

「フランスにみる地方レストラン とモータリゼーション」 ーフードツーリズムの原点をさぐるー

フランスの宮廷料理がフランス革命後にお抱え料理人によりパリ市街にレストランをもたらしたことはよく知られていますが、その後、地方料理がツーリズムとともにフランスの食文化形成に大きな役割を果たしたことは、一般にはあまり知られていません。

今回の FT セミナーはフランス料理史の専門家としてもご活躍の山内秀文先生をお招きし、19世紀後半から20世紀前半にかけてのフランスの地方レストランと観光についてレクチャーをいただきます。

フードツーリズムの原点ともいえる当時の地方料理とモータリゼーションやミシュランのお話を、講師のフランス食文化への深い造詣とともに楽しみください。皆さまのご参加をお待ちしています。

講師
山内 秀文 氏

(辻静雄料理教育研究所

研究顧問)



1950年生まれ。

翻訳書『プロのためのフランス料理の歴史』(J.P.・プーラン、E.・ネランク著、学研刊)

共訳書『独創ピエール・ウィナンスの料理221』(同朋社)

『フランス料理ハンドブック』(柴田書店刊) 歴史の章の執筆担当。

日時：2012年6月6日(水) 18:30~20:30*終了後親睦会

場所：大学コンソーシアム大阪「キャンパスポート大阪」ルームE
大阪市北区梅田1-2-2-400 大阪駅前第2ビル4階

(場所の問い合わせのみTEL06-6344-9560)

参加費：500円(学生、大学院生は無料)

*お申し込みについては裏面をご覧ください。