



× **DOVER**

スイーツの魔術師 ジル・マルシャル氏による デモンストレーションのご案内



2011年「世界の優れたパティシエ」に選ばれたパティシエ、
ジル・マルシャル氏を今秋、昨年に続き招聘いたします。

独自の哲学のもと、数々の美味を作り上げる同氏のお菓子を
再びご紹介いたします。

パリの最高級ホテルやパティスリーで培った技術と彼の感性
溢れる世界をこの機会にご堪能下さい。

主催 サンエイト貿易株式会社、ドーバー洋酒貿易株式会社
開催日時 2017年10月3日(火)
10:00 ~ 16:00(予定)
会場 ドーバー洋酒貿易株式会社
東京都渋谷区上原3丁目43-3
講師 GILLES MARCHAL (ジル・マルシャル氏)
講習内容 6品(生菓子3品、焼き菓子2品、皿盛りデザート1品)
※変更となる場合がございます
受講料 8,000円(税込)昼食代を含む
定員 100名 ※定員に達し次第終了とさせていただきます
お問合せ サンエイト貿易株式会社
営業推進課 担当 荒井 / 藤 03-5414-1572
ドーバー洋酒貿易株式会社
担当 平山 / 水嶋 03-3469-2111



GILLES MARCHAL
PARIS

プロフィール

1999年より8年間に渡り、フランスのホテル最高級格付け「パラス」の称号を誇る「ホテル・ル・ブリス
トル・パリ」でシェフパティシエを務める。2007年には「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」のクリエイティ
ブ・ディレクターに就任し、活躍。2014年にパリのモンマルトルに自身のパティスリーをオープンし、世
界中のガストロミー・スイーツファンが足しげく通う人気パティスリーとなる。



【お申込み方法】

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください。申込書受領後、お振込先をご案内致します。
※ご入金が確認出来た時点でお席を確保し、お申込み完了となります。受講票は追ってFAXさせていただきます。

お申込み締切：9月15日(金)

送信先 FAX：**03-5414-1580** **サンエイト貿易株式会社 宛**

フリガナ 御名前		日中のご連絡先
ご勤務先/部署名		FAX (必ずご記入下さい)
ご勤務先住所	〒	お取引問屋様名 (支店名もご記入下さい)
ご住所 (勤務先以外をご希望の方)	〒	TEL FAX E-mail

※ お振込先及び受講票のご案内はFAXで差し上げておりますので、必ず、FAX欄もご記入頂きますようお願い申し上げます。

【個人情報の取扱いについて】

皆様からお預かりする個人情報は申込み確認などの連絡手段、及び今後の講習会などのご案内にのみ利用させていただきます。
情報管理には十分に注意し、その他には利用致しませんが、ご異存があれば弊社にお申し出頂きます次第、個人情報を消去するように致します。