



報道関係各位

2016年7月7日  
株式会社ルヴァン・ダンタン・ジャポン

《パリ発“最高のパン屋賞”を受賞したメゾン・ランドゥメンヌの姉妹店》  
プロ仕込みのパンとお菓子の教室「エコール・ルヴァン・ダンタン」  
パリ有名店のショコラティエ、ジュリアン・ドゥシュノ氏が来日！  
夏季限定特別パティスリーレッスンを7・8月に開催

株式会社ルヴァン・ダンタン・ジャポン（本社：東京都港区麻布台 3-1-6 代表取締役社長：石川芳美）は、パリ有名店のショコラティエ、ジュリアン・ドゥシュノ氏を招き、7月・8月の期間限定で、特別レッスンをを行います。

「エコール・ルヴァン・ダンタン」は、現在パリに11店舗を構え、国内でも六本木で店舗を構えるブーランジェリー・パティスリー「メゾン・ランドゥメンヌ」の製法が学べる、本格派のパンとお菓子の教室です。本格派のパンとお菓子の教室です。フランスのエスプリを日本に伝える架け橋となるべく、パリの店舗の厨房を忠実に再現した厨房で、プロの職人からパン・お菓子作りを学べます。講師は全員がフランスのブーランジェリーを経験したプロの職人で、はじめてパンを焼く方からプロの方まで、あらゆるレベルの方を対象に本場フランスの味と最新の技術をお伝えしています。

今回、7・8月の期間限定で開催する特別レッスンでは、パトリック・ロジェ (Patrick Roger)、ジョンポール・エヴァン (Jean Paul Hévin) などのパリの有名パティスリーでチョコレートの製造やコーティングの責任者を務める、ジュリアン・ドゥシュノ氏 (Julien DECHENAUD) を講師としてお招きし、4種のパティスリーレッスンをご用意しました。初心者の方からプロを目指す方まで、本場パリのパティスリー技術を学んでいただける貴重なレッスンとなっております。



※株式会社ルヴァン・ダンタン・ジャポンはメゾン・ランドゥメンヌのグループ会社です。

◆エコール・ルヴァン・ダンタン 7・8月特別レッスン詳細  
 講師 : ジュリアン・ドゥシュノ (Julien DECHENAUD)  
 申込受付開始日程 : 本会員 6月28日(火) 11:00~  
 無料会員(一般) 7月1日(火) 11:00~

※一般のお客様はHPより無料会員登録が必要となります。  
 ※レッスンには日本人の通訳が付きまます。

## 【7・8月特別レッスン内容】

### 1. タルト・プラリネ&フィナンシェ

- ・日程 :  
 7月28日(木) 10:00-13:00  
 7月31日(日) 14:00-17:00  
 8月4日(木) 10:00-13:00  
 8月6日(土) 10:00-13:00
- ・メニュー :  
 リヨン伝統の赤いプラリネのタルト  
 アーモンドフィナンシェ
- ・料金 : ¥9,000 (本会員¥8,000)



### 2. タルト・ショコラ&ショコラ・スプレッド

- ・日程 :  
 7月27日(水) 14:00-17:00  
 7月30日(土) 14:00-17:00  
 8月2日(火) 14:00-17:00
- ・メニュー :  
 伝統的なショコラのタルト  
 ショコラのスプレッド
- ・料金 : ¥9,000 (本会員¥8,000)



### 3. チョコレート2日間レッスン~基本のショコラ7品~

- ・日程 :  
 7月28日(木)、29日(金)  
 両日 14:00-17:00  
 8月2日(火)、3日(水)  
 両日 10:00-13:00
- ・メニュー :  
 トリュフ、オランジェット、メンディオン、  
 ローズ デ サーブル、ボンボニエール、ロシェ、  
 プラリネ
- ・料金 : ¥12,000 (本会員¥11,000)



### 4. 2日間レッスン~アントルメ・ショコラ&フルーツのコンフィチュール~

- ・日程 :  
 8月3日(水)、4日(木)  
 両日 14:00-17:00
- ・メニュー :  
 アントルメ・ショコラ (バニラ・ビスキュイ・フィナンシェ)  
 自家製 季節のフルーツのコンフィチュール
- ・料金 : ¥13,800 (本会員¥12,800)



※料金は全て税込みです。



## 【講師プロフィール】

### ジュリアン・ドゥシュノ Julien DECHENAUD

パティシエ職業適格証 (CAP) 取得後、Maison Landemaine でパティシエの見習いとして1年働く。その後ショコラティエ職業適格証 (CAP) を取得し、ジョンポール・エヴァン Jean Paul Hévin で研修中ショコラティエ (若者部門) のフランス選手権2位や国家最高見習い選手権 (Meilleurs Apprentis de France) で準決勝4位等の賞を取得。その後パトリック・ロジェ (Patrick Roger)、ジョンポール・エヴァン (Jean Paul Hévin) などのパリ有名店で・チョコレート製造、コーティングの責任者を務める。



## ■Ecole Levain D'antan (エコール・ルヴァン・ダンタン)とは

「Ecole Levain D' antan (エコール・ルヴァン・ダンタン)」は、2010年に東京・六本木に開校した、パリ本場の製法が学べるパンとお菓子の教室です。現在パリに11店舗を構え、日本国内でも六本木で店舗を構え、“パリ最高パン屋賞”を受賞した実績もあるブーランジュリー・パティスリー「Maison Landemaine (メゾン・ランドゥメンヌ)」で実際に使われている製法を、プロの講師陣から直接学ぶことができます。

「Ecole Levain D' antan」では、フランスのエスプリを日本に伝える架け橋となるべく、パリの店舗の厨房を忠実に再現。講師は全員がフランスのブーランジュリーを経験したプロの職人で、はじめてパンを焼く方からプロの方まで、あらゆるレベルの方を対象に本場フランスの味と最新の技術をお伝えしています。



教室の名前である「ルヴァン・ダンタン」とはフランス語で、“古き良き懐かしの天然酵母”という意味。自家製天然酵母と低温長時間発酵によりうまみと香りを十分に引き出した本物の味を、日本に居ながら気軽に楽しめください。

## ■メゾン・ランドゥメンヌとは

「メゾン・ランドゥメンヌ」は、パン職人であり実業家の石川芳美と、同じく実業家でパティシエとして活躍するロドルフ・ランドゥメンヌの二人が2006年にパリでスタートしたブーランジュリー・パティスリーです。100%の手づくりにこだわり、“昔ながらの伝統的な商品と技術の継承”をコンセプトに、自家製天然酵母を使用し、低温長時間発酵でゆっくりと熟成させた、小麦の香り豊かな味わいが特徴のパンをご提供しております。原料の小麦やバターは最高級品質のものを厳選し、「安心・安全な体に優しいお料理」のご提供を主軸に考えております。



### 【受賞歴】

- ・2011年パリのグルメガイド“ピュドロ”にて、ブーランジュリー・オブ・ザ・イヤー パリ “パリ最高パン屋賞”を受賞。
- ・2013年仏フィガロ誌にてクロワッサンが“パリで最も美味しいクロワッサン”第3位に選ばれました。

## ■会社概要



学校名 : Ecole Levain D' antan (エコール・ルヴァン・ダンタン)  
会社名 : 株式会社 Levain D' antan Japon (ルヴァン・ダンタン・ジャポン)  
所在地 : 〒106-0041 東京都港区麻布台 3-1-6  
飯倉片町アネックス1F / TEL 03-3568-4810  
設立 : 2010年6月8日 資本金: 6,500,000円  
代表取締役社長: 石川 芳美  
ウェブサイト: <http://ecole.landemaine.me/>