

コロナ下で頑張る皆様へ

APGFオンライン講習会開講のお知らせ

8月も終わり、秋風が立つ季節になってきましたが、まだまだ新型コロナ禍の行き先が見通せません。

2020年秋冬は、すべての食関連のイベントが中止されたままに終わりそうです。

APGFも、2月3日にパリで開催された「第70回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」における安達晃一シェフの優勝報告を最後に、講習会等の活動を自粛しております。また2021年1月の渡仏環境の好転が見通せないところから、大変残念な決定ですが、「第71回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」への日本代表選手派遣を見合わせることにいたしました。

けれども、2021年の「第19回メートル・ド・キュイジニエ・ド・フランス ジャン・シリンジャー杯」及び「第19回メートル・ド・セルヴィス杯」は開催の方向ですすでに日程の調整に入っております。そして、本年はオンラインによる講習会を立ち上げ、コロナ下の現場で頑張る皆様の一助としたいと考えています。まずその第一弾として、安達晃一シェフの「第70回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」優勝作品を再現するビデオを発信いたします。本日、「予告編」をホームページにアップしたので是非ご覧ください。本編は9月中にアップします。多くの学びと知恵を詰め込んだ、通常の講習会では目が届かないところまで、しっかり「カメラの目」が行き届いた内容の濃い講習会となっています。

これに続いて、秋には「第1回サービス講習会」を発信する予定です。いずれも詳細はホームページで発表しますので、ご期待ください。

レストランの皆さんは今、どのように営業を続けていくのかという大きな問題の前で模索を重ねていらっしゃると思います。お客様が帰ってくるのか、という不安もお持ちでしょう。けれども長いステイ・ホーム期間を経て、レストランの本質＝楽しさにしみじみと思いを致したお客様たちが多数いらっしゃったはずです。テイクアウトやデリバリーでは決して味わえない、「レストラン」体験の本質はまさに身も心もレストレ（修復）することにあるということ。だからこそ、コロナ下の現在、私たちは「レストラン文化」の旗をさらに高く掲げて前を向いていきたいと思っております。

必ず、また集まれる日がやってきました！

2020年8月27日

フランスレストラン文化振興協会（APGF）代表

大沢晴美