

平成 23 年 11 月 15 日



食のデザインスクール【レコールバンタン】 在校生デビュープロジェクト 「Next Patissier Debut Collection」を開催

パティシエ・ブランジェ・カフェオーナー・フードコーディネーターなど食のプロを育成する、食のデザインスクール、レコールバンタン(本社所在地:東京都渋谷区 代表:長澤俊二)は、本年度の同校在校生のデビュープロジェクト「Next Patissier Debut Collection(ネクスト パティシエ デビュー コレクション)」を12月6日(火)に開催致します。

バンタングループでは、プロと同じフィールドでの実践経験の場を提供するデビュープロジェクトに力を入れています。「Next Patissier Debut Collection」は、レコールバンタンが同校の学生を対象に毎年開催する、食の関連スクールとしては国内最大級のデビュープロジェクトです。数ヶ月にわたる厳しい学内審査を乗り越えた学生たちが、作品展示やプレゼンテーションなどの形で発表します。

イベントは、レコールバンタンが2006年より開催している、パティシエ業界の活性化を目的にスイーツの新しい楽しみ方を提案するイベント「Artistic Sweets Collection 2011' (アーティスティック スイーツ コレクション)」内で実施します。

審査員には、WPTC※1日本代表事務局の上村 究氏や世界の名だたるコンクールで受賞実績のあるパティシエ 和泉 光一氏、フランスのカリナリーデザイナー デルフィーヌ ユゲ女史をむかえ、製菓技術だけでなく、デザインの側面からも評価をし、優秀者を決定いたします。

また、この「Next Patissier Debut Collection」の優秀者には、レコールバンタンが2012年3月にフランスパリで開催する、「Vantan Tokyo Sweets(仮)」において海外デビューの機会が提供されます。

※1:WPTC(World Pastry Team Championship)とは、2年に1度アメリカで開催されている製菓の国際コンクール。各国の代表3人1組からなるチームで製菓技術を競う。

バンタングループでは、今後もこのような実践型デザイン教育を通じ、プロを目指す若者の活躍の場の提供と、夢の実現への一歩をサポートしていきます。

■このリリースに関するお問合せ先■

バンタングループ 広報:山田

tel:03-6731-3456 fax:03-5721-4061 e-mail:press_vantan@vantan.co.jp

HP:<http://vantan.jp/>

【Next Patisserie Debut Collection 概要】

- ・ 主催 レコールバンタン
- ・ 開催日 2011 年 12 月 6 日(火)
- ・ 開催時間 16:00～17:30 開場 15:30～
- ・ 会場 代官山ヒルサイドプラザホール

■審査員紹介(五十音順)

- ・ 和泉 光一 :
「成城アルプス」などのシェフパティシエを経て、現在、自店「アステリスク」をオープン予定。
2006・2008 年の WPTC チョコレートピエス部門で優勝するなど、世界中で数多くのコンクール受賞実績を持つ。
- ・ 上村 究 :
菓子店を製菓に生まれ、大学卒業後渡仏。帰国後 10 年間フランス企業の日本駐在員として勤めた後、今年から CSM ジャパン(株)ペストリー部門のセールスマネージャー。製菓製パンの講習会通訳や書籍の翻訳も行い、WPTC を初めとする世界大会での選手のサポート経験も多い。
- ・ 川内 唯之 :
東京全日空ホテル・パンパシフィックホテル横浜勤務などを経て、現在、社団法人 日本洋菓子連合会 公認技術指導員として活躍中。ジャパンケーキショーや内海杯技術コンクールなど国内外のコンクール受賞実績を持つ。
- ・ ステファン ヴュー :
仏デザートコンクールジュニア部門で優勝。有名レストランで修行後、ピエール・エルメブランドの一員として来日。06 年より現職でスイーツ部門・チョコレート専門店を指揮。
- ・ デルフィーヌ・ユゲ :
フランス生まれのカリナリーデザイナー。
フランスのデザインスクール ESAD (<http://www.esad-reims.fr>) 卒業後、RADI デザイナーの Robert Stadler やカリナリーデザインの提唱者の Marc Bretillot と共に、ダイナミックで創造的なコラボレーションを行う。2004 年パリで行われた La Grande 主催の“ Le pret a gouter”のコンペティションで入賞後、食を通じて自分の表現を行うようになる。現在は日本で、食べられる折り紙プロジェクト「Edible Mirage」を遂行中。
- ・ 林 正明 :
東京台場グランパシフィック・メリディアンを経て、2001 年より氷川会館に勤務。自店「マテリアル」オープン。国内外のコンクールで多くの受賞実績を持つ。
- ・ 藤田 浩司 :
2008・2012 年 WPTC 日本代表。チョコレートピエス部門で優勝。リーガロイヤルホテルで経験を積んだ後、現在は全店コンセプトが異なるヒロコーヒーにてケーキ工房部門を担当。

■このリリースに関するお問合せ先■

バンタングループ 広報: 山田

tel: 03-6731-3456 fax: 03-5721-4061 e-mail: press_vantan@vantan.co.jpHP: <http://vantan.jp/>

【参考情報】

■レコールバンタン

バンタングループが運営するパティシエ・ブランジェ(パン職人)・カフェオーナー・フードコーディネーターを目指す食のプロ育成スクール。現場の即戦力となるために実習中心のカリキュラム、100%プロフェッショナルの講師が特徴。卒業後の独立支援のサポートもあり、これまでに約130名が飲食店を開業しています。
レコールバンタン HP: <http://lecole.jp/>

■バンタングループ

1965 年にスタートした、クリエイティブ分野の専門スクール。国内4 拠点(東京・名古屋・大阪・福岡)、海外拠点(N.Y.・ロンドン・パ リ ※提携校)にてスクールを運営しています。現役プロのクリエイターを講師に迎え、ファッション、ヘアメイク、ビューティ、映像、グラフィックデザイン、ゲーム、アニメ、パティシエ、カフェなど様々な分野において業界と連携した実践型デザイン教育で、即戦力となる人材を育成する教育事業を展開し、これまでに約17万人以上の卒業生を輩出しています。

「つくるチカラと、こわすチカラを。」公式サイト: <http://www.vantan.jp/>

【去年の様子】※画像



■このリリースに関するお問合せ先■

バンタングループ 広報: 山田

tel: 03-6731-3456 fax: 03-5721-4061 e-mail: press_vantan@vantan.co.jp

HP: <http://vantan.jp/>