

美しい女性はスイーツを味方につける方法を知っている

ミス・ユニバースジャパン ナショナルディレクターのイネス・リグロン女史と
公式栄養コンサルタントのエリカ・アンギャル女史が語る

～スイーツの流行が生まれるイベント開催～

ファッション・食・美容・映像などの分野でプロ人材の育成を目的とした教育事業を展開するバンタングループ(所在地:東京都渋谷区代表:菊池健藏)の㈱バンタンフューチャークリエイションは11月1日(日)に東京ミッドタウンにてスイーツのコレクションイベント「Artistic Sweets Collection'09」を開催致します。

パティシエ・フードコーディネーターなど食関係のスクール、レコールバンタンを運営している㈱バンタンフューチャークリエイションがパティシエ業界の活性化を目的に行っているイベントで3回目となります。今回は、マジックドゥラポーテ(美の魔法)をテーマにスイーツを様々な側面から楽しんでいただきます。

日本人女性をキレイにする第一人者イネス・リグロン女史をスペシャルゲストに迎え“キレイになる魔法”をテーマにモデルを使って実演します。また、同じくミス・ユニバースジャパン 公式栄養コンサルタントのエリカ・アンギャルからは、食べ物を味方につける“ヘルシースイーツ”の提案を行います。そして、スイーツ業界が誇る3名のパティシエと、ミシュラン星付きレストランシェフ2名によるスイーツパフォーマンスをご覧いただきながらスイーツのフルコースをご堪能いただける内容になっています。

五感を刺激する新しいスイーツの世界へご案内します。

一夜限りの「美とスイーツの饗宴」をぜひご取材いただけますようお願いいたします。

— 概要 —

◆Artistic Sweets Collection'09

日仏クリエイター(シェフ/パティシエ/ビューティクリエイター)によるスイーツコレクションイベント。テーマにもとづくスイーツを、着席スタイルでフルコースティasting。ギャラリーでは、パティシエ&次世代パティシエによる作品を展示

◆開催期間: 11月1日(日)

OPEN 18:30 START 19:00 ~ CLOSE 21:00

- ◆出演者: イネス・リグロン (ミス・ユニバース・ジャパン ナショナル・ディレクター)
 エリカ・アンギャル (ミス・ユニバース・ジャパン 公式栄養コンサルタント)
 ドミニク・コルビ (「ル・シズイエム・サンス・ドゥ・オエノン」ガストロノミー・プロデューサー)
 リオネル・ベカ (「キューイジーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」エグゼクティブシェフ兼ディレクター)
 和泉光一 (WPTC世界ペストリーチャンピオンシップ 2008 日本代表 パティシエ)
 ステファン・ヴュー (「グローバルダイニング」エグゼクティブパティシエ)
 ディディエ・ストウドレル (エコール・リッツ・エスコフィエ・パリ ヘッドシェフ)

◆会費: 前売¥10,000 (当日¥12,000) ※ご取材いただける場合は無料です

◆場所: ビルボードライブ東京

東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウンガーデンテラス4F

TEL: 03-3405-1133

◆ 後援: フランス大使館 経済部

◆ 主催: 株式会社バンタンフューチャークリエイション




【この件に関するお問い合わせ】

株式会社バンタン

広報: 金丸 (カナマル)・加藤 (カトウ)

TEL: 03-6731-3456/FAX: 03-3710-9837 mail: kanamaru@vantan.co.jp

オフィスK 矢野桂 090-8307-5225 miyukiri@hkg.odn.ne.jp

Artistic Sweets Collection'09

参加クリエイターは以下の通り ※写真使用掲載の際はご連絡ください。

【 Special Guests 】

ミス・ユニバースジャパン ナショナルディレクター

Ines Ligron



©Emiko Tennichi Magazine House

イネス・リグロン

31歳の時、自身の会社設立。1998年、ドナルド・J・トランプ氏により、ミス・ユニバース・ジャパンのナショナル・ディレクターとして指名され、2006年に知花くらら、世界大会第2位に続き2007年に森理世世界大会第1位、48年ぶりに日本発のミス・ユニバースを生んだ立役者。2007年の世界大会で、ベスト・ナショナル・ディレクターとして表彰される。“BEST NATIONAL DIRECTOR AWARD”を受賞。

