



Rémi MONTAGNE
レミ・モンターニュ

Chef Pâtissier Valrhona
シェフ・パティシエ・ヴァローナ

プロフィール

パン職人、製菓職人の家庭に生まれ育ち、ブーランジェリー、パティスリー、ショコラトリーで研鑽を積む。2008年、世界的に有名なフランス国立高等専門学校(ENSP)に迎えられ、ブルーノ・モンクディオール(MOF)、フィリップ・リゴロ(MOF)、ジャン・フランソワ・アルノー(MOF)といったグラン・シェフと仕事を共にする。同校でプロ向けに教鞭をとり、多くの職人と親交を深め、ノウハウを分かち合い、伝達する喜びを経験したのち、2011年エコール・ヴァローナフランス本校に籍を移す。製菓指導者として技術ノウハウの伝播に努める。

ヴァローナ特別講習会お申込書

2017年レミ・モンターニュ 特別デモンストレーション
Sur le pouce シュー・ル・プス

よりアクティブなライフスタイルと、移手段の容易さが相まって、食の新しい習慣が生まれつつあります。フレッシュ素材を使った、安全かつ衛生的な自然食品を手軽に何処でも楽しむ時代となりました。

今回のデモンストレーションでは、慣れ親しんだお菓子を、もっと小さく、もっと可愛く、もっと美味しく、ペロりと食べずにはられない、パティスリー、ヴィエノワズリーのレシピの数々をご紹介します。口の中に広がっていくさまざまなテクスチャーを、<シュー・ル・プス>(いつでも何処でも)、ひと口で味わえる至福のひとつをお届けします。エコール・ヴァローナのシェフ・パティシエにより丁寧に味覚設計された、現代ニーズに見合うパティスリーをどうぞご堪能ください。

ナチュラル素材の黒糖を使用した新しいブロード・チョコレート「オレリス」、焼き込み用の「ドロップショコラ」、ドゥブル・フェルマンタシオン(二重発酵)がもたらす鮮烈なアロマの「イタクジャ」、これら新製品のご紹介もさせていただきます。日頃よりヴァローナ製品をご愛用いただいております皆さまの更なるご活躍にお役立ていただけましたら、なによりも幸いです。

講師 : Rémi MONTAGNE (レミ・モンターニュ)

開催日 : 2017年7月12日(水)

※7月11日(火)、13日(木)も、同じ内容で開催します。

時間 : 10:00-17:00

定員 : 100名

内容 : フィンガータイプの製菓、ドリンク、ヴィエノワズリーなど5~6種

受講料 : 10,000円(税込) *昼食、レシピブック代を含む

主催 : ヴァローナジャパン株式会社

協賛 : サンエイト貿易株式会社

会場 : ドーバー洋酒貿易株式会社 東京本社 講習会場
〒151-0064 東京都渋谷区上原 3-43-3

申込締切 : 2017年6月23日(金) ※席は、当日の受付順とさせていただきます。

会場は冷房がかかっておりますので服装をご調整ください

レミ・モンターニュ 特別講習会 2017 お申込書

Inscription

お申込方法

① 太枠内を記入し、FAXにてお申込ください

FAX : 03-5414-1580

(サンエイト貿易株式会社宛)

② 受講料は当日会場にてお支払ください

【代理店印】

お申込は FAX 03-5414-1580
サンエイト貿易株式会社 宛

【お問合せ】

TEL : 03-5414-1571

サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル
西館 22 階

ご希望日程 2017年7月12日(水)
 2017年7月11日(火) 2017年7月13日(木)

カナ
ご芳名 (必須) 漢字 (またはローマ字)

カナ
貴店名 (必須) 漢字 (またはローマ字)

〒
貴店所在地 (必須)

貴店 TEL (必須)

携帯 TEL

貴店 FAX (必須)

講習会や研修、新製品などの情報を携帯 E メールへお届けいたします

【ご登録方法】

ご登録を希望される場合は、下記まで空メールをしてください

ad@e-valrhona.com

ad@e-valrhona.com からのメールを受け取れる設定にしてください。インターネットからのメールを受信拒否にしている場合は、受信できない場合があります。

