一般社団法人
フランスレストラン文化振興協会

ASSOCIATION DE LA
PROMOTION DE
GASTRONOMIE
FRANÇAISE

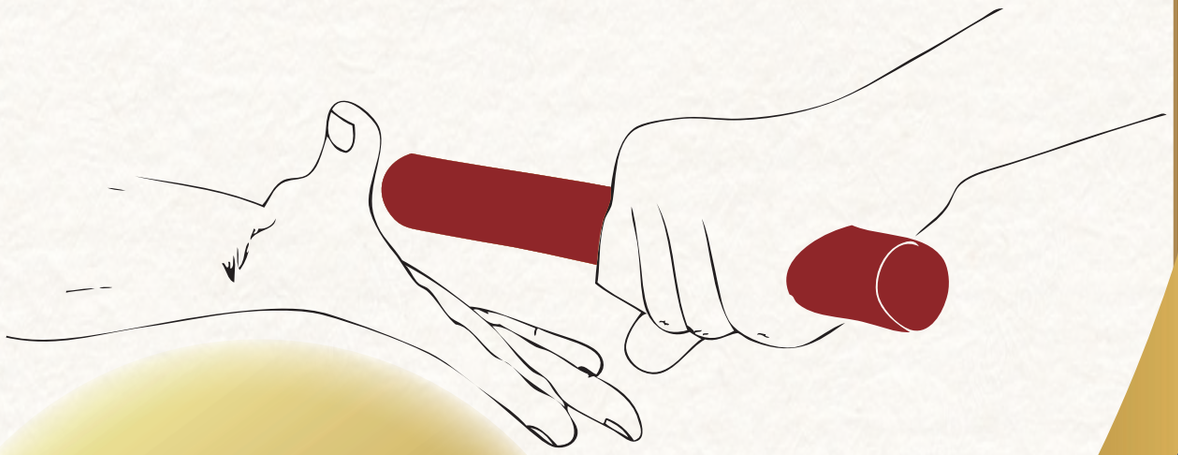
第19回 メートル・キュイジニエ・ド・フランス“ジャン・シリンジャー杯”
メートル・ド・セルヴィス杯

Le 19ème concours du “Trophée Maîtres de Cuisiniers de France (Jean Schillinger)”
et de la “Coupe Maîtres de Service” parrainée par Coupe Georges Baptiste

フランスレストラン文化振興協会(APGF)コンクール授賞式

レストラン文化の承継
～次世代にバトンをつなげ～

Transmission de la Tradition et l'Innovation de la Gastronomie Française
~Connectons le témoin à la prochaine génération~



2021 10月25日

明治記念館

Le 25 Octobre 2021

Meiji-Kinenkan

ASSOCIATION DE PROMOTION DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

一般社団法人　フランスレストラン文化振興協会

－フランスレストラン文化の明日のために！－

会員募集のご案内

≪Concept≫
これからフランス料理を楽しみたい人や食のプロを目指す人。
食材を造る人や運ぶ人。
そしてプロフェッショナルとしてフランス料理に携わる人など・・・。
フランス料理を愛する全ての人に様々なコンテンツを提供していきます。

APGF 会員になるとどんな特典が・・・

1. ホームページから会員専用ページにアクセスすることで、様々な動画コンテンツを視聴できます。（※動画コンテンツはアーカイブとして保存されるので、視聴期限などはありません。今後、次々と配信予定！！内容はメールマガジンにてお伝えします。）
2. APGF が主催するイベントに優先的に参加できます。
3. APGF の新着情報・業界情報などをメールマガジンにてお知らせします。

プレミアム会員（正会員）	食や流通のプロ、フランス料理を愛する人、若手の育成を支援したい人等　12,000 円 / 年
一般会員	プロを目指す人、フランス料理を楽しみたい人、等　3,000 円 / 年
賛助会員	APGF の活動趣旨に賛同する企業の方　30,000 円 / 年

※会費入金確認後、事務局より会員専用ページの動画視聴のご案内をさせて頂きます。
※個人情報の取り扱いに関しては APGF のプライバシーポリシーに従って取り扱います。
　なお同ポリシーについては、APGF のホームページをご参照ください。

■お申込方法

ホームページの会員募集ページよりお申込ください。
https://www.apgf.jp.membership

一般社団法人
フランスレストラン文化振興協会（APGF）

〒113-0033
東京都文京区本郷 6-16-4　フォーレスト本郷
ルヴェ ソン ヴェール内

TEL：(03) 5615-9929
FAX：(03) 6800-5632
e-mail：info@apgf.jp
URL：www.apgf.jp

フランスレストラン文化振興協会代表よりご挨拶 Remerciements de la part de la Présidente de l'APGF

フランスレストラン文化振興協会（APGF）は 2017 年 5 月に創設、同年秋には、第 17 回料理・サービスコンクールを開催し、18 年「アンダー 29」コンクールおよび「ガストロノミーの祭典」、2019 年には第 18 回料理・サービスコンクールを開催いたしました。その節には、皆様から多大なご支援とご協力を賜り、いずれも成功裡に開催できましたことを心より御礼申し上げます。

弊協会はすでにご案内の通り、両コンクールの継続性を担保し、プロ人材の育成を図るとともに、フランスレストランの善き食べ手の層拡大を目指して、本年 1 月に会員制を導入、一般社団法人化を果たしました。

さて、本年は特別なコンクールとなりました。コロナ禍は 1 年半を超えて拡大、コンクールを開催するか、中止するかの決断を迫られました。この間、特にホテル･レストラン業界は多大な痛手をこうむり、残念ながら業界を去っていった若手も少なくないとお聞きしています。

今後私たちは、「ウイズ・コロナ」の時代を生きていかなければなりません。そして、どんな時代であれ国境を越えて大切なのは、「人材」であることは間違いありません。この基本認識に立って APGF 理事会で議論した結果、未曽有の困難に直面している 2021 年にこそ、未来への道を指し示し、食を支える継続的な人材育成に貢献するコンクールの開催が必要であるという結論に達しました。

私たちの決断は、多くの皆様の賛同を得ることができました。快く会場をご提供くださった大和学園、服部学園、学士会館、明治記念館様には、我々主催側と一体となって感染対策に心を砕き、安全なコンクール運営に全面的なご尽力をいただきました。また、多くのホテル・レストランの皆様には、休業もやむなしという厳しい状況下にもかかわらず、選手を送り出していただきました。そして、経営環境の悪化にも関わらず、賛助会員パートナー企業の皆様には、様々な形でコンクールを支援していただいております。
皆々様に、APGF を代表して心より御礼申し上げます。

私たちＡＰＧＦは、「レストラン文化」ひいては「日本の食文化」のバトンを次世代に繋いでいくために、今後とも会員の皆様と共に尽力して参る覚悟でございますので、一層の息の長いご支持を賜れれば幸いです。

一般社団法人　フランスレストラン文化振興協会
会長　大沢 晴美

L'Association de Promotion de la Gastronomie Française (APGF), créée au mai 2017, a organisé la 17ème concours de la cuisine française et le service en salle en l'année de fondation. Désormais, elle a organisé consécutivement le « Concours d'Under 29 » (pour la génération sous 29 ans), la « Fête de la Gastronomie » en 2018, et la 18ème édition des concours d'APGF en 2019. Nous remercions pour les énormes soutiens et la coopération importante de votre part à chaque occasion.

Notre association, comme vous le connaissez bien, a été transformée à l' « Ippan Sadan Hojin » (la société civile à personnalité juridique) en introduisant le système de cotisation au janvier de cette année pour s'efforcer de former des professionnels et d'agrandir les couches sociales de bon clients du restaurant de la cuisine française tout en assurant la durabilité ainsi que la continuité de la culture gastronomique.

Nous avons été acculés à décider si nous devons pratiquer ou annuler La 19ème édition des Concours d'APGF de cette année parce que nous avons appris que l'industrie hôtellerie-restauration était gravement affectée par l'épidémie si bien que pas mal de nombre des jeunes ont déjà quitté définitivement.

Ce qui est sûre est le fait que nous devons survivre désormais dans l'ère « avec COVID 19 » et que l'importance des « personnes compétentes » ne changera jamais universellement dans n'importe quelle ère. Selon ces convictions, le bord d'administration d'APGF a conclu comme suit : C'est cette année où l'industrie se trouve en face de la difficulté sans précèdent que nous devons designer le cap sur l'avenir en pratiquant les concours qui contribuent à la formation des professionnels.

Heureusement, notre décision a pu obtenir beaucoup d'adhésions : Taiwa Gakuen Education Inc., Hattori　Nutrition College, Gakushikaikan et Meiji-Kinenkan　prennent les mesures sanitaires soigneuses pour l'opération sûre en bien comprenant la nécessité de nos concours ; beaucoup d'hôtels et restaurants envoient les candidats malgré la situation si sévère qu'il faudrait fermer la porte ; les membres-bienfaiteurs d'APGF coopèrent déversement. Je voudrais bien remercier à tous de tout mon cœur en tant que la présidente d'APGF.

Nous, APGF, avons pris la résolution d'aller jusqu'au bout pour transmettre le témoin de la tradition et l'innovation de la gastronomie française à la prochaine génération. Nous serions très heureux d'avoir vos soutiens précieux à long terme.

Harumi OSAWA
Présidente
Association de Promotion de la Gastronomie Française

フランスガストロノミーは日本において既に大変長い間、称賛されてきました。明治時代初頭に、フランス人シェフ、ルイ・ベギューが日本最初の西洋式ホテルのために来日したことを嚆矢とします。その時代から、フランスガストロノミーは日本の食卓芸術との親和性を保って来ました。日本の食卓では、独特の優雅さと繊細さが洗練の極みといえる料理ばかりでなく、質の高い日本的もてなしと食卓を囲む空間にまで行き届いています。

日本においてフランスガストロノミーが称賛されるように、フランスにおける日本料理文化も称賛の的となっています。私たち二か国は共に食文化に対する愛情を分かち合っているのです。そしてフランス食文化は「和食文化」と共に、ユネスコが「無形文化遺産」に認定しているように、最も高い評価を受けています。

日本の食文化と同様、フランスガストロノミーもまた皿の上の料理による五感の悦びのみに限定されたものではなく、すべての「生きる喜び＝生活芸術」に係っています。すなわち、もてなし、味覚の悦び、分かち合い、料理とマッチするワイン、テロワールとのつながり、テーブルのしつらえや提供される料理の順番に至るまで、すべてがフランス社会と文化に分かちがたく結びついているのです。

「メートル・キュイジニエ・ド・フランス杯」と「メートル・ド・セルヴィス杯」は、このフランスガストロノミーを卓越のレベルへと振興していくものであり、私は選手の皆さんお一人お一人が、日々の仕事の中でこの高貴な目標に向かって尽力されていることを祝福させて頂きたいと思います。彼らはプロフェッショナルの規範であるとともに、同じ道を歩もうとする若い次世代を力づけるものでもあります。

また、この困難な感染状況にもかかわらず、19 回目となるコンクールを開催した「フランスレストラン文化振興協会」に心から感謝申し上げます。

皆様、素晴らしい夕べをお過ごしください。

フィリップ・セトン
駐日フランス大使

La gastronomie française est célébrée au Japon depuis fort longtemps déjà : elle y a fait son entrée dès l'ère Meiji, grâce au chef français Louis Begeux venu officier dans le premier hôtel japonais de style occidental. Depuis cette époque, la gastronomie française est intimement liée aux arts de la table au Japon où son élégance et sa finesse se marient à merveille avec la qualité du service japonais et le soin porté à l'environnement qui entoure la dégustation des mets les plus raffinés.

