



*Membres de l'Ordre du Mérite Agricole au Japon*

フランス農事功労章協会 (MOMAJ)

# MOMAJ主催 「菓子講習会」のお知らせ

フランス農事功労章協会(会長:福田順彦)では、蓄積されたフランス料理文化の伝承をめざし料理、菓子の講習会を開催しています。

今回はMOMAJ副会長寺井則彦シェフと、ピエール・エルメ・パリ エグゼクティブ シェフ パティシエ クリストフ・ドラピエ氏を講師にお迎えし、菓子講習会を開催します。

人気パティスリーのシェフパティシエ2名を講師に迎えるMOMAJならではの希少な講習会です。

実りある内容となりますので、多くの皆様のご参加をお待ちいたします

## 概要

開催日・時間 2023年9月12日(火) 13:00~17:00 (12:30~受付開始)

会場：ドーバー洋酒貿易株式会社本社 1階セミナーホール  
〒151-0064 東京都渋谷区上原 3-43-3 TEL:03-3469-2111

会費：7,000円(税込) ※当日払い

定員：先着120名様(定員になり次第締め切り)

プログラム：講習内容 1名2品

## 講師



### 寺井 則彦

パティスリー エーグルドゥース オーナーシェフ

調理師学校卒業後、「ルノートル」「ラミデュパン」を経て渡欧。

「トリアノン」「ダム」「ジャック」「ジャン・ミエ」にて研修後、「ル・コルドン・ブルー」パリ校・東京校にて教鞭をとる。「オテル・ドゥ・ミクニ」のシェフ・パティシエを経て、2004年2月「エーグルドゥース」をオープン。

2003年クブドモンドパティスリー部門にて第二位入賞。



### Christophe Drapier (クリストフ・ドラピエ)

ピエール・エルメ・パリ エグゼクティブ シェフ パティシエ

1968年フランス生まれ。15歳から2年間、フランス・ナンシーの菓子屋で研修を受け、その後、トゥール、リヨン、マルセイユ、アンジエ、ボルドー、ドイツのパティスリーなどで経験を積む。1997年に日本へ来日し、大阪でのパティシエ経験を経て、2000年にピエール・エルメ・パリのエグゼクティブ シェフに就任。ピエール・エルメ・パリ アジア支部の製造部門の第一人者。

## お申込

下記必要事項を記入し、FAXにてお申し込みください。 **FAX:03-3469-2121**

※ 先着順となりますのでお早めにお申し込みください。

氏名	カナ
連絡先住所	〒
	勤務先
電話番号	
FAX番号	

### 【個人情報の取扱について】

本申込書にてご提供いただく個人情報につきましては、当会が責任を持って厳重な管理体制の元で保持し、ご本人様に無断で第三者に開示することは一切ございません。

**本件に関する  
お問合せ**

ドーバー洋酒貿易株式会社 営業 石田 携帯: 090-6532-4061  
TEL: 03-3469-2111 FAX: 03-3469-2121