

2025. 02

CHEF.
SAMUEL ALBERT

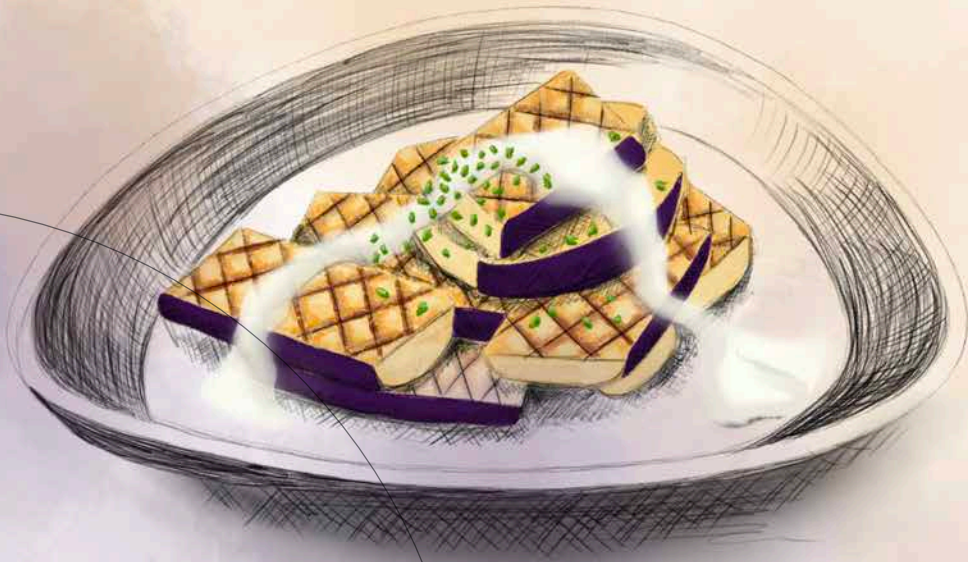

RÉMY COINTREAU
GASTRONOMIE

SIB

**FRENCH - JAPANESE
FUSION SEMINAR
WITH LIQUEUR**

SEMINAR

SAVORY WITH LIQUEUR INFUSED



REMY-COINTREAU
GASTRONOMIE

WITH
ST REMY
ILES DU VENT
COINTREAU
MOUNT GAY



CHEF.

Samuel Albert

사무엘 알베르트

- The head chef of the Belgian Embassy from 2016 to 2019
- The Winner of "Top Chef season 10" in 2019
- The owner chef of Les Petits Prés

어릴 적부터 요리에 열정을 품고 자랐습니다. 할머니와 어머니의 요리 향기, 아버지의 정원에서 나오는 신선한 채소, 할아버지의 가족 사육으로 둘러싸인 환경 속에서 자라는 행운을 가졌죠. 학창 시절은 조금 혼란스러웠지만, 결국에는 요리 분야로 진로를 선택하게 되었습니다.

19살 때 조엘 로부송의 부대인 몬테카를로 메트로폴 팰리스에서 일할 기회를 얻었고, 그 이후 '위대함', '여행', '완벽해지기'에 대한 열망이 항상 저를 떠나지 않았습니다. 그래서 저는 친구 줄리앙과 함께 세계를 여행하기로 했고, 영국, 스위스, 호주, 중국, 일본을 다녀왔습니다.

10년이 지난 후, 국제적으로 성공한 경력과 명망 있는 요리 대회 TOP CHEF에서 우승한 후, 저는 프랑스로 돌아와 "Les Petits Prés"라는 제 첫 번째 레스토랑을 열게 되었습니다. 이 곳은 제 여행에서 영감을 받은 곳입니다.

"Les Petits Prés"는 가족과 공유의 이야기입니다. 또한 요리에서 첫 발걸음을 내디딜 수 있었던 가족의 집이기도 합니다. 아침에는 집안을 가득 채우던 육수 향을 아직도 기억합니다. 일요일에는 사냥에서 돌아오는 할아버지와 함께, 정원에서 딴 채소 바구니를 주방 테이블 위에 올려놓고 할머니가 가족을 위해 요리하던 그 모습을 기억합니다.

우리는 거실의 큰 테이블 주위에서 멋진 순간을 함께 나눌 수 있었습니다. 할머니, 가족, 그리고 저희가 사는 곳인 안주에서 온 경의의 표시로 이 레스토랑을 "Les Petits Prés"라고 이름 지었습니다.

