



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

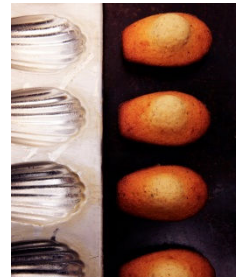
GILLES MARCHAL
PARIS

フランスの雑誌「VSD」において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。「シンプルな味こそ、偉大なパティシエになる為に必要不可欠」という哲学のもと、クラシックなお菓子を味・見た目ともに現代風にアレンジし、数々の『美味』を作り上げる、情熱溢れるパティシエ。
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ご堪能下さい。

開催日時 2016年9月27日(火)/28日(水) 2日間
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 5品(アントルメ2品、皿盛りデザート2品、
ケーキ1品)を予定
受講料 8,000円(税込) 昼食代を含む
定員 各日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
営業サポート課 担当 荒井/藤 03-5414-1572

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、世界中のガストロノミー・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9日(金)

送信先 FAX： 03-5414-1580 サンエイト貿易株式会社 宛



日程	□9/27(火)	□9/28(水)
フリガナ 御名前		日中のご連絡先
ご勤務先/部署名		FAX番号(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)

※ 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様お願い申し上げます。