

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 89

November 7, 2007

<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89号をお届けします。

昨日はとてうれしいニュースを皆様に号外でお伝えすることができましたが、
早くブルーノシェフのトリコロールカラーの襟のcockコートでの姿が見たいですね！

ご存知の方も多いかと思いますが、トリコロールカラーの襟のcockコートは、
最優秀職人賞(MOF)を獲得したシェフのみが着用することを認められる
大変名誉のあることなのです。

パリから最終審査会でのブルーノシェフの作品の写真が届き次第、
すぐにホームページにアップしますので、お楽しみに！

第89号のコンテンツです >>>>>

- クオカのパンサイト bakingdays、ご覧になりましたか？
- ル・コルドン・ブルーの卒業生が活躍しています
- 招待シェフ クリストフ・バキエシェフのスペシャル・デモンストレーション開催！
- 代官山校の現在お申込いただける特別講座のご案内
- 神戸校の現在お申込いただける特別講座のご案内
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

■ クオカのパンサイト bakingdays、ご覧になりましたか？

このメルマガを愛読している皆様、そして、ル・コルドン・ブルーの本科生、卒業生の多くも、きっととても便利に、楽しく利用しているお菓子材料の店 クオカ。

そのクオカから、手作りパンライフを応援する新サイト「ベーキングデイズ」がオープンしました。

このサイトのオープンを記念して、ル・コルドン・ブルー代官山校でパンの特別講座が11月に開講されます。

すでにお申込は締め切られましたが、とてもたくさんのご応募をいただき、うれしい限りです。

皆様のパン作りへの関心の高さがうかがわれますが、まだこのパンのサイト「ベーキングデイズ」をご覧になっていない方は、ぜひ見てみてくださいね！

詳しくはこちらから

→ <http://bakingdays.cuoca.com/>

■ ル・コルドン・ブルーの卒業生が活躍しています

ル・コルドン・ブルーの卒業生の活躍が色々なメディアでとりあげられています。

卒業生がどのようにル・コルドン・ブルーで学び、どんなお仕事をされているか、これから受講をお考えの方にもきっと参考になるはずです。

ご覧になってみてください：

- 黒田 麻紀さん お菓子教室「サロン・シュクレ」主宰
ル・コルドン・ブルー代官山校の菓子ディプロム取得

リクルート ケイコとマナブ12月号臨時増刊「好きを仕事にする本2007冬号 首都圏版」のP.88に、お菓子を作ることで喜んでもらえると嬉しい！作っても、食べても、笑顔が広がります。の記事でご紹介されています。

この記事はホームページの<メディア>セクションの<メディア掲載>にアップされていますので、ぜひご覧になってみてくださいね。メディアセクションへはこちらから

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

■ 招待シェフ クリストフ・バキエシェフのスペシャル・デモンストレーション開催！

はるばると、ナポレオン・ボナパルトの出身地としても有名な、地中海に浮かぶフランス領
コルシカ島からの招待シェフです。

現在35才のクリストフシェフは、パリの名だたる星付きのホテルやレストランでその腕を磨き、
1997年に、コルシカ島の北西端のカルヴィという大変に風光明媚な小さな港町に位置する、
ルレ・エ・シャトーのメンバーのすばらしいリゾートホテル、オテル・ラ・ヴィラに招かれました。

2000年には、シェフに就任。その後もシェフの活躍は続き、2001年にはミシュランの一つ星を獲得、
2004年にMOF(フランス最優秀職人賞)を獲得、更に今年2007年には2つ星を獲得し、
フランスでも注目されている勢いのあるシェフです！

クリストフシェフに実演いただくのは…

- ・ホタテのトリュフ風味、カルナローリのリゾットと黒トリュフ
- ・牛フィレのポワレ、アーティチョークのスライスとフヌイユのソテー、ロケットとパルメザンチーズ、
アンチョビバター入り牛フィレのジュを添えて
- ・マカロンとピスタチオ風味のクリーム、フランボワーズとココナッツのソルベを添えて

