

ランスティチュ・ヴィオレッタ

講座名『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』他

< 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 ニューヴェル・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・ボアールネとウージェニー・ド・モンティジヨ、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