

ワールド・グルメ・サミット

世界中から食の芸術家たちが勢揃い

〈7日から開催〉 **上**



Wine/Martell Cognac Masterclasses

選りすぐりの4カ国のワイン(アメリカ、フランス、イタリア、スペイン)のテイastingが楽しめる。この機会にワインの神髄に触れてみよう。また、アジアで初めて行われるコニャックの粋なブレンド法と相性のあう食事やコニャックを使ったレシピなどを紹介するクラスもある。

【期】9日~12日 【時】6:00PM~8:00PM 【\$】60ドル

【場】リージェント・ホテル・シンガポール

(1 Cuscaden Rd.)

Le Cordon Bleu Dinner

日本でも知られるフランスの名門料理学校「ル・コルドン・ブルー」の代表シェフのPatrick MartinやChristophe Bidaultと当地の新星シェフ達がお届けするディナー。

【期】11日 【時】6:30PM~11:30PM 【\$】160ドル 【場】リージェント・ホテル・

(1 Cuscaden Rd.)

「食の芸術」をテーマに、今年も恒例の「ワールド・グルメ・サミット2002」が7日から13日まで開催される。新しい美食法からキュージーヌ、ワイン、ホスピタリティに現代のライフスタイルの傾向まで焦点を当てて、世界各国からマスターシェフやソムリエたちが披露するグルメの数々を紹介するものである。一流レストランやホテルにて行われる料理の鉄人達によるランチやディナー、料理教室、ワイン・クラスなど気軽に参加できるイベントが満載。詳しくは公式サイト(<http://www.worldgourmetsummit.com>)をご覧ください。



Culinary Masterclasses

人気プログラムである、世界を代表する料理界のマエストロ達によるデモンストレーション。見事な包丁さばきや皿の上に作りあげる芸術作品を間近に見て、その天才ぶりに感動させられるだろう。料理スクールの「at-sunrise」にて9日から12日まで、アメリカ、スペイン、フランス、イタリアなどから招かれた16人のシェフが腕を振るう。中でも、シドニーの人気レストラン「Restaurant VII」で「ハル

& ノリ」=写真=として知られるイヌカイ氏とスギエ氏両シェフによるジャパニーズ・フレンチには注目したい(11日の午前の部)。

【期】9日~12日 【時】9:00AM~12:00PM(午前の部)2:00PM~5:00PM(午後の部) 【\$】90ドル 【場】at-sunrise Cooking School(フォート・カニング・センター)