Samuel Albert

Cointreau

R E M Y - C O I N T R E A U S E M I N A R

코인트로 Liqueur



REMY - COINTREAU

상레미 60%(브랜드)
포장단위 : 1L

프렌치 오크통에서 만들어진 호박색의 향기로운 브랜드입니다. 마스터 블렌더의 탁월한 기술로 완벽한 조화를 지니고 있습니다.



일데방 54%(럼)
포장단위 : 1L

풍부하고 복합적인 향을 제공하는 럼입니다. 바바, 아몬드 크림, 팬케익, 샤틀리, 초콜릿 병풍, 플람베 디저트 등에 최적화되어 있습니다.

LIQUEUR



코인트로 60%
포장단위 : 1L

일반 트리플섹보다 5배 강합니다.

몽게이 55%(럼)
포장단위 : 1L

세계에서 가장 오래된 럼. 카리브 원산으로 풍미가 뛰어나며 비가열 크림, 무스등에 매우 잘 어울립니다



제과전용 술을 따로 사용하는 이유



코인트로 40%
포장단위 : 1L, 500mL

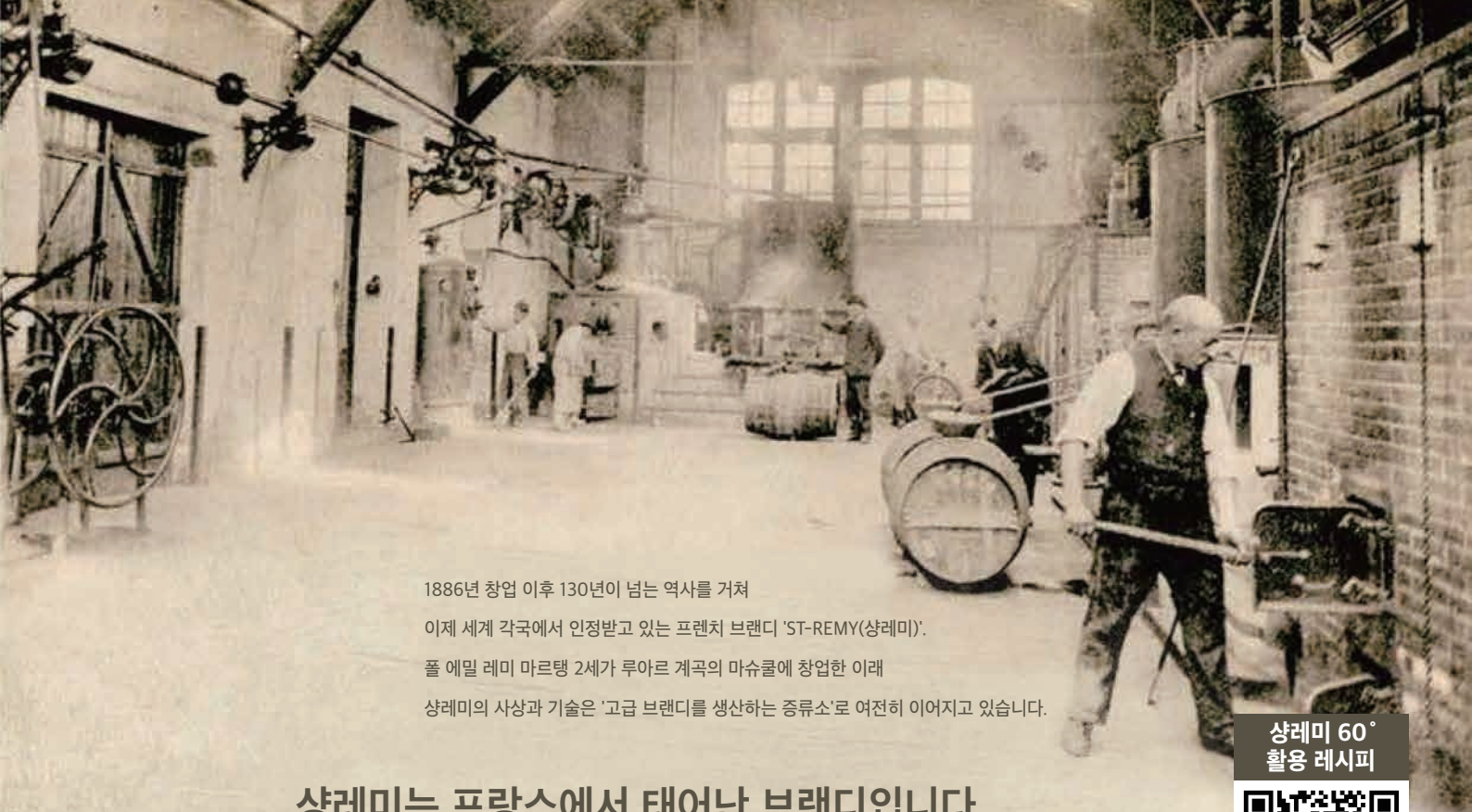
일반 사각병(700mL)에 들어있는 제품과 동일한 제품으로 제과용으로 플라스틱에 담겨있습니다.



