

この E-Newsletter は、ル・コルドン・ブルーに E-mail アドレスを  
ご登録いただいた皆様に配信させていただいております。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

LE CORDON BLEU E-Newsletter

Vol 102

February 13, 2008

<http://www.cordonbleu.co.jp>

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

こんにちは、  
ル・コルドン・ブルーから、「ル・コルドン・ブルー E-Newsletter」の  
第102号をお届けします。

明日はバレンタイン・デー。デパートのチョコレート売り場の熱気とは  
うらはらに、まだもう少し寒い日が続きそうですね…  
それでも、春に向かって、日差しは確実に力強さを取り戻しつつあるの  
を感じます。

さて、バレンタインがひと段落して、今回は神戸校から、3月に開催される  
フランコフォニーフェスティバルのご案内、そして代官山校からは、  
春休みの親子講座のご案内です。

第102号のコンテンツです >>>>>

- フランコフォニー祭 特別デモンストレーションシリーズ開催
- 代官山校で、春休み親子講座を開講！
- 招待シェフ クリストフ・ポコのスペシャル・デモンストレーション開催
- 現在お申込みいただけるアカデミック・プログラムのご案内
- 代官山校の現在お申込みいただける特別講座のご案内
- 神戸校の現在お申込みいただける特別講座のご案内
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

■ フランコフォニー祭 特別デモンストレーションシリーズ開催

フランコフォニー国際機構は、フランス語を話す世界中の人々が集まって作られ、

今では60以上の国と地域が加盟しています。

3月20日は、世界中でフランコフォニーフェスティバルが開催され、加盟国の多彩な魅力を紹介する様々な催しが開催されます。

神戸校では、今年も関西フランコフォニー祭の期間中、フランコフォンの国々のお料理を体験していただくスペシャル・デモンストレーションを開催します。

全3回 受講料:各回とも¥5,000(税込)

○ 第一回:『ベルギービールと料理のマリアージュ』

3月29日(土) 18:00~20:00

講師:森 政二シェフ (ベルギービール専門ビアビストロ ドルフィンズ シェフ)

今回は、ベルギーの代表的な料理を、それぞれに合うベルギービールをセレクトしてご紹介します。様々なフレーバーの特色あるベルギービールは、デザートにも相性抜群。ビールとお料理のマリアージュをお楽しみください。

メニュー:

<料理>ムール貝のホワイトビール蒸し & <ビール>ヒューガルデンホワイト

<料理>牛ホホ肉の修道院ビール煮込み & <ビール>レフ・ブラウン

<デザート>ベルギーチョコのガトーショコララズベリーソース & <ビール>ブーン・フランボアーズ

○ 第二回:『フランス チーズをワインとともに愉しむ』

4月4日(金) 18:30~20:30

講師:フランスチーズ鑑評騎士 松田 敏夫氏

フランス プロヴァンス地方を中心に、特色あるフランス産チーズをワイン、シャンパンとともにご紹介します。

ご紹介するチーズ(予定):

ラングル(ウォッシュ)、パノン・ア・ラ・ファイユ(シェーブル)、

トリュフ・ド・ヴァランソル (シェーブル)、シャウルス(白カビ)

\*この回は、レクチャーと赤白ワイン、シャンパン、チーズのテイスティングです。

○ 第三回:『レバノンの伝統料理』

4月12日(土) 18:00~20:00

講師:ティエリ・ギニヤールシェフ(ル・コルドン・ブルー神戸校料理講座教授)

ケバブのような肉料理もありますが、新鮮な野菜を使用したベジタリアン料理が豊富です。ヨーロッパやアメリカなどでは、健康的なベジタリアン料理、ダイエット食として近年人気があるレバノン料理を試してみませんか。

メニュー:

メッセ(チーズ、サラダ、なすのペースト、ひよこ豆のペーストなど数点)、  
メイン、レバノンのパン、アラク(レバノンの蒸留酒)

フランコフォニー祭 特別デモンストレーションシリーズについては、こちらをご覧ください  
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=619&lang=3>

お申込はこちらから 神戸校の写真をクリックしてお進みください  
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

#### ■ 代官山校で、春休み親子講座を開講！

---

春休みにお子様と一緒に、ル・コルドン・ブルーでお料理とお菓子を作ってみませんか？

きちんと自分で作品を制作することで、食べることや作ることの大切さを  
お子様にも学んでいただける内容です！

メニュー:「ハムとチーズのクレープ、サラダ添え」「バニラ風味のフラン(プリン)」(2品)