前菜・メイン・デザートともに地中海の香りたっぷりにお届けいたします。

普段なかなか味わえない、また教わることのできないMOFシェフの味と技を学べる
またとないチャンスです。ぜひこの機会をお見逃しなく！

日 程：11月17日(土) 19時～21時30分

受講料：10,000円(税込み)

詳しくはこちらをご覧ください

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

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください

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

■ 代官山校の現在お申込いただける特別講座のご案内

すでにほとんどののクリスマス向け講座が満席となってしまいましたので、
フランス料理入門講座「鶏のロティ」とフランス菓子入門講座「ビュッシュ・ド・ノエル」
に関して、追加開講日程が発表されました。

ぜひ、オンライン受講申込画面のコースカタログよりご確認ください！

そして、下記は現在オンラインで受講申し込ただけのその他の講座のご案内です：

◆ 料理アトリエ講座 テーマ「ジビエ」>>> メニュー5品が決まりました！

- ・ キジバトのサルミ、セップ茸のポレンタ添え
- ・ 鹿フィレ肉のポワレ チョコレートのソース・ポワブラード、セロリとリンゴのグラタン添え
- ・ 鹿肉のシヴェ、トリュフ風味のマカロニ添え
- ・ フィユテ生地で包んだ真鴨のトゥルト
- ・ 真鴨のフィレ肉ともも肉、忘れられた野菜、オレンジ風味のキャベツのアンブーレとビーツのピューレ添え

通常では手に入れにくい「ジビエ」を、実際に手にとり、料理することのできる
またとないチャンスです。どうぞお見逃しなく！！

(※ジビエの入荷状況によっては、メニューが変わる場合もございます、予めご了承下さいませ)

開講日程：12月10日(月)～11日(火)の2日間 各日とも10時～17時

講座時間：各日とも6時間(休憩約1時間)

受講料：60,000円(材料費、税込)

※この講座は料理ディプロム修了者、料理上級コース受講者対象です。

◆ 料理・菓子のスペシャル・デモンストレーション開講！

ル・コルドン・ブルーのシェフによる、オリジナルのこだわりレシピの実演を
ご覧いただけるチャンスです！

実演のあと、シェフの作品をご試食いただけます。初心者の方もお気軽にご参加ください。

◇「シェフのこだわりの料理」シェフ：マーク・ボナール

マークシェフ取っておきのメニュー3品です：

- ・チョコレートのヴィネグレットを香らせた鹿肉のカルパッチョ
- ・鱗つきのアマダイ、ユリのムスリーヌと柚子の香りのブイオンを添えて
- ・スパイスのチュロス、オレンジのクレームモワローズとアニスリキュール風味のかんきつ類のジュレとともに

アマダイは白身の柔らかい肉質で上品な甘さをもち、鱗まで食することができる高級魚です。
ユニークな調理法で、鱗をきれいに逆立てる料理のテクニックを披露いたします。

開講日時：12月14日(金)19時～21時30分 講座時間：2時間30分

受講料：6,300円(税込)

◇「シェフのこだわりの菓子」 シェフ：パトリック・ルメル

クリスマスメニュー <ビュッシュ・ネージュ・イヴォワール>

ホワイトチョコレートのクレーム・フロマージュやトマトやバジルのクーリ、イチゴのダックワーズやホワイトチョコレートのグリニョティエヌ・ピニオンなどを組み合わせたモダンなビュッシュ仕立てのムースです。

開講日時：12月5日(水)19時～21時00分 講座時間：2時間
受講料：5,250円(税込)

◆ シングルのための料理講座 ←12月分のみ空席あり、残席数あとわずか！

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

◆ フランス菓子 基本の基本講座 ← 新日程を開講しました！

※この講座は本科入学をご検討中の皆様が対象です。

講座の詳細についてはこちらをご覧ください：

→ 代官山校 <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=355&sid=283&lang=3>