Si la cuisine française est célèbre au Japon, la cuisine japonaise l'est tout autant en France. Nos deux pays partagent cet amour de la gastronomie. Le repas gastronomique français, tout comme le WASHOKU japonais, sont reconnus au plus haut niveau, puisque classés au patrimoine culturel immatérirl de l'humanité par l'UNESCO.

Tout comme la gastronomie japonaise, la gastronomie française ne se réduit en effet pas seulement aux plats et à une expérience sensorielle mais recouvre tout un art de vivre : la convivialité, le plaisir du goût, le partage, l'accord entre les mets et le vin, le lien aux terroirs, la présentation de la table ou encore l'ordre des mets sont autant de marqueurs liés à la culture et la société française.

Le Trophée des Maîtres cuisiniers de France et la Coupe des Maîtres de service contribuent à promouvoir cette gastronomie française à un niveau d'excellence et je félicite chaun des participants pour son engagement quotidien au service de ce noble objectif. Ils représentent autant de modèles et d'inspiration pour la jeune génération qui souhaite s'engager dans cette voie.

Je remercie chaleureusement l'Association pour la promotion de la gastronomie française pour l'organisation de la 19ème édition de ces concours, et ce malgrlé les contraintes sanitaires.

Je souhaite à tous de passer une excellente soirée.

Philippe Setton
Ambassadeur de France au Japon

親愛なる晴美さん、そして選手の皆さん

感染状況のせいで本日私は皆さんとご一緒することができませんが、「メートル・キュジニエ・ド・フランス（ＭＣＦ）協会」と、とりわけ私自身は、皆さんと共にあります。

「ジャン・シリンジャー杯 2021 年」は過去のコンクールよりもさらに価値あるものとなり、特別な反響と共感をよぶものとなるでしょう。「フランスレストラン文化振興協会（APGF)」が、今回のパンデミックによる様々な困難を乗り越えて、フランス料理と日本におけるその栄光に忠実であり続ける道を選んだからです。

APGF と選手の皆さんのフランスガストロノミーへの確信と誓いは、私たちＭＣＦの全ての会員にとっても名誉とするところです。逆風と高潮に抗して、APGF はコンクールを継続するという果敢な決断によって、選手の皆さんは参加するという勇気ある選択によって、コンクール後援母体である MCF の価値をも高めてくださいました。

料理する一つ一つの動作を伝承し、美食の感動を生み出すために卓越した技能を研究し、その流布のために必要な社会的環境をととのえていくこと、これらはフランスガストロノミーの遺伝子に組み込まれているものです。

全世界５６０名の会員シェフの全員が、私とともに、料理人という仕事に誉れを与えてくれる、この世界に比類のない格式高いコンクールを開催してくださったことに対して心から熱い感謝を捧げます。

全力を挙げて料理への情熱を傾注する選手の皆さんに、さらなるエールを送ります。皆さんは、皆さんの後に続く卓越を目指す若者たちの目標となっているのです。

クリスチャン・テットドア
メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会会長

Chère Harumi,
Chers Candidats,

Les circonstances et la situation sanitaire m'empêchent d'être présent avec vous en ce jour mais sachez que l'association des Maîtres Cuisiniers de France, et moi-même en particulier, sommes de tout cœur avec vous.

Plus encore que pour les éditions précédentes le Trophée SCHILLINGER 2021, aura une valeur et une résonance toute particulière. Au-delà des problèmes liés à cette pandémie, l'Association de Promotion de la Gastronomie Française s' applique à rester fidèle à la cuisine française et à son rayonnement au Japon. Votre engagement et votre détermination sont un honneur pour tous nos membres.

Contre vents et marées, vous illustrez de manière éclatante à travers le maintien de ce concours culinaire, les valeurs fondatrices des Maîtres Cuisiniers de France. Transmettre les gestes de cuisine qui constituent l'ADN de la gastronomie française, mettre en place toutes les conditions nécessaires à sa diffusion dans la société, rechercher en toute chose l' excellence de l'exécution et l'émotion de la dégustation.

Les 560 chefs membres à travers le monde, se joignent à moi pour vous remercier chaleureusement pour l'organisation de ce prestigieux concours qui n'a pas d'égal dans le monde et qui fait honneur à l'ensemble de notre profession.
Tous nos encouragements à ceux qui vont nous donner le meilleur de leur passion culinaire et qui sont un exemple pour tous les jeunes chefs qui visent l'excellence.

Christian TETEDOIE
Président des Maîtres Cuisiniers de France

『レストラン文化の承継』によせて　Message pour la Transmission de la Tradition et l'Innovation de la Gastronomie Française

親愛なる選手の皆さん、

APGF が主催するサービスコンクール「メートル・ド・セルヴィス杯」に参加されたことを、心から祝福したいと思います。

なぜなら、このコンクールのレベルは極めて高く、参加するためには、食材の知識をさらに深める勉強とデクパージュやフランベというサービス技能の集中的なトレーニング、そしてサービスに際してあらゆる動作をムダなくコントロールするだけでなく、自然な態度を保ちながら、お客様の注文を取る技術など、一方ならぬ努力が必要とされるからです。

日本におけるメートル・ドテルの仕事の価値を高めようとする皆さんの努力に、心から称賛をおくります。19 回を重ねてきた本年のコンクールには、レストランサービスという仕事に卓越を求める皆さんの熱い思いが凝集されています。

まことに残念なことに、数か月にわたり世界中で人の交流、人の移動を妨げている新型コロナのせいで、私は本年審査委員として来日することができません。
このコンクールは APGF メンバーの大きな貢献なしには開催されなかったでしょう。とりわけ大沢晴美会長とコンクール入賞者を中心とした「メートル・ド・セルヴィスの会」の皆さんに心より御礼申し上げます。ありがとうございます。

１０月２５日が「食卓のアート」を盛り上げる交流の場となるようお祈り申しあげます。
食の友情を。

フランク・ランギーユ
ブルボン宮（フランス国民議会議事堂）メートル・ドテル
クープ・ジョルジョ・バティスト協会（フランス／欧州／国際）会長

Chers candidats,

Je tiens à vous féliciter pour votre engagement dans le concours de maitres de service de salle organisé par l'association APGF.

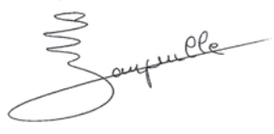
Cette compétition est d'un niveau très élevée et demande une implication exceptionnelle.
Des recherches afin d'approfondir vos connaissances sur les produits ainsi qu'un entrainement intensif sur les techniques de service : découpage et flambage.

Maitrise des gestes et aussi aisance devant les convives lors de la prise de commande.
Bravo pour cet engagement et la valorisation des Maitres d'hôtel dans votre pays.
Cette 19 édition montre l'attachement que vous portez au service de salle et l'excellence du concours.
Hélas , je ne pourrai pas me joindre à vous et faire partie du jury cette année.

Je regrette sincèrement cette situation mais la COVID perturbe depuis plusieurs mois les échanges entre les peuples et les déplacements à travers le monde.
Cette compétition ne pourrai avoir lieu sans le dévouement des membres de l'APGF en particulier sa Présidente Mme Harumi OSAWA et les anciens vainqueurs du concours de MAITRES DE SERVICE. Merci à eux.

Que ce lundi 25 octobre soit une journée d'échanges et de mise en avant des Arts de la table.
Salutations gourmandes.

Franck LANGUILLE
Maîtres d'hôtel au Palais Bourbon
Président de la COUPE GEORGES BAPTISTE Nationale, Européenne et Internationale



Transmission de la Tradition et l'Innovation de la Gastronomie Française

レストラン文化の承継 ～次世代にバトンをつなげ～

カクテルパーティー　メニュー統括

株式会社明治記念館C＆S　洋食部総料理長　能勢 洋
Executive Chef, Meiji-Kinenkan C&S CO., LTD.　Hiroshi NOSE

協賛企業様メニュー

福井県（福井ガストロノミー協会） Prefecture de FUKUI（Association of Fukui Gastronomie）

福井県新ブランド米「さかほまれ」
Le nouveau Ris「SAKAHOMARE」de la Préfecture "FUKUI"
真羽太のムニエル　大麦のリゾット添え
Morue à la meunière et Rizotte aux Orge
福井産甘エビのタルタル　クリームレフォールソース
Tartare de "AMAEBI" sauce crème de Raifort
福井県養殖サーモントラウトのスモーク
Truite fumé d'élevage de "Fukui"

ルージエ ジャポン　ROUGIÉ Japon

フォアグラのポワレ　セロリラブとサワークリームのムース トリフソース
Foie gras Poêlé et Mousse de céleri-rave au crème aigre
フォアグラのコンフィー　雲丹とポン酢ゼリー添え
Confit de Foie gras et Oursin au gelée de "PONZU"

私市醸造株式会社　Kisaichi Brewing Co., Ltd.

鮪・アボガド・山芋のミルフィーユ　「THE EDOMAE 赤酢」鮨スタイル
Thon rouge marine au sauce Soja Avocats et Igname

合資会社 八丁味噌（屋号 カクキュー）　KAKUKYU, HATCHO MISO Limited Partnership

牛ロース肉のエギュイエット　八丁味噌ソース
Aiguillette de Bœuf sauce "MISO"

有限会社まるみ(フロマージュ ドゥ ミテス)　MARUM CO., LTD. (Fromage de Mythese)

エルベモンス熟成	モンドール	ボーフォール	ミモレット８ヶ月	アペリチーズ
Mons Fromager Affineur	*Mont d'Or*	*Beaufort*	*Mimolette*	*Fromage de chèvre*

株式会社ビゴ東京　BGIOT Tokyo

ビゴのパン各種　*Pains Boulangerie*

フレンチ・エフ・アンド・ビージャパン株式会社　French F&B Japan Co., Ltd.

ロドルフ・ルムニエ　バター　ポワヴル・ソヴァージュ・ド・マダガスカル
RODOLPHE LE MEUNIER BEURRE DE BARATTE AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR

みかど協和株式会社　MIKADO KYOWA SEED CO., LTD.

「レベリオン」(仮称)と農園野菜のシャルロット仕立て　ハーブの香り
"Rebelion"(TBD) et légumes de la ferme à la charlotte,parfumé d'herbes
帆立貝のポワレ「レベリオン」(仮称)と「金美プラス」のヴルーテ
Poêlé de coquille Saint-Jacque, velouté de "Rebelion"(TBD) et de carotte "Kinbi plus"
「レベリオン」(仮称)と牛挽肉のアシェパルマンティエ
"Rebelion"(TBD) et hashis parmantier aux joues de bœuf
真子鰈のポワレ「デリシャスドーム®」(仮称)のタルタルとコリアンダーの香り
Carrelet poêlé et tartare de "Delicious dome®"(TBD) à la coriandre

川島孝
Takashi KAWASHIMA
ラ・ロシェル南青山 総料理長
La Rochelle Minamiaoyama Chef exécutif

株式会社正木牧場　Masaki Farm Co., Ltd.

