

FFCC 料理コンクール Concours culinaire du FFCC	
<p>第1回 1992年 Le 1^{er} 1992</p> <p>FFCC 創設 2 年目の年、それまでに上級コースや料理講習会に参加した料理人を対象に、「伝統の継承と革新」を基本コンセプトに開催された。審査委員長はかの小野正吉氏。小野氏の指揮のもと、フランスからミシュランガイド編集長であるベルナル・ネジュレーヌ氏、パリ市商工会議所フランス料理上級学校校長ティエリ・ドゥマンシュ氏、同校教授のクリスチャン・フーシェ氏が厳正な審査にあたった。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 参加者数：53 ● 優勝：仲山正博氏 / 株式会社ティエフケー ● 課題：オードブルー品（自由）とメイン料理（ヴォライユを使った料理） ● 審査委員長：小野正吉氏 ● 特別審査員：ベルナル・ネジュレーヌ氏、ティエリ・ドゥマンシュ氏、クリスチャン・フーシェ氏 	 <p>FFCC, à sa deuxième année d'existence, a commencé à organiser le concours de cuisine destiné aux participants du cours supérieur de la cuisine française et des démonstrations culinaires du FFCC pour promouvoir la succession et la rénovation de la tradition de la gastronomie française. Le jury a été composé d'éminents experts: M. Masakichi Ono, chef légendaire qui a assumé la présidence, M. Bernard Naegellen, editeur en chef du guide Michelin, M. Thierry Demanche, directeur de l'Ecole Supérieure de la Cuisine française de la CCIP, et M. Christian Foucher, professeur de la même école.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre de participants; 53 • Lauréat: M.Masahiro Nakayama(« TFK Corporation») • Thème : un hors-œuvre(libre) et un plat principal utilisant la volaille • Président du jury: M.Masakichi Ono / Jury spécial:MM.Bernard Naegellen, Thierry Demanche, Christian Foucher
<p>第2回 1993年 Le 2^{ème} 1993</p> <p>2 回目の栄冠もティエフケーに。上級コース卒業生が優勝。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 参加者数：72 ● 優勝：福本渉 / 株式会社ティエフケー ● 課題：オードブルー品（フォアグラ使用）とメイン料理（ヴォライユ使用） ● 予選課題：舌平目のアルル風 ● 審査委員長：小野正吉氏 	 <p>TFK a gagné 2 concours successifs. Un ancien élève du cours supérieur a remporté la victoire.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre de participants: 72 • Thème : un hors-œuvre utilisant le foie gras et un plat principal utilisant la volaille • Lauréat: M.Wataru Fukumoto(« TFK Corporation») • Président du jury: M.Masakichi Ono 
<p>メートル・キュージニエ・ド・フランス「ジャン・シリンジャー杯」 Trophée Maîtres Cuisiniers de France « Jean Schillinger »</p>	
<p>第1回 1994年 Le 1^{er} 1994</p> <p>1991 年より 2 回のプレコンクールを経て、メートル・キュージニエ・ド・フランス協会の正式後援により、コンクール発足。エスコフィエの古典と個性ある創作料理をテーマとする。</p> <p>Après deux pré-concours à partir de 1991, Le concours du «Trophée Maîtres Cuisiniers de France» a été inauguré par le parrainage de l'Association des Maîtres Cuisiniers de France à Paris. Le thème du concours était cuisine classique d'Escoffier pour l'éliminatoire et la cuisine créative avec l'originalité pour le final.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 参加者数：278 ● 優勝：藤井尚氏 / 横浜プリンスホテル（当時） ● 審査委員長：ジャン・シリンジャー氏 ● 予選課題：舌平目のフィレのターバン ヴィアレ風 ● 決勝課題：鳩を使った料理 <ul style="list-style-type: none"> • Nombre de participants: 278 • Lauréat: M.Sho Fujii (« YOKOHAMA Prince Hotel ») • Président du jury: M. Jean Schillinger • Thème pour l'éliminatoire: Timbale de filets de sole Villaret • Thème pour la finale: un plat principal utilisant le pigeon 	<p>メートル・ド・セルヴィス杯 Coupe Maîtres de Service</p> <p>ヨーロッパで最も権威のあるサービスパーソンのためのコンクール「クープ・ジョルジュ・パティスト」の後援とノウハウを得て、日本で初めての本格的なサービスパーソンのためのコンクールとして開催。ワイン、文化、歴史、食材、サービス全般の知識を問う筆記試験、デクパージュなどの技術審査、レストラン形式で行われるテーブル審査の 3 段階で、サービスパーソンとしての総合力が審査される。