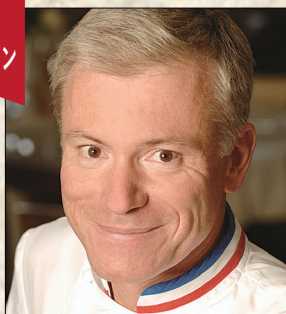


伝統をもとに絶えず革新を続けるフランスガストロノミー 最新のパースペクティブを知ろう！ ～星付きシェフによる料理講習会～

フランス料理界を牽引する巨匠と気鋭の若手シェフが、この秋、日本に集結！
MOF (1996 年) 受章者にしてメートル・キュイジニエ・ド・フランス会長を務める「レストラン テットドア★」オーナーシェフ
クリスチャン・テットドア氏による美食の本質についてのトークと、名店中の名店「ラ・ピラミッド★★」オーナーシェフ
パトリック・アンリルー氏、プロヴァンス料理に新風をもたらしている「オーベルジュ・ド・サンレミ・ド・プロヴァンス★★」を
率いる今フランスで最も注目を集める女性オーナーシェフ ファニー・レイ氏、同シェフのパートナーにして同店のシェフパティシエ
ジョナサン・ワイド氏、そして本年第 74 回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール優勝者にして「Hotel Bristol restaurant
Epicure★★★」の厨房で中核を担うカルビン・ルオー氏が織りなす華麗なデモンストレーション。
世界最高峰の料理とパティスリーの技が一堂に披露され、さらに一部試食もご用意。
まさに、進化し続けるフランスガストロノミーのパースペクティブを五感で堪能できる、贅沢な講習会です。

トーク
セッション

クリスチャン・テットドア
メートル・キュイジニエ・
ド・フランス会長
「レストラン テットドア★」
MOF (1996 年)

トーク
&
デモ

パトリック・アンリルー
「ラ・ピラミッド★★」
オーナーシェフ

デモン
ストレーション

ファニー・レイ

「オーベルジュ・ド・サンレミ・ド・プロヴァンス★★」 「オーベルジュ・ド・サンレミ・ド・プロヴァンス★★」 「Hotel Bristol restaurant Epicure ★★★」
オーナーシェフ
レジオンドヌール勲章シュバリエ受章

デモン
ストレーション

ジョナサン・ワイド

オーナーシェフパティシエ

デモン
ストレーション

カルビン・ルオー

第74回プロスペール・モンタニエ
国際料理コンクール優勝者

日 時

2025 年 11 月 12 日 (水) 13:00 ~ 16:00 (12:30 受付開始)

開催場所

服部栄養専門学校 (東京都渋谷区千駄ヶ谷 5 丁目 2 5 - 4)

料 金

会員 ¥9,000 ビジター ¥10,000

※一部試食がございます
※お支払いは当日現金にてうけたまわります

講習会
申込特典

APGF 一般会員 新規ご登録の方限定：2026 年度年会費 (通常 3,000 円) 無料
講習会にお申込みいただいた新規会員の方は、2026 年末まで 会員限定コンテンツや情報 を無料で
お楽しみいただけます。さらに、今回の講習会から会員価格でのご参加が可能
※ご利用には会員登録が必要です。

お申込は専用フォームへ <https://x.gd/5x5CC>

QR コードまたは URL より、所定のフォームにてお送りください。

《キャンセルポリシー》 ※イベント 7 日前以降のキャンセル、及びご連絡のない場合は全額のキャンセル料を申し受けます。
※当日は写真撮影が入りますので、ご了承ください。

