



2012年11月吉日

報道関係各位

ル・コルドン・ブルー・ジャパン株式会社

ル・コルドン・ブルー神戸校 招待シェフによる特別講座  
M.O.F.パティシエ アンジェロ・ミュサ氏によるスペシャル デモンストレーション

2012年12月8日(土) 18時~21時 開催のお知らせ



ル・コルドン・ブルー・ジャパン株式会社(本社:渋谷区猿楽町、アジア代表:シャルル・コアントロ、以下)は、2012年12月8日(土)、兵庫・神戸校でM.O.F.(フランス国家最優秀職人の称号)パティシエ、アンジェロ・ミュサ氏を招いて実演デモの特別講座を実施致します。

ル・コルドン・ブルーでは、フランス料理芸術を継承しさらなる発展を促す教育機関として、現在活躍中の現役シェフ/パティシエやフランス美食文化関係者を招いた特別講座の企画・開設を実施しております。来る12月8日(土)には、M.O.F.資格を持つパティシエ、アンジェロ・ミュサ氏を招き、菓子業界のトレンド仕掛人としての技を披露する公開講座を実施致します。

アンジェロ・ミュサ氏は、パティスリーの世界大会『クープ・デュ・モンド2003』に於いて、フランス代表チームとして選出され優勝を果たすなど数々の実績を評価され2007年にM.O.F.(フランス国家最優秀職人の称号)を取得したパティシエです。今秋、京都に日本初出店を果たし話題を呼んでいるフランス・パリのパティスリー、『ラ・パティスリー・デ・レーヴ』では、フィリップ・コンティチーニ氏の右腕として活躍するシェフパティシエ/コンサルタントを務めています。自身のコンサルタント会社も経営し、多忙を極める氏の来日に合わせて開設する特別講座、スペシャルデモンストレーションは、在校生および一般の方も参加が可能です。3時間の講座内では実演に引き続き、シャンパンと共に氏の作品をご試食頂きます。詳細は下記実施概要をご参照ください。

[www.cordonbleu.co.jp](http://www.cordonbleu.co.jp)

Le Cordon Bleu Tokyo  
Roob-1, 28-13 Sarugaku-Cho, Shibuya-Ku, Tokyo 150-0033, Japan  
Tel. +81 3 5489 0141 Fax. +81 3 5489 0145  
[daikanyama@cordonbleu.edu](mailto:daikanyama@cordonbleu.edu)

Le Cordon Bleu Kobe  
The 45th 6/7F, 45 Harima-machi, Chuo-Ku, Kobe-shi, Hyogo 650-0036, Japan  
Tel. +81 78 393 8221 Fax. +81 78 393 8222  
[kobe@cordonbleu.edu](mailto:kobe@cordonbleu.edu)

1



## 実施概要

ル・コルドン・ブルー神戸校

M.O.F.パティシエ アンジェロ・ミュサ氏によるスペシャル デモンストレーション

特別招待講師： アンジェロ・ミュサ氏

『ラ・パティスリー・デ・レーヴ』シェフ パティシエ/コンサルタント / M.O.F. パティシエ

「パティスリー・ブルギニオン」を経て「ルレ・デセール・オーベルヴァイス」(ルクセンブルク)にてデコレーションの責任者を務める。その後 M.O.F.パティシエであるパスカル・カフェ氏のもとで数々のコンクールへ参加。1997年のパスカル・カフェ杯、1999年ディジョン・グルマンディーズ(フランス、ディジョンにて開催)、2001年クープ・ド・フランス、2003年はクープ・デュ・モンド(フランス、リヨンにて開催)同年11月にはトロフェ・トロニアを獲得。さらに2007年にM.O.F.パティシエ(フランス国家最優秀職人)の称号を取得。現在は『ラ・パティスリー・デ・レーヴ』シェフ パティシエ/コンサルタントを務め、フィリップ・コンティチーニ氏の右腕として活躍する傍ら、自身のコンサルタント会社を経営し、多忙を極める日々を過ごす。

### スペシャル・デモンストレーション メニュー

「100% ショコラ」(ガトーショコラ)、「マロンのパンナ・コッタ」、「キャラメル・ヴァニニュー、マカデミアナッツ風味」、「柑橘類のタルトレット」「ノワゼティヌ(ヘーゼルナッツのビスキュイを使ったプチガトー)」「アーモンドのチュイル、生姜とフルール・ド・セル風味」

\* 上記のメニューはシャンパンと共にご試食頂きます。

\* メニュータイトル(日本語表記)は変更されることもございますので予めご了承願います。

主催：ル・コルドン・ブルー神戸校

日時：2012年12月8日(土) 18:00-21:00 講座時間3時間(受付開始 17:30)

\*当日はルミナリエ開催期間となりますので来校には通行証が必要となります。ご参加の方へは本校より通行証を発行いたします。

また交通混雑が予想されますので、お早めに来校されることをお勧めします。

受講料：10,000円(税込・材料費込) \*在校生・卒業生の方は8,000円

会場：兵庫県神戸市中央区播磨町45 ザ・フォーティーフィフス6・7F

JR元町駅 徒歩5分 JR、阪急、阪神三ノ宮駅 徒歩10分

お申し込み：ウェブから [www.cordonbleu.co.jp/kobe](http://www.cordonbleu.co.jp/kobe)

神戸校フリーダイヤル 0120-138-221

(受付時間 平日 9:00 - 18:45 /土・日・祝 9:00 - 18:00)

### 「ル・コルドン・ブルー」 <http://www.cordonbleu.co.jp>

1895年にパリに創設された料理学校。創立以来、フランス料理の継承と発展に貢献し、現在では24ヶ国45校で展開。フランス・パリと同じ教育システムでフランス料理/菓子/パンの本科コース(基礎から上級、春・夏・秋・冬講座)と、ショートコース(1日講座の『サブリーナ・レッスン』、月1回×3レッスンの『デビュー・レッスン』)それぞれに理論と実践のカリキュラム。料理未経験の方からさらなるスキルアップを目指す方まで難易度やメニューで選べる講座のほか、フランスの食文化を体験するアカデミック・プログラムとしてワインやチーズの講座も提供しています。講師陣は、星付きレストランや話題のパティスリー、ブーランジェで実績あるフランス人シェフや日本人シェフ達。本科講座の基礎から上級まで学び修得する“ディプロム”は、世界に通用する技術力の証“グローバル・パスポート”として高い信頼を寄せられ、卒業生は料理人やパティシエ、ブーランジェの他、レシピ開発コンサルタントやグルメ記者など、食の世界のエキスパートとして幅広く活躍しています。