



貴方は何のためにお菓子を習うのでしょうか？

弓田亨の世界を学ぶ

イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ
フランス菓子・料理教室



IL PLEUT SUR LA SEINE

2018.3月版



私達はこの日本で、
真実のフランス的な味わいを実現させている
唯一のパティスリーです。

私達はフランスで作られているものと同じ形状をしているから、あるいはフランス産の素材を使っているからと言ってフランス菓子和認めることは出来ません。今、日本人は間違った味覚の感覚に陥っています。香りも味も歯触りなども、薄く弱々しいもののおいしいと考えています。

本当のフランス的な味わいとは、香り、食感、味がしっかりと主張を持って重なり合い、混沌とした多重性のある、食べる人の五感に語りかける味わいなのです。多くの人が感動するイル・ブルー・シュル・ラ・セヌのお菓子は、このような味の組み立てなのです。

日本とフランスの素材の間には、あまりにも大きな味覚と物理的科学的性質の違いがあります。この日本で、フランスでのレシピと技術で作っても同じ味わいのものは出来ません。2つの国の素材の違いを十分に理解して、それを調整する努力が必要なのです。私はこの違いを克服するのに初めての渡仏から15年もの期間を要しました。拙著『パティスリー・フランセーズそのイマジナシオンI』は、正に一冊の本でこの違いを論じたものです。しかし私以外のパティスィエは、最も大変なフランスと日本の素材の違いに挑もうとはせず、逃げて形式だけのフランス菓子を作ります。だから殆どの店のお菓子はおいしくないのです。

また、フランス菓子だからといって、この日本でも日本人よりフランス人の方がおいしいお菓子を作れるとは思わないでください。彼らは日本の素材を使った期間が短いので、日本とフランスの素材の違いを十分に理解する事は出来ません。彼らはフランスでのレシピで単純に機械的にフランス菓子を作るしか道はないのです。その結果は既に述べました。私達の店は、日本に滞在されているフランス人の方に、「この日本ではどこよりもおいしく、そしてフランスよりもおいしい」と言って頂いたことも一度や二度ではありません。そして私が修業したフランス・パリ「パティスリー・

ミエ」の元オーナー・シェフで、フランスの正統的な伝統に培われてきた最後の巨人であるドゥニ・リュッフェル氏に「亨が作るお菓子のおいしさには、多くのパティスィエが嫉妬して当たり前だ」と言わしめた、それが“イル・ブルー・シュル・ラ・セヌ”のお菓子なのです。



私は最初の授業の時に必ず、新しい生徒さんに向かって言うことがあります。

「皆さんの選択は、これ以上のものはない最良のものでした」と。

教室に通い始めて1ヵ月も経つと、皆さんが本当においしいと思っていた有名シェフのお菓子が全くまずく感じられてきます。そしてイル・ブルー・シュル・ラ・セヌのお菓子が他の店のものとは全く次元の違うものであり、そんなお菓子を自分が作っていることに驚くことでしょう。もちろん、イル・ブルー・シュル・ラ・セヌの教室のお菓子をほとんど食べたことのない生徒さんは、「このオジサンは調子のいいことを言って、ホントかな？」という表情をされます。しかし卒業される時、本当に多くの生徒さんが、「最初は信じられませんでしたけど、やっぱりもう他のお菓子は食べられなくなってしまいました」と打ち明けられます。

そして「本当に驚きと感動の連続の授業でした」「子供や主人も他の店のお菓子はもう食べなくなってしまいました」と、想像だにしない賞賛を数多く頂いています。

イル・ブルー・シュル・ラ・セヌのお菓子教室に通い始めると、お菓子のみならず食べ物に対する味覚、考えが全く変わってしまいます。

貴方は何のためにお菓子を習うのでしょうか？

「綺麗で華やかなデコレーションを習いたい」「代官山でセブで優雅な時間を過ごしたい」
残念ながら、そのような希望にはお応えできません。

私達は、今流行の、お菓子の味わいと全く関係のない、きれいで華やかなデコレーションなどの誇大なオブジェは、幼稚な発想であると考えています。

貴方の「したい」に応えたいから・・・



どこにもない、おいしいお菓子が作れるようになりたい。

それは、このイル・ブルー・シュル・ラ・セヌの教室しかありません。
店のショーケースに並ぶお菓子と同じものを、同じ美味しさで作ることが出来るのが私達の教室です。私はホームページその他で断言し、公言しています。この日本で、私以上に食べる人の心を打つ、おいしいお菓子を作る人はいないということ。これは誰もが周知の事実です。多くのお客様や著名なパティスリエも認め、私も確信を持っています。



