

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 101

February 6, 2008

<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101号をお届けします。

立春というのに今年は、まだ冬の寒さが続いています。
東京でもとうとうまとまった雪が降りましたね。

日本では2月3日が節分で豆まき、フランスでは2月2日のシャンドルールの日に
クレープを焼いて食べる習慣があります。

今年は、代官山校でも神戸校でも、シャンドルールの日にちなんだ
クレープの講座を開催しましたが、節分の豆まきにしても、シャンドルールの
クレープにしても、ちょうど立春の時期、冬から春への季節の分かれ目、
先人たちの暖かな春の訪れを願う気持ちが込められた行事です。

さて、春学期の「早割」の申込期限の2月10日が迫ってまいりました。
「早割」の制度をご利用できる最後のチャンスですので、お早めにご利用ください。

第101号のコンテンツです >>>>

- ル・コルドン・ブルー会長 アンドレ・J・コアントロ がレジオン・ドヌール勲章を受勲
- <早割>ご利用の最後のチャンスです！
- 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・ポコのスペシャル・デモンストレーション開催
- 現在お申しただけのアカデミック・プログラムのご案内
- M.O.F.を獲得した神戸校ブルーノ・ルデルフシェフによる
バレンタイン・デザートセミナーをホテル阪急インターナショナルにて開催

- ル・コルドン・ブルーのバレンタイン・チョコレート・コレクション
- 阪急百貨店 うめだ本店に「ショコラの騎士 III」by ル・コルドン・ブルーが登場！
- 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
- 神戸校の現在お申し込み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

■ ル・コルドン・ブルー会長 アンドレ・J・コアントロ がレジオン・ドヌール勲章を受勲

去る1月23日、エッフェル塔を臨むシャイヨー宮に、昨年9月に完成したばかりの建築および文化財会館 (La Cite de l' Architecture et du Patrimoine Palais de Chaillot) にて、アリアンス・フランセーズ会長のジャン・ピエール・ドゥ・ロノワ氏より、料理教育を通じてフランスの食文化を世界に広めたその功績をたたえ、ル・コルドン・ブルー・インターナショナルの会長 アンドレ・J・コアントロが、レジオン・ドヌール勲章を授与されました。

レジオン・ドヌール勲章 (Legion d'honneur 名誉の軍) は、1802年に、ナポレオン・ボナパルトによって制定されたフランスで最高位の勲章です。

ル・コルドン・ブルーは、このたびのAndre J. Coantoro会長のレジオン・ドヌール勲章の受勲というすばらしいニュースを、皆様にお届けできることを光栄に思います。

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=506&lang=3>

■ <早割> ご利用の最後のチャンスです！

本科講座をお申込みいただく際に、指定日までに手続きをすると26,500円の割引が受けられる<早割(早期受講申込割引)>が、2月10日(日)をもって廃止されます。

また、2月11日以降は、各講座の申込時に50,000円の事務手数料が必要になります。

進級をお考えの方は、新受講料になる前に、ぜひお申込みください！

<早割> のご利用期限は2月10日(日)です。

お忙しい方は、便利なホームページからの本科のオンライン受講申込をご利用ください。

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

■ 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：

○ 波毛英里紗さん 菓子研究家
ル・コルドン・ブルー横浜校の菓子ディプロム取得

リクルート ケイコとマナブ3月号 首都圏版
P. 22に、Manabienne#02 フランス菓子作りを学び、菓子研究家として活躍中の記事で紹介されています。

波毛さんの成長を見守ってきた堀シェフへのインタビューとともに、フワフワとした夢が現実になるまでの過程をご覧いただけます。

○ 高橋 恵子さん 料理・菓子教室「K's Recette」主宰
ル・コルドン・ブルー代官山校のル・グラン・ディプロム取得

リクルート ケイコとマナブ首都圏版3月号臨時増刊「好きを仕事にする本2008春号 首都圏版」のP.117に、「こんなに華やかな料理が作れるんだ！」生徒さんから驚きの声を聞いたたびに、教室を開いた喜びを感じています
の記事でご紹介されています。

