

野澤孝彦

ウィーン菓子店「コンデイトライノイエス」シェフ



1972年生まれ。日本橋三越カフェウィーンで菓子作りの基礎を学ぶ。代々木上原「タツリ」、新宿中村屋「グロリエッテ」を経てウィーンの「オーバーラー」から欧州修行を始める。ウィーンの王室御用達「L. ハイナー」を経て、南ドイツ・ロイトキルヒの「ヴァンディンガー」で製菓チーフを務めながら製パン技術も会得。帰国後、世田谷「ラ・テール」を立ち上げる。1999年横浜市青葉区にてウィーン菓子の店「コンデイトライノイエス」を開店。2004年には、南ドイツで会得したドイツパンの店「ブロートカフェノイエス」を開店させる。「ウィーン菓子」

(旭屋出版)などの著書がある。

近藤冬子

洋菓子教室・注文菓子専門店「ラ・シュエット」シェフ



1957年ニューヨークに生まれる。77年、カリフォルニア州パサデナ市立大学卒業後、渡欧。80年、ベルギー国立食品専門学校の製菓・製パン科を卒業。菓子店の老舗「ヴィタメール」(ブリュッセル)、「ルノートル」(パリ)などで修業の後、帰国。84年、東京・池袋「ルノートル」に勤務。87年、シェフ・パティシエとして代官山「レストラン・パッション」で活躍。95年、洋菓子教室・注文菓子専門店「ラ・シュエット」を開業。01年、四季のお菓子「ラトリエ・ドゥ・グウ」を高崎亨氏と共同主宰。02年、有限会社ラ・シュエットを設立。09年、「ラトリエ・デュ・グー 近藤冬子のお菓子教室」を開講。主な著書に『おいしいデザート』(小学館)、『ベルギーお菓子物語』(東京書籍)がある。

白岩忠志

ショコラティエ「ラ・ピエール・ブランシュ」シェフ



1965年神戸市生まれ。83年、神戸「アラン・カスケビッチ」、86年、西宮「ポール・ボキューズ」、87年、神戸「アラン・シャベル」(神戸ポートピアホテル)、90年、芦屋「ショコラティエ・ド・フランス」、93年、東京・銀座「資生堂パーラー」/「レストラン・ロオジエ」などを経て96年、神戸「菓子sパトリー」(ホテルピエナ神戸)製菓長就任。05年、元町にショコラティエ「ラ・ピエール・ブランシュ」をオープンする。