どこよりもおいしいお菓子を、
簡易な理解しやすい技術で作りたい。

私達の技術は、自分達だけのプロの独りよがりの技術ではありません。教室を開いてからもうすぐ30年経ちます。初めの頃は私達も、自分達プロの技術や経験をそのままに生徒さんに提示するという、今考えてみればとても乱暴なものでした。少量のお菓子を作るためには、単純に量を少人数に算出してプロと同じ技術で作ればよいものではありません。新たな少量のための技術と考え方が必要なのです。しかし私も初めの頃はそれをよく理解していませんでした。お菓子によっては10人のうち1人しか出来ないものがありました。何とか一人でも多くの人がよい状態に作れるようにしなければという思いの基に、生徒さんと共に実践の中で新たに少量のための技術を作り上げてきたのです。以前は10人のうち1人しか出来なかった技術が、今では受講者全員が出来る技術に進化してきたのです。

もちろんお菓子作りが全くの初心者でも器用とは言えない方々も含めてのことです。私達は、お菓子作りの不得意な人達を基準にした技術を常に追求しています。入学して2ヵ月もすれば、実習の後に店の厨房から来るプロの作ったお菓子よりも、生徒さんの作ったお菓子の方がおいしいことがよくあります。これは私達の教える技術・ルセットが平明かつ正確だからです。





今までのあやふやすぎるお菓子作りに不安を感じる。
将来お菓子屋さんの開店や教室を開くために、科学的な考えに基づいて自分が自信を持てるお菓子作りを身につけたい。

日本には様々な、例えば大阪の“料理界の東大”と称している専門学校や有名シェフのお菓子教室などがあります。しかし科学的な裏付けのあるお菓子作りが出来るのは私だけです。誰も私を追随する事は出来ないでしょう。私が38歳の時に著した『パティスリー・フランセーズそのイマジナシオンI』は、長らく多くのパティスリエにとって「お菓子屋のバイブル」として愛読されてきました。



1～3年ほどの短期間で、イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌの店に並ぶようなお菓子の作り方を身につけたい

大きなお菓子1種類1～3台ほどの少量のお菓子作りには、長い期間の訓練や腕力はなくとも、十分な意欲さえあれば、比較的短期間でプロ以上のおいしいお菓子作りが可能です。そして、それを可能に出来るのはイル・ブルー・シュル・ラ・セーヌの教室において他にはありません。

なぜなら私が、様々な素材の特性やおいしさを作るすべを、この日本で最も深く熟知し、お教えできるパティスリエだからです。



ただ一途においしいお菓子を作りたい——。
私達の教室は、その願いをかなえる唯一の教室です。

イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌには、日本全国はもとより、韓国や台湾など海外からも一途にお菓子作りを追求したい生徒さんが来られます。将来パティシエを目指す人、お菓子教室開業を考えている人、定年退職後に趣味としてお菓子作りを始めた人、お店のお菓子を食べてファンになり教室に通い始めた人。皆さん最初の動機は様々ですが、やはりイル・ブルー・シュル・ラ・セーヌが創り上げる「真実の味わい」に惹かれ、「プロと同じような味を作りたい」「ちゃんと実力をつけたい」と思われる方が多いようです。仕事の忙しい方でも、振替授業や再受講制度(→P8)や1dayレッスンでの技術見直し講習会等で、何度でも繰り返し、復習し、技術を磨く体制も整っています。



