

2015年 クープ・デュ・モンド 金メダリスト イタリアチーム による特別講習会を開催



2015年1月にフランスリヨンで行われた世界洋菓子コンクール「クーヴ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」で金メダルを獲得したイタリアチームによる特別講習会が、さる11月12日（木）、13日（金）に東京代々木上原のドーバー洋酒貿易株式会社にて開催されました。

講習会ではフランス本選で制作されたアントルメ・ショコラ (Emmanuele FORCONE シェフ)、アシエット・デセール (Francesco BOCCIA シェフ)、アントルメ・グラッセ Fabrizio DONATONE シェフ) が再現され、藤田統三シェフのイタリア語通訳・解説により丁寧で分かりやすく、時にユーモアを交え披露されました。



クーヴ・デュ・モンドのオフィシャルパートナーであるラビフレイ社の製品がイタリアチームの高い技術と独自の発想により魅力的な作品に仕立てられ、受講者に国内の著名なパティシエが多く見える中、試食においても高い評価が得られる結果となりました。

講習会の最後にはラビフレイ社ブルーノ・ギヨン氏より「製品の品質や美味しさを追求するラビフレイ社にとって、弊社の製品が世界最高の技術とアイデアにより一層魅力的な作品に仕上げられることは大変喜ばしいことであり、より多くのお客様に喜んでいただけるよう引き続き努力したい。」と挨拶があり、閉会となりました。

