

Press Release

平成 24 年 11 月 12 日

L'ecole Vantan
 「食」のデザインスクール レコールバンタン

レコールバンタンがスイーツの新しい楽しみ方を提案 「Artistic Sweets Collection 2012」開催レポート

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、スイーツの新しい楽しみ方を提案する「Artistic Sweets Collection 2012」を11月5日(月)、六本木のメルセデス・ベンツ コネクションにて開催致しました。

「Artistic Sweets Collection」

Artistic Sweets Collection(以下 ASC)は、レコールバンタンが2006年から開催しているスイーツイベントです。今年は『Sweets & Style』をテーマに、デザイナーとパティシエがコラボレーションし、ファッションの世界観をスイーツで表現し、フード業界関係者やプレス等、100名を超えるお客様の前でパティシエ達のデモンストラクションショーを行いました。



■楽しく自由な表現を楽しむ、 パティシエ達のクリエイティブのお披露目の場

スイーツやフードの業界では、お披露目の場に立てるのは極一部のパティシエのみというのが現状です。レコールバンタンは、そんな業界の現状を変えたい、もっともっとパティシエ達の素晴らしい作品と、日々弛まぬ努力を続けるパティシエ達自身が輝けるステージを作りたいという気持ちで、ASCを開催しています。スイーツ製作もクリエイティブのひとつ。パティシエ達の楽しく自由な発想から生み出されるクリエイティブのお披露目の場という今まで業界になかった価値観を、レコールバンタンが提案していきます。

■次世代のパティシエを生むコンテスト「Next Pâtissier Contest」

イベントの前半には在校生と一般からの公募によるスイーツデザイン・製作のコンテスト「Next Pâtissier Contest」(以下NPC)を実施。次世代のパティシエを生み、育て、プロのパティシエ達と結びつけて関係を築くことで業界全体を盛り上げていくことを目的として、毎年ASC内イベントとして開催しています。



■クラブ・デ・シュクレ・ジャポン設立のプレイベント

フランスの有名パティシエやデザイナー等クリエイターの集まりである「Le Club des Sucres (クラブ・デ・シュクレ)」。毎回異なるテーマを掲げ、クリエイター達が創りあげた作品をサロンで発表します。「自分たちがもっている知識は開かれたものでありたい」というクラブ・デ・シュクレの思いにレコールバンタンが共感し、2013年4月の「クラブ・デ・シュクレ・ジャポン」設立に向けて動き出しました。



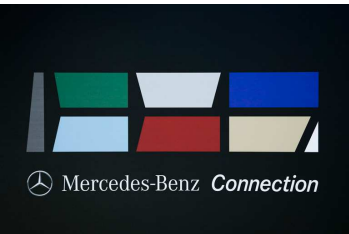
今後のASCは、ファッション業界のコレクションショーのように年2回、春夏、秋冬コレクションという形で開催していきます。次回は2013年6月開催予定。NPCで生まれた新しい才能と、「クラブ・デ・シュクレ・ジャポン」でのクリエイター達の集まり、そしてお披露目の場としてのビッグイベントASC、それらが人と人、作品と作品の繋がりを生み、業界全体を盛り上げていくことが、レコールバンタンの思いです。

■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、小林

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

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



Press Release



L'ecole Vantan

「食」のデザインスクール レコールバンタン



Mercedes-Benz Connection

Sweets
& style

2012 ARTISTIC SWEETS COLLECTION

【シャリン・カールトンによるスイーツデザイン】

この日の為に、ジュエリーデザイナーのシャリン・カールトンがスイーツをデザイン。それをもとに、世界で活躍する 5 人のシェフ達が、それぞれの得意分野のスイーツのレシピを考案しました。



お菓子を組み立てて完成させるその様子は、ファッションショーのバックヤードのよう。1 つ1つのパーツ、メイクアップの中にも時代を感じさせるテクニクとカラーがあり、その全てでコーディネートされ、ドレスやアクセサリ、シューズなどのスタイリングワークを経て最終的にお客様へプレゼンテーションされます。スイーツも同様にそれぞれに素材を加工したパーツを組み立て、デコレーションを施した後、最上の提供方法であるプレゼンテーションによって、お客様に驚きと感動を与えます。スイーツを通して時代のモード『イマ』を感じていただければ幸いです。



