



フランス食卓文化 トレーニングプログラム

L'INSTITUT
BERNARDAUD

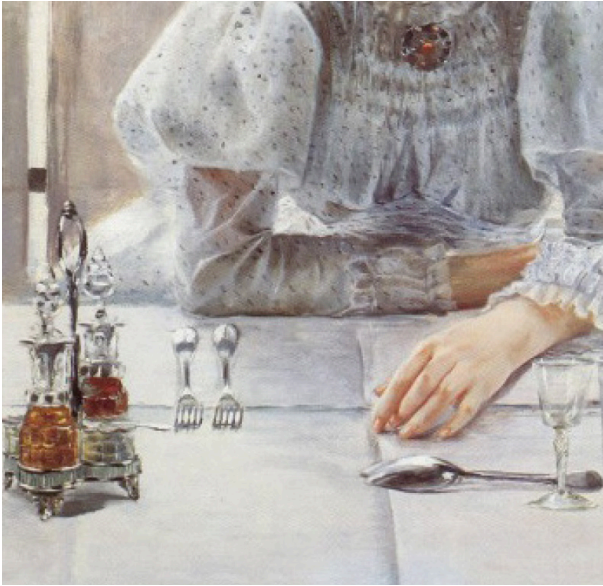
「アンスティテュート・ベルナルド」とは

フランスの食卓文化について学ぶ
学術的トレーニングプログラム「アンスティテュート・ベルナルド」は、
フランスのアール・ド・ヴィーヴル（生活芸術）に基づいた、
豊かな食に纏わる歴史、文化、作法、トレンド、芸術史を
専門的に学ぶトレーニングプログラムです。

専任講師による1時間の座学に加え、
外部講師を招いての体験型ワークショップ、
テーブルデコレーション講座や、知的でリユクスなサービス体験などを通して、
フランス流食卓技法の豊かな知識を身につけていただきます。

教材について

本プログラムの教材は、フランス・ベルナルド本社の専属チームが制作しています。
美術館で見る、歴史的食卓の様子を描いた有名絵画や写真、
壁画なども学びの教材として用い、
芸術の世界に触れながら食卓文化と歴史を学んでいきます。
また、テーブルセッティングや食卓作法などの授業では、
ベルナルドとクリストフルのテーブルウェアを実際に使いながら
フランス流セッティング方法や各テーブルオブジェの成り立ちについても学んでいきます。



History of table object テーブルオブジェの歴史 〈1時間〉

今では当たり前のように使うテーブルウェア。皿、カトラリー、グラス、ダイニングテーブル、テーブルリネン、そしてダイニングルーム。それぞれに起源や歴史的变化があり、本講座では各アイテムごとに紐解いていきます。食卓に並ぶアイテムの歴史は、意外な驚きが満載です。



French dining manners フランス流ダイニング作法 〈1時間〉

フランスでは、食卓は非常に重要な意味を持ち、そこには歴史的背景があります。ホームパーティーやレストランでの食事、ビジネスシーンでのもてなし側やゲストとしての心得、もてなしの極意、セッティング、料理と飲み物のペアリング、手土産や挨拶にいたるまで学んでいきます。



History of grand gastronomy of France フランスガストロノミーの歴史 〈1時間〉

美食の国フランスのガストロノミーは、数々の歴史的シェフや美食家によって研究され発展を遂げました。本講座では、ガストロノミーの起源から歴史的移り変わり、土壌、材料、ペアリング、有名料理人に纏わるストーリーなどその歴史と物語を紐解き、フランスのガストロノミーを深く広く学んでいきます。



History of French sweets and trends フランススイーツの歴史とトレンド 〈1時間〉

フランスでは数多くのスイーツが愛されています。しかしそのルーツは実はお隣の国？フランスのスイーツ作りに欠かせない材料や生地始まり、現在親しまれているフランスの典型的スイーツマカロン、ババ、フィナンシェ、ルリジュズ、モンブランなど一つずつ紐解き、その歴史と成り立ちを学んでいきます。



History of coffee & tea in France

フランスのコーヒー&ティーの歴史

〈 1時間 〉

今では世界で広く楽しめるコーヒーや
 ティー。その歴史は、大航海時代や世界を巡る壮大な歴史に
 紐づいています。コーヒーとティーがどのようにヨーロッパに
 伝わったのか? 器は? 時は18世紀、壮大なエキゾチックドリンクの
 歴史的ドラマを学んでいきます。



Flower motif

フラワーモチーフ

〈 1時間 〉

フラワーモチーフは、芸術やファッション、そしてテーブルウェア
 創作において、トレンドと共に時代を映し出すものとして愛されて
 きました。時代によって好まれたフラワー、
 王の紋章に纏わるストーリー、
 フラワーモチーフの描かれ方の変貌などその歴史を、
 磁器やシルバーウェアと共に学んでいきます。



History of French style

フランスの芸術様式

〈 1時間 〉

ヨーロッパでは、歴史の移り変わりと共に、様々な芸術様式や
 芸術のムーブメントが起こり、文化、建築、芸術、
 ファッション、ダイニングアイテムのデザイン、
 そして人々の生活すべてに影響を与えてきました。
 各時代の社会的時代背景と共に、
 フランスのデザイン様式を学んでいきます。
 これを学ぶことで、インテリアやテーブルコーディネートにも、
 より深みのあるスタイルが生まれていきます。



