

PRESS RELEASE

平成 26 年 2 月 5 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

日本とフランスの一流シェフ達と学生が共演 「クラブデシュクレ・ジャポン in パリ」開催レポート！

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、『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「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した。

■ 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、パリの「クラブデシュクレ」とともに、現地パティシエやプレス関係者など 80 名の超える来場者に振る舞いました。



-和泉シェフ、鍋田シェフによるプレゼンテーションの様子-

■ テーマは“明日のパティスリー”

今回のテーマは、「Patisserie de Demain(明日のパティスリー)」で、『クラブデシュクレ・ジャポン』のシェフ達は、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、その他来場された方々に向けてオリジナルスイーツを提案しました。



【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/>

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>

■ ミシャラク・マスタークラス

会場となった「ミシャラク・マスタークラス」は、クリストフ・ミシャラクシェフがオーナーシェフパティシエを務める、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です。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ているミシャラクシェフは、「クラブデシュクレ」創立メンバーであり、また 2005 年に開催されたクープ・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。



-ミシャラク・マスタークラス(外観)・ミシャラクシェフの作品-

■ パリの「クラブデシュクレ」の作品



-「クラブデシュクレ」シェフたちの作品(一部)-

【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/>

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>

■ 「クラブデュクレ」 参加パティシエ

- ・ジエローム・ショセス(ホテル・クリヨン シェフ・パティシエ)
- ・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・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)
- ・ステファン・トランシェ(オテルルブルグンディ シェフ・パティシエ)
- ・パトリック・パイエール(フォション シェフ・パティシエ)
- ・ジャン・フランソワ・デウギネ(コルドン ブルー シェフ・パティシエ)
- ・ジョナタン・ブロ(アシッドマカロン オーナー・パティシエ)
- ・セバスチャン・セルボー(ダロワイヨ シェフ・パティシエ)
- ・セドリック・グロレ(ホテル ムーリス)
- ・ステファン・クラン(パティスリーショコラトリー・クラン シェフ・パティシエ)
- ・クレール・アイツツラール(レストラン ラセール シェフ・パティシエ)
- ・アルノー・ラエール(アルノー・ラエール オーナー・パティシエ)
- ・ニコラ・ベルナルデ(MOF、パティスリーニコラ・ベルナルデ シェフ・パティシエ) (順不同)

■ 『クラブデュクレ・ジャポン』の作品



-『EXPERIENCE』和泉光一シェフ-



-『MEDICAL CHOCOLAT』鍋田幸宏シェフ-

パリの一流パティシエ達とともに、『クラブデュクレ・ジャポン』の和泉光一シェフと鍋田幸宏シェフが創作した“明日のパティスリー”は、スイーツのトレンドを発信し続けるパリの業界関係者からも高く評価されました。



■ 『クラブデュクレ・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・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、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ており、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・シリジエ」のシェフ・パティシエを長年務めた後、2012年、「ASTERISK」(アステリスク)をオープン。



【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/>

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。



■ 海外デビュープロジェクト「Vantan TOKYO」

Vantan(バンタン)では、2008 年以来、世界で活躍できる人材を育成したいという思いからファッションやゲームの分野で在校生海外デビュープロジェクト“Vantan TOKYO”を開催しており、
今回はパティシエやフードコーディネーターなど製菓・調理分野での開催となります。

Vantan Tokyo



昨年 11 月に開催した、未来のシェフを目指すレコールバンタン学生によるコンペティション「Food Design Awards2013」において優秀な成績を収めたレコールバンタン東京 パティシエ本科 嶋田祥子(しまだしょこ)さん、レコールバンタンハイスクール パティシエ専攻 和世夏奈(わせなな)さん、レコールバンタン大阪校 カフェ&フードコーディネーター本科の大本彩加さん(おおもとあやか)が渡仏し日仏の一級シェフと共に演。プロのシェ夫と同じ“明日のパティスリー”をテーマにスイーツやフードを製作し、来場者に振る舞いました。

【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/>

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>

■ 「Vantan TOKYO」学生作品



-『QR chocolate』 嶋田祥子さん、和世夏奈さん-



-『Miyabi』 大本 彩加さん-

Vantan(バンタン)では、今後もこのような「実践型デザイン教育」の成果発表の場としてデビュープロジェクトを継続的に開催し、世界での成功を目指す若者に夢と希望が持てる環境の提供を行ってまいります。



■ 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)

日程 : 2014年1月31日(金)

テーマ : 「patisserie 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よ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 1品

【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/>

PRESS RELEASE

Vantan(バンタン) 広報

Tel : 03.5459.5551

Fax : 03.3461.1560

<http://www.vantan.jp>**“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>

■ 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・畠山 Tel:03.5459.5551 Fax:03.3461.1560
Mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://www.vantan.jp/>