



日本シャルキュトリ協会 (ACFJ) 主催
 特別協力：クラブ・ガストロノミック・プロスペール・モンタニエ フランス本部
 協力：東京ガス業務用ショールーム 厨 BO!SHIODOME フランス料理文化センター (FFCC)
 後援：在日フランス大使館・東京ガス株式会社・
シャルキュトリ特別講習会 (全3回)
ジャン・ピレット Jean PILLETTE (MOF 1982)

今年の ACFJ 主催シャルキュトリ特別講習会は、リニューアルされたばかりの東京ガス業務用ショールーム 厨 BO!SHIODOME で、MOF シャルキュティエのジャン・ピレット氏を講師にお迎えします。シャルキュトリと高級ケータリングの店「Traiteur Pilette」のオーナーとして、オルレアンで 40 年、ウェディングや会議などのイベントに花を添える料理を提供しており、併設レストラン「La Table d'Emile」とともに地元で愛されているピレット氏。今回はご自身の修業の地であり、フランス・シャルキュトリの中心地のひとつアルザスのシャルキュトリをメインに、MOF の技を伝授していただきます。シャルキュトリの伝統とモダンの両方を知り尽くし、今もなお、意欲的にメニューの開発を続けるピレット氏の講習会、ぜひご参加ください。



【講師紹介】 ジャン・ピレット Jean PILLETTE

1982 年、シャルキュトリ MOF 受章

1980 年にオルレアンにシャルキュトリとケータリングの店「ピレット・トレトゥール Pilette Traiteur」を立ち上げる。結婚式や企業のイベントなど、さまざまなパーティー、カクテル、レセプションの高級ケータリングとして実績多数。

フランス食文化が誇るシャルキュトリの伝統の技を完璧に継承しながらも、古典だけでなく、その現代風アレンジや世界中からヒントを得たさまざまなトレトゥールで、「晴れの日」に人を楽しませる料理のプロフェッショナル。

- 日時： 2017 年 5 月 15 日 (月)・16 日 (火)・17 日 (水) 定員 各日 45 名 (先着順)
講習 13:00~17:00 (受付開始 12:30)
※途中休憩あり。講習会終了後、厨房見学会あり
- 会場： 東京ガス業務用ショールーム「厨 BO!SHIODOME」内
東京都港区東新橋 2-14-1 NBF コモディオ汐留 2 階
- 会費： 1 回 20,000 円 3 日間 通し受講 50,000 円
日本シャルキュトリ協会メンバー：1 回 17,000 円 通し受講 45,000 円
- 内容： シャルキュトリの製作実演 ※一部試食あり

— 2017 年 5 月 15 日 (月)・16 日 (火)・17 日 (水) シャルキュトリ講習会 —
申込書 FAX 03-3578-0230 (新しい番号です)

下記にご記入の上、郵送又は FAX でお申込下さい。折り返し、参加のご案内(振り込み案内)をお送りいたします。

勤務先名 申込者名	申込者名フリガナ	勤務先フリガナ
希望連絡先 住所	〒 - 希望連絡先 (勤務先 ・ 自宅)	
	TEL : - -	FAX : - -
参加希望日	5 月 15 日 (月) ・ 16 日 (火) ・ 17 日 (水) ・ 通し受講 いずれかに○をお付けください ※ACFJ 会員の方 : (会員番号)	
メールアドレス:	@	

※上記メールアドレス宛に、今後、ACFJ、FFCC のご案内をお送りさせていただきます。ご希望の場合は右のボックスにチェックをお入れください

【個人情報の取り扱いについて】 本申込書にてご提供頂く個人情報につきましては、当局が責任を持って厳重な管理体制の元で保持し、ご本人様に無断で第三者に開示することは一切ございません。