○ 高原 由香さん オーダーメイドのパティスリー「Trabajo(トラバホ)」
ル・コルドン・ブルー神戸校の菓子ディプロム取得

リクルート ケイコとマナブ特別編集MOOK「好きを仕事にする本2008春号 関西版」のP.104に、「おいしくて『もうちょっと』と、つい食べちゃう」
そんな感想メールに、感激しちゃう毎日！お菓子のレシピ本を出版するのが夢です
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・ポコのスペシャル・デモンストレーション開催！

1月の招待シェフデモンストレーションは、ル・コルドン・ブルー代官山校でも教えていたことのあるクリストフ・ポコシェフ。

1998年より2000年まで、代官山校のフランス料理講座の教授としてル・コルドン・ブルーでそのすばらしい料理の技術を披露してくださっていたクリストフシェフですが、その後、ソフィテル東京のエグゼクティブ・シェフに就任。ここで7年ほど総料理長としての重責を果たされ、昨年9月にかねてからの念願かない、神楽坂に「ルグドゥノム ブション リヨネ」をオープンされました。

「ブション」とはシェフの出身地であるリヨン地方独特の名称で、リヨン地方料理を中心に提供するレストランのこと。

従来からの「レストラン」でも「ビストロ」でもなくあくまで「ブション」にこだわり、シンボルである錫のカウンターをはじめ、テーブル、椅子、ソファ、ワインセラー、床のモザイクタイルに至るまですべてを、フランスの職人とシェフ自らがデザインを考え、オーダーした特注品で店の雰囲気を作り上げているそうです。

今回のメニューは、そんなこだわりのあるシェフならではのリヨン料理を2品ご紹介します：

- ・鳥レバーのプティガトー仕立て、トマトのクーリ
- ・リヨンの名物料理 <タブリエ・ド・サブール>

1品目は、内臓料理もお得意のシェフならではの前菜。そしてメイン料理のタブリエ・ド・サブールとは、牛胃にパン粉をつけて揚げたリヨンの名物料理で、その形が工兵の皮製エプロンに似ていることに由来します。工兵隊出身のカステラーヌ元帥が第2帝政期リヨンの軍本部にいた時に命名したとも言われているリヨンならではの名物料理です。

同窓生の皆様も、ぜひこの機会に懐かしのクリストフシェフに会いにいらっしやいませんか？

日程：2月26日（火）19時～21時30分 講座時間：2時間30分
受講料：本科在校生 3,000円（税込） 本科在校生以外の方 8,000円（税込）

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>

■ 現在お申しいただけるアカデミック・プログラムのご案内

◆ ワイン講座 入門コース

「ワインを飲んでみたいけれど、わからないから、つい億劫になってしまう」、
レストランでの食事や買い物とき、あるいは海外旅行先で、このようなご経験はありませんか？

ワインは決して難しいものではありません。遠い昔から、人々が飲み、楽しんできたものです。
ちょっとした基本知識があれば、ワインを飲むことが格段に面白くなります。
お気軽にご参加ください。きっとワインが好きになります。

講師は、WSET認定ディプロマを取得されている安田まり氏。
全6回のコースで、ワインの手ほどきを受けてみませんか？

開講日時: 2月21日、28日、3月6日、13日、27日、4月3日(全日程木曜日)
講座時間: 各日19時～21時 各回2時間 全12時間
受講料: 48,000円(税込)

ワイン講座はこれから段階的に、より専門的なレベルまで順次開講予定です。

入門コースは、ワインを学ぶための、初歩の初歩。
ワインには様々なタイプがあること、またグラス、温度、コルクの抜き方などから
ワインを楽しむコツを伝授します。

ワイン講座 入門コースの詳しい授業内容については、こちらをご覧ください
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=505&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>

◆ 菓子素材研究講座 >>> 好評につき、残席数が少なくなっています、お早めにお申込を！

粉・砂糖・卵・油脂さえあれば、その組み合わせだけで色々なお菓子が作れます。

その1つの素材を少し変えるだけで、違った風味や食感が得られたり…、
様々な可能性を秘めているのに、忘れてしまいがちな基本の素材です。

どんなに趣向を凝らした流行の菓子でも、それらを支え、柱となっているのは、
この基本素材にほかなりません。

横浜校・代官山校で開講され、大好評だったこの「菓子素材研究講座」、
今回は、<粉・砂糖・卵・油脂>に、新たに<チョコレート>を加え、
全5回のシリーズで開講します。

