

カタルーニャ料理の基本

カタルーニャ料理の中のトラディショナルな部分とモダンな部分
カタルーニャ地方は地中海に面し、海と山に囲まれたとても恵まれた場所

Mar i muntanya (海と山) の料理

カタルーニャ記念日とその料理

日本料理とカタルーニャ料理の共通点

カタルーニャ料理は日本人に合うか？好まれるか？

日時 2024年7月1日(月)3限(12:40-14:10)

会場 東京外国語大学 アゴラ・グローバルプロジェクトスペース3階

使用言語 日本語

対象 どなたでも参加いただけます(入場無料・予約不要)

主催 Institut Ramon Llull (ラモン・リュイ院)

講演者

Josep Barahona Viñes

(ジョセップ・バラオナ・ビニェス)

故郷カタルーニャ(スペイン)で料理の基本を学んだ後、91年来日。スペイン大使館観光局の仕事などを経て、97年、東京・内幸町に「エル・パティ・ディ・バラオナ(現在閉店)」を独立オープン。その後、新宿「小笠原伯爵邸」の総料理長などを経て、現在はアトリエ「L'estudi レ・ストゥディ」を主宰。「BIKINI ビキニ」をはじめとする店舗プロデュース、セミナー、ケータリングなど多方面で活躍中。