

【講師プロフィール】 ニコラ・ブッサン氏

1989年～98年ベルギー、アメリカ、スイスなどで活躍。

1990年 ベルギーにて国際コンクール国家芸術賞受賞。

1994年 フランスにてデザートコンクール 優勝。

2000年 MOF(製菓部門フランス最優秀職人)獲得。

2003年 グラン マルニエで有名な Marnier Lapostolle 社の Ambassadeur Gastronomie に就任。*世界大会等で、フランス代表チーム、コーチとして活躍。

【講師プロフィール】 松谷治代氏

1988年～ 辻製菓専門学校を卒業後、同校に入職。同校やフランス校(2年間)勤務し教授として講義や実習で指導する。

2005年 退職後、パリに渡り、語学学校で語学に磨きをかける。

2006年秋 Marnier Lapostolle 社に、製菓技術開発アシスタントとして入職しブッサン氏と共に、グラン マルニエのレシピ開発や世界の講習会の準備、日本における通訳などに従事する。

2011年 3月の東日本大震災の支援活動を目的とした支援団体“Labo Love Japon”(ラボ ラブ ジャポン)の発起人。フランス在住の日本人パティシエ・ブーランジェ・ショコラティエに呼び掛け協力者を募集し、義援金活動としてお菓子のチャリティー販売をする。*団体名にはラボ(厨房)から日本へメッセージを送りたいという気持ちが込められている。