



L'INSTITUT
BERNARDAUD



「アンスティテュート・ベルナルド」とは

フランスのアール・ド・ヴィーヴル（生活芸術）を学ぶ学術的トレーニングプログラム INSTITUT BERNARDAUDは、フランスのアール・ド・ヴィーヴル～生活芸術～に基づいた、食卓文化に関する多種多様テーマを設け、1時間のレクチャーで学ぶトレーニングプログラムです。

本プログラムを通じて、フランスの豊かなダイニング文化を、歴史的・芸術的背景やトレンド、マナー、実践など多様な側面から発見していただくことを目的としています。

ベルナルドジャパン/クリストフルジャパンは、フランスの食卓文化および生活芸術の啓蒙を主の目的とし、またフランス文化への理解をより深める機会として、フランスのプログラムに基づいた本トレーニングプログラムを展開いたします。

学術的座学に加え、専門家による食のワークショップ、テーブルデコレーションや優れたサービス体験など、想像力を刺激する機会を捉えて「食卓の技法」についての豊かな知識を身に付けていただきます。

L'INSTITUT
BERNARDAUD

今後のレクチャースケジュール

日程	時間	所要時間	会場	参加料金	定員	テーマ	内容説明	申込先
9月6日(金)	11時～ 14時～	1時間	ベルナルドショップ 表参道	¥3,300	各8名	フランス菓子のすべて	フランスの食卓では、ワインと同じくらいスイーツは重要。朝食～夕食まで必ず毎食スイーツを食べるほどのこだわりがあります。フランス菓子の作り方やその歴史、特徴、偉人たちの愛したお菓子、そして地方ごとの特産スイーツなどについてもお話していきます。	ベルナルド表参道店 03-6427-4470
9月10日(火)	11時～ 14時～	1時間	ベルナルドショップ 表参道	¥3,300	各8名	フランス菓子のすべて	フランスの食卓では、ワインと同じくらいスイーツは重要。朝食～夕食まで必ず毎食スイーツを食べるほどのこだわりがあります。フランス菓子の作り方やその歴史、特徴、偉人たちの愛したお菓子、そして地方ごとの特産スイーツなどについてもお話していきます。	ベルナルド表参道店 03-6427-4470
9月20日(金)	11時～ 14時～	1時間	ベルナルドショップ 表参道	¥3,300	各8名	フラワーモチーフの歴史	フラワーモチーフは、昔から様々な分野で愛されてきたもの。芸術、ファッション、宝飾品、テーブルウェアなどに反映され、時代を映し出してきました。本講座では、各時代で愛されたフラワーモチーフなどの歴史を辿ります。	ベルナルド表参道店 03-6427-4470
9月25日(水)	11時～ 14時～	1時間	ベルナルドショップ 表参道	¥3,300	各8名	テーブルオブジェの歴史	今では当たり前のように食卓に並ぶアイテムにも、その起源があります。皿、カトラリー、グラス、そしてリネン、また食事をするダイニングルームや家具。それぞれの歴史を辿り、いつからカトラリーは使われるようになったのか？王様はどこでいつも食事をしていたのか？思いがけない驚きと共に学んでいきましょう。	ベルナルド表参道店 03-6427-4470
10月4日(金)	11時～ 14時～	1時間	ベルナルドショップ 表参道	¥3,300	各8名	フランス人が愛するチーズのすべて	チーズはフランスの食卓においてワインやパンと同じくらい欠かせないもの。チーズの種類、製法、楽しみ方など様々な角度から、フランスにおけるチーズの世界を学んでいきましょう。	ベルナルド表参道店 03-6427-4470
10月18日(金)	11時～ 14時～	1時間	ベルナルドショップ 表参道	¥3,300	各8名	フランスの硬質磁器スタイル「ビスキュイ～素焼き～」のすべて	ヨーロッパで旋風を巻き起こした東洋の真っ白な硬質磁器。その憧れと飽くなき探求心から生まれたヨーロッパの硬質磁器には、各国独自のスタイルがあります。フランスの硬質磁器のスタイルである素焼き「ビスキュイ」について深く学んでいきます。	ベルナルド表参道店 03-6427-4470
10月22日(火)	11時～ 14時～	1時間	ベルナルドショップ 表参道	¥3,300	各8名	フランスの硬質磁器スタイル「ビスキュイ～素焼き～」のすべて	ヨーロッパで旋風を巻き起こした東洋の真っ白な硬質磁器。その憧れと飽くなき探求心から生まれたヨーロッパの硬質磁器には、各国独自のスタイルがあります。フランスの硬質磁器のスタイルである素焼き「ビスキュイ」について深く学んでいきます。	ベルナルド表参道店 03-6427-4470
10月29日(火)	11時～ 14時～	1時間	ベルナルドショップ 表参道	¥3,300	各8名	フレンチガストロノミーの歴史と楽しみ方～アフタヌーンティー編～	美食の国フランスでは、様々なガストロノミーが生まれてきました。フランス料理以外にも、紅茶、コーヒー、ショコラドリンク、お菓子、アフタヌーンティー…その中でも、アフタヌーンティー文化における歴史、楽しみ方、フランスならではのの特徴、そしてエレガントな振る舞いについて学びます。	ベルナルド表参道店 03-6427-4470

※コーヒー/紅茶&スイーツ付き

※2024年度のINSTITUT BERNARDAUDスケジュールは、ベルナルド公式ホームページの特設「見学・講座」ページをご確認ください。

※別途ベルナルドニュースレター受信申し込みをいただきますと、今後のスケジュールもニュースレターにてご確認いただけます。ベルナルド公式ホームページ下部分の「ニュースレター登録」欄からお申し込みください。

L'INSTITUT BERNARDAUD

レクチャー内容に関するお問い合わせ先

クリストフル / ベルナルド コミュニケーションシニアマネージャー 川島
ckawashima@bernardaud.com / c.kawashima@christofle.com