1日で1人2種類を各1台。技術が確実に身につきます。

イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌの教室では、ビスキュイなどの生地からメレンゲ、パバロアなどの全ての工程に渡って1人で1台を最後まで作ることが絶対条件です。

4～5人のグループで1台作っても効果的には覚えられません。確実に上手になるためには、1人で最後まで作らなければなりません。また、グループで作ると必ずお殿様と小間使いが来てしまい、お殿様以外の人は肝心なところは触らせてもらえないことが多々あり、全員の技術が向上する事はありません。



実演と実習を交互に行うから覚えやすい。

先生のビスキュイ作り、メレンゲの泡立ての状態、粉を混ぜるタイミング等を実演で見た後にすぐ実習するため、一番確実に作り方、ポイントを理解する事が出来るのです。また実習の間は先生や教室スタッフが各テーブルを周り、分からないところがあれば個別で説明します。

実演を見る日と、見たものを作る日が分かれていては、どうしても細かいところは忘れてしまい、実演で見たことを正確に再現することは出来ません。

私共では、一つ一つの工程を先生が作り、そして生徒さんは同じ内容を実習する——この積み上げによって、他にはない、1日に1人で2～3台の大きなお菓子を作り上げることを可能にしています。他ではこうはいきません。

例えば東京のある専門学校を出た女性がイル・ブルー・シュル・ラ・セーヌのお菓子教

室のスタッフとして働き始めました。私共では教室のスタッフも授業が受けられます。初めて授業を受けた後、彼女は涙を流していました。

どうしたのかと聞けば、「1年も費やした時間と多大な授業料にもかかわらず、私がそこで得たものは、ここに比べればなんと貧弱なのでしょう。初めからここに来ればよかった」と、悔し涙を流していたのです。

あるいはフランス・パリの本校と東京の分校を卒業した人がスタッフになりましたが、イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌに来てみて、最低限必要な技術すら習得できていないことを彼女自身が知るに至ったのです。

でもこれは実に当たり前の、巷のフランス菓子の学校や教室の実態なのです。



初めて入学される方のために用意しているのは3つのクラスです。

・フランス菓子本科第1クール〔全40回／105品〕(→P10)

弓田亨によってこの日本で初めて達成された「真のフランス的な味わい」を持つフランス菓子作りを学びます。ずっとお菓子を作ってきた人も全く初めての人も、スタートは一緒。意欲を持って学べば確実においしいお菓子が作れるようになります。

・楽しく洋菓子科(旧：入門速成科)〔全20回／30品〕(→P14)

洋菓子屋さんに並んでいるモンブランや苺のショートケーキなど、馴染みのおいしいお菓子を、とりあえずすぐに子供達のために作ってあげたい。そんな気持ちをお持ちのお母さんや、忙しく過ごしている日々の中で楽しめるお菓子作りを習いたいOLの方にはピッタリです。

・フランス料理Ⅰ〔全20回／82品〕(→P15)

イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌのフランス料理教室は、フランスと日本の素材の違いをドゥニ・リュッフェル氏と共に克服し、心と身体のためのおいしさを築き上げてきました。形だけの料理ではありません。口に入れるたび、「うー、おいしい」と歓声があがります。

日程・料金について、詳しくはHPをご覧ください。

<http://www.ilpleut.co.jp/ecole/course/index.html>

さらに専門的な技術が学べる上級クラスをご用意しています。

フランス菓子本科第1クールを卒業した方は、さらに技術の向上や師範資格(イル・ブルーのレシピでお菓子教室が出来る等、様々な特典有り)取得のために、大半の方が上級クラスに進まれます。

・本科第2クール

・卒業研究科

・キッチンエイド

日程・料金について、詳しくはHPをご覧ください。

<http://www.ilpleut.co.jp/ecole/course/index.html>

技術を磨くためのバックアップも万全。振替制度、再受講制度。



・イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌには、授業の振替制度・再受講制度がございます。忙しくて授業を欠席してしまった場合でも、同コース内の他のクラスへの振替受講が可能です。また卒業後も何度でも、楽しく洋菓子科、本科第1クール、本科第2クール、卒研は一度受講した授業、お休みして受けられなかった授業を受講することが出来ます(有料)。