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください

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

■ 神戸校の現在お申込みいただける特別講座のご案内

下記は現在オンラインで受講申込みいただける講座のご案内です：

◆ 新講座開講！ 料理アトリエ講座「クリスマス・メニュー」

フランス人シェフが本場直輸入のクリスマスの特別料理をご紹介します。
本物志向の方に是非、お勧めする豪華食材をたっぷり使ったメニューです。

<メニュー>

「オマールとラングスチーヌのシャルトルーズ」「フォワグラとマロン入りジビエのパイ」の2品

開講日時：12月12日(水)10時～17時
受講料：35,000円(材料費、税込)

※この講座は本科料理講座基礎コース修了者以上が対象です。

◆ アルマニャック風味プルーン入りフォアグラのテリーヌ

ご試食はフォアグラのみの味を楽しんでいただけるテリーヌと
アルマニャックで香り付けしたプルーン入りのフォアグラのテリーヌ、
フォアグラのソテーの3種をお楽しみいただける、贅沢なスペシャルセッションです。
制作したテリーヌは容器ごとお持ち帰りいただきますので、
クリスマスのおもてなしの一品にいかがでしょうか。

開講日時: 12月22日(土) 14時~17時

受講料: 35,000円(材料費、税込)

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

◆ フランス料理入門講座「海の幸のムース入り 真鯛の姿焼き、松の実風味」
フランス菓子入門講座「ミルクチョコレートとヘーゼルナッツのアントルメ」
フランスパン入門講座「シュトレン、クグロフ、プチ・パン・オ・フィッグ」

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

◆ ルミナリエススペシャル 菓子「フランボワーズとピスタチオのビュッシュ」
← 残席数が少なくなってきました、お申込はお早めに！

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

講座の詳細についてはこちらをご覧ください:

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

お申込はこちらから 神戸校の写真をクリックしてお進みください

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

■ 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

<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、
いくつかの『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(金・祝)15時より 料理・菓子共通「クレープ・オーモニエール」の実演授業体験

神戸校 11月10日(土)16時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験
11月17日(土)16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：

代官山校 随時 11時～12時、もしくは、15時～16時

神戸校 毎日 11時～12時、もしくは、15時～16時

ホームページ、または、フリーダイヤル(0120-454840)にて開催日時をご確認下さい

個別入学ガイダンスへの参加者には、本科実演授業の無料受講チケットを
プレゼントします。

遠方よりお越しの方、お仕事などでなかなかお時間のとれない方、
上記時間以外でも随時「個別入学ガイダンス」を承っておりますので、
お気軽にフリーダイヤルでご相談ください。

学校説明会、個別入学ガイダンスの予約はこちらから

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

ぜひ、お気軽にお越しください！

◆◆◆◆◆ LE CORDON BLEU E-Newsletter ◆◆◆◆◆

発行：ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社
代官山校 フリーダイヤル0120-454840
神戸校 フリーダイヤル 0120-138221

ル・コルドン・ブルー日本校の最新情報はこちらから

→ www.cordonbleu.co.jp

ル・コルドン・ブルー・インターナショナルの最新情報

はこちらから→ www.cordonbleu.edu

講座に関してのお問い合わせは、
代官山校 daikanyama@cordonbleu.edu
神戸校 kobe@cordonbleu.edu
までお願いいたします。
お急ぎの場合にはフリーダイヤルにてお問い合わせください。

アドレス変更・配信中止のご連絡は webmaster@lcbtokyo.com
までお願いいたします。
お手数ですが、このメールのトップのお名前とお客様番号を必ず
お知らせください。お客様番号を明記いただけませんと、配信を中止
することが出来ませんので、よろしくお願い申し上げます。

*このE-Newsletterの送信アドレスは「送信専用」です。
返信メールでのお問い合わせにはご返答いたしかねますので、
何卒、ご了承ください。



copyright©2007 Le Cordon Bleu K.K. All Rights Reserved
掲載内容を無断で複製・転載することを禁じます