</p> <p>En ayant le parrainage de La Coupe Georges Baptiste, la plus authentique organisation du concours de service en salle de restaurant en Europe, FFCC a organisé à la première fois au Japon un véritable concours pour les personnes du service au restaurant, composé par l'épreuve écrite (qui comprend la connaissance du vin, de la culture, de l'histoire, des produits et des techniques du service), la démonstration des techniques du service comme découpage et l'épreuve du service réel à la table.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 参加者数：176 ● 優勝：高橋久也氏 / ロイヤルパークホテル ● 審査委員長：アラン・ヴィラカンパ氏 <ul style="list-style-type: none"> • Nombre de participants: 176 • Lauréat: M. Hisaya Takahashi (« Royal Park Hotel ») • Président du jury: M.Alain Villacampa 
<p>第2回 1995年 Le 2^{ème} 1995</p> <p>FFCC 開設 5 周年記念コンクール。特別審査員にギィ・マルタン氏を迎えた。当時、日本ではまだ馴染みの薄い「パンタード（ホロホロ鳥）」が自由課題であったが、完成度の高さを審査員も高評価。</p> <p>Concours commémoratif du 5ème anniversaire de FFCC en recevant M. Guy Martin comme le jury spécial. Même si le thème a été la pintade qui n'était pas bien connu au Japon à l'époque, le niveau de perfection a été si haut que le jury a très bien apprécié.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 参加者数：173 ● 優勝：大塚正和氏 / ロイヤルパークホテル→ビストロ・アズール ● 審査委員長：ジャン・シリンジャー氏 ● 予選課題：舌平目のアルル風 ● 自由課題：ホロホロ鳥を使ったメイン料理 <ul style="list-style-type: none"> • Nombre de participants; 173 • Lauréat: M. Masakazu Otsuka (« Royal Park Hotel » à l'époque, «Bistro Azur» au présent) • Président du jury: M. Jean Schillinger • Thème pour éliminatoire: Sole à l'Arlésienne Thème pour la finale: Plat principal utilisant la pintade 	<p>この年より出場参加枠を 40 歳未満に制限。特別審査員として 1993 年度メートル・ドテル MOF を受章したパトリック・ペルージャ氏を迎えた。La limitation de l'âge à 40 ans a été imposé à partir de cette année. M. Patrick Perruchas, MOF de Maître d'Hotel en 1993, a été invité comme le jury spécial.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 参加者数：62 ● 優勝：川尻倫明氏 / レストランパリの庭（当時） ● 審査委員長：アラン・ヴィラカンパ氏 <ul style="list-style-type: none"> • Nombre de participants: 62 • Lauréat: M Michiaki Kawajiri (« Restaurant le Jardin de Paris » à l'époque) • Président du jury: M.Alain Villacampa 
<p>第3回 1996年 Le 3^{ème} 1996</p> <p>コンクール設立から審査などご尽力いただいたシリンジャー氏急逝。氏への敬意と感謝を込めて、この年より「ジャン・シリンジャー杯」となる。</p> <p>Pour commémorer M. Jean Schillinger qui a décédé soudainement, le concours est couronné le nom de ce grand cuisinier.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 参加者数：146 ● 優勝：君島裕氏 / ロイヤルパークホテル ● 審査委員長：ジャン・ボルディエ氏 ● 予選課題：ドーモン風バルビュ ● 決勝課題：ウサギを使った料理 <ul style="list-style-type: none"> • Nombre de participants;146 • Lauréat: M.Yutaka Kimijima (« Royal Park Hotel ») • Président du jury: M Jean Bordier • Thème pour l'éliminatoire: Barbue Daumont • Thème pour la finale: un plat utilisant le lapin 	<p>厳しい審査に加え更に論文、ワインサービス、チーズの審査が追加された。最終審査ではテーブルにてホロホロ鳥のローストのデクパージュ、パイナップルのフランベなどが行われた。</p> <p>Trois épreuves (la dissertation, le service de vin et celui de fromage) sont ajoutés au concours déjà très sévère. Au final, le découpage de la pintade et le flambage de l'ananas ont été imposés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 参加者数：76 ● 優勝：矢野智之氏 / レストランジョルジュ マルソー（当時） ● 審査委員長：アラン・ヴィラカンパ氏、下野隆祥氏 <ul style="list-style-type: none"> • Nombre de participants: 76 • Lauréat: M. Tomoyuki Yano (« Restaurant Georges Marceau » à l'époque) • Président du jury: MM.Alain Villacampa, Takaaki Shimoya 