実際に、目で見て、食べて確かめ、菓子作りにおける配合の変え方など、お菓子作りの原点に戻って、一緒に考えていきましょう。
明日からのお菓子作りやお教室に、さらなる自信をもって望んでいただけることと思います。

◇ 第1回目「粉」

ル・コルドン・ブルーの授業で使われる粉「小麦粉」には、様々なタイプがあります。
タイプ45、55、65とは、どんな特徴があるのか？
また、アレルギー対策として重要視されつつある、米粉を用いた菓子。
全粒粉やライ麦粉などについても考えます。

開講日時：2月29日（金）19時～21時30分
講座時間：2時間30分 受講料：5,000円（税込）

◇ 第2回目「卵」

卵本来の特性を生かすことから、加工品と呼ばれる、冷凍・乾燥させた卵の生かし方さらには、殻の再利用までを考えます。
例えばメレンゲ：乾燥卵白、新鮮な卵白または日を置いた卵白を用いて、同じ配合で菓子を作ったとき、どんな違いがでるのか。風味か？弾力か？泡立ちの違いは？これらの違いをしっかりと理解できるまたとないチャンスです！

開講日時：3月23日（日）14時30分～17時
講座時間：2時間30分 受講料：5,000円（税込）

◇ 4月以降、砂糖、油脂、チョコレート（順未定）の回が順次開講します。

<ご注意>

この講座の内容は、2005年～2006年に、横浜校・代官山校で開講された「菓子素材研究クラス」と、チョコレートの回以外は、同一の内容です。

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>

■ M.O.F.を獲得した神戸校ブルーノ・ルデルフシェフによる
バレンタイン・デザートセミナーをホテル阪急インターナショナルにて開催

神戸校ブルーノシェフによるホテル阪急インターナショナル

「ル・コルドン・ブルー バレンタイン・デザートセミナー」が開催されます！

2007年、ショコラティエ・コンフィズリ部門で M.O.F.(フランス最優秀職人賞)を受賞したブルーノシェフが、バレンタインデーをテーマとして創り出す繊細なチョコレートデザートをご堪能ください。

ブルーノシェフの楽しいトークを交えたセミナーの後は、セミナーで作ったデザートを試食。

ホテル阪急インターナショナルの塚本グランシェフが創作するディナーとの美味しいマリージュをお楽しみいただきます。

日 時： 2月11日(月・祝)18:00~20:30(17:30受付)

会 場： ホテル阪急インターナショナル 4階/バンケットルーム「紫苑」

料 金： ￥12,000(セミナー、お料理、デザート、グラスワイン3種、税金、サービス料込)

<特典> ル・コルドン・ブルー在校生、卒業生は￥10,000の特別ご優待料金があります

詳しくはこちらから

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=616&lang=3>

→ http://www.hankyu-hotel.com/cgi-bin/cms/event_plan.cgi?hid=18hhinternational&seq_no=448

■ ル・コルドン・ブルーのバレンタイン・チョコレート・コレクション

今年もル・コルドン・ブルー神戸校のブルーノ・ルデルフシェフのプロデュースのもと、9種類のフランスの香り高い本格的なチョコレートが揃いました。

ル・コルドン・ブルーのバレンタイン・チョコレートは、関東・関西有名百貨店でお求めいただくことができます。

ラインナップの詳細、および、販売店舗一覧はこちらよりご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=341&sid=617&lang=3>

また、ル・コルドン・ブルー代官山校1階のブティック、「ピエール・ドゥ フレンチカントリー」でも好評販売中です。

さらに、インターネットで気軽に遠方からも注文できるル・コルドン・ブルーのウェブショップでも、ル・コルドン・ブルーのバレンタイン・チョコレートをお求めいただけます。

