

私が初めてのクラスで必ず言うこと。

毎年たくさん生徒さんが卒業され、それぞれのクラスから皆さんの寄せ書きを頂きます。その1つ1つの言葉が私たちにこの教室で多くの方にフランス菓子・料理を教え続けてきたことへの大きな励ましと勇気を与えてくれます。私は新年度、初めてのクラスで必ず言うことがあります。「皆さんの選択は最良のものであり、これ以上のものはありません。しばらくすると、今まであれほどおいしいと思っていた有名シェフのお菓子がまったく食べられなくなってしまう。このイル・ブルー・シュル・ラ・セーヌのお菓子と皆さんが自分で作るお菓子以外には、少しも満足できなくなってしまうのです」少なくない生徒さんが「このオジサン、調子のいいことを言って。ホントカナ?」と疑わしい目をされます。でもやっぱり私の言ったことが本当になってしまいます。

お菓子の魔法王国にすっかり魅せられました。イルブル最高。弓田マジックパンザイ。

日本一おいしいお菓子を自分でつくれるなんて! 弓田先生、椎名先生ありがとうございます。

震災直後でクラスメイトも少なかったですが楽しいレッスンでした。1年前にはプリンさえ作ることができなかった私が、こんなおいしいケーキをつくれるようになるなんて!感動です。

何度失敗しても大丈夫。教室スタッフや先生たちがしっかりサポートします。

本当に1年あるいは2年間続けてやっていけるのかどうか、不安で本当に迷ったと言われる方は少なくありません。でも教室には私が自慢の本当に心根の優しい、親切なスタッフばかりです。必ず皆さんを親身にお世話します。本当、気持ちのいい娘さんばかりです。

去年の4月、授業についていけるか不安を抱えたスタートでしたが、先生やスタッフの方々が、何度も失敗する私に、その都度丁寧に教えてくださりました。授業では、お菓子作りの技術だけでなく、「ルネサンスごはん」で「食」についてもいろいろと教わり、私の食に対する考えも大きく変わった1年でした。これからは家族が笑顔になるようなお菓子を一人でも作れるようになりたいと願っています。

今まで何となく作っていたお菓子里に工程の意味を教えていただいて、自分なりに考えるきっかけになりました。授業についていけるか?ととても不安でしたが、皆様のサポートのおかげで楽しく勉強できました。

まだまだ子供が小さい中での通学は想像以上に大変でしたがレッスンを楽しみにも頑張りました。子育てがひと段落したらまたお世話になります!

途中入学で不安もいっぱいでしたが、弓田先生、椎名先生、深堀先生のあたたかいご指導のもと、無事この日をむかえることができ感謝でいっぱいです。技術だけでなく、材料の扱い方、お菓子を作ることにの向き合い方など大切なことをたくさん学びました。本当にお世話になりました!!

本当にやっていける? 自信がもてなかった方も一年後には・・・

そして教室に見学に来られると、皆さん生徒さんのスムーズな仕事運び、つくり方にかなり圧倒され、「私なんかにはできるのかしら」と不安になられます。でも私はその上手な生徒さんたちの新入時の状態を知っています。それは「???」でしたよ。でもイル・ブルー・シュル・ラ・セーヌの教室の考え方、技術、システムは他と全く違います。器用でもない、お菓子作りは初めての方を基準にした作り方なのです。ちょっとした意欲があればイル・ブルー・シュル・ラ・セーヌのパティスリーのショーケースに並ぶお菓子と同じ味わいのものができるようになります。

分かりやすい授業そして楽しい雰囲気。そしておいしいケーキ!「イル・ブルーに来てよかった」教えていただいたことを生かしていけるよう頑張ります。

最初は皆さんについていくのに必死でしたが、練習を重ねることにより、少し自信を持つことができるようになりました。そして以前よりもっとお菓子作りが好きになりました。第二クール、卒業研究も楽しみにしています。

書きたいことがたくさんありすぎて、とても書ききれませんが、感謝の気持ちでいっぱいです。知りたかったこと以上のことをいつも正確に指導して下さり、たくさん吸収していけるようにこれからもずっと頑張ります!

