

	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 »	メートル・ド・セルヴィス杯 Coupe Maîtres de Service
<p>第12回 2006年 Le 12^{ème} 2006</p>	<p>モンペリエ「ル・ジャルダン・デ・サンス」のジャック&ローラン・ブルセル兄弟シェフを迎えた「南フランスの食卓」。鱈をテーマに、初めての地方選を開催。決勝は、豚肉のメイン料理とチョコレートのデザートで、いずれもレストランでサーヴィス可能な皿盛りをテーマとした。朝比奈氏は、アヴァンセの会メンバーによる過去2回の参戦に引き続き2013年の第63回ブロスぺール・モンタニエ国際料理コンクールに出場、見事3位入賞。デザート部門では1位を獲得した。</p> <p>Recevant MM Jacques et Laurent Pourcel, chefs du « Jardin des Sens » à Montpellier, le thème du concours et le dîner de gala a été « La Table du Sud de France ». Le concours éliminatoire régional a été introduit pour la première fois. Les thèmes de la finale étaient le porc pour le plat principal, et le chocolat pour le dessert à l'assiette qui pourrait être servi dans un restaurant. M. Asahina, vainqueur de cette édition a participé, comme les deux membres de l'Association AVANCE qui l'ont précédé, au 63ème Concours Prosper Montagné en 2013 et a remporté le 3ème prix. (Il était à la première place pour le dessert)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 優勝：朝比奈悟氏 / ラターブルドゥジョエル・ロブション ● 審査委員長：中村勝宏氏 ● 特別審査員：ジャック・ブルセル氏、ローラン・ブルセル氏 ● 課題：(地方選) 鱈とラングドック地方のワインを用いた温製料理と2種のガルニチュール (決勝) 豚肉とラングドック地方のワインを用いた温製料理と3種のガルニチュール、ヴァローナチョコレートとラングドック地方のワインを用いたデザート <ul style="list-style-type: none"> ・ Lauréat: M. Satoru Asahina (« La Table de Joël Robechon ») ・ Président du jury: M. Katsuhiko Nakamura / Jury spécial: MM. Jacques Pourcel, Laurent Pourcel ・ Thème: un plat principal et un dessert qui font imaginer le Midi ・ Pour le concours éliminatoire régional, un plat chaud du loup de mer utilisant le vin languedocien avec deux garnitures. ・ Pour la finale, un plat chaud du porc utilisant le vin languedocien avec trois garnitures et un dessert du chocolat Valrhona utilisant le vin languedocien. 	<p>はじめて地方選に92名が参加。実技審査によって選ばれた31名が筆記試験、オーダーテイクなどの準決勝審査に臨んだ。ガラディナー席上でクレープ・フランベの最終実技を実施。前回決勝進出の野平氏が実力を発揮し優勝。</p> <p>L'éliminatoire régionale a été introduite et 92 jeunes se sont inscrits. Après l'épreuve pratique, 31 personnes parmi eux ont obtenu le droit d'avancer à la deuxième éliminatoire qui est composé par l'examen à écrit et l'épreuve de prendre de commande. Le flambage de crêpe a été imposé à la finale qui a été tenu au dîner de gala. M. Tadashi Nobira, un des finalistes de l'année précédente, a remporté la victoire.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 参加者数：92 ● 優勝：野平聡氏 / シャトーレストラン ジョエル・ロブション→パレスホテル東京 ● 審査委員長：フランク・ランギーユ氏、下野隆祥氏 <ul style="list-style-type: none"> ・ Nombre de participants: 92 ・ Lauréat: M. Tadashi Nobira (« Château Restaurant Joël Robechon » à l'époque, « Palace Hotel Tokyo » au présent) ・ Président de jury: MM. Franck Languille, Takaaki Shimoya  
