

PRESS RELEASE

平成 25 年 5 月 22 日

“食”的デザインスクール
レコールバンタン

【東京校】
〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-3-3
Tel:0120-014-280

【大阪校】
大阪府大阪市中央区
西心斎橋 2-9-38
Tel:0120-726-555

HP:
<http://www.lecole.jp>



L'ecole Vantan

新しいスイーツの楽しみ方を提案する、

『Artistic Sweets Collection 2013』

6月26日(水)、ビルボードライブ東京で開催！！

ファッショニ、ヘアメイク、ビューティ、グラフィックデザイン、映画、映像、フォト、ゲーム、マンガ、アニメ、パティシエ、カフェ、フードコーディネーターなどのクリエイティブ分野に特化し、即戦力人材を育成するスクール運営事業を行っている Vantan(バンタン)(本部所在地: 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 2013(アーティスティックスイーツコレクション)」を6月26日(水)にビルボードライブ東京(東京都港区六本木)で開催致します。

Artistic Sweets Collection(以下 ASC)は、“食”的専門スクール レコールバンタンが、2007 年以降、毎年秋に開催しているスイーツのコラボレーションイベントです。毎年異なるテーマを設定し、様々なコラボレーションの中から新しいスイーツの楽しみ方を提案しています。

今年のテーマは、『Bon Voyage ! (ボン ボヤージュ !) ~Sweets & The City~』。

(Bon Voyage ! ⇒よい旅を！ ごきげんよう！)

TOKYO・NY・PARIS・WIEN・BARCELONA…

世界を飛び回り、各国で活躍する。そんなコスモopolitanな大人の女性に贈る Bon voyage Sweets(ボン ボヤージュ スイーツ)。

彼女たちが旅を楽しめるようなスイーツを提案します。

スイーツを通じて世界を旅し、街を体感ください。

Artistic Sweets Collection 2013

Bon Voyage!

~ Sweets & The City

ゲストには、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 Sucrés(クラブ・デ・シュクレ)」の主要メンバーでもあるクリストフ・アダム氏やジョナタン・プロ氏を迎える、日本のパティシエとのコラボレーションを実現します。

出演パティシエたちは、伊勢丹新宿店で 7 月 3 日(水)~8 日(月)に開催される、スイーツの一大イベント「COOL & COOL ! SWEETS COLLECTION 涼とモードの“クール”スイーツ」にも出品し、実販売も行う予定です。

これまでにない“スイーツ”と“デザイン”的融合にご期待ください。

【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan(バンタン)広報: 山田・秋元・畠山 Tel: 03.5459.5551 Fax: 03.3461.1560

Mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://www.vantan.jp/>

Vantan(バンタン)PR 事務局: 深田・乗鞍(のりくら)・堀井 Tel: 03-5572-6316 Fax: 03.5572.6065

Mail: m-fukada@vectorinc.co.jp

PRESS RELEASE

“食”的デザインスクール
レコールバンタン

【東京校】
〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-3-3
Tel:0120-014-280

【大阪校】
大阪府大阪市中央区
西心斎橋 2-9-38
Tel:0120-726-555

HP:
<http://www.lecole.jp>

《Artistic Sweets Collection 2013 概要》

■日時

2013年6月26日(水) 19:00~21:00 (開場 18:30~)

■会場

ビルボードライブ 東京 東京都港区赤坂 9-7-4 (東京ミッドタウン ガーデンテラス 4F)

■内容

出演パティシエによるスイーツの提案とライブ調理、トークショー、フィンガーフードやスイーツのご飲食、作品展示他

■出演パティシエ ※以下にプロフィール詳細

クリストフ・アダム、ジョナタン・ブロ、

和泉 光一、藤田 浩司、森 大祐、鍋田 幸宏、クラブ・デ・ショクレ ジャポンメンバー

■参加費

10,000円 ※チケット持参の方のみ入場可能 チケット購入申込みは(<http://www.fjapon.com/feature/>)

フィンガーフード5種 スイーツ5種 シャンパン・お土産(クリストフ・アダム オリジナルスイーツ)付

■主催

株式会社バンタン (レコールバンタン)

■後援

フランス大使館、フランス観光局、オーストリア大使館、オーストリア観光局、スペイン観光局

■お問い合わせ(レコールバンタン)

TEL: 03-5768-6442 担当: 牛垣(ウシガキ)

※昨年度開催の様子



【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan(バンタン)広報:山田・秋元・畠山 Tel:03.5459.5551 Fax:03.3461.1560

Mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: [http://www.vantan.jp/](http://www.vantan.jp)

