

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

号外版

November 6, 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  
号外版をお届けします。

久々の号外版、しかも、とても、とてもビッグなニュースです!!!

昨日のフランス最優秀職人賞 (Meilleurs Ouvriers de France) の  
ショコラティエ (チョコレート職人) 部門の最終審査会で、  
ル・コルドン・ブルー神戸校主任教授の ブルーノ・ルデルフ シェフが、  
見事 フランス最優秀職人賞 (MOF) を獲得しました!

ブルーノシェフは、15歳でフランス職人同業者組合に入り、  
フランス各地で厳しい修行を積み、やがて優れた技術と豊かな経験を備えたものだけに  
与えられる「コンパニオン (組合員)」の認定を受けました。

その後、10年前に来日、2000年からル・コルドン・ブルー代官山校で  
菓子教授として教鞭をとり始め、2004年の神戸校開校とともに、神戸校菓子講座主任教授に、  
そして、今年の冬学期からは、主任教授として神戸校をリードしてきました。

また、ブルーノシェフは、ル・コルドン・ブルーのチョコレートの技術監修も行っており、  
毎年バレンタインの季節には、数々の魅力的なチョコレートで楽しませてくれています。

MOFに挑戦するということは、並々ならぬトレーニングと努力、強い意志を要するもので、  
ましてや、自国を離れ、遠く海外から挑戦し、成功をおさめることのできるシェフは、  
それほど多くはありません。

