



MOMAJ主催 「菓子講習会」のお知らせ

フランス農事功労章受章協会(会長:上柿元勝)「技術・情報部会」では、蓄積されたフランス料理文化の伝承をめざし料理、菓子の講習会を開催しています。

今回はMOMAJ新理事寺井則彦シェフと、自由が丘の人気パティスリー パリセヴェイユ 金子美明シェフを講師にお迎えします。令和初の菓子講習会のテーマは「修行時代に好きだった菓子」。

人気パティスリーのシェフパティシエ2名を講師に迎えるMOMAJならではの希少な講習会です。

おふたりの修業時代の貴重なお話しも交え、実りある内容となります。多くの皆様のご参加をお待ちいたします。

【講習会概要】

開催日・時間：2019年9月25日(水) 13:00~17:00 (12:30~受付開始)

会場：ドーバー洋酒貿易株式会社本社 1階セミナーホール
〒151-0064 東京都渋谷区上原 3-43-3 TEL:03-3469-2111

会費：5,000円(税込) ※当日払い・・・当講習会運営費の一部はMOMAJより拠出してあります

定員：先着100名様(定員になり次第締め切り)

プログラム：講習内容 1名2品
セシル、リンツァーオポナム(金子 美明氏)
マルテニケ、バガテル(寺井 則彦氏)

【講師】



寺井 則彦

パティスリー エーグルドゥース オーナーシェフ

調理師学校卒業後、「ルノートル」「ラミデュパン」を経て渡欧。

「トリアノン」「ダム」「ジャック」「ジャン・ミエ」にて研修後、「ル・コルドン・ブルー」パリ校・東京校にて教鞭をとる。

「オテル・ドゥ・ミクニ」のシェフ・パティシエを経て、2004年2月「エーグルドゥース」をオープン。

2003年クーブドモンドパティスリー部門にて第二位入賞



金子 美明

パリセヴェイユ オーナーシェフ

中学卒業後、東京の「ルノートル」で修業をスタート。東京・代官山「ル・ブティブドン」でシェフ・パティシエを務めた後、1999年に渡仏。パリ「ラ・デュレ」(8区)、「アルノー・ラエル」(18区)、「シュクレ・カカオ」(20区)、ブルターニュ地方・レンヌの「ル・ダニエル」、パリのレストラン「アランデュカス」(8区)、ショコラティエ「パトリック・ロジェ」(16区)など数々の名店で研鑽を積む。帰国後、2003年6月「パリ・セヴェイユ」をオープン。

【解説】



島田 進

パティシエ・シマ オーナーシェフ

「ルコント」「マキシムドパリ」で総製菓長を務め、1998年に麹町「パティシエ・シマ」、04年に「ラトリエドシマ」をオープン。日本でのフランス菓子普及に大きく貢献したことが認められ、05年にフランス共和国農事功労章シュバリエ、18年に日本の製菓業界では2人目となるオフィシエを叙勲される。17年には厚生労働省より現代の名工(卓越した技能者章)を受章。現在は、日本洋菓子協会連合会会長、クラブドラガレットデロワ名誉会長、フランス料理アカデミー理事などを務める。

【お申込】

下記必要事項をメール (info@momaj.jp) にてお申込ください。メールアドレスの記入は必須。FAXでも可。

※先着順となりますのでお早めにお申込みください。

氏名	カナ
連絡先住所	〒
	勤務先：
電話番号	
メールアドレス ※必須	

【個人情報の取扱いについて】本申込書にてご提供いただく個人情報につきましては、当会が責任を持って厳重な管理体制の元で保持し、ご本人様に無断で第三者に開示することは一切ございません。

【本件に関するお問合せ】

フランス農事功労章受章者協会 事務局 Mail : info@momaj.jp

TEL : 090-2462-6772 (MOMAJ料理講習会実行委員会事務局 宮司) FAX : 03-3499-7476