その他、詳しくはHPをご覧ください。

<http://www.ilpleut.co.jp/ecole/retake.html>

優れた技術をあますところなく教える講師陣



弓田亨／オーナー・パティスィエ、教室主宰

1947年福島県会津若松市生まれ。1970年から菓子の道に入り、二度の渡仏を経て、1986年『ラ・パティスリー イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ』を代々木上原に開店。1995年代官山移転時、現在の『嘘と迷信のない料理教室』をパティスリーの向かいに併設する。フランス菓子著書多数。近年は日本の食の異常に気付き、自らが心と体の健康を作る家庭料理「ごはんとかずのルネサンスプロジェクト」を立ち上げ、精力的に講演活動等も行っている。



椎名眞知子／副校長

山梨県甲府市生まれ。短大卒業後料理学校へ。弓田亨のお菓子と出会い、イル・ブルーの教室1期生として学ぶ。1995年より教室スタッフとなり、「パティスリー・ミエ」他で研修。日々笑顔でやさしいルセット作りに取り組み、弓田亨はじめスタッフ、生徒たちにとって“イル・ブルーの柱”的な存在。

「教室にはお菓子作りが全く初めての方、お菓子作りが好きでもっとレパートリーを増やしたい方、プロの方、将来教室やお菓子屋を開きたい方などなど。そんな皆さんの目的を達成できる技術が、ここにはあります。授業回数を重ねていくうちに、確実な技術を身につけていることを実感できるよう、私共スタッフ一同、精一杯お手伝いさせていただきます」

福田健太郎シェフ



白井三千代 / 講師



高嶋愛 / 講師



ドゥニ・リュッフェル／教室特別顧問

1950年生まれ。パリの名店「パティスリー・ミエ」元オーナー・シェフ。パティスィエ、コンフィズール、グラシエのフランスにおけるBM（上級資格）を取得。料理にも情熱を傾け、CAP キュイズニエ取得。弓田亨が渡仏した際、修業先「パティスリー・ミエ」で出会う。常に示唆を与え続けてくれる存在であり「彼なくして自分のパティスィエ人生は語れない」と言い切る、フランス・ガストロノミー界最後の巨人。1985年より毎年夏に来日し、フランスの真の味わいを伝える「フランス菓子・料理技術講習会」にて新作の菓子・料理を披露する。

全40回/105品

月4回(木曜日または金曜日)

月2回(土曜日または日曜日) ※詳しくは募集要項をご確認ください。

授業メニュー(概要)

ブラン・マンジェ、オレンジのショートケーキ、ダックワーズ、エクレール、杏のタルト、ゴッホのようなバナナ、ビュッシュロン等

授業時間

10:00 ~ 16:30 ※メニューによって終了時間は前後します。

講師

弓田亨、福田健太郎(パティスリーシェフ)、椎名真知子、白井三千代、高嶋愛 他

定員

1クラス20名

フランス菓子本科ではフランス伝統のお菓子から、弓田亨やドゥニ・リュッフェル氏のオリジナル菓子まで。焼き菓子、生菓子、デセル、パン、トレトゥール(キッシュ等)など、店のショーケースに並ぶのと同じものを作ることで、イル・ブルー・シュル・ラ・セヌが築き上げてきたフランス菓子の体系全般を学びます。それは、紛れもなく、他では学ぶことのできない、弓田亨によってこの日本で初めて達成された「真のフランス的な味わい」をもつフランス菓子作りです。

中心となる考え方の柱は下記の通りです。

- 1 店に並ぶお菓子と同じ種類、同じ味わいを作れる力をつける。
- 2 ホールケーキ1~2台の少量の作り方は、特別な長い訓練などは必要とせず1~2年の短期間でプロ以上の味わいが作れる。