フィナンシェ	マドレーヌ	ダコワーズ	リーフパイ	ケーク・オ・フリュイ
Financiers	*Madeleines*	*Dacquoise*	*Tarte aux feuilles*	*Cake aux Fruits*

アンドロス ジャパン株式会社　ANDROS JAPAN K.K.

パート・フリュイ 3種(苺/ポワール /バナナ)
Pâte de Fruits(Frais / Poire /Banana)
パッションフルーツとヨーグルトのムース
Mousse de Fruit de Passion et Yaourt
ココナッツのシュープリーズ　ダンテチュール添え
Noix de Coco en surprise,sabayon parfumé à la noisette, croquant de danteille
グラス・シャーベット(シトロン・ヴェール /フランボワーズ/マンゴー)
Glace et Sorbet aux Fruits (Citron vert /Framboise / Mangue)

株式会社TOMONARI のアクリル枡を使った各種料理　TOMONARI INC

ローストビーフ野菜巻き胡麻ソース
RODOLPHE LE MEUNIER
岩魚のジュレとエストラゴンクレーム
Gelée de Poisson de Roche sauce crème de Estragon

鮫鰈のエスカベ	野菜のグレック
Escabèche de Lotte	*Grecque de Légumes*

協賛企業様ドリンクメニュー

JDEプロフェッショナル　JDE Professional

カフィテス　プレミアムロースト　*Cafitesse Premium Roast*

株式会社ハーベス　HARVES Co., Ltd.

奥会津金山 天然炭酸の水　*SPARKLING Mineral Water "OKU-Aizu Kaneyama*
奥会津金山 天然水　*Mineral Water "OKU-Aizu Kaneyama*

株式会社信州たかやまワイナリー　Sinshu TAKAYAMA Winery Co., Ltd.

信州たかやまワイナリー シャルドネ*2019*　*Shinshu Takayama Winery Chardonnay 2019*
信州たかやまメルロー&カベルネ*2018*　*Shinshu Takayama Winery Merlot & Cabernet2018*

富美菊酒造株式会社　Fumigiku Sake Brewry Co., Ltd.

羽根屋 純米吟醸 富の香 生原酒　*Haneya Junmaiginjo Tominokari*
羽根屋 純米吟醸 煌火　*Haneya Junmaiginjo Tominokaori*

株式会社Traders Market　Traders Market Co., Ltd.

シャンパーニュ コレ ブリュット　*CHAMPAGNE COLLET BRUT*

サッポロビール株式会社　SAPPORO BREWERIES LTD.

*M*シャプティエ　*M.Chapoutier*
リュベロン ブラン ラ シボワーズ　*Luberon Blanc La Ciboise 2019*
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ルージュ シナルグ　*Cotes du Rhone Villages Rouge Synargues 2019*

株式会社デニオ総合研究所　DENIAU Sogokenkyusho LTD.

*1883*メゾンルータン ユズシロップ　*1883 MAISON ROUTIN YUZU SIROP*
*1883*メゾンルータン バイオレットシロップ　*1883 MAISON ROUTIN VIOLET SIROP*
*1883*メゾンルータン マンゴーシロップ　*1883 Maison ROUTIN MANGO SIROP*

株式会社瀬戸酒造　SETO SHUZO Co., Ltd.

「セトイチ　手の鳴る方へ」　*Setoichi Tenonaruhoue*
「セトイチ　風が吹いたら」　*Setoichi Kazegahuitara*

明治記念館特製各種アミューズ・ピンチョスメニュー

冷製前菜料理　Entrée Froide

ブーダンノワールと林檎のピュレ	グラトン	甲烏賊を赤ピーマンのチャツネ	オマールエビのタブレ	蟹のババロア ピスタチオ風味
Boudin noir	*Graton*	*Sèche & chutney de poivron rouge*	*Taboulé de homard*	*Bavaroise de Crabs et Poivron jaune*

温製前菜料理　Entrée Chaude

ムール貝のヴィルロワ	揚げ春巻き	スープ ドゥ ポワソン	鶏肉の揚げカナッペ	ミートパイ
Moule Villeroy	*NEM à l'oriental*	*Soupe de poisson*	*Canapé frite*	*Pithiviers*

リヨン風ソーセージとマイユのマスタード　*Saucisse lyonnaise et moutarde*
グルヌイユのフリット　*Cuisse de grenouille*
国産牛タンのクロケット　*Croquette de Langue de Bœufe*

温製料理　Plat principal

ソール　ボンヌファン　*Sole bonne femme*
すずきのパイ包み焼き ソースショロン　*Ber en croût sauce choron*
バスク豚のロースト　黒オリーブソース　*Canard challandais chez Bourgaud rôti Canard challandais chez Bourgaud rôti*
タンドリーチキン ほうれん草のココナッツ風味添え　*Poulet TANDORI acommpagné d'épinard au coco*
豚足とフォワグラのファルシ　レンズ豆と一緒に　*Pied de cochon farci au foie gras accompagné de lentilles de Puy*

FFCC 料理コンクール Concours culinaire du FFCC

第 1 回 1992 年 / Le 1er 1992

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ール・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ィ・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。
● 参加者数：53 ● 優勝：仲山正博氏 / 株式会社ティエフケー（当時）
● 課題：オードブル一品（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：ベルナール・ネジュレーヌ氏、ティエリィ・ドゥマンシュ氏、クリスチャン・フーシェ氏

FFCC, à sa deuxième année d'existence, a commencé à organiser le concours de cuisine déstiné 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.
・Nombre de participants; 53 ・Lauréat: M.Masahiro Nakayama(« TFK Corporation» à l'époque)
・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, Chrisctian Foucher

第 2 回 1993 年 / Le 2ème 1993

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。
● 参加者数：72
● 優勝：福本渉 / 株式会社ティエフケー（当時）
● 課題：オードブル一品（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

TFK a gagné 2 concours successifs. Un ancien élève du cours supérieur a remporté la victoire.
・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» a l'époque, « Inflight Foods Co, ltd» à l'époque)
・Président du jury: M.Masakichi Ono

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 »

第 1 回 1994 年 / Le 1er 1994

1991 年より 2 回のプレコンクールを経て、メートル・キュイジニエ・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。
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.
● 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 ヴィヤレ風
● 決勝課題：鳩を使った料理
・Nombre de participants: 278
・Lauréat : M.Sho Fujii (« YOKOHAMA Prince Hotel » à l'époque)
・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

メートル・ド・セルヴィス杯 Coupe Maîtres de Service

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・バティスト」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。
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.
● 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
・Nombre de participants: 176
・Lauréat : M. Hisaya Takahashi (« Royal Park Hotel » à l'époque)
・Président du jury: M.Alain Villacampa

第 2 回 1995 年 / Le 2ème 1995

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。
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.
● 参加者数：173
● 優勝：大塚正和氏 / ロイヤルパークホテル（当時）
● 審査委員長：ジャン・シリンジャー氏
● 予選課題：舌平目のアルル風
● 自由課題：ホロホロ鳥を使ったメイン料理
・Nombre de participants; 173
・Lauréat : M. Masakazu Otsuka (« Royal Park Hotel » à l'époque)
・Président du jury : M. Jean Schillinger
・Thème pour éliminatoire : Sole à l'Arlésienne Thème pour la finale : Plat principal utilisant la pintade

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・ペルーシャ氏を迎えた。
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.
● 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
・Nombre de participants: 62
・Lauréat : M Michiaki Kawajiri (« Restaurant le Jardin de Paris » à l'époque)
・Président du jury: M.Alain Villacampa

第 3 回 1996 年 / Le 3ème 1996

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。
Pour commémorer M. Jean Schillinger qui a décédé soudainement, le concours est couronné le nom de ce grand cuisinier.
● 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
・Nombre de participants;146
・Lauréat : M.Yutaka Kimijima (« Royal Park Hotel » à l'époque)
・Président du jury : M Jean Bordier
・Thème pour l'éliminatoire: Barbue Daumont
・Thème pour la finale : un plat utilisant le lapin

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。
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.
● 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
・Nombre de participants: 76
・Lauréat : M. Tomoyuki Yano (« Restaurant Georges Marceau » à l'époque)
・Président du jury: MM.Alain Villacampa, Takaaki Shimoya

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

第 4 回 1997 年 Le 4ème 1997

「アルザス・オ・ジャポン」イヤー。コンクールのテーマもアルザス、地方特有の食材、豚、キャベツ、ワインなどが指定された。青柳氏は 2011 年に開催されたフランスでの第 61 回プロスペール・モンタニェ国際料理コンクールに日本代表として出場、3 位に入賞した。
Puisque c'était l'année d' « Alsace au Japon », le thème a été aussi alsacien comme le porc, le chou et le vin de ce pays. M.Aoyagi, vainqueur du concours a participé au Concours Prosper Montagné à Paris en tant que répresentant du Japon et remporté le 3ème prix.

● 参加者数：175
● 優勝：青柳義幸氏 / ロイヤルパークホテル（当時）
● 審査委員長：フェルナン・ミシュレール氏／特別審査員：ギィ・マルタン氏
● 予選課題：フィレ・ド・ブッフ リシュリュー風
● 決勝課題：アルザス産豚を使った料理
・Nombre de participants: 175 ・Lauréat : M. Yoshiyuki Aoyagi (« Royal Park Hotel » à l'époque)

・Président du jury : M. Fernand Mischler / Jury spécial: M.Guy Martin
・Thème pour l'éliminatoire: Filets de bœuf à la Richelieu ・Thème pour la finale : un plat alsacien utilisant le porc

第 1 回大会より 3 年連続準優勝の実力者､鈴木氏が優勝。第 2 次審査ではワインと料理の相性を問う審査が取り入れられた。最終審査では仔羊のデクパージュ、リンゴのフランベなどが行われた。
M. Suzuki qui a été toujours la 2ème position à la finale depuis le premier concours a finalement remporté cette année. La question du mariage du vin avec la cuisine a été introduite à la deuxième éliminatoire. A la finale, le découpage de l'agneau et le flambage de pomme ont été imposés.

● 参加者数：57
● 優勝：鈴木利幸氏 / ホテルメトロポリタンエドモント（当時）
● 審査委員長：アラン・ヴィラカンパ氏、下野隆祥氏
・Nombre de participants: 57
・Lauréat: M. Toshiyuki Suzuki (« Hotel Metropolitan Edmont » à l'époque)

・Président du jury: MM.Alain Villacampa, Takaaki Shimoya

第 5 回 1998 年 Le 5ème 1998

コンクールテーマは地中海地方。特別審査員としてクリスチャン・ヴィレール氏、ジスレーヌ・アラビアン氏、ジャン・フィリップ・イバルブール氏、パトリック・アンリルー氏らが参加。
Le thème du concours a été les régions méditerranéenne. Comme jury spécial, MM Christian Willer, Jean-Philippe Ibarbour, Patrick Henriroux et Mme. Ghislaine Arabian ont assisté.

