

平成 23 年 12 月 13 日



L'ecole Vantan

「食」のデザインスクール レコールバンタン

【レコールバンタン】在校生デビュープロジェクト

グランプリ決定！

「Next Patissier Debut Collection」開催レポート

パティシエ・ブランシェ・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)に代官山ヒルサイドプラザホールにて開催致しました。

「Next Patissier Debut Collection(ネクスト パティシエ デビュー コレクション)」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。「見せる」「味せる」「魅せる」をコンセプトに、これまでにない新しい感性を持って独自のデセールをクリエイトする楽しみを知ってもらうことを目的としています。スイーツを創ることで、人々を喜ばせ心を豊かにする「暮らしをデザイン」できるような、未来のパティシエ達を生み出すデビューコレクションです。

本年度も、レコールバンタン主催の、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」内で開催され、チームでひとつの作品を制作し実演するベリーヌ・プレゼンテーション部門と、一人でひとつの作品を制作し展示の中から投票で優秀作品を選ぶシュガーアート部門に別れて開かれました。バンタンの学生を始めスイーツに興味を持つ方々、メディアなどあわせて 260 名を超える方々にご来場頂きました。

【ベリーヌ・プレゼンテーション部門】

まずはベリーヌ・プレゼンテーション部門。数ヶ月に渡る厳しい学内審査を乗り越え、最終選考に勝ち残ったのは 6 チーム(東京校 5 チーム、大阪校 1 チーム)。今年は“クリーンテックフード”をテーマにオリジナルのベリーヌ(グラスに入ったスイーツ)を作成しました。

実演風景



ベリーヌは、テーマ性やデザイン、風味だけでなく、作業性や衛生面、映像やプレゼンテーションの質等、総合的な観点から評価されグランプリが選ばされました。



【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

パンタングループ広報担当: 山田・小林 tel: 03-6731-3456 fax: 03-5721-4061
e-mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://vantan.jp/>



L'ecole Vantan

「食」のデザインスクール レコールバンタン

プレゼンテーション風景



ベリーヌ・プレゼンテーション部門 グランプリ受賞 「attelage(アトラージュ)」

古矢 美歌さん 繁波 珠美さん 清水 しほりさん(レコールバンタン大阪校/パティシエ&ブランシェ本科2年)

厳選な審査の結果、グランプリに選ばれたのは“attelage”
《写真⇒》作ったレコールバンタン大阪校の古矢 美歌
さん、繁波 珠美さん、清水 しほりさんのチームです。



「“attelage”とは“つなぐもの”という意味。昔から日本人の暮らしにずっとそってきた〈柿〉を使うことによって、「あたたかさ」や「人と人をつなぐもの」を表現しました。」(《写真左から》古矢 美歌さん、繁波 珠美さん、清水 しほりさん)

【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

バンタングループ広報担当: 山田・小林 tel:03-6731-3456 fax:03-5721-4061
e-mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://vantan.jp/>



L'ecole Vantan

「食」のデザインスクール レコールバンタン

【シュガーアート部門】

同じく“クリーンテックフード”をテーマに飴細工で学生達ひとりひとりが思いを込めて、食に対するクリーンでグリーンなイメージを形にしました。

こちらは学生達の制作したものを会場に展示し、来場者や審査員による投票によってグランプリが決定されました。彩とりどりのガラスのようなシュガーアートはどれもデザイン性が高く独創的で、ご来場頂いた方々の心を惹いていました。

「学生でここまで表現し作れるのは凄い。これからも磨き続けていいって欲しい」と、審査員の方々も驚く程のものでした。



シュガーアート部門グランプリ受賞 “空想庭園(くうそうていえん)”

吉田 由夏さん(レコールバンタン東京校／パティシエ&プランジェ本科 2年)

「360° どこから観ても花が立体的に見えるにはどうしたらいいか、一日中考えていたら夢にまで出て来ました。途中で自分は何を作っているのか、作りたいのか分からなくなったりもありました。本当に本当にグランプリが欲しかったので、すごく嬉しいです！」(吉田 由夏さん)



【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

バンタングループ広報担当: 山田・小林 tel:03-6731-3456 fax:03-5721-4061
e-mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://vantan.jp/>

Press Release

バンタングループ広報担当
Tel: 03.6731.3456
Fax: 03.5721.4061
<http://www.vantan.jp>



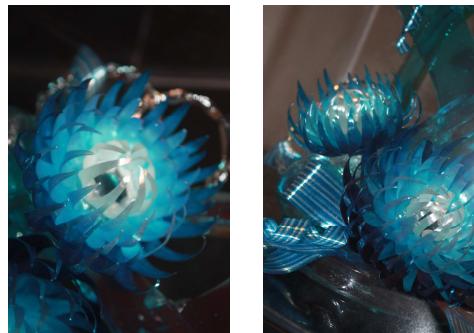
L'ecole Vantan

「食」のデザインスクール レコールバンタン

シューガーアート部門グランプリ受賞 “reproduction(リプロダクション)”

岡本 真那美さん(レコールバンタン東京校／パティシエ&ブランジエ本科2年)

「クリーンテックフード」と聞いて、「クリーン=水」というイメージが頭に浮かび、「水のクリーンさ」を表現したいと思いました。本当は暖色が好きで今まで青にはやからがなかった。でもだからこそ、あえて青一色でどこまで表現できるかに挑戦しようと思いました。」(岡本 真那美さん)



グランプリ受賞の2人には「Vantan Tokyo Sweets in Paris」への出場権が授与されました。「表面が170度近くにもなる餡を伸ばしながら作っていくので、手袋を2枚重ねても指の皮が全て剥がれてしまった。そんな苦労を一緒にしてきた仲間だから、みんなと一緒に頑張ったという気持ち。3月のパリが楽しみです。」(《写真前左から》吉田由夏さん、岡本真那美さん 《写真後左から》上村 究氏、藤田 浩司氏、和泉 光一氏、林 正明氏、ピエール プレヴォ氏、デルフィーヌ・ユゲ氏)

【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

バンタングループ広報担当: 山田・小林 tel:03-6731-3456 fax:03-5721-4061
e-mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://vantan.jp/>



パ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。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、夢の実現への一步をサポートしていきます。

【Next Patissier 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：
 菓子製菓店に生まれ、大学卒業後渡仏。帰国後10年間のフランス企業の日本駐在員経験を経て、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を務める。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「マテリエル」オープン。国内外のコンクールで多くの受賞実績を持つ。
- ・ ピエール プレヴォ：パティシエ
 ホテル・スクリブの元シェフ・パティシエ。
 ヤニーク・アレノ、ジャン・フランソワ・ルケット、ミシェル・ロワイエ、ニューヨークのジャン・ジョルシュ・ヴォンゲリントン等、有名な料理シェフ達のもとでシェフ・パティシエとして活動。ニューヨークの大富豪、トランプ夫人の直属シェフ・パティシエであったという経歴も持つ。先のジョルシュ・ヴォンゲリントンは叔父にあたる。華やかな世界の一線でキャリアを築いてきたシェフに見えるが、本人は無欲で穏やかそのもの。2008年5月からリツツ・エスコフィエ料理学校の選任教授を務める。

【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

パンタングループ広報担当：山田・小林 tel:03-6731-3456 fax:03-5721-4061
 e-mail : press_vantan@vantan.co.jp HP : <http://vantan.jp/>



- 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。

【参考情報】

■レコールバンタン

パンタングループが運営するパティシエ・ブランジエ(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/>

■パンタングループ

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/>

【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

パンタングループ広報担当: 山田・小林 tel:03-6731-3456 fax:03-5721-4061
e-mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://vantan.jp/>