

	<p>メートル・キュイジニエ・ド・フランス「ジャン・シリンジャー杯」 Trophée Maîtres Cuisiniers de France « Jean Schillinger »</p>	<p>メートル・ド・セルヴィス杯 Coupe Maîtres de Service</p>
<p>第8回 2001年 Le 8^{ème} 2001</p>	<p>料理審査のみならず、ワインの使い方、相性などの口頭試問も。ボルドーワイン委員会会長ら審査に加わり、「ボルドー賞」が特設された。 L'utilisation du vin pour la cuisine et le mariage entre eux a été aussi introduits comme nouveaux éléments du concours. Président du Comité Interprofessionnel du Vin de Bordeaux est devenu un membre du jury et le « Prix Bordeaux » a été créé à nouveau.</p> <p>● 参加者数: 151 ● 優勝: 森本繁伸氏 / 食糧学院 東京調理師専門学校 → 在ドイツ日本大使館 ● 審査委員長: ミッシェル・ブランシェ氏 ● 特別審査員: ティエリィ・マルクス氏 ● 予選課題: トゥルヌ・ア・ラ・ボルドレーズ ● 決勝課題: ボルドー・アキテーヌ地方、鶏、フォアグラ</p> <p>・ Nombre de participants: 151 ・ Lauréat: M. Shigenobu Morimoto (« Ecole Culinaire Tokyo » à l'époque, Ambassade du Japon en Allemagne au présent) ・ Président du jury: M. Michel Blanchet / Jury spécial: M. Thierry Marx ・ Thème pour l'éliminatoire: Tournedos à la Bordelaise ・ Thème pour la finale: un plat bordelais ou aquitaine utilisant la poularde et le foie gras</p>  	<p>前年に引き続き関西勢の健闘が光る大会となった。「エスペランス」のアラン・ドリユー氏、MOFのスタンダール氏ら5人のフランス人メートル・ドテルが審査にあたった。 Les candidats provenus de la région KANSAI se sont classés dans les premières places comme l'année précédente. MM Alain Drew de l'« Esperanza », Philippe Standaert et les autres trois Maîtres d'Hôtel français ont été invités comme les membres du jury.</p> <p>● 参加者数: 83 ● 優勝: 角本明氏 / ルポンドシエル株式会社 (当時) ● 審査委員長: アラン・ヴィラカンパ氏、下野隆祥氏</p> <p>・ Nombre de participants: 83 ・ Lauréat: M. Akira Kakumoto (« Le Pont de Ciel ») ・ Président de jury: MM. Alain Villacampa, Takaaki Shimoya</p>  
<p>第9回 2002年 Le 9^{ème} 2002</p>	<p>コンクールの模様を大型スクリーンで中継し、一般観客がディナーを楽しみながら観戦できるガラディナー形式で開催。プラトー、皿盛り両方を審査。 Le déroulement du concours final a été transmis à la salle du dîner de gala et les épreuves de dégustation au plateau ainsi qu' à l'assiette ont été aussi pratiqués devant les convives du gala.</p> <p>● 参加者数: 152 ● 優勝: 市塚学氏 / 富山全日空ホテル→パレスホテル東京 ● 審査委員長: ジョルジュ・ルセ氏 ● 特別審査員: ジャック・トレル氏 ● 予選課題: ホロホロ鳥のシャルトルーズ ● 決勝課題: ロワール河流域地方、ホロホロ鳥</p> <p>・ Nombre de participants: 152 ・ Lauréat: M. Manabu Ichizuka (« ANA Hotel TOYAMA » à l'époque, « Palace Hotel Tokyo » au présent) ・ Président du jury: M. Georges Rousset / Jury spécial: M. Jacques Thorel ・ Thème pour l'éliminatoire: Chartreuse de la pintade ・ Thème pour la finale: un plat du pays de la Loire utilisant la pintade</p>  	<p>優勝者の高森氏がフランス・パリで行われた「クープ・ジョルジュ・パティスト世界大会プレコンクール」に初参加。世界大会の第一歩となる。 M. Osamu Takamori, lauréat de cette année, pour la première fois comme japonais a remporté la Coupe Georges Baptiste International « Pré-Concours » à Paris, France, une première étape de la CGB Internationale.</p> <p>● 参加者数: 50 ● 優勝: 高森修氏 / ミッシェル・プラス → LR サービス ● 審査委員長: アラン・ヴィラカンパ氏、下野隆祥氏</p> <p>・ Nombre de participants: 50 ・ Lauréat: M. Osamu Takamori (« Michel Bras TOYA Japon » à l'époque, LR Service au présent) ・ Président de jury: MM. Alain Villacampa, Takaaki Shimoya</p>  
<p>第10回 2003年 Le 10^{ème} 2003</p>	<p>ローヌ地方を代表して「ラ・ピラミッド」のアンリル氏、アルザス地方を代表して「ル・セール」のユセル氏がガラディナーと審査を担当。選手にも地方の選択権が与えられた。優勝の工藤氏はローヌ地方を選択した。 M. Patrick Henriroux, chef de « La Pyramide », en représentant de pays de Rhône et M. Michel Husser, chef du « Cerf », en représentant d'Alsace ont été invités comme jury et les chefs pour le dîner de gala. Cette fois-ci, les candidats ont eu la choix de thème entre ces deux régions. Le lauréat a choisi le pays de Rhône.