● 参加者数：153
● 優勝：鈴木房雄氏 / グランドプリンスホテル赤坂（当時）
● 審査委員長：フェルナン・ミシュレール氏
● 特別審査員：クリスチャン・ヴィレール氏、ジスレーヌ・アラビアン氏、ジャン・フィリップ・イバルブール氏、パトリック・アンリルー氏
● 予選課題：仔牛のポービエット・フォンダンジュ風 ● 決勝課題：地中海地方、フランス産仔羊
・Nombre de participants: 153
・Lauréat: M. Fusao Suzuki (« Grand Prince Hotel AKASAKA » à l'époque)
・Président du jury: M. Fernand Mischler
・Jury spécial: MM Christian Willer, Jean-Philippe Ibarbour, Patrick Henriroux et Mme. Ghislaine Arabian
・Thème pour l'éliminatoire: Paupiette de veau Fontange
・Thème pour la finale: Un plat méditerranéen utilisant l'agneau

老舗レストランより優勝者が生まれた。コンクールのメインは鴨のデクパージュ、またシガーサービスも審査される。
Le lauréat est né d'un vieux restaurant bien connu. A la finale, le découpage du canard et le service du cigare ont été imposés.

● 参加者数：66
● 優勝：田村敏郎氏 / マキシム・ド・パリ東京（当時）
● 審査委員長：アラン・ヴィラカンパ氏、下野隆祥氏
・Nombre de participants: 66
・Lauréat: M. Toshiro Tamura (« Maxime de Paris GINZA » à l'époque)
・Président du jury: MM.Alain Villacampa, Takaaki Shimoya

第 6 回 1999 年 Le 6ème 1999

強豪のホテル勢を抑えてレストランシェフが健闘。初めて優勝トロフィーが東京を出て関西へ。
Un chef de restaurant individuel a remporté ceux des grands hôtels. Le Trophée Jean Schillinger, sortant à la première fois hors de la ville de Tokyo, est apporté à la région KANSAI.

● 参加者数：156
● 優勝：中村実氏 / ラ・ロシェル OSAKA（当時）
● 審査委員長：ドミニック・トゥルジー氏
● 予選課題：舌平目のフィレ エロイーズ風
● 決勝課題：ミディ・ピレネ地方、フランス産鴨
・Nombre de participants: 156
・Lauréat : M. Minoru Nakamura (« La Rochelle OSAKA » à l'époque)
・Président du jury : M. Dominique Tourgie
・Thème pour l'éliminatoire: filets de sole Héloise
・Thème pour la finale: un plat du Midi-Pyrénées utilisant le canard

ロイヤルパークホテルにて観戦ガラディナー形式で開催された。会場に審査用レストランが設置され、テーブル審査が行われた。一般観客はディナーを楽しみながらコンクールを観戦するという初の試み。より多くの方への「サービス」という職業の認知向上を目指して。フランスより来日した 5 人のメートル･ドテル､ブルーノ･ジュソーム（パリ･エッフェル塔内『ル･ジュール・ヴェルヌ』)、ローラン・ラペール（当時パリ『アルページュ』)、ヴァンサン・ルアール（MOF、当時モナコ・ホテルマルティネス内『パルム・ドール』、2009 年逝去)、フィリップ・スタンダール（当時シャンパーニュ地方『シャトー・ド・フェール』）が初めてガラディナーの指揮を執った。

Le déroulement du concours ont été assisté par tous les convives au dîner de gala à Royal Park Hotel. L'objectif de cette épreuve était d'élever le niveau de reconnaissance auprès de la qualité du service en salle.Nous avons reçu 5 Maîtres d'Hotel français, MM.Bruno Joussaume, «Le Jules Verne» de la Tour Eiffel à Paris, Laurent Lapaire, «Arpège» à Paris à l'époque, Vincent Rouard(MOF), «Parme d'Or» de l'Hôtel Martinez à l'époque(décédé en 2009), Philippe Standaert, «Château de Fère» en Champagne à l'époque qui ont dirigé l'organisation du dîner de gala pour la première fois.

● 参加者数：79 ● 優勝：井上紀善氏 / 銀座レカン（当時）
● 審査委員長：アラン・ヴィラカンパ氏、下野隆祥氏
・Nombre de participants: 79 ・Lauréat : M. Kiyoshi Inoue (« Ginza L'Écrin »à l'époque)
・Président du jury: MM.Alain Villacampa, Takaaki Shimoya

第 7 回 2000 年 Le 7ème 2000

FFCC 開設 10 周年記念コンクール。特別審査員にミシュラン編集長 ベルナール・ネジュレーヌ氏を迎えた。
Concours commémoratif de 10ème anniversaire de FFCC en recevant M. Bernard Naegellen, éditeur du Guide Michelin comme le jury spécial.

● 参加者数：158 ● 優勝：小倉龍介氏 / ハウステンボスホテル（当時）
● 審査委員長：ジル・トゥルナードル氏 / 特別審査員：ベルナール・ネジュレーヌ
● 予選課題：うずらのノルマンディー風 ● 決勝課題：ノルマンディー地方
・Nombre de participants: 158・Lauréat : M.Ryusuke Ogura (« Huis Ten Bosch Hotel » à l'époque)

・Président du jury : M. Gilles Tournadre / Jury spécial: M.Bernard Naegellen
・Thème pour l'éliminatoire: Caille à la Normande
・Thème pour la finale: un plat Normand

前年同様に観戦ガラディナー形式で行われた。ゲスト審査員にヴァンサン・ルアール氏、フィリップ・スタンダール氏も参加。この年より審査の重要なポイントでもある「コミ」（サービスアシスタント）を、コンクールによって選抜された学生がつとめることになった。
Pareillement l'année précédente, les convives au dîner de gala ont assisté au déroulement du concours. MM Vincent Rouart, Philippe Standaert ont été invités comme le jury spécial. A partir de cette année, les commis sont élus parmi les lauréats du « Concours pour les Etudiants » organisé par FFCC.

● 参加者数：99
● 優勝：長井享氏 / リーガロイヤルホテル（当時）
● 審査委員長：アラン・ヴィラカンパ氏、下野隆祥氏
・Nombre de participants: 99
・Lauréat : M. Tohru Nagai (« Rihga Royal Hotel » à l'époque)
・Président du jury: MM.Alain Villacampa, Takaaki Shimoya

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

第 8 回 2001 年 Le 8ème 2001

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.

● 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（当時）
● 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

・Nombre de participants: 151 ・Lauréat: M. Shigenobu Morimoto (« Ecole Culinaire Tokyo » à l'époque)
・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

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・ドリュー氏、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.

● 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

・Nombre de participants: 83
・Lauréat: M. Akira Kakumoto (« Le Pont de Ciel » à l'époque)
・Président de jury: MM.Alain Villacampa, Takaaki Shimoya

第 9 回 2002 年 Le 9ème 2002

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.

● 参加者数：152 ● 優勝：市塚学氏 / 富山全日空ホテル（当時）
● 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

・Nombre de participants: 152 ・Lauréat : M. Manabu Ichizuka (« ANA Hotel TOYAMA » à l'époque)
・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

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・バ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.

● 参加者数：50
● 優勝：高森修氏 / ミッシェル・ブラス（当時）
● 審査委員長：アラン・ヴィラカンパ氏、下野隆祥氏

・Nombre de participants: 50
・Lauréat : M. Osamu Takamori (« Michel Bras TOYA Japon » à l'époque)
・Président de jury: MM.Alain Villacampa, Takaaki Shimoya

第 10 回 2003 年 Le 10ème 2003

ローヌ地方を代表して「ラ・ピラミッド」のアンリルー氏、アルザス地方を代表して「ル・セール」のユセー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 ceux régions. Le lauréat a choisi le pays de Rhône.

● 参加者数：140 ● 優勝：工藤雅克氏 / ホテルミラコスタ（当時）
● 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・アンリルー氏、ミシェル・ユセール氏
● 予選課題：（ローヌ）カレ・ダニョー・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
・Nombre de participants:140
・Lauréat : M. Masakatsu Kudo (« Hotel Mira Costa » à l'époque)
・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

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・バティストのアラン・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 Méxique en 2006.

● 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

・Nombre de particpant: 60
・Lauréat: M. Junya Uchida (« Le Passage » à l'époque)
・Président de jury: MM.Franck Languille, Takaaki Shimoya

第 11 回 2004 年 Le 11ème 2004

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ッソンヌで行われた第 64 回プロスペール・モンタニェ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 étoilés 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 64eme 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.

● 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（当時）
● 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

・Nombre de participants: 152 ・Lauréat: M. Kouki Kumamoto (« Hotel Metropolitan Edmont» à l'époque) ・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 »

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.

● 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

・Nombre de participants: 43
・Lauréat: M. Yuji Tanaka (« Restaurant tateru yoshino»)
・Président de jury: MM.Franck Languille, Takaaki Shimoya

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

第 12 回 2006 年
Le 12ème 2006

モンペリエ「ル・ジャルダン・デ・サンス」のジャック＆・ローラン・プルセル兄弟シェフを迎えた「南フランスの食卓」。鱸をテーマに、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 回プロスペール・モンタニェ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。
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)

● 優勝：朝比奈悟氏 / ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション（当時）
● 審査委員長：中村勝宏氏　● 特別審査員：ジャック・プルセル氏、ローラン・プルセル氏
● 課題：（地方選）鱸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
・Lauréat: M. Satoru Asahina (« La Table de Joël Robechon » à l'époque)
・Président du jury: M. Katsuhiro Nakamura / Jury spécial: MM.Jacques Pourcel, Laurent Pourcel
・Thème: un plat principal et un dessert qui faitent 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.

はじめて地方選に 92 名が参加。実技審査によって選抜された 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。
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 diner de gala. M. Tadashi Nobira, un des finalistes de l'année précédente, a remporté la victoire.

● 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（当時）
● 審査委員長：フランク・ランギーユ氏、下野隆祥氏
・Nombre de participants: 92
・Lauréat: M.Tadashi Nobira (« Château Restaurant Joël Robechon » à l'époque)
・Président de jury: MM.Franck Languille, Takaaki Shimoya

第 13 回 2008 年
Le 13ème 2008

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、ティエリィ・マルクス、ジル・トゥルナードルの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。
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.

● 参加者数：189　● 優勝：佐藤滋氏 / ホテルメトロポリタン秋田（当時）
● 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、ティエリー・マルクス氏、ジル・トゥルナードル氏
● 課題：鶉とフォアグラ、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。
・Nombre de participants: 189　・Lauréat: M.Shigeru Sato (« Hotel Metropolitan Akita » à l'époque)
・Président du jury: M. Katsuhiro Nakamura
・Jury spécial: MM Patrick Henriroux, Bruno Oger, Alain Solvérès, 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.

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・ソレール、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）、セバスチヤン・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。
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。
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 Jousseaume(MOF), Frédéric Kaizer(MOF) , Sébastien Cavaillès. M. Hishiki a obtenu la 4éme place à la 4ème CGB Internationale en 2009 au Viêt-Nam.

● 参加者数：98　● 優勝：日紫喜勇氏 /（株）ひらまつ（当時）
● 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・ソレール、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、セバスチヤン・カヴァイエス
・Lauréat: Isamu Hishiki (« HIRAMATSU » à l'époque)
・Président du jury: MM.Franck Languille, Takaaki Shimoya
・Jurys français invités: André Soler, Philippe Standaert, Bruno Jousseaume, Frédéric Kaizer, Sébastien Cavaillès

第 14 回 2010 年
Le 14ème 2010

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 回プロスペール・モンタニェ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。
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 ».
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 marriage 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.

