

Press Release



L'ecole Vantan

パンタンスクール広報担当

Tel :03.5459.5551

Fax:03.3461.1560

Report

平成 24 年 8 月 6 日

【レコールバンタン】「SWEETS STUDIO recipe 100」第 2 弾 「デカダンス・デュ・ショコラ」のシェフ ステファン・ヴュー氏による公開講座レポート 日本ならではの食材を使った「ボンボンショコラ」を披露！

パティシエ・ブランジエ・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、8 月 4 日(土)、人気のチョコレート専門店「デカダンス・デュ・ショコラ」のシェフ、ステファン・ヴュー氏をゲストに招き、スタジオ公開講座「SWEETS STUDIO recipe 100(スイーツ スタジオ レシピ)」第二弾を開催致しました。

「SWEETS STUDIO recipe 100(スイーツ スタジオ レシピ)」

毎週土曜日、国内外の有名パティシエや、人気のお菓子研究家の方々にご登場頂き、デモンストレーションとトークショーを実施。スイーツやパティシエ業界に興味のある方であれば、どなたでもご参加頂けるイベントです。



Sweets Studio
~*~ Recipe 100 ~*~

「デカダンス・デュ・ショコラ」 シェフ ステファン・ヴュー

第 2 回目の「SWEETS STUDIO recipe 100」には、フランスのデザートコンクールで優勝経験のある、人気のチョコレート専門店「デカダンス・デュ・ショコラ」のシェフ、ステファン・ヴュー氏をゲストに招き、シェフがこの日の為に考案した日本ならではの食材を使った『柚ラズベリー ショコラボンボン』『生ショコラ ボンボン』のデモンストレーションを実施。「お菓子屋は、楽しい時間を創りだす仕事」という、シェフのお菓子作りに対する想いや、チョコレートの扱いの難しさ、理論やコツについてお話を頂きました。ボンボンショコラが型から外れて、キレイに輝くショコラが出来上がったときには、参加者全員から歓声が上がりました。トークショーやでは、15 歳からお菓子の世界に入ったシェフならではの経験談から、食材へのこだわりなどをお話を頂き、参加者から次々とあがる質問にも、とても丁寧にお話を頂きました。



『Yuzu raspberry chocolat bonbon』

(柚ラズベリー ショコラボンボン)

夏らしい、さわやかな「ゆず」の香りを、ラズベリーの甘酸っぱさが引き立てる、ボンボンショコラ。(写真左)



『Nama chocolat kuro mitsu』

(生ショコラ ボンボン)

黒蜜特有の風味と、ビターチョコレートの苦味。
お互いがお互いを引き立たせあった、
濃厚な生チョコレート。(写真右)



【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

パンタンスクール広報担当: 山田・小林 tel:03-5459-5551 fax:03-3461-1560

e-mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://vantan.co.jp/>

Press Release



L'ecole Vantan

パンタンスクール広報担当

Tel :03.5459.5551

Fax:03.3461.1560

Report

■ステファン ヴュー(「デカダンス・デュ・ショコラ」 エグゼクティブシェフパティシエ)

1998年 仏デザートコンクールのジュニア部門で優勝。

「リシャール・クタンソー」、「ギイ・サヴォワ」といった名だたるレストランで修行。

味も厳しさも一流のレストランで研鑽を積む。

2001年 「世界一のパティシエ」といわれるピエール・エルメ氏に弟子入り。

エルメブランドの日本進出の一員として来日。

2003年 資生堂に活躍の場を移し、資生堂パーラーの指揮。

2006年 (株)グローバルダイニングのエグゼクティブ・パティシエとして、レストラン、カフェのスイーツ部門、チョコレート専門店「デカダンス デュ ショコラ」の指揮を担う。また同時に、デモンストレーター、コンサルタントとしての活動も行っている。

次回の「SWEETS STUDIO recipe 100」は、8/11(土)「メゾンロミニユ」のオーナーで人気菓子研究家のいがらしろみさんを招き、『カトルカール』のデモンストレーションを実施致します。

■レコールパンタン

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200名以上が飲食店を開業しています。

- ・レコールパンタンウェブサイト: <http://lecole.jp/>
- ・レコールパンタン キャリアカレッジウェブサイト: <http://lecocare.jp/>

■パンタン

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2拠点(東京・大阪)、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17.5万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/>
- ・パンタンスクールポータルサイト: <http://www.vantan.co.jp/school/>

【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

パンタンスクール広報担当: 山田・小林 tel:03-5459-5551 fax:03-3461-1560

e-mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://vantan.co.jp/>