イル・ブルー・シュル・ラ・セヌの教室に毎年350~400人ほどの生徒さんが全国から来られるのも、この二つの考え方が実現されている証です。

でも、フランス菓子本科だからといって難しく考えないでください。私達イル・ブルー・シュル・ラ・セヌのお菓子作りの考え方は、メレンゲの泡立て一つにとっても、巷に溢れる間違いだらけの作り方とは全く異なります。ですからずっとお菓子を作ってきた人も全く初めての人も、スタートは一緒。初めての人でも意欲を持って学べば確実においしいお菓子が作れるようになるのがイル・ブルー・シュル・ラ・セヌのお菓子作りです。

また【フランス菓子本科】を終えれば自動的に【楽しく洋菓子科】のお菓子は作れるようになります。【フランス菓子本科】入学の方は、【楽しく洋菓子科】の希望の授業のみを選んで受けることが出来ます。3~4回授業を受ければ確実にほぼ全ての授業をこなす力が出来ます。また希望の授業のレシピのみを一部、または全て購入することが出来ます。(1回分のレシピ 2,200円)



初めから【フランス菓子本科】を受けるのはとても不安だ、恐い。それは全く必要のない、疲れるだけの心配です。

師範制度について・・・

本科から本科第二クールに進むと、師範試験を受けることができます。五つの分野を全て合格すればディプロムが貰えます。期間はありません。早い人は1～2年ほどで取得される方もおられます。

イル・ブルー・シュル・ラ・セヌの師範制度は、この日本では最も重みのあるアマチュアのための資格だと私は確信しています。お金で買う資格ではありません。皆さん必死で頑張られます。この試験は皆さんの力を試すものではありません。この試験を通して皆さんが再度勉強して、あやふやさのない技術・考え方を養うための勉強と思って下さい。決して易しくはありません。しかしこの師範資格を取得すれば、あなたは絶対的な自信をもってお菓子教室での授業やお菓子作りを行っていくことができます。

また、真のおいしさを目指す師範の人たちの交流は新しい世界を貴方に開いてくれます。

弓田先生をはじめ皆様にはお忙しい毎日のことと存じ上げます。さて過日、イル・ブルー・シュル・ラ・セヌより大きな大きな師範の証書をお送り頂きまして、誠にありがとうございました。この大きな証書を受け取りまして正直申しまして嬉しいという気持ちよりも、「大変なことになってしまった。もういい加減なことは出来ない」とプレッシャーと責任感をひしと感じております。



かれこれ二十年前近くになると思いますが、弓田先生の「フランス菓子 嘘と迷信のない作り方教室」を書店にて手に取り、あまりにも衝撃的なタイトルに迷う間もなく購入したのを今でもはっきり覚えています。それとほぼ同時期に近所に住む幼なじみから、二人が生まれ育った代々木上原に「とても美味しいケーキ屋さんがある」と聞き、行ったところ偶然にも本にあったお店、弓田先生のイル・ブルー・シュル・ラ・セヌで、「あ、あのシェフのお店だ!!」と、とても感動しました。いつかはこのシェフのもとで、嘘と迷信のないお菓子を習いたいと思っていました。2000年に入門速成科（現・楽しく洋菓子科）に入学、2005年には念願がなつて本科に入学致しました。入門速成科とは違い本科では「早くして!!」と先生からお叱りを受けること度々…代官山でフランス菓子教室イコール優雅なお稽古と勝手に想像していた私は最初こそとまどいましたが、一年を終えた後何とも言えない達成感でいっぱいになりました。憧れの弓田先生や椎名先生、深堀先生のご指導を受けられたことを始め、お菓子作りの楽しさ、素晴らしさ、食べることの嬉しさ、そして何よりも自分が作ったものを人に食べて頂き、「おいしい」と言われた時の感動…等々。お菓子作りだけではなく、いろいろなことを学んだ、本当に充実した一年間でした。そして今回、師範の証書を受け取ることが出来、このことはすべて先生方のご指導があったからこそと、心より感謝申し上げます。本当にありがとうございます。未熟でふつつか者ではございますが、どうか宜しく申し上げます。

