

PRESS RELEASE

平成 27年 5月 14日

L'ecole Vantan

“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】
〒542-0086
大阪府大阪市中央区
西心斎橋 2-9-38
Tel:0120-726-555HP:
<http://www.lecole.jp>世界最高パティシエ “クリストフ・ミシャラク” が来日、
特別授業とライブ&テイスティングイベント『ミシャラク・マスタークラス in JAPON』を
5月13日(水)、レコールバンタン レーヴ校舎で開催！

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、アニメ、マンガ、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 代表取締役専務: 石川広己) は、“食”のデザインスクール レコールバンタンの若手パティシエ活性化プロジェクトの一環として、5月13日(水)、レコールバンタン レーヴ校舎にて、パティスリー世界チャンピオンであるフランスのパティシエ クリストフ・ミシャラクシェフをゲストに迎え、レコールバンタン 在校生を対象とした特別授業と、スイーツ製作のライブとテイスティングが体験できるイベント『ミシャラク・マスタークラス in JAPON』を開催致しました。



- クリストフ・ミシャラクシェフによるライブ&テイスティングイベントの様子 -

クリストフ・ミシャラクシェフは、2000年から、パリのミシュラン 3 つ星ホテル「プラザ・アテネ」のシェフパティシエを務め、2005年には、パティスリーの世界大会『クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー』でキャプテンとしてフランスチームを優勝に導きました。2013年9月に、自らも講師を務める「ミシャラク・マスタークラス」をパリにオープンするなど、次世代を牽引するパティシエの一人として知られています。

レコールバンタンでは、パティシエ学部で、2016年度に向け、パリの人気パティスリーやホテルリッツが手がける料理学校“エコール・リッツ・エスコフィエ”などで実戦経験を積むパリ留学コースの開講を予定しています。「ミシャラク・マスタークラス」もレコールバンタンの学生の受け入れ先の一つであることから、今回のミシャラクシェフの来日が実現しました。

【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・森田・畑山 Tel:03.3711.8222 Fax:03.3710.9837

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

PRESS RELEASE

L'ecole Vantan

“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】
〒542-0086
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>

今回、ミシャラクシェフによる特別授業では、レコールバンタンの学生 45 名に向けてミシャラクシェフによるオリジナルレシピ「PARFAIT FRAMBOISE REGLISSE(甘草とフランボワーズのパルフェ)」、「MC BURGER(MC バーガー)」、「FANTASTIK YUZU NOISETTE(ゆずとヘーゼルナッツのファンタスティック)」の3種類を製作。パティシエの世界大会で優勝した経験を持つ、世界トップクラスの技術を持つミシャラクシェフから直接スイーツ製作の指導を受けました。



- 特別授業の様子 -

また特別授業後には、日本の若手パティシエ、メディア関係者など約 40 名を対象に、スイーツ製作のライブとテイスティングが体験できるイベント『ミシャラク・マスタークラス in JAPON』を開催。クリストフ・ミシャラク氏によるスイーツ製作の実演を行い、完成した作品「CHOCOLAT EN CHAUD FROID(暑くて冷たいショコラ)」と、特別授業内で製作した「FANTASTIK YUZU NOISETTE(ゆずとヘーゼルナッツのファンタスティック)」を来場者に振るまい、ミシャラクシェフによるトークセッションも行いながら、シェフオリジナルのスイーツのテイスティングを行いました。



- クリストフ・ミシャラクシェフによるライブ&テイスティングイベントの様子 -

今後もバンタンとクリストフ・ミシャラクシェフによるコラボレーションにご期待ください。

【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・森田・畑山 Tel:03.3711.8222 Fax:03.3710.9837

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

PRESS RELEASE

L'ecole Vantan

“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】
〒542-0086
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>



- ミシャラクシェフによるスイーツ 左:「FANTASTIK YUZU NOISETTE (ゆずとヘーゼルナッツのファンタスティック)」、
右:「PARFAIT FRAMBOISE REGLISSE (甘草とフランボワーズのパルフェ)」、「MC BURGER (MC パーガー)」、
「FANTASTIK YUZU NOISETTE (ゆずとヘーゼルナッツのファンタスティック)」-

■ 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、アニメ、マンガ、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「実践教育」で即戦力となる人材を育成する教育事業を展開、これまでに19万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/>

■ クリストフ・ミシャラク

「クラブデシュクレ」創立メンバー。2000年からパリのミシュラン3つ星ホテル「プラザ・アテネ」のシェフパティシエを務める。2005年に、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へ導き、2013年9月には、自らも講師を務めるスイーツ教室「ミシャラク・マスタークラス」「ミシャラク テイクアウェイ」をパリにオープン。次世代を牽引するパティシエのひとりと呼ばれている。



【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・森田・畑山 Tel: 03.3711.8222 Fax: 03.3710.9837
Mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://www.vantan.jp/>