<p>第13回 2008年 Le 13^{ème} 2008</p>	<p>日仏交流150年記念の年。パトリック・アンリルー、ブルノ・オジェ、アラン・ソリヴェレス、クリストフ・ルール、レジス・マルコン、ティエリ・マルクス、ジル・トウルナードの7人シェフを迎えた「星の饗宴」を開催。6地方大会に189名がエントリーした。</p> <p>L'année 2008 a marqué le 150ème anniversaire de l'établissement des relations diplomatiques entre la France et le Japon. À la suite des 6 éliminatoires régionales, 189 candidats ont été retenus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 参加者数：189 ● 優勝：佐藤滋氏 / ホテルメトロポリタン秋田→東京ステーションホテル ● 審査委員長：中村勝宏氏 ● 特別審査員：パトリック・アンリルー氏、ブルノ・オジェ氏、アラン・ソリベレス氏、クリストフ・ルール氏、レジス・マルコン氏、ティエリ・マルクス氏、ジル・トウルナード氏 ● 課題：鶏とフォアグラ、アルザスの白ワイン、メドック地区の赤ワインを使用したメイン料理。リンゴとこの2種のワインを使用したデザート。 <ul style="list-style-type: none"> ・ Nombre de participants: 189 ・ Lauréat: M. Shigeru Sato (« Hotel Metropolitan Akita » à l'époque, « The Tokyo Station Hotel » au présent) ・ Président du jury: M. Katsuhiko Nakamura ・ Jury spécial: MM. Patrick Henrion, Bruno Oger, Alain Solvères, Christophe Roure, Régis Marcon, Thierry Marx, Gilles Tournadre invités comme les chefs du dîner de gala titré le « Festin en constellation d'étoiles » ・ Thème: Plat principal: Caille et Foie gras, utilisant le vin blanc alsacien et le vin rouge ・ Médoc; Dessert: Pomme en utilisant les deux vins identiques au plat principal. 	<p>日仏交流150周年を記念してフランク・ランギーユ会長、アンドレ・ソレル、フィリップ・スタンダール (MOF)、フィリップ・カイウエット (MOF)、ブルーノ・ジュソーム (MOF)、フレデリック・カイザー (MOF)、セバスチャン・カヴァイエスが来日。4地方大会に98名がエントリーした。</p> <p>日紫喜氏は翌年の第4回CGB世界大会(ベトナム)に出場、4位に入賞した。</p> <p>A l'année de 150ème Anniversaire des Relations Franco-Japonaises, 4 concours éliminatoires des régions avec 98 candidats ont été tenus en recevant MM. Frank Languille, Président de la Coupe Georges Baptiste, André Soler, Philippe Standaert (MOF), Bruno Jousseau (MOF), Frédéric Kaizer (MOF), Sébastien Cavailles. M. Hishiki a obtenu la 4ème place à la 4ème CGB Internationale en 2009 au Viêt-Nam.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 参加者数：98 ● 優勝：日紫喜勇氏 / (株) ひらまつ ● 審査委員長：フランク・ランギーユ氏、下野隆祥氏 ● フランス人審査員：フランク・ランギーユ、アンドレ・ソレル、フィリップ・スタンダール、フィリップ・カイウエット、ブルーノ・ジュソーム、フレデリック・カイザー、セバスチャン・カヴァイエス <ul style="list-style-type: none"> ・ Lauréat: Isamu Hishiki (« HIRAMATSU ») ・ Président du jury: MM. Franck Languille, Takaaki Shimoya ・ Jurys français invités: André Soler, Philippe Standaert, Bruno Jousseau, Frédéric Kaizer, Sébastien Cavailles  
<p>第14回 2010年 Le 14^{ème} 2010</p>	<p>FFCC創設20周年記念の年。20年間でお世話になった日仏総勢25名のシェフが集結し、記念ガラパーティ「食を愛する友情」を盛大に開催。コンクールは「テロワールに根ざしたフランス料理」をテーマに、フランス料理に欠かせない食材と地域特産の食材を組み合わせる課題とした。優勝した菊池氏は2012年2月、第62回ブロスぺール・モンタニエ国際料理コンクールに日本代表として出場。前年の青柳義幸氏に引き続き3位に入賞した。</p> <p>Cette année-ci, FFCC a fêté son 20ème anniversaire avec 25 chefs renommés français et japonais, amis fidèles du FFCC, qui se sont réunis pour le gala commémoratif « Fête Gourmande ».</p> <p>Le concours a été effectué sous le thème de « Transmission de Tradition et Innovation - mettant en valeur les produits du terroir », et les participants ont rivalisé d'ingéniosité et de créativité pour réaliser un plat naissant du mariage entre les produits typiques locaux et produits traditionnels. M. Kikuchi, lauréat de cette édition a remporté le 3ème prix au 62ème Concours Prosper Montagné en février 2012, la même position que M. Aoyagi à l'édition précédente en 2011.