熊谷有里子

～まだまだある、イル・ブルーのお菓子だからこそそのエピソード～

イル・ブルーのお菓子は、人の心と身体に喜びと幸せを与える、本当のおいしさなのです。一度、生徒さんの作ったお菓子を食べると、今まであれほどおいしかった他の店のケーキは食べようとしません。そして、こんな話もあります。

私の人生を変えた、衝撃のおいしさのリーフパイ。



山本さん（写真右）

山本稔子さん／師範

1997 年フランス菓子本科第 1 クール卒業、
1998 年フランス菓子本科第 2 クール卒業、
2007 年フランス料理 I 卒業
現在京都でお菓子教室「シトロン」を開く他、
ビストロ パール・ア・ヴァン「セー」、
ワインブラッスリー「シトロン・プレ」オーナー

高校一年生のときに兄が東京土産で買ってきてくれたイル・ブルーのリーフパイを食べた時にあまりのおいしさに衝撃を覚え、どうしても自分で作ってみたいと思ったのが、教室に通いたいと思ったキッカケでした。

めん棒を使って生地をのばす授業では、毎回先生の手さばきが魔法のように見えました。初めて一人で伸ばしたパート・シュクレは丸くならず北海道のようなひし形になり、自分のセンスのなさに辟易しました。私一人、なかなかうまくできなかったので先生の作業にかなり食い入るように瞬きもせずに見てた記憶があります。器用な人間ではないのでなかなかコツがつかめなかったのですが、イル・ブルーで学んでいるうちにできるようになり、いまでは一番好きな作業になっています。

教室に通って、自分の人生が大きく変わりました。これからは、イル・ブルーで学んだたくさんのことを大切に、自分なりにお新しいお菓子をいろいろと作っていったり、教室でイル・ブルーのお菓子をたくさんの人に伝えていきたいです。

弓田先生、椎名先生には本当にお世話になっています。イル・ブルーがなければ、今の私はありません。弓田先生、椎名先生への感謝の気持ちを忘れずに、毎日楽しく仕事をし、スタッフと共にもっともっと、がんばります！これからも見守っていただければうれしいです。

お年寄りのデイサービスでお菓子を届けて。

高橋周子さん／師範

私は、医療福祉系の経営にかかわる仕事をしています。自身がルネサンスごはん（弓田亨考案の、いりこを中心とした砂糖・みりんを使わない家庭のための健康料理）を取り入れて体調がよくなったことから、デイサービスでも「お弁当ではなく、家庭的な食事やおやつを提供する」を特徴に、ルネサンスごはん、3時のおやつにイル・ブルーのお菓子を提供しています。



おやつには時々、市販のお菓子も並びます。イル・ブルーのお菓子と市販のお菓子が一緒に出される時もあります。食べる人には説明しませんが、先に食べるのはイル・ブルーのお菓子なのです。市販のお菓子を食べない人がイル・ブルーのお菓子を食べる姿はとても面白いです。「わあ、おいしい」と、声が上がると食べ始める人もいます。自分で食事が食べられない人もいるので手伝うのですが、オペラやギャレットゥ・デ・ロワなら食べる人もいます。お菓子を口にした瞬間、「うまいな、これ」と言いだして、人の分まで食べる人もいます。

イル・ブルーのお菓子とルネサンスごはんは、心と身体が喜ぶ食べ物なのだなあと実感します。

生徒さんからの寄せ書き

私達の教室は緊張しっぱなしのコワイ教室ではありません。目標を持って学ぶ仲間は、生涯の友となります。そして生徒さんが卒業される時に、たびたびクラスごとの寄せ書きをプレゼントしてくれます。



2015 年度本科 1B 卒業生より

最初は細かいルセットに驚きましたが、すぐに慣れ、家でも美味しいお菓子を作ることができるようになりました。家族に喜んでもらえて幸せです。素晴らしい仲間に出会うこともでき、感謝しています。1年間本当にありがとうございました！

