

# 『フランスの菓子職人 - その歴史と精神』



LE  
PASTISSIER  
FRANÇOIS.

CHAPITRE PREMIER.

*Contenant la maniere de faire de  
la paste bize.*

**P**RENEZ par exemple  
un boisseau de farine de  
seigle, de laquelle on  
aura osté le gros son;  
petrifiez bien cette fa-  
ne avec de l'eau chaude, & faites en  
orte qu'elle soit ferme. Cette paste  
servira principalement à faire la crou-  
A ste



## 【展示会】

期間：平成29年6月29日（木）～7月28日（金）

会場：目白大学新宿図書館1階ブラウジングコーナー

## 【講演会】

『フランス伝統菓子の精神と現代』

講師：太原 孝英（本学外国語学部韓国語学科教授）

日時：平成29年7月14日（金） 18:30～20:00（予定）

会場：目白大学新宿図書館2階閲覧室

※講演会は事前申込が必要です。お電話・メール・直接来館にてお申込み下さい。

目白大学新宿図書館

TEL：03-5996-3140 MAIL：coltosyo@mejiro.ac.jp

目白大学新宿キャンパスでは、普段公開されていない貴重資料（稀観本：きこうぼん）の中から

毎年テーマを決め、学内・学外の皆様に公開する「ミニ展示会」を行っています。

今年のテーマは「フランス菓子」です。

シュークリームやビスケット、エクレーアなど私たちにとって馴染み深いお菓子たち。

そのどれもが、最初から現在の形として誕生したわけではありません。

社会の変遷と物流の発達、そして菓子職人たちの探究心があってこそ、私たちが現在口にしているおいしいお菓子が在るのです。

今回の展示では、本学にある17世紀半ばから19世紀末に出版された

フランスの菓子製法に関する稀観本を展示し、また本学教授・太原孝英による関連講演会を開催致します。

「フランス伝統菓子の精神と現代」と題し、昔からの菓子製法や伝統が現代ではどのように残っているのか、進化しているのかをご紹介します。

この機会にぜひ、図書館へ足をお運びください。

□関連講演会□

『フランス伝統菓子の精神と現代』

講師：太原 孝英（本学外国語学部韓国語学科教授）

日時：平成29年7月14日（金）18:30～20:00（予定）

会場：目白大学新宿図書館 2階閲覧室

□申込方法

・申込書

下記空欄に必要事項を記入し、本学新宿図書館カウンターへお持ちください。申込書は新宿図書館カウンターでもご用意しております。（申込書つきのフライヤーを図書館HPにて公開しております）

・電話

講演会前日20:00までに下記の電話番号にお電話頂き、「講演会参加申込」の旨をお伝え下さい。お名前と連絡先などをお伺い致します。

・メール

件名を「講演会参加申込」とし、お名前と連絡先（メールアドレスか電話番号）、現在学内に所属の方は職員番号か学籍番号も明記の上、講演会前日20:00までに下記メールアドレスへお送り下さい。

□連絡先

目白大学新宿図書館

（開館時間：平日9:00～21:00 土曜9:00～17:00 ※日曜閉館）

TEL：03-5996-3140 MAIL：coltosyo@mejiro.ac.jp

キ リ ト リ

講演会参加申込	
氏名	
連絡先 (お電話またはメールアドレス)	
学籍番号・職員番号 (学内者のみ)	