● 参加者数：208　● 優勝：菊池昭宏氏 / ヒルズクラブ（当時）
● 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：ジェラール・ベッソン、レジス・マルコン氏、フェルナン・ミシュレール氏、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・ユセール氏、ダヴィッド・ズダス氏、アントワーヌ・シェフェール氏、ジル・トゥルナードル氏、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・ルドゥイユ氏
● 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（シャトーヌヌフ・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）ブレス産、指定日本食材３品とワイン（シャトーヌヌフ・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
・Nombre de participants: 208　・Lauréat: M. Akihiro Kikuchi(« Hills Club » à l'époque)
・Président du jury français: M. Georges Blanc / Président du jury japonais: M. Katsuhiro Nakamura / Jurys spécial: MM. Gérard Besson, Régis Marcon, Fernand Mischler, Jean-André Charial, Christian Willer, Michel Hussert, David Zuddas, Antoine Schaefers, Gilles Tournadre, Stéphane Buron, Patrick Henriroux, William Ledeuil, invités comme les chefs du gala party.

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。
Le 14ème concours a été organisé pour élire le représentant du Japon pour le Concours internationale de la Coupe George Baptise 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.

● 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（当時）
● 審査員長：（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・ソレール、ジェラール・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ジュ
（準決勝）AOC フロマージュ審査、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）

・Nombre de participants: 88
・Lauréat: M. Shin Miyaxzaki (« Château Restaurant Joël Robuchon » à l'époque)
・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).

第 15 回 2013 年
Le 15ème 2013

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 »

マルセイユがヨーロッパ文化首都に選ばれた年。地方大会、決勝共にテーマを『地中海』とした。また決勝メイン食材に、12 年ぶりに輸入解禁となったフランス産仔牛肉が指定された。審査員にはメートル・キュイジニエ・ド・フランス協会副会長のアラン・ノネ氏やマルセイユの誇る三ツ星シェフ「ル・プティニース」のジェラール・パセダ氏らを迎えた。平松氏は 2015 年パリで行われた、第 65 回プロスペール・モンタニェ国際料理コンクールに日本代表として出場、3 位に入賞した。
À l'occasion du titre de Capitale européenne de la culture attribué à Marseille pour 2013, FFCC a choisi comme thème de concours « la Méditerranée ». Le produit imposé du plat principal était le carré de veau français. Le Japon a en effet officiellement annoncé en 2013 la levée de l'embargo imposé aux viandes bovines françaises depuis la crise de la vache. M. Alain Nonnet, vice-président de l'Association Maîtres Cuisiniers de France et le Grand Chef Gérald Passsédat, trois étoiles au Guide Michelin, ont participé au jury du concours.
M.Hiramatsu a remporté le 3ème prix au 65ème Concours Prosper Montagné organisé à Paris en 2015.

● 参加数：241　● 優勝：平松惇氏 / ザ・プリンスパークタワー東京
● 審査委員長：（フランス名誉審査委員長）アラン・ノネ氏（日本名誉審査委員長）中村勝宏氏
（フランス審査委員長）ジェラール・パセダ氏（日本審査委員長）青柳義幸氏
● 特別審査員：レジス・マルコン氏
● 課題：（地方大会）『地中海』をイメージした温製魚料理
（決勝）メイン料理『地中海』をイメージしたフランス産仔牛を使った皿盛り料理、
デザート『地中海』をイメージした柑橘系フルーツを使った皿盛りデザート

・Nombre de participants: 241　・Lauréat: M.Jun Hiramatsu (« The Prince Park Tower Tokyo »)
・Président d'honneur du Jury français: M.Alain Nonnet
・Président d'honneur du Jury japonais: M.Katsuhiro Nakamura
・Président du jury français: M.Gerald Passédat
・Président du Jury japonais: M.Yoshiyuki Aoyagi
・Membre spécial du jury: M.Régis Marcon
・Thème: Un plat de poisson d'inspiration méditerranéenne
Pour la finale, un plat utilisant le veau français, inspiré de la Méditerranée.
Un dessert utilisant les agrumes, inspiré de la Méditerranée.

メートル・ド・セルヴィス杯 Coupe Maîtres de Service

《学生部門》これまで開催していた学生のコミ（見習い）コンクールから進化した形で、2013 年より「メートル・ド・セルヴィス杯」学生部門を開催。予選から実力を見せた岡田琢也氏が優勝となった。
La catégorie « élève » a été créée pour remplacer le concours de commis qui existait auparavant. Les éliminatoires régionales et la finale ont eu lieu, et M. Takuya Okada a remporté le premier prix en démontrant ses techniques très maîtrisées au cours des épreuves.

● 参加者数：32 名　● 優勝：岡田琢也氏 / 辻調理技術研究所（当時）
● 課題：（地域予選）フルーツのカッティング、外国語によるコーヒーのサービス
（決勝）実技審査（前菜、デザート、カクテル）、筆記試験

・Nombre de participants: 32
・Lauréat: M. Takuya Okada (Tsuji Culinary Institute of Advanced Studies à l'époque)
・Epreuves: -Eliminatoire régionale: Découpage de fruit et Service du café NESPRESSO en englais ou français
-Finale: 3épreuves pratiques (entrée, dessert, cocktail) et Epreuve écrite

《プロ部門》これまで開催してきた決勝のレストランサービス形式実技審査を、CGB 世界大会と同様のアトリエ形式実技審査に採用し、決勝実技 8 課題の公開審査で開催した。2 度目のコンクール挑戦となる三浦和也氏が 1 位となり、学生・プロ部門とも辻調理師専門学校が優勝を飾る結果となった。
Les épreuves ont été organisées sous forme d'ateliers conformément aux mêmes critères que l'international de CGB, et non pas sous forme de restaurant comme les éditions précédentes, c'est-à-dire le service du menu assigné. À sa deuxième participation, M. Kazuya Miura a remporté le premier prix dans cette catégorie. Il en résulte que l'Ecole Tsuji a monopolisé les deux titres, meilleur étudiant et meilleur pro de cette année.

● 参加者数：87 名
● 優勝：三浦和也氏 / エコール辻 大阪 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ（当時）
● 課題：（地域予選）フルーツのカッティング 2 種、AOC チーズの口頭試問
（準決勝）外国語によるオーダーテイク、筆記試験
（決勝）実技課題 8 課題（前菜、魚、肉、デザート、ワイン・アルコールの外国語による試飲とコメント、カクテル、コーヒーと食後酒、テーブルセッティング）

・Nombre de participants: 87
・Lauréat: M. Kazuya Miura (Ecole Tsuji French & Italian Master Cooking College à l'époque)
・Epreuves: -Eliminatoire régionale: Découpage de fruit et Epreuve orale sur les fromages AOC
-Demi-finale: Prise de commande en langue étrangère
-Finale: 8 épreuves pratiques (entrée, poisson, viande, dessert, vins et alcools, café et digéstif, table pour 2 personnes et décoration sur un des trois thèmes choisi)

《学生部門・プロ部門共通審査員》

● 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）山本正弘氏
● フランス来日審査員：アンドレ・ソレール、オリヴィエ・ノベリ、アントワーヌ・ペス
・Président du jury : MM.Franck Languille, Masahiro Yamamoto
・Jurys français invités : MM.André Soler, Olivier Novelli, Antoine Pèse

第 16 回 2015 年
Le 16ème 2015

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 »

FFCC 創設 25 周年記念の年。授賞式ガラパーティ「変わらぬ想いを未来へ」を開催した。コンクールの特別後援団体「メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会」よりクリスチャン・テットドワ会長が来日、名誉審査委員長をつとめた。また、『ラ・ピラミッド』パトリック・アンリルー氏、ベンジャマン・パティシエ氏『フロコン・ド・セル』のエマニュエル・ルノー氏、FFCC 料理主任教授をつとめていたアントワーヌ・シェフェール氏らが審査にあたった。なお、優勝者安達晃一シェフは、2020 年にパリで開催された第 70 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参加し、優勝を果たした。
FFCC a fêté son 25e anniversaire en 2015 et organisé le dîner gala intitulé « Le quart de siècle du FFCC–25 ans de passion partagée et l'aventure en continu ». M. Christian Têtedoie, président de l'Association Maîtres Cuisiniers de France est venu se joindre au jury ainsi que MM. Patrick Henriroux et Benjamin Pâtissier de La Pyramide, M. Emmanuel Renaut de Flocons de Sel, et M. Antoine Schaefers, ancien professeur principal de FFCC.M. Koichi Adachi, le premier lauréat, a participé à la 70ème édition du concours international de Prix culinaire Prosper Montagne tenue à Paris en 2020 en tant que représentant du Japon et a remporté la victoire.

● 参加者数：参加者数：176 名　● 優勝：安達晃一氏 / ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション（当時）
● デザート賞：深澤準二 / ミリアルリゾートホテルズ ホテルミラコスタ
● 審査委員長：（フランス名誉審査委員長）クリスチャン・テットドワ氏
（日本名誉審査委員長）中村勝宏氏（日本審査委員長）青柳義幸氏
● 課題：（地方大会）：〝オマール海老のアメリカ風〟現代的解釈とガルニチュール 2 品の温製料理
（決勝）メイン：レストランで供する温製皿盛り料理とガルニチュール 2 種以上
（メイン食材：フランス ラカン産 ピジョン / 副食材：AOC ル・ピュイ産レンズ豆）
デザート：フォレ・ノワールの現代的解釈

・Nombre de participants: 176　・Premier prix: M. Koichi Adachi (La Table de Joël Robuchon à l'époque)
・Prix du meilleur dessert: M. Junji Fukazawa (Hotel Miracosta, Milial Resort Hotels)
・Président d'honneur du jury français: M. Christian Têtedoie
・Président d'honneur du jury japonais: M. Katsuhiro Nakamura
・Président du jury japonais: M. Yoshiyuki Aoyagi
・Thème pour l'éliminatoire: Homard à l'Américaine revisité avec 2 garnitures chaudes
・Thème pour la finale: Un plat principal chaud avec 2 garnitures servi dans un restaurant, avec produits imposés: pigeons de Racan, lentilles vertes du Puy
Un dessert assiette « Forêt Noir revisité »

メートル・ド・セルヴィス杯 Coupe Maîtres de Service

《学生部門》2013 年に引き続き学生部門を開催。前回の 2 倍を超えるエントリーを記録した。決勝は 12 名のファイナリストによるアトリエ形式の公開審査を開催し、技術力の高さが際立った茂山幸輝が 1 位となった。
Catégorie « Élève » Pour sa deuxième année, cette catégorie a accueilli deux fois plus d'inscriptions par rapport à 2013. Parmis 12 finalistes, M. Koki Shigeyama a devancé les autres avec ses techniques confirmées.