ル・コルドン・ブルーのウェブショップはこちらから

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

お問合せは

→ ピエール・ドゥ フレンチカントリー TEL 03-3476-0802

■ 阪急百貨店 うめだ本店に「ショコラの騎士 III」by ル・コルドン・ブルーが登場！

昨年、一昨年と大人気を博したうめだ阪急とル・コルドン・ブルーのコラボレーションによるオリジナル・バレンタイン・プロジェクトの第3弾「ショコラの騎士 III」。

今年は、ル・コルドン・ブルー神戸校のブルーノシェフを中心に、フランス、イギリス、カナダ、オーストラリアから5人のシェフたちが参加！

期間： 2月3日(日)～14日(木)

場所： うめだ阪急 7階特設会場

「ショコラの騎士 III」は、オンラインショッピングでもお求めいただけます。

阪急オンラインショッピングへはこちらから

→ <https://web.hankyu-dept.co.jp/ecshop/shohinDetailDisplay.do?mstShohinId=24317>

■ 代官山校の現在お申し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いただける講座のご案内です：

- ◆ 大好評のバレンタイン特別講座 >>> 受講申込はお早めに！
フランス菓子入門講座「ベルベット・バレンタイン」に追加日程が発表されました！

開講日時：2月12日(火曜日)10時～13時 または 14時～17時

講座時間：3時間 受講料：12,000円(材料費・税込)

- ◆ フランス料理入門講座「ハムとアンディーブのグラタン」
フランス菓子入門講座「グリオットとホワイトチョコレートのムスリーヌのタルトレット」
フランスパン入門講座「バゲット・エピ、サン・イットポリト、田舎風プチパン」

※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「フランコ・ジャポネ」 >>> 残席数あとわずか！

日本の食材を使ってフランス料理を作ってみませんか？
フランス料理が、より身近になるメニューで3日間実習します。

見慣れた日本の食材で新しいフランス料理を発見してみませんか？

<メニュー>

1回目「肉と野菜のショーソン、下仁田ネギのグラティネ添え」

2回目「豚フィレ肉と山菜の新芽のシューファルシ」

3回目「海苔巻き風鶏のフィレ肉と甲殻類ソース、野菜のピラフ添え」

開講日時: 2月25日、3月3日、10日(全日程月曜日)各日10時~13時

講座時間: 各回3時間 受講料: 30,000円(材料費・税込)

◆ 菓子上級アトリエ講座 テーマ「復活祭」>>> 残席数あとわずか！

「復活祭」はキリストの復活を祝う日で、フランスでも卵やうさぎの形をしたチョコレートが店頭がたくさん並びます。

フランスの子供たちにとっては、家や庭のいろんなところに隠れているチョコレートのうさぎや卵を探して回る楽しいお祭りの日です。

今回は復活祭に向けて様々な形のチョコレートを作成します。

チョコレートのテンパリングの方法など様々な技術練習アップを兼ねて、ご家庭でも復活祭をお祝いしてみませんか？

※この講座は本科菓子上級コース修了者(現在受講者も含む)対象です。

開講日時: 3月18日(火)~3月19日(水)の2日間 各日10時~17時

講座時間: 計12時間 受講料: 60,000円(材料費、税込)

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>

■ 神戸校の現在お申し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いただける講座のご案内です:

◆ フランス料理入門講座「帆立貝とカニのムース、緑キャベツ包み、オレンジソース」

◆ フランス菓子入門講座「フレジエ」>>> 追加開講日程があります！

ピスタチオ風味のダコワーズ生地を作り、アプリコットのピューレ入りのスリーヌで組み立てます。

側面には苺を美しく並べ、かわいいフレジエの完成です。
フルーツをたっぷりと使った甘さ控えめのアントルメです。

開講日時:3月21日(金)10時~13時
講座時間:3時間 受講料 :10,500円(材料費、税込)

※上記の講座はいずれも、どなたでも受講いただけます。

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

春は学校に入学される方が一番多くなる季節です。
春学期から受講をお考えの方は、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いただくことをお勧めします。

<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 2月11日(月・祝) 13時30分より
神戸校 2月 9日(土)、23日(土)16時より

<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

