2011/02/12

第３回クリエイティブサロン

「ビゴさんとつくるフランス菓子」

第３回クリエイティブサロンでは、有限会社ビゴ代表のフィリップ・ビゴ先生をお招きし、「ビゴさんとつくるフランス菓子」と題して、フランス菓子（洋ナシのタルト）つくりに挑戦していただきました！！今回はできるだけ多くのみなさまにご参加いただきたく思い、ビゴ先生と相談の結果、通例の約２倍の募集人数を募ることができました。当日は、ビゴ先生とアシスタントの信川さんにレクチャーをうけつつ、一人一台のタルトを焼き上げることができました。途中、オーブンでの焼時間は、ビゴ先生のお菓子とコーヒーでティーブレイクをしながら、デモンストレーションを拝見しました。

【ビゴ先生のプロフィール】

1942 年　9 月 17 日 フランスのサルトにて代々の製パン業家の長男として生まれる。
1958 年　義務教育終了後、フランス製菓製パン学校に入学。
1963 年　パリでフランスパンの世界的権威者 " レイモン・カルベル氏 " に師事する。
1965 年　東京国際見本市にてフランスパンの製造実演のため来日。
　　5 月（株）ドンクの社長の要望にてフランスパンの製造実演のため来日。
1972 年　フランスパン・フランス菓子の製造販売会社（有）ビゴを設立。
　　2 月 芦屋に『ビゴの店』第 1 号店を開店。
1974 年　日本調理師専門学校、洋菓子部門教授に就任。
1980 年　Ordre national du Merite（国際功労賞）受賞。
　　7 月 百貨店 " プランタン " との提携により（株）ドゥースフランスを設立。神戸三宮に出店する。
1982 年　フランス共和国農事功労賞シュバリエ勲章を受章。
1984 年　フランス料理アカデミー会員に推奨される。
1990 年　（財）日本食生活文化財団より食生活文化賞大賞を受賞。
1998 年　フランス共和国学術教育功労賞オフィシエ勲章を受章。
1999 年　4 月 神戸国際会館にて（有）ビゴコウベを設立。
2003 年　数あるフランスの勲章の中でも最も栄誉あるレジオン・ドヌール勲章を受章。
2004 年　11 月 アステ川西で川西店を開店。
2005 年　3 月 フランスのシラク大統領と共に来日中のベルナデット夫人が来店。
2006 年　9 月 そごう心斎橋店に出店。
2007 年　5 月 芦屋市大原町にてサンドイッチ専門店としてオ・ヴォン・サンドイッチ店を開店。
2009 年　6 月 西宮市松下町にてケーキ専門店としてオ・ボン・ガトー店を開店。
　　同じく 7 月にフレンチレストラン オ・ボン・グゥ店を開店。

他、ビゴの店本店・岩園店・甲陽園店・大丸店・レストランレスカエコビゴ店・仁川店。他関連店舗として、（株）ビゴ東京鷺沼店・自由が丘店・ランジスパリトントンビゴ等の経営に携わりつつ、伝統あるフランスの食文化を日本に普及させるべく文化団体、辻学園調理技術専門学校・大手前製菓学院・育成調理師専門学校・国際製菓専門学校・服部栄専門学校・大阪薫英女子短期大学等の講演・講習や日本放送協会・サンテレビジョン等の出演や実演のため東奔西走する。

講師

フィリップ・ビゴ 氏（有限会社ビゴ「ビゴの店」代表）

テーマ

ビゴさんとつくるフランス菓子

日時

2011 年 2 月 12 日（土）14:00 〜 17:00　受付開始：13:30 〜

募集人数

30 名

参加費

500 円（材料費）

場所

武庫川女子大学 生活環境 2 号館　H2-19

申し込み

要申込（先着順・お電話・FAX にて承ります）

※駐車場がございませんので、公共の交通機関をご利用ください