● 参加者数：46 名　● 優勝：茂山幸輝氏 / 辻調理技術研究所（当時）
● 課題：（地域予選）フルーツのカッティング、外国語によるコーヒーのサービス
（決勝）実技審査（前菜、デザート）、チーズの口頭試問、筆記試験

・Nombre de participations: 46・Premier prix: M. Koki Shigeyama (École Tsuji à l'époque)
・Épreuves: éliminatoire régionale : Découpage de fruit, service d'un café en langue étrangère
・Finale: Épreuves pratiques (entrée, dessert), oral sur les fromages, épreuves écrites

《プロ部門》特別後援団体「クープ・ジョルジュ・バティスト協会」より『ル・ブリストル』フレデリック・カイザー氏、『ラ・ピラミッド』ミカエル・ブヴィエ氏らが審査員として来日。決勝は 10 名のファイナリストによるアトリエ形式の 8 課題を公開審査にて開催した。第 15 回入賞者の長谷川氏が予選から安定した実力を発揮し優勝を飾った。なお優勝者、長谷川純一は 2017 年にパリで開催された「クープ・ジョルジュ・バティスト世界コンクール」に日本代表として出場、準優勝の栄誉を勝ち取った。
Catégorie « Professionnel » La finale s'est déroulée en présence de MM. Frédéric Kaiser (Le Bristol Paris) et Michaël Bouvier (La Pyramide) qui sont venus spécialement pour ce concours comme membres de jury français. Les finalistes ont dû se mesurer à une série de 8 épreuves en style « atelier » en face de jury. C'est M. Hasegawa, un des lauréats de l'édition précédente, qui a remporté le premier prix.Le lauréat, M. Junichi Hasegawa a pris participation au concours international de la Coupe Georges Baptiste organisée à Paris en 2017, en tant que représentant du Japon et a remporté le deuxième prix.

● 参加者数：83 名　● 優勝：長谷川純一氏 / 俺の株式会社
● 課題：（地域予選）フルーツのカッティング 2 種、2 名分のテーブルセッティング
（準決勝）前菜、オーダーテイク、チーズの口頭試問
（決勝）実技審査 8 課題（魚、肉、デザートとコーヒー、オーダーテイク外国語、ワイン・アルコール、カクテル、テーブルセッティング、筆記試験）

・Nombre de participations: 87　・Premier prix: M. Junichi Hasegawa (ORENO Co.,Ltd)
・Épreuves: éliminatoire régionale : Découpage de 2 fruits, décoration de table pour 2 personnes　・Demi-finale: entrée, prise de commande, oral sur les fromages
・Finale: Épreuves pratiques (poisson, viande, dessert et café, prise de commande en langues étrangère, vins et alcools, cocktail, décoration de table, épreuve écrite)

《学生部門・プロ部門共通審査員》

● 審査委員長：（フランス名誉審査委員長）アンドレ・ソレール氏
（フランス審査委員長代理）フレデリック・カイザー氏、（日本審査委員長）山本正弘氏
● フランス来日審査員：ミカエル・ブヴィエ氏、ミッシェル・ムイゼル氏
・Président d'honneur du jury français: M. André Soler　・Président du jury japonais: M. Masahiro Yamamoto
・Président en suppléant: M. Frédéric Kaiser　・Membres du jury français MM. Michaël Bouvier, Michel Mouisel

第 17 回 2017 年
Le 17ème 2017

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 »

コンクールの主催が FFCC（フランス料理文化センター）から APGF（フランスレストラン文化振興協会）に引き継がれ、「新たなる出発」を冠した授賞式ガラパーティー（明治記念館）には 400 名が参集し、新たな出発を祝った。
審査委員にはクリスチャン・テットドア MCF 会長のほか、レジス・マルコン（レストラン　ジャックエレジスマルコン★★★）パトリック・アンリルー（ラ・ピラミッド★★）の両シェフとコンクール立ち上げの功労者、アントワーヌ・シェフェール（元 FFCC 主任教授）が来日し、審査にあたった。なお優勝者、林啓一郎は 2019 年、「プロスペール・モンタニエ世界コンクール」に日本代表として参加し、優勝した。
Le Trophée Maîtres Cuisiniers de France « Jean Schillinger »
L'Association de la Promotion de Gastronomie Française (AGPF) a repris la tradition du Trophée Maîtres Cuisiniers de France qui était organisé par le French Food Culture Center (FFCC). Quatre cents personnes se sont réunies au dîner gala (qui a eu lieu à Meiji Kinenkan) intitulé « Un nouvel envol » pour célébrer ce nouveau départ.
M. Christian Têtedoie, président de l'Association Maîtres Cuisiniers de France, les deux grands chefs, Régis Marcon(Restaurant Régis & Jacques Marcon ★ ★ ★) et M. Patrick Henriroux (La Pyramide ★ ★) ainsi que M. Antoine Schaefers (ancien professeur en chef au FFCC), qui a beaucoup contribué à la mise en place du concours du Trophée MCF sont venus de France se joindre au jury.
Le lauréat, M. Keiichiro Hayashi, a pris participation au concours international du Prix culinaire Prosper Montagné en 2019, en tant que représentant du Japon et a remporté la victoire.

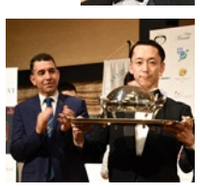
●参加数：131
●優勝：林啓一郎氏 / プレスキル　●デセール賞 : 福田耕平氏 / 明治記念館
●審査委員長：（フランス名誉審査委員長）クリスチャン・テットドア
（日本名誉審査委員長）中村勝宏氏
（日本審査委員長）青柳義幸氏
●課題：（地方大会）レストランで供する温製料理：真鯛に２種類以上のガルニチュールを添えて（規定ガルニチュール：ズッキーニのフラン）
（決勝）レストランで供する温製メイン料理：フランス産仔羊鞍下肉に３種類のガルニチュールを添えて（規定ガルニチュール：スフレ・ポム・ド・テール）
デセール：モンブランの自由な発想

・Nombre de participants : 131
・Premier prix : M. Keiichiro Hayashi (Restaurant Presqu'île)　Prix du meilleur dessert : M. Kohei Fukuda(Meiji kinenkan)
・Président d'honneur du jury français : M. Christian Têtedoie
Président d'honneur du jury japonais : M. Katsuhiro Nakamura　Président du jury japonais : M. Yoshiyuki Aoyagi
・Thème pour l'éliminatoire régionale：Plat chaud avec deux garnitures servi dans un restaurant, avec produits imposés : daurade japonaise avec flan de courgette
・Thème pour la finale : Plat chaud avec trois garnitures servi dans un restaurant, avec produits imposés : selle d'agneau avec soufflé de pommes de terre.
・Dessert : Mont-blanc moderne.

メートル・ド・セルヴィス杯 Coupe Maîtres de Service

コンクールの主催が FFCC（フランス料理文化センター）から APGF(フランスレストラン文化振興協会) に引き継がれた。決勝審査は２０１０年以降、アトリエ形式で実施されていたが、７年ぶりにレストラン形式が復活。初めて学士会館にて開催され、観戦者多数が審査を見守った。
審査委員には特別後援団体「クープ・ジョルジュ・バティスト」より、フランク・ランギーユ会長のほか、フランス大使館公邸執事マカビオ夫妻、フェランディグループ国際部長エリザ・ミジビックらが着席審査委員として参加した。
L'Association de la Promotion de Gastronomie Française (AGPF) a repris la tradition de la Coupe Maîtres de Service qui était organisée par le French Food Culture Center (FFCC). Cette année, les finalistes se sont mesuréssous forme de restaurant après 7 ans de l'exécution sous forme d'ateliers depuis 2010. La finale a eu lieu pour la première fois à Gakushi Kaikan, nombreux convives ont assisté au déroulement de la finale.

● 参加者数：79 名
● 優勝：中林大治氏 / 株式会社ロイヤルホテル、リーガロイヤルホテル大阪
● 課題：（準決勝）フルーツのカッティング、外国語によるオーダーテーク、チーズの知識、筆記試験
（決勝）レストラン形式による４人卓のフルコースサービスを学生コミ１名とともに行うもので、ゲリドンサービスでは前菜のサービス、ホロホロ鳥のデクパージュや洋ナシのフランベなどが行われた。
● 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）山本正弘氏



・Nombre de participants: 79
・Lauréat : Daiji Nakabayashi (ROYAL HOTEL S.A., RIHGA ROYAL Hôtel Osaka)
・Thème pour la demi-finale : Découpe de fruit, prise de commande en langue étrangère, connaissances sur les fromages, examen écritools, café et digéstif, table pour
・Thème pour la finale : Un candidat maître d'hôtel professionnel avec un commis de rang procède au service d'un menu complet à une table de quatre personnes dans un restaurant factice monté dans la salle de banquets ; service effectué au guéridon, hors-d'œuvre, découpe de pintade, poires flambées et autre
・Jury : Président du jury français : M. Franck LANGUILLE　・Président du jury japonais : M. Masahiro Yamamoto

第 18 回 2019 年
Le 18ème 2019

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 »

令和元年（2019 年）を迎え、「新時代に高みを目指せ！」のスローガンの下、11 月 18 日（月）明治記念館「蓬莱の間」にて、決勝の結果発表が行われ、引き続き開催された記念ガラパーティは 300 人超を集めて盛況の裡に幕を閉じた。今回はフランスのメートル・キュイジニエ・ド・フランス協会会長のみならず 5 名の幹部が代表団を組んで来日、審査員を務めるなど、ますます APGF との関係を深めることでフランス料理文化を日仏で振興・継承していく確固とした意思を表明したことも特筆に値する。
Au début de la nouvelle ère impérial « REIWA », la finale de la 18ème édition du concours intitulée « Le nouvel élan à la nouvelle ère ! » a été organisée au 18 novembre 2019. Plus de 300 personnes se sont réunies à la remise des prix et au diner de gala qui ont eu lieu au salon « HORAI » de Meij-ikinenkan. A cette occasion, pas seulement le President des Maitres Cuisinier de France, mais aussi cinq cadres de cette célèbre association française ont joué le rôle des membres du jury. A travers de cette participation, ces deux associations gastronomiques ont bien démontré leur volonté commune très fermes pour promouvoir la gastronomie française aux deux pays en approfondissant les relations mutuelles.

