

平成 29 年 8 月吉日

協 会 員 様

大 阪 府 洋 菓 子 協 会  
会 長 松 島 俊 哉

## ジョアン・マルタン氏による製菓技術講習会」のご案内

猛暑の候 協会員の皆様には、お元気でご精励のことと存じます。  
平素は、協会事業にご支援をいただき誠に有難うございます。  
さて、この度、(株)日仏商事様のご後援をいただき、表題の講習会を下記の通り開催致します。  
会員の皆様のご参加をお待ちしております。

### — 言 己 —

- \* 日 時 平成 29 年 9 月 15 日(金) 10:00~16:00
- \* 場 所 (株)イワセ・エスタ 5F エスタホール 〒556-0016 大阪市浪速区元町 3-12-19
- \* 講 師 Johan Martin (ジョアン・マルタン) 氏 ※ベルエ・コンセイユ講師

### 略 歴

- フランスロレーヌ地方ナンシーの出身。パリ近郊のメゾン・ドゥビユーでキャリアをスタート。その後、パストリーコンサルタントの MOF パティシエ・ステファン・グラシエ氏に師事。2009 年以降は MOF パティシエのジャン・ミシェル・ペルシオン氏が校長を務めるパリのベルエ・コンセイユ製菓学校のプロを対象としたフレンチパストリーコースの講師を担当。フレンチパストリー界の将来の有望株として、クリストフ・ミシャラク氏はジョアン・マルタン氏を称賛。  
2007 年:リオンでのアーティストック・シュガーコンペティションで準優勝。  
2012 年:初の大衆向けパストリーブック「トップデザート」を出版。  
2013 年:リオン開催のクープ・デュ・モンドのアントルメ&飴細工のピエスモンテ部門で仏代表チーム国内予選 2 位

◎ジョアン・マルタン氏 Instagram & Facebook のアドレス(是非ジョアン氏の作成ガトーをご覧ください)

<https://www.instagram.com/johanmartinofficial/>

<https://www.facebook.com/Johann-Martin-609090469217274/>

- \* テーマ 『ジョアン・マルタン氏による秋・クリスマスメニューの提案』
  - 提案内容: プティガトー4種、ブッシュ・ド・ノエル1種、ガトー・ド・ヴォヤージュ1種
- \* 会 費 会員: 5,000 円 非会員: 8,000 円 (昼食代を含む) 当日受付にてお支払い下さい。
- \* 申し込み 申込書にご記入の上 9 月 1 日(金)迄に事務局に FAX 又は郵送でお送り下さい。  
事務局 〒542-0082 大阪市中央区島之内 1-13-30 **FAX: 06-6253-3123** TEL: 06-6253-3121
- \* 定 員 80 名(先着順) ※お一人様 1 枚のご記入をお願いします

※お申込後にキャンセルされる場合は必ず、事務局までご連絡をお願い致します。

※当日キャンセルの場合は後日、会費を頂戴致します。

主催 大阪府洋菓子協会

後援 日仏商事(株)

9 月 15 日(金) ジョアン・マルタン氏による製菓技術講習会 申込書 9/1(金)〆切

氏 名		携帯電話	
事業所名	協会員 (事業者・技術者・一般・賛助) その他 ( )		
電話番号		FAX 番号	
住 所	〒		