

TMF 対談企画のご案内

師弟対談 酒井一之シェフ×松嶋啓介シェフ -
フランスで重視される地産地消費・旬菜旬消
“テロワール”の考え方について

拝啓 春寒の候、皆様におかれましては、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

日仏メディア交流協会（通称 TMF・会長 磯村尚徳）は、日仏の文化、経済の交流を幅広く紹介しようというものです。2006 年、フランスニースでミシュランガイドブックの 1 つ星を若干 28 歳で獲得するという栄誉に輝いた松嶋啓介シェフ。彼が料理学校を卒業して修行に入ったのは、酒井一之シェフが料理長を務める渋谷の「ヴァンセーヌ」でした。酒井一之シェフ、松嶋啓介シェフの対談を通して、両者が実体験したフランスの“テロワール”の考え方について、また、日仏両国それぞれの地産地消費・旬菜旬消の広がりとり組み状況を紹介いただきます。

対談の後には、懇親会を予定しておりますので、多くの方のご参加をお待ちしています。

敬具

記

日時 : 3 月 1 日 (月) 18 時 30 分 ~ 20 時 (18 時開場)
20 時 ~ 20 時 30 分 懇親会

場所 : 日仏会館ホール (日仏会館 1 階)
住所 / 東京都渋谷区恵比寿 3-9-25 / 03-5424-1141

対談者 : 酒井一之シェフ (元「ヴァンセーヌ」料理長、現在「ヴァンセーヌサービス」代表取締役)

松嶋啓介シェフ (南仏ニース「KEISUKE MATSUSHIMA」、
原宿「Restaurant-I (レストラン アイ)」オーナーシェフ)

司会 : 磯村 尚徳 (日仏メディア交流協会会長)

会費 : 会員 無料 / 非会員 1,000 円

お手数でございますが、ご出席人数を事前に把握させていただきたいため、ご出欠の返信を別添の「FAX 返信用紙」にてお送りいただければ幸いに存じます。