

ランスティチュ・ヴィオレッタ

講座名『スイーツ&アンティーク』他

< 2025.4 – 2025.9 >

「名作映画に見る、アンティークとスイーツ」

- 4月 『マリー・アントワネットに別れを告げて』『ジャンヌ・デュ・バリイ 国王最期の愛人』で知る、18世紀宮廷の舞台裏
- 5月 『山猫』『ヴェニスに死す』で見る、ヴィスコンティが描く19世紀～20世紀初の貴族の世界
- 6月 『ミッドナイト・イン・パリ』『グレート・ギャツビー』で見るアール・デコのアメ리카とパリ
- 7月 『サウンド・オブ・ミュージック』『カサブランカ』で知る、戦争と愛と苦悩のものがたり
- 8月 『ポトフ 美食家と料理人』『デリシュ』で学ぶ、フランス革命から19世紀末までのフランスの Art de la Table
- 9月 『鑑定士と顔のない依頼人』『オークション～盗まれたエゴン・シーレ』で見る現代のオークションの世界とミステリー

< 2024.8 – 2025.2 >

「女流漫画家の描く歴史で紐解く、アンティークとスイーツの世界」

- 8月 竹宮恵子の「エルメスの道」で学ぶ、19世紀～20世紀、パリ・モードの世界
- 9月 池田理代子の「ベルサイユのばら」と惣領冬実の「マリー・アントワネット」に登場するフランス宮廷とその食卓
- 10月 池田理代子の「栄光のナポレオン」で見る、激動時代のヨーロッパの思惑
- 11月 津雲なつみの「風と共に去りぬ」（原作：マーガレット・ミッチェル）に見るアメリカ19世紀、南北戦争時代の建築・家具・モード
- 12月 萩尾望都の「王妃マルゴ」で知るルネサンス時代の宮廷
- 1月 森川久美の「エリザベート」で知るオーストリア＝ハンガリー帝国とウィーンの世紀末
- 2月 桜沢エリカの「バレエ・リュス」で知るアール・デコ時代のあたらしい舞台芸術

< 2024.2 – 2024.7 >

「グルマンディーズものがたり」

2月 19世紀の万博と、新しいスイーツ

3月 宗教のスイーツものがたり ～神への捧げもの・修道院生まれのお菓子たち～

4月 スイーツ外交 ～アントナン・カレーム、ブリヤ＝サヴァランらの功績～

5月 エスコフィエとベル・エポック ～レジオン・ドヌールの栄誉に輝いて～

6月 ヌーヴェル・パティスリー ～時代の新しい流れとスイーツ～

7月 世界のグルマンディーズとティータイム ～海を渡ったスイーツ古今東西～

< 2023.11 – 2024.1 >

「アール・デコとモダニズムに生きる女神（ミューズ）たち」

11月 シャネルとスキャパレリ、ギャルソンヌとアヴァンギャルドなクチュリエたち&パリのスイーツ

12月 アイリーン・グレイ、孤高なるアール・デコのデザイナー&アイルランドのスイーツ

1月 「グレート・ギャツビー」に登場するアメリカン・アール・デコの世界&NYのスイーツ

< 2023.9 >

スペシャル講座「エルキュール・ポワロに恋して」

< 2023.5 – 2023.7 >

「アール・ヌーヴォーの女神（ミューズ）たち」

5月 ミュシャの女神 サラ・ベルナルの世界、奏でられるしなやかな曲線&チェコのスイーツ

6月 ルネ・ラリックの創り上げたジュエリーと香水瓶に描かれる女神の姿&ストラスブール

7月 クリムトの描く女神、煌びやかなウィーンのアール・ヌーヴォー&ウィーンのスイーツ

< 2023.2 – 2023.4 >

姫たちの愛したモードとスイーツと館

2月 ディアンヌ・ド・ポワチエとマリー・ド・メディシス、たとえばクレーム・フランジパーヌ

3月 マルキーズ・ドゥ・ポンパドゥールとマリー・アントワネット、たとえばピュイ・ダムール

4月 ジョゼフィーヌ・ド・ボーアルネとウージェニー・ド・モンティジョ、たとえばポワール・ベル・エレーヌ

< 2022.8 – 2023.1 >

おいしいフランスの食卓と生活をアンティークでめぐる旅

8 月 La Salle à Manger ラ・サラマンジェ 食卓の家具とリネンとインテリア、その様式

9 月 La Cuisine ラ・キュイジンヌ キッチンと道具、アンティークでしか見られない調理道具たち

10 月 Le Restaurant ル・レストラン レストランとメニューの構成、そのサービス

11 月 Le café ル・カフェ カフェの誕生から現在までの粹な飲み物と、その器の今・昔

12 月 L'Hôtel ロテル ホテルの誕生とその逸話、ホテルの調度品、ホテル内の星付きレストラン

1 月 Le Théâtre ル・テアトル パリ・オペラ座、コメディ・フランセーズに見る劇場装飾と、幕間のバー

< 2022.2 – 2022.7 >

絵画にみる食卓のアンティーク

第 1 回 中世〜ルネサンスの食卓 〜お塩にまつわるヒストリー〜

第 2 回 バロック期の食卓 〜カラヴァッジオ、フェルメール、ベラスケスに描かれるそれぞれのテーブル〜

第 3 回 ロココの食卓 〜宮廷人たちのテーブル、優雅なお茶の時間〜

第 4 回 印象派の食卓 〜さまざまな新しいテーブルアイテム〜

第 5 回 世紀末の食卓 〜セザンヌのリンゴとドガのアブサン〜

第 6 回 20 世紀の食卓 〜マティス、ヴァロトンに描かれる新しいテーブルセッティング〜

< 2021.2 – 2022.1 >

スイーツ&アンティーク

2 月 マリー・テレーズ・ドートリッシュの愛したチョコレートとショコラティエール

3 月 ドラジェ入れとリモージュボックス、西洋の小物入れ

4 月 コンデ公の愛した柿右衛門とクレーム・シャンティエ

5 月 セーヴルとリモージュ、繊細なる磁器とマリー・アントワネットの愛したお菓子

6 月 フランスのファイアンス・フィヌと焼き菓子のマリアーージュ

7 月 バカラ、サン＝ルイ、クリスタルの王者でいただく極上のスイーツ

8 月 イスファハン、イスタンブールに見るイスラム美術&イズニック陶器（アラブのお菓子&チャイ）

9 月 ナポレオンの没後 200 周年にちなんで、アンピール・スタイルのアンティークの数々（ナポレオンパイ）

10月 カンペール陶器とブルターニュの文化（ブルターニュのお菓子）

11月 ノーベル賞晩餐会で供されるアラビア&オレフォス（スウェーデンのお菓子）

12月 ロマノフ王朝の絢爛、インペリアル・ポーセリンでいただくロシアン・ティー（ロシアン・スイーツ）

1月 アラン・デュカスが愛したムスティエ＝サント・マリー村、ムスティエ陶器（プロヴァンスのお菓子）

< 単発講座 >

世界の名レストランの建築と内装

現代のアートシーン

世界の協会建築とファサード

建築・家具様式