Biscuit in porcelain

ビスキュイ～磁器における素焼き～

〈 1時間 〉

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。本講座では、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」について実際の作品と共に深く学んでいきます。



History of porcelain

ポーセレンの歴史

〈 1時間 〉

陶磁器の世界は芸術性のみならず、その歴史はまるでスパイ小説のよう。今では日常の食卓で当たり前を使う真っ白で透き通る磁器がどのように誕生したか？その起源、原材料、どのようにヨーロッパに渡り、透き通る白さを持つことができたのか？世界の東西に巻き起こったセンセーショナルな磁器の物語を深く学んでいきます。



French cheese

フランスのチーズ

〈 1時間 〉

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。世界のチーズ事情から、フランスの世界に誇る種類の豊富さ、製法、職人、チーズの切り方、食べ物や飲み物とのペアリングなど様々な角度からフランスチーズを学んでいきます。

一般講座スケジュール

日程 (2025)	時間	講座テーマ (定員8名)
4月10日 (木)	11:00~12:00	テーブルオブジェの歴史
4月24日 (木)	11:00~12:00	フランスのコーヒー&ティーの歴史
5月8日 (木)	11:00~12:00	フランス流ダイニング作法
5月20日 (火)	11:00~12:00	フラワーモチーフ
6月12日 (木)	11:00~12:00	フランスガストロノミーの歴史
6月24日 (火)	11:00~12:00	ポーセレンの歴史
7月10日 (木)	11:00~12:00	フランススイーツの歴史とトレンド
7月22日 (火)	11:00~12:00	フランスの芸術様式
8月7日 (木)	11:00~12:00	フランスのチーズ
8月19日 (火)	11:00~12:00	ビスキュイ~素焼き~
9月4日 (木)	11:00~12:00	テーブルオブジェの歴史
9月16日 (火)	11:00~12:00	フランスのコーヒー&ティーの歴史
10月9日 (木)	11:00~12:00	フランス流ダイニング作法
10月21日 (火)	11:00~12:00	フラワーモチーフ

日程 (2026)	時間	講座テーマ (定員8名)
1月15日 (木)	11:00~12:00	フランスガストロノミーの歴史
1月27日 (火)	11:00~12:00	ポーセレンの歴史
2月5日 (木)	11:00~12:00	フランススイーツの歴史とトレンド
2月17日 (火)	11:00~12:00	フランスの芸術様式
3月12日 (木)	11:00~12:00	フランスのチーズ
3月24日 (火)	11:00~12:00	ビスキュイ~素焼き~

■場所：ベルナルド表参道店
〒107-0062 東京都港区南青山5-10-6

■お申し込み先：ベルナルド表参道店
03-6427-4470
omotesando@bernardaud.com

■コース

- ①単発コース 参加費 1講座 12,100円(税込み)
※ベルナルド磁器素焼きキャンドル「リトファニー」をお持ち帰りいただけます。
※商品の変更も可能となりますので、お気軽に相談ください。
その場合は商品代金が参加費となります。
- ②10回コース 参加費 10講座 93,500円(税込み)
※初回参加時店頭支払の後、「レジェンドキャンドル ローズ1800g」をお持ち帰りいただけます。
※商品の変更も可能となりますので、お気軽にご相談ください。
その場合は商品代金が参加費となります。
※10回全講座終了後ディプロマを贈呈いたします。



LES ATELIERS アトリエ

～ 外部講師を迎えての体験型フランス食卓文化イベント ～

アンステイテュート・ベルナルドでは、専任講師による一般向けの座学講座に加え、外部講師を迎えての体験型フランス食卓文化イベントも開催いたします。各テーマについて専門的な知識を学びながら、テイスティングや制作など実際に体験しながらより深い知識を身につけていきます。

※日程、料金等の詳細は決定次第別途アナウンス致します



「ローズの歴史と食卓フラワーアレンジメント」

外部講師：パ・ドゥ・ドゥ 田島えりか氏



「シャンパーニュペアリング」

外部講師：現在調整中



「ティー&コーヒーカクテルレシピ」

外部講師：現在調整中



「クリスマスリース制作」

外部講師：パ・ドゥ・ドゥ 田島えりか氏

詳細に関するお問い合わせ&参加お申し込み先

ベルナルド表参道店

03-6427-4470

omotesando@bernardaud.com

企業向けスタッフトレーニングプログラム

アンステイテュート・ベルナルドでは、
企業向けビジネスパーソンへの研修プログラムもご提供しています。

- ホテル・レストランなど、サービスのプロフェッショナルに必須なフランス料理、食文化、マナー講座
- 海外とのビジネスが多い経営者へのフランス文化&食卓マナー講座
- グローバル企業や、海外とのビジネス展開を狙う企業の社員に向けたフランス食卓マナー講座
- 新入社員研修の一環としてのフランス食卓マナー講座

詳細に関するご相談・お問い合わせ先

アンステイテュート・ベルナルド講師

クリストフル／ベルナルド PR&コミュニケーションシニアマネージャー

川島 千穂

ckawashima@bernardaud.com