

帝京大学リカレントカレッジ 主催:帝京大学冲永総合研究所
「学んで食べる食文化講座」

2024.10.18 FRI 帝京大学霞ヶ関キャンパス 定員30名

11:30~12:30 Lecture
廣田功「フランス人の美食とパリの家庭料理」

12:30~14:00 Luncheon
佐々木シェフのフランス料理を楽しみながら交流



廣田 功

【略歴】東京大学教授、帝京大学経済学部教授、経済学部長を経て学術顧問就任。フランス経済史・ヨーロッパ統合史を専攻する傍ら、長年趣味としてフランスの食文化史と地方料理に興味を持つ。これまで日仏会館(恵比寿)、新潟フランス協会、鎌倉日仏協会等で「学んで食べるフランス地方料理講座」を担当。



佐々木 昭人

【略歴】日仏会館「レスパス」元オーナーシェフ。宮内庁大膳課、渡辺誠氏の薫陶を受けフランス料理を学ぶ。宮内庁御用達店をスタートに、欧州での滞在を経て目黒「キャス・クルート」、日仏会館内「レスパス」を開業。現在は、ベジータ事業、食サロンのコンサルティング、食の情報を発信、プライベートのフランス料理レッスンなどを行う。

【申込方法】 Peatixよりチケットをご購入ください QRコード
参加費3000円

【お問合せ】 帝京大学リカレントカレッジ事務局
TEL:03-5213-4505(平日10:00~17:00)
Email:recurrent@med.teikyo-u.ac.jp

