

フォーシーズンズ ホテル ジョルジュサンク パリ (Four Seasons George V, Paris) が、最高のクリスマス・プレゼントとして格好の厳選したワインと料理のマスタークラスを開始

パリ、2022年12月1日 /PRNewswire/ -- フォーシーズンズ ホテル ジョルジュサンク パリは、料理の腕を磨き、ワインの知識や玩味する能力を深めようとするワイン愛好家や食通の友人への最高のクリスマス・プレゼントとなる厳選した料理とワインのマスタークラスを開始しました。

マルチメディア・ニュースリリースはクリックしてご覧ください。

<https://www.multivu.com/players/uk/9118451-four-seasons-george-v-paris-launches-wine-cooking-masterclasses/>

料理のマスタークラス

2つの参加型の料理マスタークラスは、名高いミシュラン三つ星レストラン **Le Cinq** のシェフである **Christian Le Squer** 氏が指導し、見事に盛り付けされたおいしそうな料理を生み出すために新進の料理通だけでなく経験のある料理通を導きます。両方のマスタークラスは、朝食から始まり、シェフとの親密なランチで終わります。

1月のマスタークラスは、**Le Squer** シェフのおはこの有名な料理で祝います。料理には、有名なハム、マッシュルーム、トリュフのスパゲッティや素晴らしいグラタン風オニオンが含まれています。

4月のマスタークラスは、ブルターニュとパリの影響を併せ持つ **Le Squer** シェフの有名な料理に焦点を当てます。ゲストは、料理と盛り付けのスキルを洗練する方法を学び、印象的なグルメ向きの料理を生み出し、家族や友人をきっと感心させるでしょう。

ワインのマスタークラス

ワイン愛好家は、レストラン **Le Cinq** のディレクターで、世界の銀メダリスト・ソムリエである **Eric Beaumard** 氏と世界最高級のワインのいくつかの銘柄について学ぶ機会があります。両クラスの最後に、ゲストは、**Beaumard** 氏とカクテルを楽しむことができ、世界をリードするワイン専門家の一人とさらに打ち解けて話す格好の機会があります。

2月のマスタークラスでは、シャンパーニュ地方の小・中規模の生産者から手に入れたワインに焦点を当てます。**Beaumard** 氏は、同地域のブドウの多様性とワイン生産について説明し、独自の風味を識別するために味覚を発達させる方法をゲストに教示します。

3月のマスタークラスでは、**Beaumard** 氏にとって貴重な地域であるブルゴーニュの中心にゲストをお連れし、指導的な生産者と小規模の家族経営のぶどう園の両方のワインを試飲します。ゲストは、テロワール、ブドウの多様性、独特の芳香について学び、風味と組成を定義する方法を考察します。

カレンダー：

- 2023年1月8日（日）-20年のエクセレンス：Christian Le Squer シェフのおはこの料理を賞味します

- 2023 年 2 月 5 日（日）－独立経営の生産者から世界的に有名なぶどう園まで：Eric Beaumard 氏とともにシャンパーニュ地方に浸ります
- 2023 年 3 月 12 日（日）－Eric Beaumard 氏とブルゴーニュの素晴らしいワインを賞味します
- 2023 年 4 月 2 日（日）－三つ星レストラン・シェフ Christian Le Squer 氏の、ブルターニュとパリの風味を併せ持つ料理を丹念につくる厨房を探究します

料理とワインのマスタークラスは、1 名 1200 ユーロでご提供いたします。事前に次の電子メールからご予約ください。experience.paris@fourseasons.com

連絡先：samuelle.dorol@fourseasons.com