【5 人のパティシエによるデモンストレーション】

■クリストフ・アダムシェフ／『エクレール アシッド ロック』

スタッズやドット、編みこみ等を、得意の「エクレア」で表現。

1 Eclair Acide Rock



2 Pop Dots



3 Straight Braid



■和泉 光一シェフ／『カントリーサイド』

ストローハットのような形に表面のクリームをデコレーションした「モンブラン」。

1 Country Side



2 Liberty Garden



3 Ballet



■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、小林

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

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

Press Release

**L'ecole Vantan**

「食」のデザインスクール レコールバンタン



Mercedes-Benz Connection

Sweets
& style
2012 ARTISTIC SWEETS COLLECTION

■藤田 浩二シェフ/『スイートミント』

今年春の流行色「シャーベットカラー」を取り入れた鮮やかなチョコレート細工菓子。

1 Sweet Mint



2 Flower Power



3 Ethnic Chic



■『ロマンティック ローズ』/森 大祐シェフ

バラの花びらや、洋服のフリルをモチーフにしたロマンティックなスイーツ。

1 Romantic Rose



2 Ribbons Curves



3 La Rebelle



■『ラ・クレーム・パリエンヌ』/鍋田 幸宏シェフ

カスタードクリームを使ったスイーツでパリの女性のような華やかな愛らしさを表現。タイトルは「ラ・クレーム・パティシエール」(フランス語のカスタードクリーム)から。

1 La Crème Parisienne



2 Scarlett Red



3 Love Pleats



■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、小林

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

Press Release

**L'ecole Vantan**

「食」のデザインスクール レコールバンタン

【「クラブ・デ・シュクレ・ジャポン」設立のプレイベント】

■株式会社バンタン 代表取締役社長 長澤 俊二(写真左)

次世代のパティシエをサポートし、クラブ・デ・シュクレ・ジャポンという機会・場所を提供していきたい。今年3月のクラブ・デ・シュクレ・パリのメンバーとのコラボレーションイベント「Vantan Tokyo」で、パティシエ同志が交流しネットワークや視野を広げ、新しいものをクリエイティブしていく姿勢はバンタンの考えと通じるものがあり、大変共感し共鳴を受けた。パリのパティシエのみなさんとの交流はもちろん、日本のスイーツ業界の発展、次世代を創るパティシエたちを育成し支援していくことが、世の中の消費者のライフスタイルを潤す活力になればと思う。今後のクラブ・デ・シュクレ・ジャポンの活動に、是非ご期待下さい。



■クリストフ・アダムシェフ (写真右)

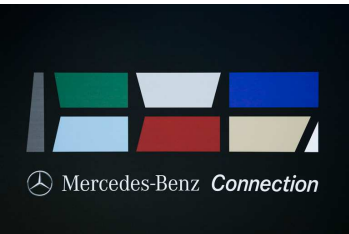
今回の ASC で、素晴らしい環境で素晴らしいシェフと共に作品を製作できたことを誇らしく思う。日本のパティシエは、作品が非常に繊細で技術も素晴らしいと感じた。クラブ・デ・シュクレの「シュクレ」とは、フランス語で「スイーツ」という意味と同時に「クレイジー」や「変わっている」というような意味を含んでいる。これまでにない発想を持って新しいことにチャレンジするという意味合いで名前をつけた。パリのクラブ・デ・シュクレは、それぞれの持つ技術やレシピを「分かち合う」ことや「友情」を育む、「尊敬」の念を抱く、またこれまでに知られていないパティシエの発掘をするなどの場として存在している。パティシエだけでなく各分野のクリエイターやデザイナーも参加していて、常に新しいものが生まれている。日本においても、同じ目的を持つクリエイターが集まる場所になればと思う。今後、レコールバンタンとクラブ・デ・シュクレ合同でプロジェクトを行っていく予定。世界中にクラブ・デ・シュクレが広まったとしても、変わらない意志と想いを持ち続けたいと思う。



