

第6回定例研究会

「フランス菓子からみる日本人の味覚」

第6回定例研究会では、講師にオーボンヴュータンの河田勝彦先生をお招きし、「フランス菓子からみる日本人の味覚」というテーマでご講演をいただきました。

【講師プロフィール】

1944年東京生まれ。

1966年に渡仏し、以後約10年の間に、パリ「シダ」、「ショコラティエ」、「ポンス」、「ホテル・エ・シャポー」など12店を経て、74年「パリ・ヒルトン」のシェフ・ドゥ・パティシエを務めたのを最後に帰国。

81年に東京・世田谷区尾山台に「オーボンヴュータン」を開店し、そのお菓子作りに対する姿勢は多くの菓子職人たちに影響を与えている。

著書に『ベーシックは美味しい』（柴田書店）、『オーボンビュータン河田勝彦フランス伝統菓子』（中央公論社）、『古くて新しいフランス菓子』（NHK出版）など多数。

講師

河田 勝彦 氏（オーボンヴュータン）

テーマ

フランス菓子からみる日本人の味覚

講演日

2011年2月5日（土） 14:00～17:00 受付開始 13:30～

場所

武庫川女子大学 甲子園会館 西ホール

