

バッグ1つでパリに渡った若者が

トップパティシエ

になるまで



21歳の若者が世界のトップを目指して食の都パリに渡り、様々な経験を重ねサダハル・アオキになるまでの軌跡。

「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」シェフパティシエの青木定治さんをゲストにお迎えし、フランスを拠点に海外で20年以上活躍してきた青木さんがどのように文化の壁を越え、課題をクリアしてきたのか、青木さんのリアルな体験をご本人より語っていただきます。

更に、長野県の食材や地域にどんな魅力や可能性を感じているのか etc...
ファシリテーターとの対談でお伺いします。

世界で活躍する青木定治さんから直接お話を伺う貴重な機会です。ぜひ会場までお越しください！

青木定治氏 Sadaharu Aoki

1968年愛知県名古屋生まれ。青山「シャンドン」を経て、89年単身パリへ。数々の名店で研鑽を積み、95年、フランスのシャルブルースト杯味覚部門で優勝。98年、パリにアトリエ開設。2001年パリ6区サンジェルマンに「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」を開店。いま世界で最も注目されているパティシエの一人。フランス最優秀パティシエへの選出、パリ市庁賞など様々な受賞歴を持つ。2018年には、フランスで権威あるショコラ愛好家団体「C.C.C. (Club des Croqueurs de Chocolat)」による品評会にて、5年連続最高位、8年連続の受賞。現在パリに5店舗、日本に9店舗を構える。信条は「お菓子を通して人を喜ばせること」。



11月25日 fri. 19:00~20:30 @ 長野県立大学三輪キャンパス1階ラーニングホール



ファシリテーター

藤原里瑛氏
(株)テレビ信州アナウンサー

開催方法 対面のみ

定員/参加費 100名(先着順)/無料

申込方法 右記QRコード、
もしくは大学HPよりアクセス下さい。

問合せ 長野県立大学ソーシャル・イノベーション創出センター
(☎ : 026-262-1725 / ✉ : csi@u-nagano.ac.jp)



参加申込みフォームへ

タイムスケジュール

19:00 主催者挨拶 / 19:05 アイスブレイク
19:10 ゲスト講演 / 20:00 Q and A
20:30 閉会

開催 主催:長野県立大学CSI 共催:長野県 後援:(株)テレビ信州