

# Press Release



# L'ecole Vantan

パンタンスクール広報担当  
Tel :03.6731.3456  
Fax:03.3710.9837

## Report

平成 24 年 11 月 20 日

### 【レコールパンタン】「SWEETS STUDIO recipe 100」第 14 弾 フランス美的料理レストラン「Libertable」森田一頬シェフによる公開講座レポート 『アシエットデセール』のデモンストレーションを披露！

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、レコールパンタン(本社所在地: 東京都渋谷区 代表: 長澤俊二)は、11 月 17 日(土)、「Libertable」森田一頬シェフを迎、スタジオ公開講座「SWEETS STUDIO recipe 100」第 14 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。



#### 【第 14 回】「Libertable」森田一頬シェフによるデモンストレーション&トークショー

第 14 回目の「SWEETS STUDIO recipe 100」には、フランス料理レストラン「Libertable」の森田一頬シェフをゲストに招き実施。今回のテーマは「アシエットデセール」。森田シェフならではの、コース仕立ての提供で、今回はこの日のため用意していただいたレシピで、3 品披露してくださいました。

今まで、講習会などを断りつづけていたという、森田シェフの初めてのデモンストレーションが見れるという機会だったため、皆さん、とても熱心に質問などもしていましたし、シェフも、参加者の皆さんに積極的に声をかけてくださったりと、とても貴重な会となりました。



#### 『キッシュロレーヌ』

～リベルターブル流～

キッシュロレーヌのアパレイユを

ゼラチンでコーティングし、前菜

風に仕立てた一品。

#### 『洋梨とゲヴェルツトラミネールのジュレ』

～白の表現～

洋梨、白ワイン、ハーブティーのジュレを使って

白のコントラストを表現した一品。

#### 『フォンダンショコラ オ シーブルブルー』

熱々のフォンダンショコラの中に、シェーブルのブルーチーズを忍ばせた一品

【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:03-6731-3456 fax:03-3710-9837

e-mail: [press\\_vantan@vantan.co.jp](mailto: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 :03.6731.3456

Fax:03.3710.9837

## Report

### ■森田一頼／レストラン「Libertable」シェフ

新潟県出身

東京・吉祥寺「レピキュリアン」新潟「ルーテシア」を経て

2004年11月 渡仏モンペリエ「ジャルダン デ サンス」、

ポイヤック「コルディアンバージュ」

パリ「アストランス」など複数のレストランや

パティスリーにて知識と経験を深める。

2008年6月より L'EMBELLIR にてシェフパティシエとして就任する。

2010年7月レストラン Libertable のシェフに就任。



次回の「SWEETS STUDIO recipe 100」は、11/24(土)、「プレジール」の挙 雄介シェフを迎えてモンストレーションを実施致します。

ぜひご参加ください。

### お申込

PC→<https://yell.vantanfc-inc.com/form/pc/index.php5?fn=1860&gr=LV&ge=event>

携帯→<https://yell.vantanfc-inc.com/form/m/index.php5?fn=1861&gr=LV&ge=event&guid=ON>

お問合:0120-332-992 [k-kikuchi@vantan.co.jp](mailto:k-kikuchi@vantan.co.jp) 担当/菊地まで

### ■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:03-6731-3456 fax:03-3710-9837

e-mail: [press\\_vantan@vantan.co.jp](mailto:press_vantan@vantan.co.jp) HP: <http://vantan.co.jp/>