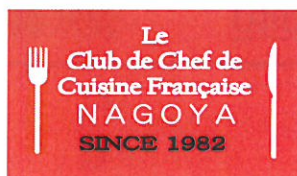


フランス料理講習会

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。

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「1970年代ノーベル・キューズヌのレジェンド ジョエル・ブリュアン氏によるデモンストレーション」と題しまして講習会を開催致します。ポール・ボキューズのスペシャリテの逸品の数々も披露して頂き、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

Joël BRUANT

ジョエル・ブリュアン

【Profile】 抜粋

- 1961年 南フランス(アルデシュ県ラマストル)オテル・デュ・ミディ レストラン・パラテールにて料理人アプレンティサージュ
- 1964年 エクサンプロヴァンス オテル・デュ・ロワ・ルネ、オテル・デュ・ヴァンドームにて修行。
- 1965年 ホテル・カールトン(南フランス カヌ)
- 1968年 レストラン・ポール・ボキューズ
5年間の内、2年間スーシェフを務める。
- 1971年 れんが屋(東京)のシェフとして招聘。
- 1980年 レストラン・ジョエルを開店(東京・青山)。
- 2007年 フランス料理JJを開店(東京ミッドタウン内)。
オーナーシェフとして現場を退いた現在、全国各地でフランス料理に関するイベントに参加し、シェフ達の交流を深めている。
- 1983年 フランス共和国 農事功労章シュヴァリエ
- 1985年 フランス共和国 国家功労章シュヴァリエ
- 2000年 フランス共和国 農事功労章 オフィシエ
- 2006年 フランス共和国 農事功労章 オフィシエ
NPO法人レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキージャポン 代表理事
アカデミー・キュリネール・ドゥ・フランス日本支部会長
メートル・キュイジニエ・ドゥ・フランス会員



- 日時 平成28年10月4日(火)
(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
- 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 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