

フランス菓子の魅惑

- 夢と奈落 -



と き： 2月18日～3月4日 全3回

いずれも屋2時～4時

と ころ： 第1・2回 公民館地下ホール

第3回 エコール辻東京

定 員： 30名 (申込先着順)

3回連続で参加できる方を優先します

申込先： 2月7日 (火) 朝9時～

公民館 ☎ 572-5141

Les Charmes discrets

de

la pâtisserie française

洋菓子店のお菓子には、フランス語の名前がついたものがたくさんあります。

マドレーヌ、サブレ、シュ・ア・ラ・クレーム。お洒落な名前にフランスの香りを感じる人も多いでしょう。

では、そもそもフランス菓子とは？ 他のお菓子と比べて何が違うのでしょうか？

たとえば、ガトー・オ・ショコラ。アメリカのブラウニーやオーストリアのザッハトルテ、はたまた「チョコレートケーキ」一般との違いはなんなのでしょうか？ この講座では、ここ国立市でパティシエの養成に携わっておられるフランス菓子作りの専門家・喜多村さんをお招きして、お話と実習を通してフランス菓子の特徴と歴史を学び、さらにはその魅惑を探ります。

また、別の手がかりとして、フランスの映画監督エリック・ロメールの映画を参照します。ロメール映画でのお菓子の役割は、甘く華やかなものばかりではありません。時に物語のシビアな側面と結びつき、階級の問題も見え隠れ。

一筋縄ではいかないフランス菓子の一面が表れています。

◆第1回：2月18日(土)

「フランス菓子とは？——フランス菓子の基礎知識」

講師：喜多村 貴光 (エコール辻 東京)

◆第2回：2月25日(土)

「エリック・ロメール映画におけるお菓子と台詞」

講師：正清 健介 (一橋大学)

*映画鑑賞会ではありません

◆第3回：3月4日(土)

「フランス菓子を作ってみよう」

講師：喜多村 貴光

(エコール辻 東京)

*エプロン・三角巾をご用意ください。

