



内海会「女性パティシエを対象にした技術講習会」を開催



内海会主催、ラビフリュイ社、(株)エム・シー・フーズ後援の「女性パティシエを対象にした技術講習会」が去る11月10日(木)に東京代々木上原のドーバー洋酒貿易(株)にて開催されました。

今回講師に迎えたオランダ人パティシエールのマリケ・ファン・ヴェルデン氏は、2013年のワールド・チョコレート・マスターズで2位、2015年にはベスト香港パティシエールに輝くなど、今まさに世界が注目するパティシエールの一人。今回はラビフリュイの協力の下、初めて内海会での講演が実現しました。



講習会では、ラビフリュイのカシスピューレとマンゴーピューレを使った2つのプチガトー・デセールに通常講習会で扱われる機会の少ないチョコレートのピエス・モンテが実演され、見た目にも色鮮やかで華やかなマリケワールドが繰り広げられました。

途中、滑らかなグラサージュを作るため繰り返しトライする場面からは、作品に対して妥協を許さない彼女の強い一面が見られる一方で、受講者からの質問に丁寧に答え、パティシエール初期の苦労話を冗談を交え伝えるやさしい一面も見られ、彼女の生きざまが凝縮して表現されたような講習内容となりました。

閉会に際し、マリケ氏は「レベルの高い日本で講習会を開くにあたり、始めは少し緊張していましたが、受講者の皆さんが私の講義に熱心に耳を傾け、ルセットの細部にまで目を通してくれたのがとても嬉しく、自分としても充実した講習会となりました。」とコメント。閉会後もマリケ氏およびスタッフを囲み写真撮影への行列ができ、個別の質問が続くなどマリケ氏への支持と満足度の高さが感じられる講習会となりました。

今回の受講者の中にはラビフリュイ製品を初めて知ったという方もおり、マリケ氏により素材の魅力を最大限伝えることができる良い機会となりました。