ST-RÉMY
DISTILLATEUR FRANÇAIS DEPUIS 1854

< *French Brandy* >





1886년 창업 이후 130년이 넘는 역사를 거쳐
 이제 세계 각국에서 인정받고 있는 프렌치 브랜드 'ST-REMY(상레미)'.
 폴 에밀 레미 마르탱 2세가 루아르 계곡의 마슈콜에 창업한 이래
 상레미의 사상과 기술은 '고급 브랜드를 생산하는 증류소'로 여전히 이어지고 있습니다.

상레미 60°
 활용 레시피



상레미는 프랑스에서 태어난 브랜드입니다.

부르고뉴, 보르도, 샹파뉴 등 프랑스의 유서 깊은 포도밭에서 태어나는 상레미는
 그 땅 특유의 토양에서 자란 포도의 다양함이 가져다주는 중후한 향과
 균형 잡힌 순수한 맛이 특징인 프랑스산 브랜드입니다.



검은색과 흰색 두 가지 색상의 포도에서 추출된 원액은 동으로 된 연속식 증류기를 통해
 각각의 토양을 말해주는 오드비(증류주)로 거듭납니다. 각 지역의 특성이 돋보이는
 리치한 블렌드는 이후 350L의 작은 프렌치 오크통 안에서 정성스럽게 숙성됩니다.



프랑스 각 지역에서 수확한
 다양한 종류의 포도 사용

통의 재질, 저장 장소의 온도나 습도와 같은 환경의 요소가 복잡하게 작용함으로써
 통에서 녹아우러낸 성분, 그리고 공기와의 접촉에 의해 통 속의 액체는
 비로서 고품질의 브랜드로 변화해 갑니다.

이윽고 그 호박색의 빛을 발하는 액체는 다채롭고 향기로운 향과
 부드럽고 강한 프루티한 풍미를 가진 '상레미'로 거듭나게 됩니다.

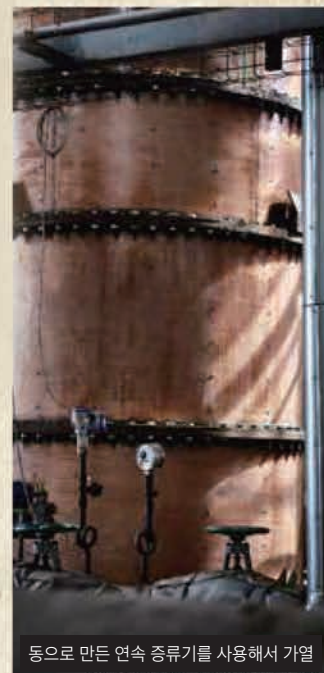
마스터-블렌더의 탁월한 블렌드 기술이 완벽한 밸런스로
 조화를 이룬 상레미는 블렌딩의 예술을 말해줍니다.
 그리고 마침내 마지막 공정한 보틀링을 거쳐 상레미는 전 세계에 전달되고 있습니다.



마스터 블렌더의 맛과 향 조정



작은 프렌치 오크통에서 숙성



동으로 만든 연속 증류기를 사용해서 가열



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



"Iles du Vent" 제품안내서

RHUM 40% ou 54% vol.
RUM 40% or 54% vol.

Le Rhum "ILES DU VENT" est un rhum délicat provenant des îles Caraïbes. C'est dans cette région et plus particulièrement à la Barbade, que toute l'histoire du rhum aurait commencé au début du XVIII^{ème} siècle.

Son goût fruité et sa puissance aromatique vous permettront de trouver le juste équilibre dans la saveur de vos préparations.

