

미리 가 보는 르 꼬르동 블루 발렌타인 초콜릿 클래스

***세계적인 명성의 요리학교 르 꼬르동 블루의 발렌타인 초콜릿 클래스**
***2월 1일(목) 오후 6시~9시->시연강좌 / 2월 14일(수) 오후 6시~9시->실습강좌**

110년 전통과 명성을 자랑하는 프랑스 요리학교 르 꼬르동 블루의 한국 분원 르 꼬르동 블루-숙명 아카데미(www.cordonbleu.co.kr)에서 로맨틱한 발렌타인 데이, 사랑 가득한 특별한 추억을 계획하는 가족 또는 연인을 위한 프랑스 정통 초콜릿 클래스를 오는 2월 1일(목)과 2월 14일(수) 양일간 진행한다.

2월 1일(목)에는 셰프의 시연을 통해 만드는 방법을 배우고, 시식하는 강좌로 '발렌타인 제과 테마 3'가 선보인다. 초콜릿 상자와 봉봉, 초콜릿 앙트르메 그리고 레스토랑에서 활용되던 디저트 메뉴로 미술쟁 스타 레스토랑 출신의 르 꼬르동 블루 프랑스인 셰프가 직접 강의한다. 전문가로부터 미리 배워서 나만의 발렌타인 초콜릿 선물을 준비하고자 하는 이들을 위한 강좌이다. 참가비는 1인당 35,000이고 오후 6시부터 9시까지 3시간 소요된다.

2월 14일(수) 발렌타인 데이, 당일엔 달콤한 데이트를 꿈꾸는 연인들을 위한 클래스가 준비되어 있다. 커플이 1조가 되어 부드러운 캐러멜, 달콤한 산딸기 초콜릿 봉봉과 초콜릿 상자를 만들 예정이다. 가장 독창적인 작품을 만든 커플에게는 르 꼬르동 블루 1일 수강권이 준비되어 있고, 참가자 모두에게 커플 기념사진을 촬영하여 전달 할 계획이다. 오후 6시에 시작하여 3시간 동안 진행되고, 참가비는 커플당 150,000이다. 선착순 6커플로 한정한다.

장소:숙명여자대학교 사회교육관 7층 르 꼬르동 블루-숙명 아카데미

예약 및 문의:전화->02-719-6961~3/ 이메일->cordon@sm.ac.kr

