

このE-Newsletterは、ル・コルドン・ブルーにE-mailアドレスをご登録いただいた皆様に配信させていただいております。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

LE CORDON BLEU E-Newsletter

Vol 49

November 15, 2006

<http://www.cordonbleu.co.jp>

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

こんにちは、
ル・コルドン・ブルーから、「ル・コルドン・ブルー E-Newsletter」の
第49号をお届けします。

都心では立冬を過ぎたとは思えぬ暖かさが続いていましたが、
そろそろ木枯らしも吹き、今週あたりから朝晩はぐっと冷え込みそうですね…

デパートのショーウィンドウもすっかりクリスマス・デコレーションに模様替え。

クリスマス気分も少しずつ高まってきたところで、今回はル・コルドン・ブルーの
クリスマス情報をお届けします。

イベントレポートもあり、今回のメルマガはちょっと長めです、
最後まで読んでくださいね！

第49号のコンテンツです >>>>>

- 代官山校・神戸校の秋学期開講 特別講座のご案内
- パトリック・テリアン シェフのスペシャル・デモンストレーションが開催されます！
- 3つの熟成ヨーロッパ！のコンテストが開催されました
ル・コルドン・ブルー代官山校 卒業生 大朝純子さんが優秀賞を獲得！
- 第2回 小学生パティシエ選手権 優勝者 篠原愛梨ちゃんが
パリ校の Petits Cordons Bleus (プチ・コルドン・ブルー) の授業に参加
- 神戸校ブルーノ・ルデルフシェフによるクリスマス・ケーキが登場！
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

■ 代官山校・神戸校の秋学期開講 特別講座のご案内

<代官山校の秋学期の特別講座>

●クリスマス親子講座開講！

代官山校からクリスマスに向けて、インターネット・スペシャル・プログラム
クリスマス親子講座「イチゴのビュッシュ・ド・ノエル」が開講されます！

今年のクリスマスは、親子で一緒にビュッシュ・ド・ノエルを作ってみませんか？
お二人で力をあわせて作ったケーキで、いつもよりさらに楽しいクリスマスを
迎えることができそうですね！

お二人で1台のケーキを作り、作ったケーキはお持ち帰りいただけます。
シェフの作ったケーキはシェフと一緒にご試食・ご歓談していただきます。

日時： 12月21日（木）14時～17時 講座時間：3時間
受講料：親子で8,400円（材料費、税込）

対象：小学4年生～中学生くらいまでのお子さんをご親族（成人以上）お二人一組でご参加ください。
親子に限らず、成人の方とお二人一組であれば参加は可能です。代表者のお名前でお申込ください。

●代官山校のクリスマス向けの特別講座の空席状況

- ・トリュフ風味の鶏のロティ、フォワグラのピラフ添え
→ 12月19日、20日の回に若干の空席があります。
- ・ブラリネとオレンジのビュッシュ・ド・ノエル
→ 12月12日、18日の回に若干の空席があります。
- ・フォワグラ講座 — 今年はウェッジウッド製のテリーヌ型でお持ち帰り！
→ 12月5日の回にのみ若干の空席があります。

●その他の特別講座

- ・フランス料理と栄養学
- ・菓子素材研究クラス テーマ「砂糖」
- ・菓子アトリエクラス テーマ「飴細工」

→ 受講申込受付中です！

インターネット・スペシャル・プログラム クリスマス親子講座
「イチゴのビュッシュ・ド・ノエル」の詳細に関しては、こちらをご覧ください
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=341&sid=333&lang=3>

代官山校の特別講座の詳細に関しては、こちらをご覧ください
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=355&sid=283&lang=3>

また、お申込はこちらから
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

<神戸校の秋学期の特別講座>

●菓子アトリエクラス テーマ「ノエル」

今回のアトリエは、冬の一大イベント、クリスマスに向けて4種類の
ビュッシュ・ド・ノエルを学びます。
メレンゲ、チョコレート、マジパン、あめ細工、クリスマスの飾りをすべて作ります。
作業はペアで行い、24cmの4種のビュッシュをそれぞれお持ち帰りいただけます。
菓子主任教授ブルーノシェフのクリスマスマジックを、ぜひこの機会に習得してみませんか。
今年のクリスマスはビュッシュ・ド・ノエルを極めて、万全の準備で迎えましょう！