Vantan(バンタン)PR事務局:深田・乗鞍(のりくら)・堀井 Tel:03-5572-6316 Fax:03.5572.6065

Mail: m-fukada@vectorinc.co.jp

PRESS RELEASE

“食”的デザインスクール
レコールバンタン

【東京校】
〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-3-3
Tel:0120-014-280

【大阪校】
大阪府大阪市中央区
西心斎橋 2-9-38
Tel:0120-726-555

HP:
<http://www.lecole.jp>

■ Vantan (バンタン)

1965 年の創立以来、クリエイティブ分野に特化して人材の育成を行っている専門スクール。

現役のプロ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、グラフィックデザイン、映画、映像、フォト、ゲーム、マンガ、アニメ、パティシエ、カフェ、フードコーディネーターなどの分野において、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 18 万人以上の卒業生を輩出しています。

【東京・大阪】

- ・バンタンコーポレートサイト: <http://www.vantan.jp/>
- ・バンタンスクール一覧サイト: <http://www.vantan.co.jp/school/>
- ・レコールバンタンサイト: <http://www.lecole.jp/>

【出演(ゲスト)パティシエ】

■ クリストフ・アダム (エクレア・ド・ジェニ スイーツプロデューサー)

16 歳でパティスリー業界に入り、ロンドンの三つ星フレンチレストランである「ル・ガヴロッシュ」、パリの「ホテル・ド・クリヨン」を経て、1996 年「フォション」に入社。熱意と創作意欲を買われ、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。以降 10 年以上、東京を含む世界各国の都市において「フォション」の出店を指揮した後、独立。

軽食やスイーツを販売するシックなカフェ「Adam's」を開業後、2012 年パリ マレ地区にエクレア専門店「エクレア・ド・ジェニ」をオープン。



■ ジョナタン・プロ (アシッドマカロン オーナーパティシエ)

アラン・デュカスの「プラザ・アテネ」等、パリの名高いレストランでパティスリーを基礎から学び、エッフェルタワーの「ジユール・ベルヌ(デュカス)」では速さ、正確さ、完成度を極めることを学ぶ。職業に対する強い情熱から、5 年前に妻と一緒にマカロン専門店「ACIDE」をオープン、2013 年 2 月には「サロン・ド・テ」をオープンしている。



■ 和泉 光一 (アステリスク オーナーパティシエ)

2004 年、世界最高峰のコンクール、「クープ・ド・モンド・ド・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「ワールドペストリーチーム 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く。さらに個人部門では、シ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おり、国内外から一目置かれるパティシエの一人。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た後、2012 年、「ASTERISQUE」(アステリスク)をオープン。



■ 藤田 浩司 (ヒロコーヒーチェフパティシエ)

2008 年、WPTC※1 日本代表。ショコレートピエス部門優勝。リガロイヤルホテルにて経験を積んだ後、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のシェフパティシエを務める。2012 年には、2 度目の WPTC 日本代表として選出され、チームキャプテンとして優勝へ導く。

※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 人組からなるチームで製菓技術を競う。



■ 森 大祐 (パティスリーSAKURA シェフパティシエ)

製菓学校卒業後、「ロイスドール」「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・デュエンヌ(M・O・F)」「モワザン」で研鑽を積む。「モワザン」ではシェフパティシエとして活躍した後、フランスで学ぶ日本人パティシエの支援や日仏のパティスリーの架け橋を目的に「Le Pont Artisans(エッフェル会)」を設立し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 年に帰国、東京 豊洲の「パティスリーSAKURA」のシェフパティシエに就任。



【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan(バンタン)広報: 山田・秋元・畠山 Tel: 03.5459.5551 Fax: 03.3461.1560

Mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://www.vantan.jp/>

Vantan(バンタン)PR 事務局: 深田・乗鞍(のりくら)・堀井 Tel: 03-5572-6316 Fax: 03.5572.6065

Mail: m-fukada@vectorinc.co.jp

PRESS RELEASE

“食”的デザインスクール
レコールバンタン

【東京校】
〒153-0051
東京都目黒区上目黒 1-3-3
Tel:0120-014-280

【大阪校】
大阪府大阪市中央区
西心斎橋 2-9-38
Tel:0120-726-555

HP:
<http://www.lecole.jp>

■ 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。フランス南仏二つ星レストラン「ロアジス」を経て、レコールバンタン講師として活動。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、「クープ・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た。



【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan(バンタン)広報:山田・秋元・畠山 Tel:03.5459.5551 Fax:03.3461.1560

Mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://www.vantan.jp/>

Vantan(バンタン)PR事務局:深田・乗鞍(のりくら)・堀井 Tel:03-5572-6316 Fax:03.5572.6065

Mail: m-fukada@vectorinc.co.jp