

# フランス料理講習会

主催：名古屋フランス料理研究会

協力：愛知調理専門学校



日頃はひとかたならぬお引き立てを賜り、厚くお礼申し上げます。

今回のフランス料理講習会は一昨年に続き、大好評でありました「エメ・ヴィベール」のエクゼクティブシェフ若月稔章氏をお招きし、店舗コンセプトでもある「本来のフランス料理にある文化を表現したい」また「ミシュランガイド東京で二ツ星の評価を受けた料理の神髄」をテーマにフランス料理を披露して頂きます。

今回の講習会を通して、フランス料理に対する一層の見識、エッセンスが加わることと思います。

どうぞ、ご期待下さい。

名古屋フランス料理研究会 会長 古岩井 誠

AIMÉE VIBERT

「エメ・ヴィベール」

若月 稔章

Toshinori Wakatsuki

【テーマ食材】

フォワグラ

～前菜・スープ・メインディッシュ～

青山の「ラ・マレ」「トゥールダルジャン」を経て25歳の時に渡仏。  
フランスの三ツ星レストラン「エスペランス」や「メゾンブランシュ」「レカミエ」などで修行を重ね、帰国後「ホテル日航東京」「ロオジェ」を経て、エメ・ヴィベールのシェフとなる。

2007年11月創刊「ミシュランガイド東京2008」にて二ツ星獲得。  
以後7年連続で星を維持。2014年、10年続いた千代田区麹町の地から店舗移転。  
2014年10月銀座にある文詢ビル内「エメ・ヴィベール」をオープンし現在に至る。

真の伝統的なフレンチが少ない日本にあって正統派のスタイルを継承している真摯な姿勢は、多くの食通を魅了している。



- 日時 平成27年7月16日(木)  
(12:30 受付開始 13:00開講 16:00終了予定)
- 会場 愛知調理専門学校  
名古屋市北区上飯田西町3丁目46番地 TEL 052-981-2773
- 参加費用 会員3,500円 ビジター4,500円(当日会場にてお支払い下さい。試食付)
- 募集定員 100名(定員になり次第締め切らせて頂きます)
- 申し込み方法 裏面の申し込み用紙にご記入の上、お早めにFAXにてお申し込み下さい。
- 問い合わせ先 愛知調理専門学校 名古屋フランス料理研究会 松田 修治  
TEL 052-981-2773 FAX 052-981-9640