On retrouve dans ses caractéristiques aromatiques des fruits exotiques comme la banane, l'ananas, la mangue, la noix de coco, alliés à des saveurs d'agrumes, de fruits secs et d'épices : vanille, cannelle, gingembre.

Le Rhum "ILES DU VENT" parfume traditionnellement babas au rhum, frangipane, crêpes, crèmes, chocolats, fruits flambés, raisins secs et fruits...

Donnez libre cours à votre talent et vos inspirations !



"일데방" 럼은 18세기부터 카리브해 바베이도스에서 생산된 고급 럼입니다.

프루티한 맛과 강한 럼 향의 힘이 여러분의 제품을 더욱 균형 있게 만들 것입니다.

"일데방" 럼은 아래의 복합적인 향을 제공합니다. 바나나, 파인애플, 망고, 코코넛, 약간의 시트러스 과일, 건조과일, 바닐라 그리고 시나몬 진저.

"일데방" 럼은 바바, 아몬드 크림, 팬케익, 샹티, 초콜릿 봉봉, 플람베 디저트 등에 최적화된 럼입니다.

·
·
·
·
·
·
·

일데방으로 새로운 창작을..!

Références disponibles Available references
40% vol. : 1 L, 5 L
54% vol. : 1 L, 5 L, 60 L



French - Japanese Fusion Seminar



CONTENTS

관자와 호두, 만가닥버섯, 건포도를 곁들인 계란찜 with St Remy	p. 08
생레미를 곁들인 일본식 가지 구이 with St Remy	p. 09
그릴 연어 사시미와 구운 고구마 with Mount Gay	p. 10
몽게이 럼 새우 사카무시 파피요트 with Mount Gay	p. 11
코인트로 홀랜다이즈 소스를 곁들인 할리벗 with Cointreau 60%	p. 12

관자와 호두, 만가닥버섯, 건포도를 곁들인 계란찜 with St Remy

80ml 기준 약 18인분



memo

계란찜

계란	-----	10ea
다시육수(간사이퐁 다시팩)	-----	1L
간장(야마에 우스구찌 간장)	-----	2tbs
소금	-----	1tbs
생 레미 XO 브랜디	-----	100g

가니쉬

관자	-----	10ea
만가닥 버섯	-----	100g
호두	-----	50g
건포도	-----	50g
오크라	-----	적당량

01. 계란찜 재료를 모두 섞습니다.
02. 건포도를 잘게 다진 뒤 생 레미 XO 브랜디에 담궈서 불려줍니다.
03. 계란찜을 익힐 세라믹 그릇에 계란찜 계란물을 3/4정도 채웁니다.
04. 작은 큐브 모양으로 자른 관자와 버섯, 호두, 불린 건포도를 추가합니다.
05. 120°C에서 중탕 방식으로 약 30분 동안 굽습니다.



생 레미 XO 브랜디
60%



간사이퐁 다시팩
250g(10ea)



야마에 우스구찌 간장
1.8kg



오크라
500g

생 레미를 곁들인 일본식 가지 구이

with St Remy



10인분

memo

참깨 소스

네리고마(참깨소스)	-----	13g
옥수수 전분	-----	7g
생 레미 XO 브랜드	-----	4g
다시육수(간사이풍 다시팩)	-----	300ml
설탕	-----	9g
참깨	-----	50g
소금	-----	0.1g

01. 모든 재료를 섞어서 끓입니다.

가지 준비하기

생 레미 XO 브랜드	-----	70ml
가지	-----	10ea

01. 가지를 잘라 반으로 나눈 후, 격자 무늬로 칼집을 냅니다. (옵션 : 그릴에 구워줍니다.)
 02. 약간의 참깨 소스와 생 레미 XO 브랜드를 섞어 가지 위에 발라서 마리네이드 합니다.

마무리

볶은 참깨	-----	적당량
쪽파	-----	적당량
크리스피어니언	-----	적당량

01. 마리네이드한 가지를 오븐 200℃ 7분 굽습니다.
 02. 접시에 가지를 담고 소스를 얹습니다.
 03. 볶은 참깨, 크리스피어니언과 잘게 썬 쪽파를 뿌려 완성합니다.



생 레미 XO 브랜드
60%



간사이풍 다시팩
250g(10ea)



네리고마
300g

그릴 연어 사시미와 구운 고구마

with Mount Gay

10인분



memo

연어 사시미

연어	-----	1000g
몽게이럼	-----	100g

01. 연어를 0.5mm 두께로 슬라이스 한 뒤 토치질 한 다음에 몽게이럼을 부어 마리네이드한다.