日時： 12月11日（月）・12日（火）10時～17時 講座時間：12時間
受講料：50,000円（材料費、税込）

受講資格： 菓子中級修了予定者、菓子中級修了者以上

●神戸校のクリスマス向けの特別講座の空席状況

12月になると、神戸校の位置する旧居留地は、ルミナリエで華やきます。
ルミナリエ開催期間中にルミナリエ・スペシャル・プログラム
フランス料理入門講座「七面鳥のロティのマロン詰め」または
フランス菓子入門講座「ショコラ・ノールと赤い果実のビュッシュ・ド・ノエル」
を受講される方は、実習のあとサロンにて、シェフとの歓談を楽しみながら、
ルミナリエの点灯を特等席で迎えることができます。

→ 平日の回にはまだお席の余裕があります。お早めにお申込ください！

●フォワグラ実習講座「アルマニャック風味プルーン入りフォワグラのテリーヌ」

クリスマス恒例のフォワグラのテリーヌです。
今年はウェッジウッド製のサブリーナのテリーヌ型でお持ち帰りとなります。
→ 残席数あとわずかです！

神戸校の特別講座の詳細に関しては、こちらをご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=413&lang=3>

また、お申込はこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

■ パトリック・テリアン シェフのスペシャル・デモンストレーションが開催されます！

すでにご案内のとおり、ディディエ・シャントフォールシェフに続いて、11月12日に
パリ校より料理主任教授のパトリック・テリアン シェフが来日しました。

11月15日からは、ディディエシェフに替わって、パトリックシェフが代官山校で
料理講座の教鞭をとることとなります。

パトリックシェフは、1989年よりパリ校の料理教授に就任。
それ以前は、オーナーシェフとしてミシュランの1ツ星を獲得していたにもかかわらず、
教えることへの情熱で教授の仕事を選びました。

関西に5年ほど滞在していたこともあり、とても日本語がお上手です。

卒業生の皆様の中には、パリ校でパトリックシェフから料理を学ばれた方も多いのではないのでしょうか？

この機会にパトリックシェフのスペシャル・デモンストレーションを
下記のように、代官山校で企画しました：

日程： 2006年12月7日（木）19時～21時30分

メニューは、パトリックシェフのとおきのおきの2品です：

- ・ホタテ貝とセップ茸のパルマンティエ風、ジュ・ムスー
- ・牛フィレ肉 エシャロットのコンフィとマスカット添え、ポルト風味のジュ

受講料： 6,300円（税込）

パリ校のシェフの料理デモンストレーションをご覧いただけるまたとない機会です。
ぜひお早めにお申込ください！ お申込はこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

■ 3つの熟成ヨーロッパ!のコンテストが開催されました
ル・コルドン・ブルー代官山校 卒業生 大朝純子さんが優秀賞を獲得!

すでにメルマガやホームページでもご案内してきましたが、「3つの熟成ヨーロッパ!」、自然熟成によるヨーロッパが世界に誇る美味しい食材である「パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ」「パルマハム」「コンテ・チーズ」の3製品のプロモーション・キャンペーンの一環として、11月8日、ル・コルドン・ブルー代官山校で、この3製品を使ったレシピコンテストが開催されました。

10月中旬、厳正なる書類審査の結果、応募総数77名から、料理5品、デザート3品の計8名の最終審査に参加するファイナリストが選出されました。

そして、11月8日、いよいよ最終審査では、2004年度のMOF(フランス最優秀職人賞)を獲得した、レストラン ル・ベック・ファン(Le Bec Fin)のオーナーシェフ ロミュアルド・ファスネ(Romuald FASSET)シェフ、ル・コルドン・ブルー・パリ校 テクニカル・ディレクターのディディエ・シャントフォール(Didier Chantefort)シェフ、セルリアンタワー東急ホテル 料飲統括・総料理長 福田順彦シェフ、リストランテ アクアパッツァ エグゼクティブシェフ 日高良実シェフ、リストランテ濱崎 オーナーシェフ 濱崎龍一シェフの5名の審査員が見守る中、8名のファイナリストが、3時間かけて3製品の持ち味を生かした料理・デザートを制作しました。

