

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 91

November 21, 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91号をお届けします。

先週は、ボージョレー・ヌーヴォーの解禁日。

そして、今週の最も大きな話題は、もちろんあの赤い表紙の「ミシュランガイド東京」  
の登場ですね！

すでに、19日の月曜日に記者発表が行われ、星を獲得したレストランが発表されましたが、  
フランス本国をはじめ、世界でも最も影響力を持つとされるこの食のガイドブック、  
フランスからも多くの星を持つシェフたちが来日し、固唾をのんでこの発表を見守りました。

フレンチの世界で、見事3ツ星に輝いたのは、「カンテサンス」「ジョエル・ロブション」  
「ロオジェ」の3軒でした。

「ミシュランガイド東京」の発売日は明日の11月22日(木)、ちょうど先週の  
ボージョレー・ヌーヴォーの解禁日と同様に、今日の深夜、22日の午前0時にあわせて  
カウントダウンイベントも企画されているようですよ！

第91号のコンテンツです >>>>>

- 第3回 小学生パティシエ選手権 優勝者 山田真綾ちゃんが  
パリ校の Petits Cordons Bleus(プチ・コルドン・ブルー)の授業に参加
- 神戸校のシリルシェフがTVに登場！
- 招待シェフ パトリック・ジェフロワのスペシャル・デモンストレーション開催
- ル・コルドン・ブルー 冬のギフトフェアのお知らせ
- 代官山校の現在お申込みいただける特別講座のご案内

- 神戸校の現在お申しただけの特別講座のご案内
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

- 第3回 小学生パティシエ選手権 優勝者 山田真綾ちゃんが  
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18日にル・コルドン・ブルー代官山校で開催された  
第3回小学生パティシエ選手権を覚えていらっしゃいますか？

年々参加者が増え、レベルアップしているこの小学生パティシエ選手権ですが、  
第3回大会で、見事最優秀に輝いた山田真綾ちゃんが、  
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14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。

当日は、なんとストライキでパリ中の交通機関がストップしてしまうという事態に！  
幸い真綾ちゃんの泊まっていたホテルは学校の近くでしたので徒歩で到着。  
心配されたほかのお友達も参加でき、さながらベネトンの広告のように  
インターナショナルな顔ぶれが集まり、楽しくお菓子と作ることができました。

選手権のときも落ち着いて、しっかり者だった真綾ちゃん、  
外国人のお友達に囲まれても臆することなく、いつもニコニコ顔でレッスンを  
楽しんでいました。

そして、出来上がったのは…、フランスでミカドと呼ばれているポッキーを針に、  
カラフルなマーブル・チョコレートにまぶしたオシャレなチョコレートケーキの  
ハリネズミくん！

最後に、子供たち全員に、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。  
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。

山田真綾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  
レッスンの模様はこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=341&sid=577&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/cm1.cfm?fid=485&lang=4#PCB>

- 神戸校のシ ril シェフがTVに登場！

---

近畿2府4県にお住まいの皆様に限ってのご案内となりますが、  
神戸校のシリル・ヴェニアシェフが、朝日放送の情報番組「ムーブ！」に登場します。

11月も半ばを過ぎ、デパートのショーウィンドウはもうすっかりクリスマスモード！  
「うめだ阪急」のウィンドウには、阪急百貨店のクリスマス・キャラクターであり、  
子供のみならず女性たちにも大人気の「リサとガスパール」が今年も登場しています。

そして、昨年に引き続き今年も、リサとガスパールがそりで空を駆けるシーンをイメージしたケーキを、  
ル・コルドン・ブルー神戸校のシェフがプロデュースしました！

その「リサとガスパール」のクリスマス・ケーキのメイキングを追ったドキュメントが、  
11月23日(金・祝)、朝日放送(6チャンネル)の情報番組「ムーブ！」で放映されます。  
(オン・エアは、16時40分から17時の間の予定)

近畿地方の皆様、ぜひお楽しみに！

「うめだ阪急」の「ル・コルドン・ブルー」と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」の詳細はこちらから  
→ <https://web.hankyu-dept.co.jp/xmas-cake/>