고구마 가니쉬

고구마	-----	적당량
-----	-------	-----

01. 고구마의 껍질을 벗겨 반으로 자른뒤, 0.5mm 두께로 커팅한다.
02. 소금물에 고구마를 삶는다.

소스

몽게이럼	-----	100g
미림	-----	100ml
가쓰오부시	-----	30g
물	-----	200ml
간장(야마에 우스구찌 간장)	-----	50ml

01. 몽게이럼, 미림, 물을 섞어 끓입니다.
02. 불을 끄고 가쓰오부시와 간장을 넣고 10분간 우려낸 뒤 체에 걸러냅니다.

마무리

쪽파	-----	5g
----	-------	----

01. 사시미처럼 얇게 썬 연어와 고구마를 번갈아가며 겹쳐서 플레이팅하고 토치질한다.
02. 소스와 쪽파를 올려 마무리한다.



몽게이럼 55%

이도가쓰오부시
500g야마에 우스구찌 간장
1.8kg

몽게이 럼 새우 사카무시 파피요트

with Mount Gay

약 10인분



memo

파피요트

홍새우 (아르헨티나 야생)	-----	30ea
바지락	-----	30ea
연어필렛	-----	500g
몽게이 럼	-----	200g
당근	-----	100g
에다마메	-----	100g
쪽파	-----	10ea
만가닥 버섯	-----	100g
다진생강	-----	100g
올리브오일 엑스트라 버진	-----	적당량
버터	-----	적당량

- 오븐용 쿠키ング 페이퍼를 사용하여 파피요트를 준비합니다.
- 파피요트 중앙에 새우, 조개, 연어를 놓습니다.
- 그 위에 에다마메, 쪽파, 버섯, 다진 생강을 골고루 올립니다.
- 버터 또는 올리브 오일을 살짝 뿌린 후 몽게이 럼, 소금, 후추로 간을 합니다.
- 당근을 작은 꽃 모양으로 잘라서 파피요트 안에 추가합니다.
- 모든 재료를 종이로 감싸 단단히 밀봉합니다.
- 180°C로 예열된 오븐에 6분간 굽거나, 찜기에서 6분간 찜니다.



몽게이 럼 55%



에다마메 500g



연어필렛 4kg
(3~4ea)/box

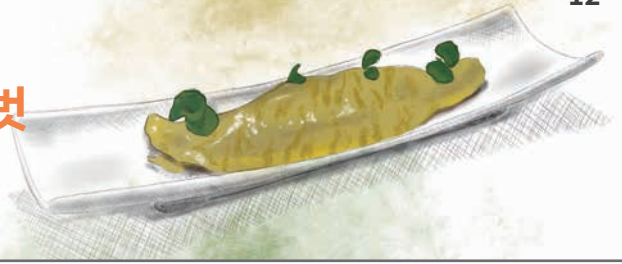


바이킹 홍새우
(아르헨티나 야생)
2kg*6ea/box

코인트로 홀랜다이즈 소스를 곁들인 할리벗

with Cointreau 60%

10인분



memo

홀랜다이즈 소스

난황	-----	200g
휘핑크림	-----	200g
버터	-----	100g
우유	-----	100g
베리베리 레몬퓨레	-----	50g
코인트로 60%	-----	50g
오렌지 주스	-----	50g
소금	-----	적당량

01. 버터를 녹여서 준비합니다.
02. 모든 재료를 섞습니다.
03. 중탕으로 소스의 질감이 되도록 저어주며 소스를 만듭니다.
04. 완성된 홀랜다이즈 소스는 따뜻하게 보관하고, 따뜻한 상태로 서빙합니다.

할리벗

검정가자미(대)	-----	1ea
----------	-------	-----

01. 할리벗 필렛을 길쭉하게 잘라줍니다.
02. 끓는 물에 코인트로를 약간 넣은 뒤, 4분정도 쪄줍니다.

코인트로 리덕션

오렌지 주스	-----	150g
코인트로 60%	-----	150g
설탕	-----	100g

01. 재료를 모두 냄비에 넣고 시럽 같은 농도가 될 때까지 졸여줍니다.

플레이팅

김가루	-----	적당량
-----	-------	-----

01. 쪄 나온 할리벗에 코인트로 리덕션과 홀랜다이즈소스를 뿌립니다.
02. 김가루를 뿌려 마무리합니다.