</p> <p>● 参加者数: 140 ● 優勝: 工藤雅克氏 / ホテルミラコスタ→ディズニーアンバサダーホテル ● 審査委員長: ミッシェル・ブランシェ氏 ● 特別審査員: パトリック・アンリル氏、ミシェル・ユセル氏 ● 予選課題: (ローヌ) カレ・ダニュー・サン・ロー風 (アルザス) カレ・ド・ポー・フラマン風キャベツ添え ● 決勝課題: (ローヌ) 鶏または鴨をローヌ地方の赤ワインで調理 (アルザス) フォアグラか魚または甲殻類をアルザス地方の白ワインで調理</p> <p>・ Nombre de participants: 140 ・ Lauréat: M. Masakatsu Kudo (« Hotel Mira Costa » à l'époque, « Disney Ambassador Hotel » au présent) ・ Président du jury: M. Michel Blanchet / Jury spécial: MM. Patrick Henriroux, Michel Husser ・ Thème pour l'éliminatoire: (Rhône) le carré d'agneau Saint- Laud-Beaucaire ; (Alsace) le carré de porc Chou-rouge à la Flamande ・ Thème pour la finale: (Rhône) un plat de la poularde ou le canard utilisant le vin du Rhône (Alsace) un plat de foie gras ou les poissons ou le crustacés utilisant le vin d'Alsace</p> 	<p>連続準優勝の内田淳也氏が、ついに7回目の挑戦で念願の優勝を果たした。クープ・ジョルジュ・パティストのアラン・ヴィラカンパ会長最後のコンクールを飾るにふさわしい、レベルの高い大会になった。内田氏は2006年第3回CGB世界大会(メキシコ)に出場した。 M. Junya Uchida qui a été successivement au deuxième rang depuis son première participation a finalement remporté la Coupe. Cette année a été son septième défi pour lui. Et pour M. Alain Villacampa, ce concours a été le dernier événement au Japon en tant que le Président de la Coupe Georges Baptiste. Il a participé à la 3ème Coupe Georges Baptiste Internationale au Mexique en 2006.</p> <p>● 参加者数: 60 ● 優勝: 内田淳也氏 / ル・パッサージュ (当時) ● 審査委員長: フランク・ランギーユ氏、下野隆祥氏</p> <p>・ Nombre de participant: 60 ・ Lauréat: M. Junya Uchida (« Le Passage » à l'époque) ・ Président de jury: MM. Franck Languille, Takaaki Shimoya</p>  
<p>第11回 2004年 Le 11^{ème} 2004</p>	<p>ブルゴーニュの三ツ星「ラ・コート・サン・ジャック」のロラン氏を迎えたコンクール。初めて決勝審査にメイン料理とデザートとの2品が。優勝した隈元香己氏は引き続き、パリで行われた国際大会(アカデミー・キュリネール・ド・フランス主催)に出場、見事優勝の栄誉を勝ち取った。また、2014年1月27日にフランスカルカソンヌで行われた第64回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクールに日本代表として出場、見事優勝を勝ち取った。 Le concours avec M. Jean-Michel Lorain, chef trois étoiles de « La Côte Saint Jacques » en Bourgogne, comme le président du jury. Pour la première fois, la réalisation d'un dessert a été imposé eu plus qu'un plat principal pour la finale. Suite à ce concours, M. Kumamoto a même participé au concours à Paris organisé par l'Académie Culinaire de France et remporté la victoire. Lors de la 64ème édition le 27 janvier 2014 à Carcassonne du Concours International Prosper Montagné dont le Président du jury était M. Joël Robuchon, M. Kouki Kumamoto a remporté le premier prix.</p> <p>● 参加者数: 152 ● 優勝: 隈元香己氏 / ホテルメトロポリタンエドモント ● 審査委員長: ジャン・ミッシェル・ロラン氏 ● 決勝課題: 仔羊肉を使ったメイン料理、チョコレートタルトのデザート</p> <p>・ Nombre de participants: 152 ・ Lauréat: M. Kouki Kumamoto (« Hotel Metropolitan Edmont ») ・ Il a aussi remporté le concours international tenu à Paris qui a été organisé par l'Académie Culinaire de France ・ Président du jury: M. Jean-Michel Lorain ・ Thème pour la finale: un plat principal utilisant agneau et un dessert « la tarte au chocolat »</p>  	<p>2004年春に第2回CGB世界大会(フランス・ルーアン)準優勝を果たした田中優二氏が、さすがの実力を発揮して見事優勝。ブルゴーニュの三ツ星「ラ・コート・サン・ジャック」でMOFを取得したフィリップ・カイウエット氏が初来日。フランク・ランギーユ氏が大会審査委員長となる。 M. Yuji Tanaka qui a remporté le 2ème prix à la 2ème Coupe Georges Baptiste à Rouen(France) au printemps 2004 a remporté la victoire. M. Philippe Caillouet, MOF et Maître d'Hôtel de « La Côte Sain Jacques », trois étoiles de Michelin en Bourgogne, est venu au Japon pour la première fois. M. Frank Languille, le nouveau Président de la Coupe Georges Baptiste, a pris la tâche du Président du jury.</p> <p>● 参加者数: 43 ● 優勝: 田中優二氏 / レストラン タテルヨシノ ● 審査委員長: フランク・ランギーユ氏、下野隆祥氏</p> <p>・ Nombre de participants: 43 ・ Lauréat: M. Yuji Tanaka (« Restaurant tateru yoshino ») ・ Président de jury: MM. Franck Languille, Takaaki Shimoya</p>  