作ったクレープはその場で親子で試食し、フラン(プリン)はカップつきで  
そのままご自宅にお持ち帰りいただけます！

日 程: 3月31日(月) 10時~12時 講座時間: 2時間  
受講料: 親子ペアで7,000円(税込)

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください  
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

#### ■ 招待シェフ クリストフ・ポコのスペシャル・デモンストレーション開催！

---

2月の招待シェフデモンストレーションは、ル・コルドン・ブルー代官山校でも  
教えていたことのあるクリストフ・ポコシェフ。

1998年より2000年まで、代官山校のフランス料理講座の教授として  
ル・コルドン・ブルーでそのすばらしい料理の技術を披露してくださっていた  
クリストフシェフですが、その後、ソフィテル東京のエグゼクティブ・シェフに就任。  
ここで7年ほど総料理長としての重責を果たされ、昨年9月にかねてからの念願かない、  
神楽坂に「ルグドゥノム ブション リヨネ」をオープンされました。

「ブション」とはシェフの出身地であるリヨン地方独特の名称で、

リヨン地方料理を中心に提供するレストランのこと。

従来からの「レストラン」でも「ビストロ」でもなくあくまで「ブション」にこだわり、シンボルである錫のカウンターをはじめ、テーブル、椅子、ソファ、ワインセラー、床のモザイクタイルに至るまですべてを、フランスの職人とシェフ自らがデザインを考え、オーダーした特注品で店の雰囲気を作り上げているそうです。

今回のメニューは、そんなこだわりのあるシェフならではのリヨン料理を2品ご紹介します：

- ・鳥レバーのプティガトー仕立て、トマトのクーリ
- ・リヨンの名物料理 <タブリエ・ド・サプール>

1品目は、内臓料理もお得意のシェフならではの前菜。そしてメイン料理のタブリエ・ド・サプールとは、牛胃にパン粉をつけて揚げたリヨンの名物料理で、その形が工兵の皮製エプロンに似ていることに由来します。工兵隊出身のカステラーヌ元帥が第2帝政期リヨンの軍本部にいた時に命名したとも言われているリヨンならではの名物料理です。

同窓生の皆様も、ぜひこの機会に懐かしのクリストフシェフに会いにいらっしやいませんか？

日程：2月26日（火）19時～21時30分 講座時間：2時間30分  
受講料：本科在校生 3,000円（税込） 本科在校生以外の方 8,000円（税込）

シェフから当日のメニューの写真が届きました、ぜひこちらをご覧ください！

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=341&lang=3>

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

## ■ 現在お申込いただけるアカデミック・プログラムのご案内

### ◆ ワイン講座 入門コース

「ワインを飲んでみたいけれど、わからないから、つい億劫になってしまう」、レストランでの食事や買い物とき、あるいは海外旅行先で、このようなご経験はありませんか？

ワインは決して難しいものではありません。遠い昔から、人々が飲み、楽しんできたものです。ちょっとした基本知識があれば、ワインを飲むことが格段に面白くなります。

お気軽にご参加ください。きっとワインが好きになります。

講師は、WSET認定ディプロマを取得されている安田まり氏。  
全6回のコースで、ワインの手ほどきを受けてみませんか？

開講日時：2月21日、28日、3月6日、13日、27日、4月3日(全日程木曜日)  
講座時間：各日19時～21時 各回2時間 全12時間  
受講料：48,000円(税込)

ワイン講座はこれから段階的に、より専門的なレベルまで順次開講予定です。

入門コースは、ワインを学ぶための、初歩の初歩。  
ワインには様々なタイプがあること、またグラス、温度、コルクの抜き方などから  
ワインを楽しむコツを伝授します。

ワイン講座 入門コースの詳しい授業内容については、こちらをご覧ください  
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=505&lang=3>

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください  
→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

#### ■ 代官山校の現在お申込みいただける特別講座のご案内

下記は現在オンラインで受講申込みいただける講座のご案内です：

- ◆ フランス料理入門講座「ハムとアンディーブのグラタン」  
フランス菓子入門講座「グリオットとホワイトチョコレートのムスリーヌのタルトレット」  
フランスパン入門講座「バゲット・エピ、サン・イットポリト、田舎風プチパン」
- ◆ シングルのための料理講座 >>> 新日程開講！  
「鶏の胸肉のポワレ ニンニクとローズマリーの薫り、ポレンタとシャンピニオンクリームズ添え」

