

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：名古屋調理師専門学校



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。

名古屋フランス料理研究会が主催するフランス料理講習会のご案内です。

今回はこの道40年以上の大ベテラン、日本のフランス料理界の大御所、料理界のゴッドファーザー「ラ・ブランシュ La Blanche」田代 和久オーナーシェフをお招きし、「これぞラ・ブランシュ！」「ザ・田代料理」を披露して頂きます。開業以来ずっと、多くのファンに愛され続けてきた、その料理のエスプリや、その人柄にも迫ります。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と思います。どうぞ、ご期待下さい。

ラ・ブランシュ La Blanche

田代 和久

Kazuhisa Tashiro



【Profile】

- 1950年 福島県生まれ
高校卒業後、上京して調理師専門学校へ。
卒業後、都内のフランス料理店
- 1979年 29歳で渡仏。「ル・ランデ」「ギィ・サヴォワ」「バリエルニュイイ」など
各地で3年間修業。
- 1983年 帰国後、銀座のフランス料理店でシェフを3年務める。
- 1986年 ラ・ブランシュをオープン。

- 日時 平成**27**年**10**月**27**日(火)
(12:30 受付開始 13:00開講 16:00終了予定)
- 会場 **名古屋調理師専門学校**
名古屋市瑞穂区新開町5-3
- 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 80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 名古屋調理師専門学校 名古屋フランス料理研究会 向山 登
TEL 052-871-3781 FAX 052-882-1805

