellinger

14 h 30 – 16 h

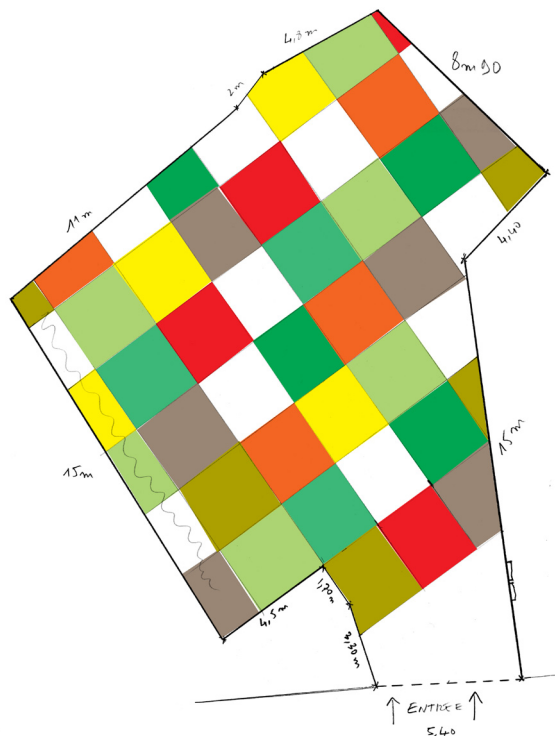
Projection de film DVD et entretien-discussion

Modérateur : Isao HIROTA (MFJ)

La Bretagne est un pays de terre et de mer, d'agriculteurs et de pêcheurs. Nous allons découvrir avec un DVD le chemin qui a conduit le Breton, Olivier Roellinger, vers la cuisine et faire de lui le premier chef trois étoiles de la région. Sa cuisine repose sur la création d'une harmonie de saveurs qui associent les produits locaux à des épices venues d'outre-mer. Il va lui-même à la rencontre de ceux qui préparent la palette des ingrédients de saison pour qu'il confectionne des plats sur son « piano ». Il accueille les clients dans sa maison-restaurant comme on reçoit des amis qui partagent un bon repas. Ses trois étoiles ont récompensé son art de la cuisine, son esprit convivial et sa ténacité.

Apprendre à cultiver le goût pour revigorer les dynamiques locales

Réfléchir sur les cultures alimentaires du Japon et de la France avec **Olivier Roellinger** grand chef cuisinier français, 3 étoiles



2. La cuisine qui relie les hommes et la nature

16 h 15 – 18 h

Table ronde avec trois invités

Modérateur : Hiroko HUMBERT-AMEMIYA (Bureau français)

L'homme cultive et mange tout ce que lui donne la nature. Le cycle de la vie déroule sa boucle en intégrant l'homme. Ce cycle comporte la production d'aliments, les relations entre producteurs et consommateurs, la confection des repas, la transmission aux générations futures pour sa poursuite. Les trois invités vont dialoguer autour de ces questions avec Olivier Roellinger à partir d'expériences personnelles diverses.

YAMAZAKI Yōko Agricultrice de la « Ferme Okera » de Mikuni (département de Fukui), Yamazaki Yōko est présidente d'un réseau associatif de paysannes et leurs supporteurs : les héroïnes de la campagne.

WAKI Yū Chanteur de rock, Waki Yū a ouvert en 2009 un « Café-paysan » à Shimokitazawa (Tokyo). Il encourage des jeunes à travailler avec lui dans ses rizières pour produire ce qui est nécessaire à la vie.

ŌE Masaaki Journaliste et éditeur, Ōe Masaaki réfléchit sur le rôle de l'agriculture tout en cultivant du riz avec des jeunes à Yasato (département de Ibaragi). Il soutient la promotion d'une agriculture saine parce qu'elle permet d'aider à une meilleure éducation des enfants et à revigorer les campagnes.