実演と実習を繰り返すからしっかり技術が身につく。

去年入学した方が、再受講で新入生の方と一緒に授業を受けると本当に上手になっているのが分かります。そして改めて自覚されます。「センセー、本当にアタシたち、上手ナンデスネー」嬉々として言われます。授業の仕方は一工程ずつ先生がやったものを見て、すぐに同じことを自らの手で繰り返す、最良の実習方法です。これ以上の効果的な覚え方は存在しません。「私はまったく初めて」あるいは「とても不器用」という人でも、おいしいお菓子がつくりたいというちょっとした意欲があればまったく心配はいりません。本科でしたら40回の授業の中で同じビスキュイ、少し変則的なビスキュイと、同じことを何度も繰り返します。皆さんが巷で習っているものとはまったくつくり方が異なりますが、私たちイル・ブルー・シュル・ラ・セーヌのお菓子のつくり方はあやふやなところがありません。初めの1~2カ月は分かりにくくても、やがて他のつくり方とはまったく異なる明快さで身についてきます。

本物の味を手のひらから作り出す喜びを得られたことは大きな宝物となりました。ありがとうございました。感謝!!

お菓子の教室をやりたいと思った時に、基礎を学んでいないことに気づきました。教え方、たくさんの疑問が一年間の間に少しずつ氷解していきました。また次のステップに向けて頑張ります。

昨日までできなかったことが今日できるようになる喜び。お菓子づくりというまったく新しい世界を知る喜びを、レッスンのたびに教えていただきました!

ルセットなどは他の学校では得られないものだと思います。イルブルーを選んで本当によかったと思いました。

卒業生の皆さんがこんな風を感じた教室です。ぜひ一度、体験入学においでください。

体験入学ではフランス菓子本科のつくり方でシャルロット・ポワールをつくります。実習の前に私は毎回必ず皆さんに言います。「今日がお菓子づくり初めての人も、必ずびっくりするようなおいしいソバロアのお菓子ができることを約束します。あまりおいしくて家の人は誰もこれを皆さんがつくったとは信じてくれません。先生がつくったものをもらってきたんじゃないの?と言われるでしょう。参加者の半分は目を輝かせ、半分は疑わしい視線です。でもこれはやっぱり本当の話になってしまいます。入学した生徒さんが自分の手であんなにおいしいお菓子ができることにとても驚かれるのです。そして選択の参考にしていただくためにお土産にお渡しする主に本科でつくる焼き菓子のギフトの詰め合わせ。皆さんこのおいしさにも本当にビックリされます。そしてほとんどの方がイル・ブルー・シュル・ラ・セーヌのお菓子作りを学びたいと思われま。でも急ぐ必要はありません。私もあと数年は師範テーブルに立てそうです。授業料も高いし、日程だって調整が大変です。いつかイル・ブルー・シュル・ラ・セーヌのお菓子教室に絶対行こうと思いつけてください。そしてそれが可能になった時おいでください。諸手を挙げて大歓迎します。

イルブルーに来て本当によかったです。とにかくおいしい! さらに表面的な教え方とは違い、いろいろな分野から指導して下さり、“徳”をいただいた気持ちです。

価値観が180度変わり、私の中に革命がおこりました。とっても素敵な世界を見せて下さりありがとうございました。

スリルとドラマに満ちた一年をありがとうございました。

あたらしい味、技術の連続。宇宙旅行のような、あつという間の楽しい一年間でした。

甘いものが嫌いだと言っていた家族が「イルブルのお菓子はおいしいね!」「今までこんなにおいしいお菓子に出会ったことがない」と言い、今ではすっかりイルブルの大ファンになりました。食べた人を笑顔にする力がイルブルのお菓子にはあるようです。この一年で学んだことは一生の財産です。皆の健康と幸せを願い、これからもイルブル精神を学ばせて頂きたいと思います。