そして、審査の結果は…

最優秀賞 徳永純司 (ザ・リッツ・カールトン大阪)
デザート: ヴォワイヤージュ(旅)

優秀賞 大朝純子
アントルメ: ムース・コンテ

高橋光彦 (セルリアンタワー東急ホテル)
料理: 三大熟成のバリエーション、私流に

安保光治 (セルリアンタワー東急ホテル)
料理: 2種のクレープではさんだコンテチーズ、パルマ産ハム、パルミジャーノ・レッジャーノのミルフィーユ仕立て、グリーンサラダとトマトソースとともに

入賞 板花芳博 (ホテルメトロポリタン長野)
料理: 取れたて野菜の三色パン粉インパナート、玉葱とコンテチーズのカリカリタルト、パルマハムをまとったエリンギ

野坂大介 (トラットリア マンジャペッシェ)
料理: ツブ貝とコンテチーズ、パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズのストゥルーデル、トマトのソルベット、パルマハムのクロッカント添え

野津直道 (トラットリア・ラ・ワサビ)
デザート: ドルチェ・ミスト セミフレッド・マチェドニア・カダイフの包み焼き
こっくりとした味わいのハチミツでまとめて…

ルイジ・マンニ (リストランテ サドレル)
料理: コンテチーズがとろけるハーブの香るニョッキ
パルミジャーノのスプマと濃厚なランブルスコのソース、2種の食感のプロシュートとともに

いずれもそれぞれ個性の強い3つの食材を絶妙なバランスにまとめるのに工夫を凝らした意欲的な作品ばかりでした。

特にこの食材でデザートにチャレンジした作品には、MOFのロミュアルドシェフもそのオリジナリティー、クリエイティビティーにとっても高い評価をしていました。

さて、ほとんどのファイナリストが料理人として現場ですでに活躍している中、見事優秀賞に輝いた大朝純子さんは、ル・コルドン・ブルー代官山校の卒業生、今年の9月に菓子ディプロムを取得されたばかりです。

コンテストに応募した理由は、今までにないチーズのムースケーキにトライしてみたかったため。

パルミジャーノの香ばしさをカリカリのシュトロイゼルに、コンテチーズはムースにしてフランボワーズの酸味とまとめ、ケーキの側面にはパルマハムの塩気がアクセントになったヘーゼルナッツのサブレを飾り、3つの食材の持ち味を存分に生かしながら、オリジナリティー溢れるアントルメに仕上がりました。

また、同じく3つの熟成ヨーロッパ！のプロモーション・キャンペーンの一環として、11月3日には代官山校で、11月6日には神戸校で、MOFのロミュアルドシェフによる3つの食材を使ったレシピセミナーが開催され、大変多くの皆様がシェフのすばらしい料理を堪能しました。

3つの熟成ヨーロッパ！のコンテストとレシピセミナーの様子はこちらから
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=341&lang=3>

■ 第2回 小学生パティシエ選手権 優勝者 篠原愛梨ちゃんが
パリ校の Petits Cordons Bleus (プチ・コルドン・ブルー) の授業に参加

去る8月19日にル・コルドン・ブルー代官山校で開催された
第2回小学生パティシエ選手権、10名の子供たちがまだ残暑厳しい夏休みの一日、それぞれの夢をすばらしい作品に完成させたことはまだ記憶に新しいことかと思えます。

さて、第2回小学生パティシエ選手権で、見事最優秀に輝いた篠原愛梨ちゃんが、優勝者の副賞として贈られた「フランス パティシエ体験旅行」に参加、11月8日にル・コルドン・ブルー・パリ校で開催された子供のための講座 Petits Cordons Bleus (プチ・コルドン・ブルー) の授業に参加しました。

