

フランス料理界最高峰の称号「M.O.F.」を 辻調グループフランス校教員ヴァンサン・デュランが受章

2019年5月13日 フランス大統領府などで授章式

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)の最高学府である、辻調グループフランス校で製菓教員を務めるヴァンサン・デュランが、2018年に行われたフランス国家最優秀職人章(M.O.F. Meilleurs Ouvriers de France)のコンクール本選で、ショコラティエ・コンフィズリー部門に合格し、2019年5月13日(現地時間)にフランス・ソルボンヌ大学および大統領府で開催された授章式にて、M.O.F.を受章しましたのでお知らせいたします。



ヴァンサン・デュラン Vincent DURANT

1984年生まれ。CAP(職業教育修了証書)を取得後、2001年よりジョルジュ・ブラン(Georges Blanc)で勤務。その後、フランス、イギリスの製菓店でパティシエを経験。アイルランド・ダブリンでは5つ星ホテルのシェフ・パティシエを務めた。2008年より辻調グループフランス校に勤務。

フランス国家最優秀職人章 M.O.F.(Meilleurs Ouvriers de France)とは

職人技術の保護と伝承を目的として、フランス文化の最も優れた継承者たるにふさわしい高度な技術を持つ職人に与えられる称号で、1925年に開催されて以来、90年以上の歴史があります。現在では200を超える手工業分野が対象となっています。M.O.F.コンクールは3年に一度、現職場からの推薦を受けた者に受験資格が与えられ、試験期間は2年にも及ぶ非常に難易度の高いコンクールです。技術はもちろん、菓子製造に関する知識やフランスの食文化への理解なども求められ、コンクールに合格し、M.O.F.の称号を得た者だけが、誇りあるトリコロールカラー襟のcockコート着用が認められています。1972年には、辻調理師専門学校の創設者である辻静雄が、日本人で初めてM.O.F.名誉章を受章しました。

今回の受章により、現在、辻調グループフランス校には、1996年にM.O.F.を受章したフランス料理教員に次ぎ2人目のM.O.F.保持者が在籍することになります。

<ヴァンサン・デュランの受章コメント>

辻調グループにはM.O.F.のコンクールに参加させてもらい大変感謝しています。コンクール準備の間、フランス人や日本人の同僚たちから貴重なサポートを受けることができました。また、フランス校へ外来講師として来てくれたさまざまな専門家の方からも、多くのアドバイスをいただきました。デモンストレーションや彼らとの意見交換、私が受けた研修や彼らの著書からさまざまな技術を学びました。そして、たえず自ら研鑽しながら、この職業への情熱を学生たちと分かち合えることは、私にとってこの上ない喜びです。辻芳樹校長が私に寄せてくださった厚い信頼に対し深く感謝するとともに、私の日本文化への理解を助け、支えてくださったすべての辻調グループ教員の皆様に厚く御礼申し上げます。



フランス公使からM.O.F.名誉章
を受ける創業者の辻静雄