

明治大学で3つ星シェフに会える！ アラン・デュカス特別講演会 「フランス料理、その伝統と現代」を開催 12月5日(金)、駿河台キャンパスで

明治大学現代フランス研究会、および国際連携本部では、世界的に有名なフレンチの3つ星シェフ、アラン・デュカス氏の公開講演会「フランス料理、その伝統と現代 (La cuisine française : De la tradition à la modernité)」を、12月5日(金)、駿河台キャンパスで開催します。予約不要、無料。

明治大学現代フランス研究会では、地域研究の一環として、2004年より、一般の方々にも自由にご参加いただける、LVMH ジャパン社長、シャネル株式会社日本法人社長や日本ミシュランタイヤ社長の講演会等、フランス現代文化に関するイベントを開催しています。

今回は、33歳の若さでホテル内のレストランとしては史上初めてミシュランガイドで3つ星を獲得したフランス出身のシェフ、アラン・デュカス氏をお招きし、「フランス料理、その伝統と現代」と題する講演会を開催します。

参加者には、アラン・デュカス氏のパリのお気に入りのレストランやブティックを紹介したガイドブックをプレゼントします。



アラン・デュカス氏

©MIKAEL Vojinovic

アラン・デュカス特別講演会 「フランス料理、その伝統と現代」

- 日時: 12月5日(金) 16:20~18:00 ※予約不要
- 会場: 明治大学 駿河台キャンパス
グローバルフロント 1Fホール
(東京都千代田区神田駿河台1-1)
- 共催: 明治大学現代フランス研究会、国際連携本部
- 対象: 学生、教職員、一般の方々
- 言語: フランス語(日本語通訳あり)

アラン・デュカス氏略歴

1956年、フランス南西部の農家に生まれる。モナコの「オテル・ド・パリ」内のレストラン「ルイ・キャーンズ」の総料理長に就任し、33歳の若さで、ミシュランガイドで3つ星を獲得。料理人としてだけでなく、レストランクリエイター、ホテルのオーナー、また料理人を志す者の指導者などとして幅広く活動。

<リリースに関するお問い合わせ> 明治大学 広報課 担当:角田(かくだ) ☎ 03-3296-4330

<イベントに関するお問い合わせ> 明治大学 国際連携本部 ☎ 03-3296-4591