

PRESS RELEASE

平成 26年 1月 16日

“食”のデザインスクール
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>

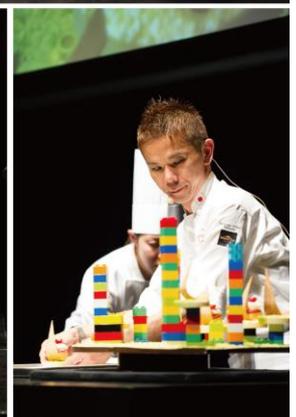


L'ecole Vantan

スイーツの持つ“デザインのチカラ”で業界の活性化を目指す
『クラブデシュクレ・ジャポン』が、
フランス パリでイベントを開催！

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、2013年6月に日本の著名パティシエたちと共に設立し、年4回のイベントを通じてスイーツの持つ“デザインのチカラ”の発信と若手パティシエのクリエイティブサポートを実現することで業界全体の活性化を目指す『クラブデシュクレ・ジャポン』と、フランス パリの著名パティシエの集まりである「Le Club des Sucrés(クラブデシュクレ)」とのコラボレーションにより、1月31日(金)、フランス パリのパティスリー「ミシャラク マスタークラス」で“明日のパティスリー”をテーマにしたスイーツコレクションイベントを開催致します。

※イベントアーカイブ① (2013年6月に開催した設立発表会と Artistic Sweets Collection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・畑山 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”のデザインスクール
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>

※イベントアーカイブ② (2013年11月に開催した Food Design Collectionの様子)



・初のパリ遠征

『クラブデシュクレ・ジャポン』は、2013年6月の設立以来、これまでに Artistic Sweets Collection や Food Design Collection など、国内でイベントを開催しスイーツの新しい価値の提案を行ってきました。今回、スイーツの本場と言われるフランス パリにメンバーの和泉光一シェフと鍋田幸宏シェフが遠征し、現地の著名パティシエたちとコラボレーションすることで、これまで以上にスイーツの持つ“デザインのチカラ”を表現、発信したいと考えています。

・テーマは“明日のパティスリー”

今回のテーマは、「Pâtisserie de Demain(明日のパティスリー)」で、クラブデシュクレ・ジャポンのシェフたちは、日本人の観点からテーマをスイーツで表現し現地のパティシエやシェフ、プレス、その他の来場の方々に向けてオリジナルスイーツを提案します。

・学生パティシエの海外デビュープロジェクト「Vantan TOKYO」

レコールバンタンが学生パティシエのインキュベーションを目的に毎年開催している海外デビュープロジェクト。2013年11月に開催した「Food Design Awards 2013」で優秀な成績を収めた学生3名が、フランス パリで自身の作品を発表できる権利を獲得、プロと同じ「明日のパティスリー」をテーマにした作品を製作し、1月31日(金)のイベント内で発表します。

日本とパリのパティシエたちが披露する、国境を超えた“スイーツ”と“デザイン”の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・畑山 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”のデザインスクール
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

■ 実施概要

イベント名: Le Club des Sucrés Japon in Paris (クラブデシュクレ・ジャポン in パリ)
テーマ: 「pâtisserie de demain 明日のパティスリー」
日本という観点からの明日のパティスリーをスイーツで表現
会場: ミシャラク・マスタークラス
michalak masterclass (60 Rue du Faubourg Poissonniere, 75010 Paris)
料金: 入場無料(事前招待客のみ)
内容: デザインスイーツのテイスティングコレクション
・レコールバンタン学生によるウェルカム・フィンガーフード 1品
・クラブデシュクレ パリ&ジャポンメンバーにとるスイーツコレクション
・レコールバンタン学生によるスイーツ2品

■ クラブデシュクレ・ジャポン

スイーツの持つ“デザインのチカラ”の発信と次の時代を担う若手パティシエの“クリエイティビティ”のサポートを実現し、世界で活躍するパティシエを生み出すことで業界全体の活性化を目的として、パティシエ自らが最新のクリエイションをスイーツで表現していく日本の著名パティシエによるグループで、Vantan (バンタン) が2013年6月に和泉光一シェフ、藤田浩司シェフ、森大祐シェフ、鍋田幸宏シェフらの発起人とともに設立。

※Le Club des Sucrés(クラブデシュクレ)とは

今回のイベント会場となる「ミシャラク・マスタークラス」のオーナーシェフパティシエのクリストフ・ミシャラク氏をはじめ、『クラブデシュクレ・ジャポン』のイベントにも参加したホテル・クリヨン シェフパティシエのジェローム・ショセス氏、「エクレア・ド・ジェニ」のオーナーシェフパティシエ クリストフ・アダム氏らによりフランス・パリに設立された、これまでにないスイーツ創作を楽しむ一流シェフパティシエのグループです。

■ クリストフ・ミシャラク (ミシャラク・マスタークラス オーナーシェフパティシエ)

2000年からパリのミシュラン 3 つ星ホテル「プラザ・アテネ」シェフパティシエも務めたクリストフ・ミシャラク氏は、クラブデシュクレの創立メンバーであり、また 2005年に開催されたクーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー(パティスリーの世界大会)でキャプテンとしてフランスチームを優勝に導いた、今フランスで最も人気のあるシェフパティシエの一人です。

今回の会場となる「ミシャラク・マスタークラス」は、2013年にフランス パリにオープンしたばかりの製菓教室を兼ねたパティスリー。教室では、ベーシックなスイーツ作りから、ミシャラクのスペシャリテなど上級者向けのコースまでさまざまなクラスがあります。またパティスリーでは、季節の旬の素材やミシャラクのインスピレーションから生まれた様々なスイーツが提供されます。



【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・畑山 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”のデザインスクール
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>

【 クラブデシュクレ・ジャポン 渡仏パティシエ紹介 】

■ 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・ドゥ・ラ・パティスリー」の国内予選で準優勝。2006年度、アメリカ・カフェニクスで開催された「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、チョコレートピース部門で優勝。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た後、2012年、「ASTERISQUE」(アステリスク)をオープン。



■ 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 チョコレートピース部門優勝。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。



■ 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HP : <http://www.vantan.jp/>
- ・バンタンスクール一覧HP : <http://www.vantan.co.jp/school/>
- ・レコールバンタンHP : <http://www.lecole.jp/>

【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・畑山 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