（滑志田真理）

みんなについていけないとき、いつも丁寧に分かりやすく教えて下さり、本当にありがとうございました。

（櫻井紀子）

2年間本当に楽しかったです。もっとも一つ早く来ればよかった。校長がだんだん元気になり、2年目は授業でお話できるようになったことがうれしかったです。ありがとうございました。（西野仁美）

2014 年度本科 2C 卒業生より

2年間ありがとうございました！製菓の技法や構成だけでなく、味のとらえ方、素材の奥深さなど、沢山の事を学ばせていただきました。イル・ブルーに来てよかった！（八巻）

2年間ありがとうございました！途中入学して、なかなか

2011 年本科 1B 卒業生より

一年間ありがとうございました！！

イルブルーのお菓子は“美味しい”という次元を乗り越えて、衝撃と感動を与えてくれる味でした。食べ物でこんなにも人を感動させることが出来るのかと驚いたほどです。まだまだ自分でイルブルーの味を再現することはむずかしいのですが、私も自分の作ったお菓子で周りの人に感動を与えられるようにになりたいです。（永野悠）

全 20 回 / 30 品

1 年コース： 月 2 回水曜日

授業メニュー(概要)

苺のショートケーキ、洋梨のパパロア、フィナンシエ、モンブラン等

授業時間

13:00 ~ 16:30

講 師

椎名真知子、高嶋愛 他

定 員

1 クラス 20 名

洋菓子屋さんに並んでいるモンブランや苺のショートケーキなど、馴染みのおいしいお菓子を、とりあえずすぐには子供達のために作ってあげたい。そんな気持ちをお持ちのお母さんや、忙しく過ごしている日々の中で楽しめるお菓子作りを習いたい OL の方にはピッタリです。科学的なお菓子作りの考え方などは深く追求せず、とりあえずの手軽さを第一に考えています。すぐにおいしいお菓子が出来るようにスポンジ生地の粉の混ぜ方 1 つをとっていても、他の教室では真似のできない、様々の工夫がなされています。



【フランス菓子本科】もそうですが、特に【楽しく洋菓子科】は失敗しにくい、まずくなりくい技術を目指しています。もちろんイル・ブルー・シュル・ラ・セヌで教えるものは、誰もが馴染みのモンブラン、ショートケーキ、チーズケーキ…どれをとっても本当においしいです。



菓子屋の開店や、お菓子教室などを目標とされている方は、初めから【フランス菓子本科】をお薦めします。【フランス菓子本科】を終了すれば、【楽しく洋菓子科】をこなす力がつくようにカリキュラムは作られています。まずは「体験レッスン」や「無料見学」で確かめてください！

この他、特別講習会や単発講習会、短時間で習える 1day レッスンもございます。

特別講習会

- ・弓田亨新作菓子発表会「イル・ブルーの 1 年」
- ・ドゥニ・リュッフェル氏フランス菓子技術講習会

技術のおさらいに最適な短期講習会(実演・実習)

