

Godelin

ゴブラン会 20 年間の活動報告

1992 フランスでの修行から帰国し、新しい気概に溢れるフランス料理のシェフ達がお茶の水の『ビストロ備前』で集うようになり、1992年に約70名が中心となり設立される。会の名称の由来は、かつてパリ13区の「ゴブラン通り」に住んでいたメンバー達がいたことから。バブル終焉の厳しい時期に「食を通じて微力ながらも地道な社会貢献に努める」という趣旨のもと、「和」「洋」「中」のプロフェッショナル・ネットワークであると同時に、「食を創る人」「提供する人」「愛する人」たちに食文化ネットワークとして、会員の皆様に役立つ活動を行うべく歩みだした。

1994 2月20日 @ホテル高輪 設立第1回総会 / 5月23日 @駿河亭(高橋金男シェフ)にて第1回目の賞味会
9月1日 @メトロポリタンエドモント / 第2回賞味会『ホテルの特性を生かした新しいbuffet料理』
第1回講演会『ソムリエからみた料理とワイン』(社)日本ソムリエ協会 副会長 小笠原 信之先生 / 「今フランス料理には何を求められているか」 料理通信社 代表 齋藤 壽先生



1995 2月8日 @ホテルイースト21「新年懇親会」磯村名誉顧問による講演会 / 6月19日 @センチュリーハイアット / 第2回講演会「オリーブオイルの品質」オリーブ研究家 笠井宣弘先生 / 「オリーブオイルの実際」イタリア食文化研究家 馬場裕先生 / 第3回賞味会「オリーブオイルを利用した各種buffet料理の賞味会」協力：日本イタリア料理研究会 / 11月7日 秋の賞味会 @竹爐山房にて中華料理(山本豊シェフ) / 12月 講演会の内容をまとめたセミナー本「オリーブオイル」の創刊



1996 3月28日 @メトロポリタンエドモント / 第3回講演会「魚醤—東南アジア・東アジアの旅」国立民族学博物館長 石毛 直道先生 / 「魚醤の実際」海拓舎(株)代表取締役 佐々木 荘夫先生 / 「魚醤の料理への使い方の提言」イタリア食文化研究家 馬場 裕先生
第4回賞味会「魚醤を利用した各種buffet料理」をテーマに、古代ローマ料理 アピキウスの料理再現、東南アジア エスニック及び中国料理、日本における魚醤を利用した各種料理の数々が登場
11月11日 秋の賞味会@赤坂「グラナータ」(落合務シェフ)



1997 2月26日 @ホテルイースト21 / 第4回講演会 / 「チーズの歴史」東京農大大学院教授 鶴田 文三郎先生 / 「フランスを中心としたヨーロッパの代表的なチーズの出来るまで」フランスチーズ鑑評騎士の会 松平博雄先生 / 「プラトードロマージュの揃え方チーズとワインについて」パッション 総支配人 ミシェル・ドゥレピヌ先生 / 第5回賞味会「チーズを利用した各種buffet料理」/ 6月2~3日「初夏の白馬アルプスツアー」@白馬アルプスホテル(花岡甲子夫シェフ) 1泊2日の旅行
11月10日 秋の賞味会 @フランス料理アルピーノ(鎌田守男シェフ)

