

Sonia Bichet シェフによる特別講習会

2024年5月27日(月) 16:40~

主催：東京調理製菓専門学校

後援&協力：トック・ブランシュ国際倶楽部



Sonia Bichet

ソニア・ビシェ

Cheffe poissonnière écaillère

シェフ ポワソニエ エカイエール



学生時代の最初の仕事で魚介の素晴らしさを知り、Bac S (バカロレア / 全国统一高校修了資格取得試験) を取得した後、パリのランジス市場でポワソニエ (魚担当シェフ)、エカイエ (牡蠣あけ師) の職業訓練を受ける。その後、ピエールガニエールなどのレストランで Chef Ecailler (牡蠣あけシェフ)、マネージャーとして働きながら魚介類のコンクールに挑戦する。2015年、フランス最優秀見習い (Meilleure Apprentie de France) のタイトルを獲得し、2020年にはエカイエ世界コンクール (Championnat du Monde des Écailler) で優勝。2021年、ゴールデンフィッシュコンクール (Golden Fish au SIRHA) で優勝。2023年に魚介類部門で M.O.F. フランス国家最優秀職人章 (Meilleur Ouvrier de France) を受章する。2023年の秋から『2万里の海の旅 ~ 20 000 lieux sur les mers~』というワールドツアーを開始、世界各国の漁業に従事する職人たちに会い、新しい文化を発見することを目的とした旅の最中である。1年間をかけて彼女の持つテクニックや、フランスの文化、料理などを広めるための挑戦をしている。日本には5月後半から約1ヶ月滞在予定。



トック・ブランシュ国際倶楽部 とは

Toques Blanches Japon



トック・ブランシュ国際倶楽部は、フランス料理に携わる第一線級のプロフェッショナルのための世界ネットワークとして発足し、日本では1981年に日本支部が設立され、故小野正吉名誉会長 (ホテルオークラ) と、緑川廣親会長 (京王プラザホテル) のもと、フランスなどで修業した若手シェフと在日フランス人が中心となって活動を始めました。現在では組織も拡大し、各国との交流を保ちながら独立し、二代目会長の齋藤 裕之氏 (ヒルトン成田 総料理長) のもと幅広い活動を行っています。約550名の会員は日本のフランス料理界を代表するホテルの料理長、レストランのオーナーシェフなどで構成されています。主な活動は、料理講習会、ソワレアミカル、懇親会を行っており、参加者に多くの素晴らしい機会と場所を提供しています。年1回、10月に開催される総会・講演会・懇親会は、業界のオピニオンリーダーとしての注目が集まり、貴重な情報収集や新たな出会いの場を求めて、会員のみならず多くの関係者が集います。さらに、会ではコンクールやイベントの後援、他団体との交流、また将来を担う後進の育成や、食に対するさまざまな教育など、幅広い活動を行っています。

<本日の参加シェフ>

市川 博史副会長 (京王プラザホテル 名誉総料理長) 柘植 末利副会長 (東京調理製菓専門学校 教授)

小山 英勝理事 (ストラスヴァリウス オーナーシェフ) 沼尻 寿夫理事 (ウェスティンホテル東京 総料理長)

石井 之悠理事 (パリューマネジメント グランシェフ) 松本 浩之委員 (東京會館 プルニエ 調理長)

戸澤 昌之委員 (京王プラザホテル デュオ・フルシェット シェフ)