

トック・ブランシュ国際倶楽部 料理講習会のお知らせ

トック・ブランシュ国際倶楽部では、ルノー・オージエ氏(トゥールダルジャン 東京 エグゼクティブシェフ)を講師に迎え、特別講習会を開催いたします。1582年創業のパリの美食を象徴する名門「トゥールダルジャン」。その唯一の支店である東京店は、伝統を継承しながら革新を重ね、オージエ氏のもとでさらなる進化を遂げています。本講習会では、フランスの伝統と日本の食材の融合をテーマに、三品の特別メニューを披露していただきます。オージエシェフによるフランス料理の技法を現代的な感性で再構築した料理哲学を体感できる貴重な機会です。職場の皆様をお誘いの上、ご参加下さいますようお願い申し上げます。

トック・ブランシュ国際倶楽部 会長 齋藤 裕之
東日本地区委員長 中宇 祐 満也

記

- 日時 2026年 3月 9日 (月) 受付:13時～ 講習:13時30分～16時
- 会場 東京調理製菓専門学校 6階フードスタジオ
東京都新宿区西新宿7-11-11 TEL 03-3363-9181
- 講習内容
 - ① OMBLE CHEVALIER
glacé à la Crécy parfumé de poivre de Tasmanie, navets à la maraîchère
オンブルシュヴァリエのパリジェンヌと旬菜のマレシェール
 - ② MURÈNE
en viennoise, tranche de fenouil braisée au thym & sauce vin blanc aux épices
ウツボのヴィエノワーズ エピス香る白ワインソース
 - ③ CABRI
confite façon navarin puis masqué de farce, tranche de courgette garnie & jus de marjolaine
大分県産仔山羊のナヴァラン マジョラムの芳香
- 講師 Renaud Augier (ルノー・オージエ) 氏 (トゥールダルジャン 東京 エグゼクティブシェフ)
- 参加費 4,000円/会員 5,000円/一般 (どなたでも参加できます。全品試食していただけます)
※ 参加費は事前決済(カード/コンビニ/ペイジー)をお願いしています。
※ 3月2日(月)以降のキャンセルは以下の取消料をいただきます。
(7日前～4日前は参加費の50%、3日前から100%)
- 申込み 2月23日(月)までに、以下のフォームまたはメールにてお申し込み下さい。
なお、会員を含めて先着順の90名ですので、お早めにお申し込み願います。
- 問合せ トック・ブランシュ国際倶楽部 事務局 TEL 03-6273-1418

Renaud Augier (ルノー オージエ) 氏 プロフィール



フランス南東部のグルノーブル出身。
名門「ジョルジュ・ブラン」、「ルイ・キャンズ」、「ローベルガード・ピュイミロール」など数々の三ツ星レストランで経験を積み、「トゥールダルジャン パリ」本店を経て日本へ。
2013年、32歳の若さで世界唯一の支店である「トゥールダルジャン東京」のエグゼクティブシェフに就任し、現在に至る。フランス各地の食文化を通して磨かれた感性で、クラシックの精緻な技と現代的なエスプリを融合させた独自の世界を築く。
2019年、M.O.F. (フランス国家最優秀職人章) を最年少で受章。

申込方法

以下の申込フォームから送信

申込の定員状況はSNS (facebookやInstagram) にて更新します。ご確認をお願いします。



スマートフォンでQRコードを読みとり
必要事項を入力ください。
会のホームページからもリンクがありますので、アクセスしてください。

問い合わせ先

✉ toques@ESF.jp

開催一週間前にリマインドメールをお送りします。
toques@esf.jpが受信できるよう設定をお願いします。
変更やお問い合わせはメールにてお送りください。