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 参加者数：208 ● 優勝：菊池昭宏氏 / ヒルズクラブ→ピストロカシカシ ● 審査委員長：(フランス審査委員長) ジョルジュ・ブラン氏、(日本審査委員長) 中村勝宏氏 ● 特別審査員：ジェラルド・ベッソン、レジス・マルコン氏、フェルナン・ミシュレル氏、ジャン＝アンドレ・シャリアル氏、クリスチャン・ヴィレール氏、ミシェル・ユセル氏、ダヴィッド・ズダス氏、アントワーヌ・シェフェール氏、ジル・トウルナード氏、ステファン・ブロン氏、パトリック・アンリルー氏、ウィリアム・ルドウィグ氏 ● 課題：(地方大会) ドーバー産舌平目、各地方審査委員長選定の地方特産食材2品とワイン (シャトーヌーフ・デュ・パプ赤・白、タヴェル・ロゼの中から1種類以上) を使った温製料理、ガルニチュール2種類以上 (決勝) プレス産、指定日本食材3品とワイン (シャトーヌーフ・デュ・パプ赤・白、タヴェル・ロゼの中から1種類以上) を使った温製料理、ガルニチュール3種類以上 (デザート) 栗 <ul style="list-style-type: none"> ・ Nombre de participants: 208 ・ Lauréat: M. Akihiro Kikuchi (« Hills Club » à l'époque, « Bistro Cache Cache ») au présent ・ Président du jury français: M. Georges Blanc / Président du jury japonais: M. Katsuhiko Nakamura / Jurys spécial: MM. Gérard Besson, Régis Marcon, Fernand Mischler, Jean-André Chariol, Christian Willer, Michel Hussert, David Zuddas, Antoine Schaefer, Gilles Tournadre, Stéphane Buron, Patrick Henrion, William Ledeuil, invités comme les chefs du gala party. 	<p>クープ・ジョルジュ・バティスト (CGB) 世界大会日本代表の座をかけて行なわれた第14回コンクール。88名のエントリー参加者が競い、3度目のコンクール挑戦で宮崎辰氏がついに栄冠を勝ち取った。2012年、東京で開催された「CGBサーヴィス世界コンクール東京大会」で宮崎氏は見事プロ部門優勝、世界一に輝いた。</p> <p>Le 14ème concours a été organisé pour élire le représentant du Japon pour le Concours internationale de la Coupe George Baptiste 2012. M. Shin Miyazaki a gagné la Coupe MS à son troisième défi devançant 88 concurrents, et il a remporté par la suite le premier prix de la catégorie professionnelle parmi les représentants de 11 pays lors de la CGB internationale à Tokyo en 2012.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 参加者数：88名 ● 優勝：宮崎辰氏 / シャトーレストラン ジョエル・ロブション ● 審査委員長：(フランス審査委員長) フランク・ランギーユ氏、(日本審査委員長) 下野隆祥氏 ● 実行委員長：山本正弘氏 ● フランス来日審査員：アラン・ヴィラカンパ、アンドレ・ソレル、ジェラルド・ボワソー＝デシュアール、フィリップ・スタンダール、フィリップ・カイウエット、フランク・オベール、ヤニック・ヴァンサン、ジャン・ピエール・コルレイ、石塚秀哉 ● 課題：(地方大会) コンソール、フルーツカッティング、舌平目のフィルターージュ (準決勝) AOCフロマーージュ審査、外国語でのオーダーテイク、ワインのサービス (決勝) レストラン形式のテーブルサービス実技審査 (公開形式) <ul style="list-style-type: none"> ・ Nombre de participants: 88 ・ Lauréat: M. Shin Miyazaki (« Château Restaurant Joël Robuchon ») ・ Présidents du jury: MM. Franck Languille, Takaaki Shimoya ・ Président du Comité Maîtres de Service: M. Masahiro Yamamoto ・ Jurys français invités: MM. Alain Villacampa, André Soler, Gérard Boisseau-Deschouarts, Philippe Standaert, Philippe Caillouet, Franck Aubert, Yannick Vincent, Jean-Pierre Corlay, Hideya Ishizuka ・ Thème pour le concours régional: Composition de Console, Découpage d'Ananas et Filetage de Sole ・ Thème pour la demi-finale: Plateau de Fromage AOC français, Prise de Commande en langue étrangère et Service de Vin ・ Thème pour la finale: Épreuve pratique en style de service de restaurant (Ouvert au public).  