バンタンでは、今後もこのような「実践型デザイン教育」を通じて、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、小林

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

Press Release



L'ecole Vantan

「食」のデザインスクール レコールバンタン

■出演者プロフィール



シャリン・カールトン

ジュエリーデザイナー (from Paris)

フランス生まれのジュエリーデザイナー。パリでデザインを学び、セリーヌやニナリッチなどの仕事に関わった後、ルイ・ヴィトンジャパンのジュエリーデザイナーとして活躍。現在は、アクセサリーデザインやグラフィックデザインなどを手掛けている。一昨年より伊勢丹百貨店で行われている「サロン・ド・ショコラ」では“マドモアゼル・C”というブランドで出展し人気を博すなど、活躍の場を広げている。

クリストフ・アダム

「パティスリーアダム」シェフパティシエ/「クラブ・デ・シュクレ」メンバー (from Paris)

ロンドンの三ツ星レストラン、ル・ガヴロシュ、パリのホテル・ドゥ・クリヨンを経て 1996 年にフォーションへ。ピエール・エルメ、セバスチャン・ゴダールの後、シェフパティシエとなる。現在は独立して軽食やスイーツを販売するシックなカフェ Adam's を開業。12 月にはパリにてエクレア専門パティスリーオープン予定。

和泉光一

「パティスリーアステリスク」オーナーパティシエ

1970 年生まれ。2004 年度、世界最高峰のコンクール、「クーブ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の国内予選で準優勝。2006 年度、アメリカ・フェニックスで開催された「ワールドベストリーチーム チャンピオンシップ」で日本代表のキャプテンを務め、チームを準優勝へと導いた。さらに個人部門では、チョコレートピエス部門で優勝。その他、世界のコンクールで数々の受賞を果たし、国内外から一目置かれるパティシエの 1 人。東京・調布の名店、「サロン・ド・テスリジエ」のシェフ・パティシエを長年務め、2012 年、自店「ASTERISQUE」(アステリスク)をオープン。

藤田浩司

「ヒロコーヒー」シェフ・パティシエ

2008 年 WPTC※1 日本代表。チョコレートピエス部門優勝 リーガロイヤルホテルにて経験を積んだと現在、全店コンセプトが違うというヒロコーヒーにてケーキ工房部門のシェフ・パティシエをつとめる。2012 年 WPTC 日本代表として 2 回目の選出。チームキャプテンを務める。2012 年 WPTC 味覚担当 総合優勝。

※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。

鍋田幸宏

「レコールバンタン」パティシエ

専門学校卒業後、フランス・リヨンパティスリーにて研修。フランス南仏二ツ星レストラン「ロアジス」を経て、レコールバンタン講師として活躍。商品開発プロデュースなども行なっている。国内外のコンテスト受賞多数。2008 年ジャパンケーキショー トップオブパティシエ チョコレートピエス部門優勝。2009 年世界パティスリー日本代表・チーム代表。2010 年クーブドモンド・ドゥラパティスリー日本代表チームキャプテンを務める。

森大祐

「パティスリーSAKURA」シェフ・パティシエ

1978 年岐阜県生まれ。製菓学校卒業後「ロイスダール」「グランドハイアット・東京」等都内パティスリーを経て、2007 年渡仏。パリの「ローラン・デュシェンヌ(M・O・F)」「モワザン」にて研鑽を積む。「モワザン」ではシェフパティシエとして勤務。フランスで学ぶ日本人パティシエの支援、日仏のパティスリーの架け橋になればと「Le Pont Artisans(エッフェル会)」を設立。会長として活動に取り組む。現日本支局長。コンクールにも積極的に挑戦し、受賞歴多数。2010 年帰国、東京・豊洲の「パティスリーSAKURA」のシェフパティシエに就任。



■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、小林

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

Press Release



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

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/>

・レコールバンタン キャリアカレッジウェブサイト: <http://lecocare.jp/>

・レコールバンタン ハイスクール: <http://hs.lecole.jp>

■バンタン

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/>

・バンタンスクールポータルサイト: <http://www.vantan.co.jp/school/>

■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、小林

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

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