ミス・ユニバースジャパン 公式栄養コンサルタント

Erica Angyal



©kenji maeji

エリカ・アンギャル

シドニー工科大学卒。健康衛生科学学士。ネイチャーケアカレッジ卒。栄養士。オーストラリア伝統医薬学会会員。日本在住歴12年。ミスユニバース・ジャパン公式栄養コンサルタント。2004年以来、知花くららや森理世らファイナリストたちへの栄養指導を行っている。美と健康をコンセプトに「内面から美しく、健やかに美しく」食とライフスタイルを発信。ベストセラー「世界一の美女になるダイエット」著。

【 Special Performance 】

パティシエ

Koichi Izumi



パティシエ

Stephane Vieux



ヘッドシェフ

Didier Steudler



和泉 光一

2006年度「ワールドペストリーチーム チャンピオンシップ」(WPTC)でTEAM JAPANのキャプテンを務め、見事準優勝へ導く。同大会個人戦「チョコレートピエス部門」にてベストチョコレートピエス賞(優勝)に輝く功績を残す。2008年にもチーム同賞を受賞。国内外から最も注目されるパティシエとして有名。

ステファン・ヴェー

1998年、仏デザートコンクールのジュニア部門優勝、名だたるレストランで修行をつむ。2001年に「ピエール・エルメ」氏に弟子入り。エルメブランドの日本進出の一員として来日。2003年資生堂パーラーの指揮をした後、2006年9月より(株)グローバルダイニングのエグゼクティブ・パティシエとして、レストラン、カフェ、のスイーツ部門、チョコレート専門店「デカダンス ドュショクラ」の指揮を担う。

ディディエ・ストウドレル

「ルドワイヤン」「プラザ・アテネ」「フォーケッツ」等ミシュラン常連のレストランやホテルにおいて、シェフ・パティシエとしてのキャリアを築く。フランスをはじめ世界数カ国のテレビ出演、ニューヨーク近代美術館におけるデモンストレーションなど、世界各地のフードウィークに参加。2002年よりリッツ・エスコフィエ・パティスリー部門専任教授、2004年より専任教授を総括するヘッドシェフに任命される。

Artistic Sweets Collection'09

※写真使用掲載の際はご連絡ください。

【 Special Performance 】

シェフ

Dominique Corby



ドミニク・コルビ

若干26歳で、フランスの名店「トゥール・ダルジャン」パリ本店の副料理長に就任。29歳で「トゥールダルジャン」東京エグゼクティブシェフとして来日。

現在は、ホテル・ニューオータニ大阪内のレストラン「サクラ」の総料理長、「ル・シズィエム・サンス・ドゥ・オエノン」のガストロノミー・プロデューサーに就任。東京ー大阪ーフランスを中心に活動展開。フランス料理に更なる息吹を与え続けている。

シェフ

Lionel Beccat



リオネル・ベカ

21歳で、ミッシェル・トロワグロ氏の経営するブラスリー「ル サントラル」に。若く情熱のあるベカの人柄と仕事ぶりは高く評価され、「メゾン・トロワグロ」の副料理長となり、トロワグロ氏のもとで4年間働く。2006年9月、ハイアットリージェンシー東京「キュージーン[s] ミッシェル・トロワグロ」エグゼクティブシェフとして着任。生来の詩的で繊細な感性を生かした、アーティスティックな料理を創作している。



同時開催! 「Next Pâtissier Debut Collection」

レコールバンタン学生=NEXT PATISSIER によるプレデビューコレクション。
学内コンペで勝ち抜いたチームによるパフォーマンスとテイスティング。
学生が製作する創造性豊かなデザートを試食していただきます。
参加クリエイター&お客様の投票によりグランプリが決定します!

- ◆日時 11月1日(日) OPEN13:30 START 14:00 CLOSE 15:30
- ◆対象 レコールバンタン学生含む関係者
(ご興味のあるプレス様はご連絡ください。お席をご用意します。)
- ◆場所 ビルボードライブ東京
- ◆主催 レコールバンタン

