

ランスティチュ・ヴィオレッタ

< 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粋な飲み物と、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ton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・フィーヌと焼き菓子のマリアージュ」
- 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（ナポレオンバイ）
- 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