夏休みの自由研究のテーマは「チョコレート」、さらに優勝が決まってから一生懸命フランス語の勉強にも取り組んだととても頑張り屋さんの愛梨ちゃん、授業が進むにつれ、フランス人の子供たちともすっかり打ち解け、笑顔がはじけていました。

子供たち全員、大きな大きなフラン・パリジャンを完成させ、サンリオさんからのお土産も配られ、にっこりみんなで記念写真におさまりました。

お別れには仲良くなったお友達とアドレスも交換して・・・
きっと一生の思い出に残るすばらしい体験ができたことと思います。

篠原愛梨ちゃんのパリ校でのフランス人のお友達とのプチ・コルドン・ブルーのレッスンの様子はこちらから
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=341&sid=396&lang=3>

パリ校のPetits Cordons Bleus (プチ・コルドン・ブルー) の授業についてはこちらをご覧ください：
→ <http://www.lcbparis.com/English/cm2.cfm?fid=92&sid=86&lang=4>

■ 神戸校ブルーノ・ルデルフシェフによるクリスマス・ケーキが登場！

クリスマスに向けて、うめだ阪急のクリスマスのメイン・キャラクター、子供のみならず大人の女性にも大人気の「リサとガスパール」とル・コルドン・ブルー神戸校のブルーノ・ルデルフシェフとのコラボレーションによるオリジナル・クリスマス・ケーキの予約が始まりました！

今年の「リサとガスパール」は、クリスマス・パーティを開くため、パリの料理学校（もちろんル・コルドン・ブルーのことですが！）にケーキ作りを習いに行くというストーリー。

そして、リサとガスパール、二人が作ったケーキを、神戸校のブルーノシェフがおいしくプロデュースしました。

このル・コルドン・ブルーとうめだ阪急のコラボレーションによる「リサとガスパール」のクリスマス・ケーキは、阪急百貨店の店頭、または、ネット予約での販売となります：

ご予約承り期間： 11月1日（水）～12月20日（水）

ご予約承り場所： 有楽町、大井、都筑、梅田本店、千里、宝塚、神戸、三田、北花田、川西の各阪急百貨店
お引渡しは、お申頂いた店舗でのお渡しとなります。

ネット予約： ネット予約でのお引渡しは梅田阪急本店になります。

お渡し期間： 12月23日（土）～25日（月）

お渡し場所： 7階 イベントホール「ミュージズ」

ル・コルドン・ブルーと「リサとガスパール」のクリスマス・ケーキに関してはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=341&lang=3>

→ <https://www.eshop.hankyu-dept.co.jp/shop/xmas-cake/>

なお、同じくブルーノシェフがプロデュースしたクリスマス・ケーキを、ヤマトヤシキ（姫路）、神戸大丸、大阪高島屋でも予約販売します。（こちらは「リサとガスパール」のクリスマス・ケーキではありません）

■ 学校説明会・個別入学相談のご案内

冬学期の本科受講申込期限は、12月10日（日）となっています。

講座によっては、すでにお席の余裕が大分少なくなってきておりますので、ぜひお早めに学校説明会、または、個別入学ガイダンスにお越しください！

<学校説明会>

ル・コルドン・ブルーに興味をお持ちの方に、より良く学校のことを知っていただくために、本科の授業さながらのデモンストレーション（実演授業）を体験できます。

本物の技、味が五感で体験できる実演授業では、料理本には書かれていない、

いくつもの『目からうろこ！』の発見があるはず。

きっと、学校できちんと基礎から学ぶことの意義がご理解いただけることと思います。

代官山校 11月23日（木・祝）15時より 「キッシュ」の実演授業体験

12月10日（日）11時より 「キッシュ」の実演授業体験

神戸校 11月25日（土）17時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験

12月 2日（土）17時より 料理「グジェール」の実演授業体験

<個別入学ガイダンス>

また、少人数で、個別のご質問、ご相談にお応えしながら、

講座のカリキュラム、学校のシステムなどについて詳しく

ご説明する「個別入学ガイダンス」も下記のとおり開催しております：