開講日時：3月7日(金)19時～21時 受講料：6,000円(材料費、税込)

- ◆ フランス料理入門講座「フランコ・ジャポネ」 >>> 残席数あとわずか！

日本の食材を使ってフランス料理を作ってみませんか？  
フランス料理が、より身近になるメニューで3日間実習します。  
見慣れた日本の食材で新しいフランス料理を発見してみませんか？

<メニュー>

- 1回目「肉と野菜のショーソン、下仁田ネギのグラティネ添え」
- 2回目「豚フィレ肉と山菜の新芽のシューファルシ」

### 3回目「海苔巻き風鶏のフィレ肉と甲殻類ソース、野菜のピラフ添え」

開講日時: 2月25日、3月3日、10日(全日程月曜日)各日10時~13時  
講座時間: 各回3時間 受講料: 30,000円(材料費・税込)

#### ◆ 菓子上級アトリエ講座 テーマ「復活祭」>>> 残席数あとわずか!

「復活祭」はキリストの復活を祝う日で、フランスでも卵やうさぎの形をしたチョコレートが店頭にたくさん並びます。  
フランスの子供たちにとっては、家や庭のいろんなところに隠れているチョコレートのうさぎや卵を探して回る楽しいお祭りの日です。

今回は復活祭に向けて様々な形のチョコレートを作成します。  
チョコレートのテンパリングの方法など様々な技術練習アップを兼ねて、ご家庭でも復活祭をお祝いしてみませんか?

※この講座は本科菓子上級コース修了者(現在受講者も含む)対象です。

開講日時: 3月18日(火)~3月19日(水)の2日間 各日10時~17時  
講座時間: 計12時間 受講料: 60,000円(材料費、税込)

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

#### ■ 神戸校の現在お申込いただける特別講座のご案内

下記は現在オンラインで受講申込いただける講座のご案内です:

#### ◆ フランス料理入門講座「帆立貝とカニのムース、緑キャベツ包み、オレンジソース」

#### ◆ フランス菓子入門講座「フレジエ」>>> 追加開講日程があります!

ピスタチオ風味のダコワーズ生地を作り、アプリコットのピューレ入りのムスリーヌで組み立てます。  
側面には苺を美しく並べ、かわいいフレジエの完成です。  
フルーツをたっぷり使った甘さ控えめのアントルメです。

開講日時: 3月21日(金)10時~13時  
講座時間: 3時間 受講料: 10,500円(材料費、税込)

※上記の講座はいずれも、どなたでも受講いただけます。

お申込はこちらから 神戸校の写真をクリックしてお進みください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

## ■ 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

春は学校に入学される方が一番多くなる季節です。

春学期から受講をお考えの方は、お早めに学校説明会、または、個別入学ガイダンスにお越しいただくことをお勧めします。

### <学校説明会>

ル・コルドン・ブルーに興味をお持ちの方に、より良く学校のことを知っていただくために、本科の授業さながらのデモンストレーション(実演授業)を体験できます。

本物の技、味が五感で体験できる実演授業では、料理本には書かれていない、いくつかの『目からうろこ!』の発見があるはず。  
きっと、学校できちんと基礎から学ぶことの意義がご理解いただけることと思います。

代官山校 3月 8日(土)13時30分より

神戸校 2月23日(土)16時より

### <個別入学ガイダンス>

また、少人数で、個別のご質問、ご相談にお応えしながら、講座のカリキュラム、学校のシステムなどについて詳しくご説明する「個別入学ガイダンス」も下記のとおり開催しております:

代官山校 随時 11時~12時、もしくは、15時~16時

神戸校 毎日 11時~12時、もしくは、15時~16時

ホームページ、または、フリーダイヤル(0120-454840)にて開催日時をご確認下さい

個別入学ガイダンスへの参加者には、本科実演授業の無料受講チケットをプレゼントします。

遠方よりお越しの方、お仕事などでなかなかお時間のとれない方、上記時間以外でも随時「個別入学ガイダンス」を承っておりますので、お気軽にフリーダイヤルでご相談ください。