---

#### ■ 招待シェフ パトリック・ジェフロワのスペシャル・デモンストレーション開催！

12月の招待シェフデモンストレーションは、フランスの北西部、ひととき個性豊かな地方性を持つ  
ブルターニュ地方から、パトリック・ジェフロワ シェフが代官山校に来校します。

ブルターニュ地方、ブレストの70キロほど手前の町ロスコフの近く、モルネー湾を望む  
海辺に建つオテル・ド・カランテック。

パトリック・ジェフロワは、このホテル・レストランのオーナーシェフで、  
ミシュランの2ツ星に輝きます。

地元の食材をこよなく愛し、それをレストランで提供し続けるシェフ、  
そのシェフの海の幸豊かな料理を目当てに、人々はパリから車を飛ばしてやって来るのです。

パトリック・ジェフロワシェフのオテル・ド・カランテックについてはこちらをご覧ください  
→ <http://www.hoteldecarantec.com/index.html>

そのパトリックシェフに実演いただくのは…

・蟹とワカメのテリーヌ、アーティチョークとトランペット茸添え、ジロール茸のクリーム

・ベーコンをまとった鯛、パンポル豆とセロリ、エシャロットのヴィニユロン風

・レネットリンゴとそば粉のサブレ、そば風味のクレームグラッセ添え

ブルターニュ地方のスペシアリテを存分に味わっていただけます。

日 程:12月4日(火) 19時~21時30分

受講料:本科在校生 3,000円(税込) 本科生以外の方 10,000円(税込み)

シェフから当日のメニューの写真が届きました、ぜひ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>

#### ■ ル・コルドン・ブルー 冬のギフトフェアのお知らせ

---

今年最後の贈り物。大切な方への冬のギフトはもうお決まりでしょうか？

ピエール・ドゥ代官山店では、今年はル・コルドン・ブルーの厳選された4種類のグルメギフト商品をラインナップしております。

フランス料理の頂点を究めたトップシェフたちが厳選したグルメ・コレクション。数々の逸品をぜひご賞味ください。

#### <商品のラインナップ>

特にオススメはジャム・紅茶セット(G5)の組合せ。

シャンテーニュ種の栗を使ったマロンクリームジャムと、クラシックブレンド紅茶のセットです。

人気のマロンクリームジャムは、アイスクリームやクレープに添えてデザートとしても。

最もリピーターの多い商品でもあります。

G1 紅茶・缶入りガレット各1点セット 4,200円(税込)

アールグレイ紅茶X1個、缶入りガレットX1個

G5 ジャム1点・紅茶1缶セット 3,570円(税込)

マロンクリームジャム X1個、クラシックブレンド紅茶X1個

G9 プチコフレブルー 2,625円(税込)

ミニガレット(18枚)、ミニジャム/ブルーベリーX1個、ミニ紅茶/4種の赤い果実X1個

G11 パスタセット 4, 200円(税込)

プレーンパスタX2箱、パスタソース2種:トマトプロヴァンサルソースX1個、トマトバジルソースX1個

期間: 2007年11月20日(火) ~ 12月25日(火)

期間中店頭にてご購入いただきましたギフト対象商品は全国無料配送となります。

ル・コルドン・ブルーのウインターギフトは、ル・コルドン・ブルーのオンラインウェブショップからもご購入いただけます。ぜひご利用ください！  
ただし、ウェブショップからのご購入の際は配送代が別途840円かかります。

ル・コルドン・ブルーのオンラインウェブショップはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.edu/International/English/boutique/index.cfm>

お問い合わせは

→ ピエール・ドゥ フレンチカントリー TEL 03-3476-0802

#### ■ 代官山校の現在お申し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し込みいただける講座のご案内です:

##### ◆ 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ヨンを添えて
- ・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持ち、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ーヌ・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)

- ◆ フランス料理 基本の基本講座 ← 新日程を開講しました！  
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。

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24日(土)16時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験  
12月 1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](http://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](http://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](mailto: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