

# 平成24年度 フランス料理講習会

平成24年9月21日(金)に **《平成24年度 フランス料理講習会》**が開催されました。

特別講師としてフランス人シェフのダニエル・マルタン先生をお迎えして、健康栄養学科調理師専攻、高度調理師専攻、専攻科栄養士専攻、国際学院高等学校1～3年生、合計165名が一流のプロの技術に触れることができました。

## <ダニエル・マルタン先生のプロフィール>

- 1975年 ロンドンの「ホテルコンノート」勤務 冷製部門シェフ  
魚部門シェフを歴任
- 1977年 パリのレストラン「カルベ」のシェフ就任
- 1980年 パリ「マキシム」(当時三つ星)のスーシェフ就任
- 1983年 パリ「ホテルリッツ」(二つ星)のスーシェフ就任
- 1987年 来日 銀座「マキシム・ド・パリ」シェフ就任
- 1990年 MOFのファイナリストになる
- 1991年 ル・コルドンブルー・パリ東京校校長 兼 教授就任  
その後主任教授  
アジアパシフィックオーストラリア地区 副社長を歴任
- 1998年 フードコンサルタントとしての活動を始める
- 2002年 麻布十番「エコール ダニエルマルタン」  
オリジナルフランス家庭料理の教室を主宰



### ◆セップ茸のタルト

秋のサラダグレービーのヴィネグレット添え

### ◆若鶏のフリカッセ ヴィネガー風味