●参加数：65
●優勝：五十嵐直登氏 / 株式会社ミリアルリゾートホテルズ
●デセール賞：片岡　龍之介 / 株式会社オリエンタルランド
●審査委員長：（フランス名誉審査委員長）クリスチャン・テットドア氏
（日本名誉審査委員長）中村勝宏氏
（日本審査委員長）青柳義幸氏
●課題：（地方大会）レストランで供する温かいメイン料理：サーモン、シャルキュトリ、シャンパーニュに２種類のガルニチュールを添えて
（規定ガルニチュール：フレッシュトマトとシャルキュトリ）
（決勝）レストランで供する温かいメイン料理：ホロホロ鳥、フォアグラ、赤ワインに２種類のガルニチュールを添えて
デセール：バナナを使ったデザート（温、冷いずれも可）

・Nombre de participants : 65
・Premier lauréat : M. Naoto Igarashi（MILIAL RESORT HOTELS）Prix du meilleur dessert : Ryunosuke Kataoka
・Président d'honneur du jury français : M. Christian Têtedoie
Président d'honneur du jury japonais : M. Katsuhiro Nakamura　President du jury japonais : M. Yoshiyuki Aoyagi
・Thème pour l'élimination régionale (Plat chaud avec deux garnitures servi dans un restaurant avec produits imposés) : Saumon et Charcuterie en utilisant Champagne　avec 2 garnitures différents (produits imposes pour un garniture : Tomates fraiches et charcuterie)
・Thème pour la finale (Plat chaud avec deux garnitures servi dans un restaurant avec produits imposés) : Entier de Pintade et foie gras en utilisant vin rouge avec 2 garniture différents (produit imposé pour un garniture : champignon)
・Dessert (produit impose) : banane

メートル・ド・セルヴィス杯 Coupe Maîtres de Service

今回は、2018 年に行われた APGF 主催第 1 回アンダー 29 サービスコンクールの優勝者を加えた計 6 名が決勝に進出。決勝は、前回と同じく学士会館精養軒にて観戦可能なレストラン形式で行われ、前回を上回る 150 名超のギャラリーを集めた極めて熱い雰囲気の中、各ファイナリストは学生コミ 1 名とのチームでサービスに当った。レストラン『ラ・ピラミッド』の MOF、ミカエル・ブーヴィエディレクターが、クープ・ジョルジュ・バティスト協会会長代理として来日した。
Cette année, le nombre des finalistes ont été six au total, parmi eux, l'une était le lauréat du concours du service « Under 29 » organisé　par APGF en 2018. La finale a eu lieu à Gakushi Kaikan-Seiyoken au style du « Hall du restaurant » identique à la dernière édition, mais entourée par beaucoup plus de spectateurs (environ 150 personnes) qu'en 2017. Chaque finaliste a servi avec un commis d'étudiant dans cette atmosphère littéralement très chaude. M. Michaël Bouvier, Directeur MOF du restaurant « La Pyramide » est venu pour assurer l'intérim du Président de la Coupe Georges Baptiste.

● 参加者数：97（プロフェッショナル：73、学生：24）
● 優勝：深津茂人氏／ホテル　ラ・スイート神戸ハーバーランド
● 課題：（準決勝）プロフェッショナル：生ハムとオレンジのカッティング、チーズの口頭試問、外国語によるオーダーテイク、外国語によるシャンパーニュとワインのテイスティング
学生：リンゴのカッティング、外国語による料理説明
（決勝）レストラン形式による４人卓のフルコースサービスを学生コミ１名とのチームで行う。前菜と魚料理はイギリス式、メイン（仔羊ないし小鳩のロティ）、フロマージュならびにデセール（リンゴのファルシロティのフランベ）はロシア式でサービスする。
● 審査委員長：（フランス審査委員長）ミカエル・ブーヴィエ氏
（日本審査委員長）山本正弘氏

・Nombre de participants : 97 (Professionnel : 73, Etudiant : 24)
・Premier lauréat : M. Shigeto Fukatsu (Hotel La Suite Kobe Harborland)
・Thème pour la demi-finale : (professionnel) Découpage d'orange et jambon cru, Connaissance sur les fromages, Prise de commande en langue étrangère, Dégustation du vin et de la champagne en langue étrangère
(étudiant) Découpage de pomme, Explications des mets en langue étrangère
・Thème pour la finale : Un candidat professionnel comme maitre d'hôtel avec celui étudiant comme commis de rang procèdent au service d'un menu complet à une table de quatre personnes. Il faut appliquer le service anglais pour hors d'œuvre et poisson et celui russe pour viande (rôtie d'agneau ou celle de pigeonneau), fromages et dessert (flambée de rôtie de pomme farcie)
・Jury : Président du jury français : M. Michaël Bouvier　・Président du jury japonais : M. Masahiro Yamamoto

メートル・キュイジニエ・ド・フランスについて
Les Maîtres Cuisiniers de France en bref

全てのシェフが手にいれたいと願う称号、それが「メートル・キュイジニエ・ド・フランス」である。けれどもこの称号は誰にでも与えられるものではない。「メートル・キュイジニエ・ド・フランス」が目指す使命は：“フランス料理文化を維持し、さらに推し進め、若き未来の料理人を勇気づけ、彼らが真のプロフェッショナルとして立つ援助をする”ことである。

フランス料理のシェフが集まる、格式の高い協会

会員シェフのレストランは高レベルの料理ガイドブックに紹介され、料理専門誌に紹介されている。

ほとんど全ての「グランシェフ」と呼ばれるシェフ、またMOF（フランス最優秀職人章）受章者、また料理コンクール入賞者が協会の会員。

“偉大なフランス料理文化の伝統を維持し、さらなる進歩をはかり、未来永劫に受け継いでいく”という、「メートル・キュイジニエ・ド・フランス」が果たす役割の重要性は公的認知を受けているものであり、多くの会員シェフが「レジョン・ドヌール国家功労章」「農事功労章」「フランス国家功労章」など、フランス共和国より様々の叙勲を受けている。

「メートル・キュイジニエ・ドフランス」訪米の折に「世界中で最も多くの星が集う旅」という標語が、レーガン大統領（当時）より進呈された。

レストラン業界のプロとして、人材育成の振興と、品質の高い食材振興

協会としての「メートル・キュイジニエ・ド・フランス」は全体で約一万人にのぼる力量ある従業員を雇用しており、各地で料理・ホテル学校CAP（職業適性証）やバック・プロフェッショナルといった国家試験の実施に協力している。

協会は「AOC（原産地統制呼称認定食材）」や「ラベル・ルージュ認定食材食材」など、フランス優良食材のほか、ヨーロッパレベルのIGP、AOP、STG食材の振興にも積極的に関与している。

フランス料理文化振興の活動

協会として、国内または国際的な料理コンクールを開催することによって、「料理人としての卓越した技能」の価値を広く認知させる活動を行っている。

会員シェフは多くのコンクールの正規査委員をつとめている：

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（日本）、MOF（フランス最優秀職人章）、ピエール・テタンジェ国際コンクール、プロスペール・モンタニエ料理コンクール、キュルノンスキー料理コンクール、ボキューズ・ドールコンクール、料理パティスリーコンクールなど。

「メートル・キュイジニエ・ド・フランス」協会は「フランス最優秀アプランティコンクール」および「ヨーロッパ最優秀アプテンティコンクール」を開催しているほか、日本においては「フランスレストラン文化振興協会（APGF）」（2015年までは「フランス料理文化センター（FFCC）」）が開催する「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」を全面的に後援している。

“Maître Cuisinier de France ”,voilà le titre le plus envié que chaque chef aspire à porter!
Mais n'est pas “Maître Cuisinier de France”qui veut…Leue devise : “Maintenir,diffuser l' art culinaire français,encourager à l'apprentissage de la cuisine,aider au développement professionnel.”

Une prestigieuse Association de Chefs

Les Mitre Cisiniers de France sont classés au niveau le plus élevé des guides gastronomiques et sont très souvent cités dans les magazines spécialisés.

La pluspartt des grands chefs, des MOF(Meilleurs Ouvries de France)et des lauréats des Conscients de l'importance du travail realize par les Maître Cuisiniers de France pour” maintenir, faire progresser et perpétuer la tradition de la grande cuisine française”,les pouvoir publics n'hésitent pas à leur accorder des citations honorifiques dans les orders principaux et en particulier dans l'Ordre National de la Légion d'Honneur,l'Ordre National du Mérite Agricole et l'Ordre National du Mérite.

L'EXPRESSION "LA BANNIÈRE LA PLUS ÉTOILEE DU MONDE" FÛT ATTRIBUEE PAR LA CABINET CONSEIL DU PRÉSIDENT REAGAN AUX MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE LORS D'UN VOYAGE ETATS-UNIS.

Des professionnels de la restration,promoteurs de la formation et des produits de qualité

L'Association des Mitres Cuisiniers de France emploie près de 10000 personnes qualifiées et anime les Commission Régionales des CAP et bacs professionels des lycées hôteliers.

Elle particpe activement aux actions de promotion des “qualité supérieure” tels que les Labels Rouges,AOC ou encore les IGP,AOP,STG,signes de qualité européens.

Des promoteurs actifs de l'Art culinaire français

L'Association des Maîtres Cuiciniers de France valorize l'excellence professionnelle au travers de nombreux concours culinaires nationaux et internationaux.

Ses adhérents participant aux jurys de concours officieles: Mailleur Ouvrier de France,Pix International Pierre Taittinger, Prix Culinaire Prosper Monsetagné ,Prix Curnonsky, Bocuse d'Or,Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie…

L'Association des Maîtres Cuiniers de France organize le Concours du Meilleur Apprenti Cuisiner de France et le Concours du Meilleur Apprenti Cuisinier d'Europe.

メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会ガイドブック 2013-2014 より抜粋
Extrait du guide « Maîtres Cuisiniers de France 2013-2014 »

憲　章 LA CHARTE

1	メートル・キュイジニエ・ド・フランス会員は、栄光ある文化の一端を担う者としての自覚を持たなければならない	Le Maître Cuisinier de France doit être conscient du fait qu'il s'inscrit dans une lignée cultuelle illustre
2	偉大な過去の後継者として、フランス料理文化のために尽くし、さらにその名声を高め、将来にわたって受け継いでいくことを使命とする	Héritier d'un grand passé, il a pour mission de servir l' art culinaire, d'en développer le rayonnement et d'en assurer l'avenir
3	会員には多方面にわたる資質が求められ、料理人としてはもちろん、レストランの経営者としても一流でなければならない	Polyvalent par nature, il doit être non seulment un cuisinier de qualité, mais encore un restaurateur de haut niveau
4	各々の技能を芸術の域まで高めていかなければならない	Sa technicité professionnelle doit tendre à s'élever au niveau de l'art
5	メートル・キュイジニエ・ド・フランス会員は、料理の原則を厳格に尊重しつつも、各々の個性を表現するための変革と独創性を否定しない	Pour le Maître Cuisinier de France, le strict respect des principes culinaires n'exclut ni l'évolution, ni l'esprit de créativité propres à exprimer la personnalité de chacun
6	会員は料理に取り組む上で、最高の食材を選ぶこと、常に完璧を求めることを第一に考えなければならない	La première étape de sa démarche consiste à sélectionner les meilleurs produits et à rechercher constamment la perfection
7	メートル・キュイジニエ・ド・フランス会員は、自らの仕事場である厨房が清潔で機能的、快適であるよう留意する。そうすることで衛生面の規則を遵守しつつ、円滑な仕事に欠かせないチームワークを守る	Le Maître Cuisinier de France vit dans sa cuisine et veille donc à ce que ce lieu soit impeccable, fonctionnel et agréable garantissant ainsi, dans l'observance des règles d'hygiène, l'harmonie de sa brigade d'où découle l' efficacité du travail
8	メートル・キュイジニエ・ド・フランス会員は、自らのレストランを常に清潔かつ快適に保つよう心がけなければならない	Le Maître Cuisinier de France doit tenir son établissement avec un souci constant de netteté et de confort
9	メートル・キュイジニエ・ド・フランス会員の店では、家柄や社会的地位、会計の金額に関係なく、顧客を友のようにもてなす	Chez le Maître Cuicinier de France, le client est accueilli comme un ami en puissance, quels que soient son rang, son standing et l'importance de son addition
10	会員は自分の店で質の高いサービスが提供されるよう、保証しなければならない。どんな些細なことにも気を配ってこそ、良いレストランの証である	Il doit assurer la qualité du service, ce qui ne dispense pas, bien au contraire, de veiller aux petits détails et attentions, apanages des bonnes maisons
11	メートル・キュイジニエ・ド・フランス会員は、今や社会的に高く評価されるに至り、さまざまな場面で協会の「大使」として振る舞い、常に人格的高潔さを追求する姿勢を示さなければならない	Le Maître Cuisinir de France est devenu de nos jours un personage social appelé, en maintes circonstances, à être, de fait, une sorte d'ambassadeur de l'Association, ce qui implique une remise en cause permanente dans un désir de promotion personnelle
12	メートル・キュイジニエ・ド・フランス会員は一定の独立性を有するものの、その称号の持つ倫理的重要性に照らして、メディアの論調を一つの座標として無視してはならず、名誉を重んずる行動を心掛けなければならない	Le Maître Cuisinier de France, de par la caution morale attachée à son titre, jouit d'une certaine indépendence, encore que l'opinion des médias constitue une référence qu'on ne saurait ignorer