코인트로 60%



* 가열시 두께가 10% 정도 늘어납니다.

검정가자미(대) 3kg



고명용 김가루 100g

베리베리 레몬퓨레
500g

생선가공품 NEW Fish

검정가자미 Greenland halibut



북극해 수심 1000m 이하의 청정 지역에서 잡히는 흰살 생선으로 맛이 매우 뛰어납니다. 일반적으로 제 3국에서 가공되는 경우 2번의 냉동과 해동 과정을 거치지만, 당사 제품은 아이슬란드 현지에서 가공 및 급냉하여 가시를 모두 제거한 제품으로 품질이 매우 우수합니다.
소비기한 : 냉동 24개월

포장 단위

소 (3kg): 8~10개 필렛 | 가로x세로x두께 : 35x10x1,5cm **211DP767**
중 (3kg): 5~7개 필렛 | 가로x세로x두께 : 41x13x2,5cm **211DP768**
대 (4kg): 3~4개 필렛 | 가로x세로x두께 : 46x21x3,3cm **211DP770**
특대 (필렛당 1,4kg 이상) : 주문판매(영업사원에게 문의) **211DP773**
가로x세로x두께 : 48x23x4,2cm



(소) (중) (대) (특대)



활용 레시피

연어 홀 필렛 Salmon whole fillet



신선도를 유지하기 위하여 껍질이 붙어있고 잔 가시를 제거한 연어 필렛입니다. 연어 특유의 냄새는 적고 담백하며 지방이 높은 편입니다.
소비기한 : 냉동 24개월

포장 단위

4kg (평균 1,45kg의 필렛 3~4개가 포장됨)
가로x세로x두께 : 45x19x4cm **211DP776**

*4kg 포장박스에 측정된 연어 필렛의 크기, 사이즈가 랜덤으로 담겨질 수 있습니다.

절단 생선 안내 생선을 절단 후 개별 진공포장하여 공급합니다.

그린랜드 할리벗

절단 규격



포장 규격

60g



(60gx6)x4/box
알루미늄 트레이에
6개씩 진공포장

120g, 150g, 200g



10ea/box
개별 진공포장하여
박스에 10개입

연어 (스테이크용)

절단 규격



포장 규격



포장단위 : 120gx10ea/box
개별 진공포장하여
박스에 10개입

활용예시



마리네이션 할리벗

Marinated halibut

종류 | 60g*15ea / 120g*10ea

소비가한 : 냉동 12개월



사이코미소 할리벗

쌀로 만든 미소된장 소스로 다른 미소에 비해 단맛이 강하고 부드러운 맛.



생강간장 할리벗

생강과 간장을 이용한 소스로 생강 특유의 맵고 알싸한 맛이 없음.



시오코지 할리벗

쌀누룩을 발효해서 만든 소스로 생선을 부드럽게 만들어주고 감칠맛이 풍부함.



유자간장 할리벗

유자의 상큼하고 향긋한 맛이 생선의 비린맛을 잡아줌.

활용예시

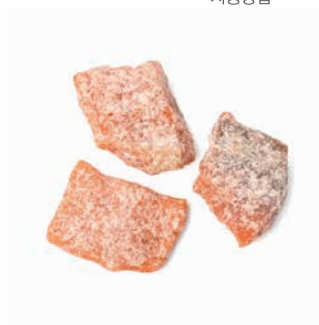


연어남방쯔께

Japanese pickled salmon



사용방법



튀긴 연어에 새콤달콤한 식초 소스를 곁들여 먹는 요리인 연어 남방쯔께. 자사 제품인 남방 쯔께 소스를 1:1 비율로 넣어 당근이나 양파, 피망 등을 채썰어 곁들여 먹는 요리입니다.

포장단위 : 1kg

보관조건 : 냉동 24개월

사용 방법

170°C의 기름에 약 5분정도 튀긴 후 1분간 휴지 후 사용합니다.

남방쯔께소스

Japanese pickling sauce



튀김에 뿌려주는 것만으로 적절한 산미와 달콤한 맛을 내어 튀김요리에 적합한 소스입니다.

포장단위 : 1kg

보관조건 : 상온 12개월

사용 방법

남방쯔께소스 200g과 야채를 넣어 센불에 끓인 후 연어남방쯔께 위에 뿌려줍니다.