- ・夏期・冬期講習会(修了書の授与有り)
- ・クリスマスケーキ講習会
- ・プティ・ショコラ講習会 等

気軽に学べる 1day レッスン

- ・シフォンケーキ講習会、パウンドケーキ講習会 他



※ 2018 年度が最後の開講となります。

全 20 回 / 83 品

1 年コース： 月 2 回火曜日

授業メニュー（概要）

オムレットウ、ニース風サラダ、ラタトゥイユ、パテ・アン・ジュレ、鶏の赤ワイン煮、ポトフ、ブイヤベース、キャスレ、オックステールの赤ワイン煮、仔羊の香草風味等

授業時間

10：00 ～ 17：00 ※メニューによって終了時間は前後します。

講師

椎名真知子 他

定員

1 クラス 16 名

私がお菓子を勉強したフランス、パリの高名なパティスリー「ミエ」の元オーナー・シェフ、ドゥニ・リュッフェルは、お菓子のみならず料理においても正統のフランスの伝統を受け継ぐ最後の巨人であると私は考えます。彼の作る料理、お菓子は何十年経ってもそれを食べる人を感動させるおいしさは消えません。彼は決してマスコミに気に入られようとして、奇をてらった本質を忘れた料理を作ろうとはしません。彼にとって料理とは人の心と身体に健康と幸せを与えなければならないと考えます。フランスも既に本質から外れた料理やお菓子が溢れています。フランスにも日本にも、食べる人の心と身体に喜びと感動を与える料理を作れる人はもういません。彼はこの日本で既に 15 年、毎年日本に来て料理の技術講習会を行っています、常に大きな感動を与え続けてきました。彼の料理は今でもフランスの本質を担い、フランスの中枢にある人達に強く支持されています。サルコジ元大統領の他、フランスの著名人の方々も何度も彼の料理を食べ、高い評価を彼に与えています。このイル・ブルー・シュル・ラ・セーヌのフランス料理教室は、ドゥニ・リュッフェル氏がこの日本で実現



した味わいを、そのまま出来るだけ正確に残さなければならないという強い義務感によって支えられています。教師の椎名はドゥニ・リュッフェルを深く尊敬し、彼に薫陶を受け、彼の料理を作ってきました。これはお菓子でもそうなのですが、フランスと日本の素材の間には、味覚的にあまりに大きな違いがあります。これをドゥニ・リュッフェルと共に克服し、心と身体のためのおいしさを築き上げてきました。形だけの見てくれだけの今流行りのプロの料理ではありません。口に入れるたび、「うわー、おいしい」。この一言のためにある味わいを作ります。それがドゥニ・リュッフェルから椎名へ、受け継がれた心と身体



2015 年に発売された『感動の味わい』がグルマン世界料理本大賞 2016 フランス料理部門 1 位を獲得しました！



衝撃の体験レッスン「洋梨のババロア」を作る

体験レッスン

体験レッスンは衝撃の3時間半となります。今まで見たこともない、本当にしっかりした泡立ちのメレンゲ。全く異なる粉の混ぜ方。ババロアの作り方。

巷に広まっているお菓子作りの常識がごとごとく壊されています。そして自ら作った洋梨のババロアの、心もとろけるようなおいしさ。そこには今まで慣れ親しんでいたお菓子作りの技術とは全く異なる異次元の作り方とおいしさの世界があります。家の人は貴方が持ち帰ったお菓子があんまりおいしくて、貴方自身が作ったなんて誰も信じてはくれません。



もちろん短時間で貴方のお菓子作りが一度に上達する訳ではありません。私達が様々な手助けをしますが、間違いなく自分の手で本当においしく作ることが出来るということを実感して頂くためのレッスンです。

【フランス菓子本科】は40回の授業を通して皆さんが私達の手助けがなくても一人で作れるようにしていきます。

講師

弓田亨 または 椎名真知子

授業料

税込 7,210 円

詳しい日程のチェックは HP →

<http://www.ilpleut.co.jp/ecole/triallesson/index.html>

実際の授業を見て頂く「無料見学」

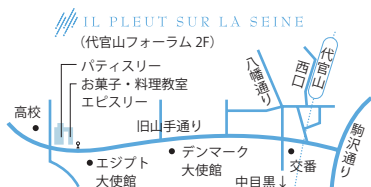
授業見学では私達のデモンストレーションと実習の様子を見て頂き、ご試食頂きます。昼休みには実際に実習を受けている生徒さんにも感想を聞かれることをぜひお薦めします。皆さんお菓子作りに心が楽しくはずんでいるのが分かります。



素敵なお土産を用意しています。

体験レッスンに授業見学。人によってはこれだけでは未だ判断材料は不十分かもしれません。そこで【フランス菓子本科】で実習する、他のどの店よりもおいしい焼き菓子の詰め合わせを用意しています。これらのお菓子を食べれば、もう何も迷うことはありません。

どうぞイル・ブルー・シュル・ラ・セーヌの教室の扉をノックしてください。お待ちしております。



資料請求・お問合わせ先

イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ フランス菓子・料理教室

〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町 17-16 代官山フォーラム 2F

TEL:03-3476-5196 FAX:03-3476-5197

<http://ecole.ilpleut.co.jp/>