沿　革 HISTRIQUE

1951	「Maître-Queux（メートル・クー＝料理長協会）」設立	Création statutaire de l'Association des Maîtres-Queux
1960	アルマン・フロワサン会長のもと、会員数は115人に	L'Association regroupe 115 adhérents, sous la présidence d'Armand FROISSAND
1962-1972	ルシアン・オジエ会長は協会のさらなる発展を模索	Le Président Lucien OGIER s'attache à développer l' Association
1967	「メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会」に改名	L'Association des Maîtres-Queux devient l' Association des Maîtres Cuisiniers de France
1974-1982	アレクシィ・タンゴー会長は前会長のエリート重視路線を踏襲。グラン・マルニエ、マム、モエ・エ・シャンドン、ルイナール、テタンジェ、シャルル・エドシック、ペリエ・ジュエ、ランソン、デュブッフ、エヴィアン、ショメット・ファヴォール、ローラン・ペリエ、ヴィッテルなど、ワイン・スピリッツの有名ブランドや大企業の支援を得て、フランス各地への出張や会議を実施し、ネットワーク拡大をはかる	Le Président Alexis TINGAUD poursuit la politique élitiste de son prédécesseur, développe les voyages et les rencontres avec l'appui des grandes marques de vins et spiritueux et de firmes: Grand Marnier, Mumm, Moët et Chandon, Ruinart, Taittinger, Charles Heidsieck, Perrier Jouët, Lanson, Dubouef, Evian, Peureux, Chomette Favor, Laurent Perrier, Vittel…
1982-1988	ポール・ルイ・メソニエ会長は、加入希望者の選考基準を強化するとともに、入会審査委員会、検査委員会を設けて監督させるようにした。また、メートル・キュイジニエ・ド・フランスのガイドブックを創刊し、より多くの人に料理を開放。現在、このガイドの年間発行部数は、フランス国内外で18万部に達している	Le Président Paul-Louis MEISSONNIER renforce les critères de sélection des futurs adhérents, supervisés par une commission d'adhésion et une commission de contrôle, et se donne pour mission d'ouvrir la cuisine à un plus large public grâce au nouveau Guide des Maître Cuisinier de France, diffusé actuellement en France et à l'étranger à 180,000 exemplaires
1988-1990	ロジェ・ルークー会長は協会をフランス随一のプロ集団とするため、拡大路線と入会審査の厳格化を推し進めた	Le Président Roger ROUCOU poursuit la politique développement et de rigueur pour placer l' Association au top niveau de la restauration international
1991-1995	ジャン・シリンジャー会長は協会の国際化を目指し、日本でメートル・ド・キュイジニエ・ド・フランス杯を創設したほか、有名なクイーン・エリザベスII号のシェフプール～ニューヨーク航路で、2度の美食クルーズを企画した	Le Président Jean SCHILLINGER assure le rayonnement de l'Association à l'international en développant le Concours du Meilleur Cuisinier au Japon et deux croisières gastronomiques à bord du prestigieux Queen Elisabeth II entre Cherbourg et New York
1994	*メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会の正式後援のもと、FFCC主催による第一回メートル・キュイジニエ・ド・フランス杯を開催。ジャン・シリンジャー会長が審査委員長を務める*	*Sous le parrainage de l'Association, le premier concours culinaire de FFCC s'est organisé auquel M.Jean Shillinger a participé comme president du jury*
1995	*ジャン・シリンジャー会長急逝、氏への敬意と感謝を込め、以降のコンクールは氏の名を冠して「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〟」となる*	*FFCC a rebaptisé son concours en "Maitres Cuisiniers de France - Jean Schillinger" pour rendre hommage a ce président soudainement décédé cette année-là.*
1996-1997	ジャン・ボルディエ会長が1年間、会長職に	Jean BORDIER assure la présidence de l' Association pendant un an
1997-1999	フェルナン・ミシュレール（オーベルジュ・デュ・シュヴァル・ブラン）が会長職に	Fernand MISCHLER(L'Auberge du Cheval Blanc à Lembach en Alsace) a assuré la présidence
2000-2011	現名誉会長ミシェル・ブランシェが会長職に	Michel BLANCHET ("Le Tastevin" à Maisons-Laffitte dans les Yvelines)
2011-	クリスチャン・テットドワが会長に就任	Christian Tétedoie est le Président en exercice de l'Association des Maître Cuisiniers de France

第19回メートル・キュイジニエ・ド・フランス〝ジャン・シリンジャー〟杯
La 19ème édition du Trophée Maîtres Cuisiniers de France « Jean Schillinger »

青柳 義幸
Yoshiyuki AOYAGI
APGF 副会長
株式会社明治記念館 C & S 常務取締役統括総料理長
Vice-président de l'APGF
Grand Chef, Meiji-Kinenkan C&S CO., LTD.

今年は、新型コロナ禍状況での開催でしたが、メートル・キュイジニエ・ド・フランス“ジャン・シリンジャー”杯は、メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会の全面的な後援を得て、1994年から始まり2017年の第17回より「一般社団法人フランスレストラン文化振興」（代表　大沢晴美）が継承、開催しております。

このコンクールはフランス料理の基本を現代に活かし、モダンとクラシックの総合力、レストランを意識しメイン料理としての価値観を一皿に表現した日本唯一の皿盛り料理コンクールです。過去18回の参加者は3010人。本年19回目は65名でした。コンクールは順位だけ決めるのではなく、選手、審査委員、運営の壁を越え出会いの場所でもあり、人と人をつなぐ活動も行う事がAPGFの理念でもあります。西・東日本大会別に第1次ルセット審査を行い、16名が予選を通過。その後、予選課題の「貝類を使った温製料理」の実技審査を通過し選抜された、西日本代表4名、東日本代表4名、合計8名が10月25日の決勝審査に臨むこととなり、服部学園にて厳正なる審査の下、選手の気迫の熱気に包まれます。

決勝審査の課題は、「バスク産キントア豚リブロース骨付きとフォアグラを使った温製料理」、デザートは、「林檎とフルーツピューレ又はコンポートを使用したデザート」。フランス料理の古典知識と技能をベースに、いかに現代のレストランで提供していくかを問うもので、2011年度から、アヴァンセの会メンバーが毎年出場している「プロスペールモンタニエ国際コンクール」の課題を意識して設定したものです。同国際コンクールでは、2014年，2019年、2020年と当コンクール優勝者（自動的にアヴァンセの会に入会）が見事優勝を勝ち取りました。

本年は、全世界的なコロナ禍の為、残念ながらフランス人シェフの来日ありませんが、メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会会長クリスチャン・テットドワ氏のご協力、ご理解を頂き開催することができ心から感謝申し上げます。日本を代表する中村勝宏氏（名誉審査委員長）を中心に、日本のフランス料理界を背負うシェフ皆様と共に、選手が主役なコンクールをより近い目線での公平に審査を行います。

第18回ジャン・シリンジャー杯　優勝者
Premier lauréat de 18ème édition

五十嵐　直登
Naoto IGARASHI
東京ディズニーシー
ホテルミラコスタ
調理部　宴会調理課
TOKYO DISNEYSEA
HOTEL MIRACOSTA

コンクールという舞台、それは自分自身の力を試す場であり、自己成長させる最高の機会だと私は思います。正確な調理技術、制限時間内に料理を仕上げる段取り、温かいものは温かくベストな状態で提供すること、これらはコンクールだからといって特別なことではなく普段の業務の延長上にあり、日々の仕事が試されます。

また、課題の食材に対しベストな調理法は何か、ソースはどうするのか、本当に美味しい一皿を作る為に試行錯誤し、考え抜くその過程が大切な財産になるのではないでしょうか。

私はこのジャン・シリンジャー杯を通じて料理人として、一段階成長することができたと感じています。コンクールへの挑戦は一人でできるものではありません。運営に携わってくださった方々、職場の仲間、家族、たくさんの人たちの支えがあって挑戦できるものです。

感謝の気持ちを忘れず、これからは自分がコンクールを運営する側として携わり、フランス料理界の発展に貢献し恩返しができたらと思います。

アヴァンセの会とは　Association AVANCE

市塚　学
Manabu ICHIZUKA
アヴァンセの会会長
パーク ハイアット副総料理長
Président de l'Association Avancé
Chef exécutif délégué ajoint,
Park Hyatte Hotel

“Avancé”とは、フランス語で「進取の人、進歩した人」という意味。「メートル・ドキュイジニエ・ド・フランス“ジャン・シリンジャー杯”」の歴代優勝者が集まり、2004年に創設された。フランス料理を志す若者に自らが持つ知識と経験を継承するべく活動を展開、その一環として2006年からは同コンクールの厨房／試食審査員としてコンクール運営全般を担い、2013年からは日本審査委員長を中村勝宏氏から引き継いで歴代会長が務めている。なお会長は、青柳義幸、朝比奈悟を経て、現在市塚学が務める。

Cette année s'est déroulée dans la situation du covid, mais le Trophée Maîtres Cuisiniers de France "Jean Schillinger" est organisé depuis 1994 avec le plein soutien de l'Association Maître Cuisinier de France. A partir de 2017 avec 17ème édition, l'Association de Promotion de la Gastronomie Française (Présidente : Harumi Osawa) a hérité de l'événement et l'a organisé avec brillo.

Ce concours est le seul concours de cuisine au Japon qui utilise les bases de la cuisine française en expérimentant une vision moderne tout en protégeant ses valeurs traditionnelles, grâce à la force globale combinée du moderne et du classique, et du restaurant à l'esprit.

Jusqu'à la 18ème édition, 3010 personnes ont participé au total. Cette année, la 19ème édition avait 65 personnes. La compétition n'est pas seulement pour décider d'un classement, mais aussi un lieu pour rencontrer les compétiteurs, les juges et la direction, et c'est aussi la philosophie d'APGF de connecter les gens.

Le premier examen de recetto a été organisé séparément pour l'ouest et de l'est du Japon, et 16 personnes ont réussi les qualifications. Après cela, huit personnes, dont quatre représentants de l'ouest du Japon et quatre représentants de l'est, ont réussi l'examen d'aptitude pratique de la tâche qualificative « Cuisson à chaud des crustacés » et passeront l'examen final le 25 octobre. Avec la minutieuse sélection de Hattori Gakuen, l'enthousiasme des participants et participantes sera facilement ressenti.

Le sujet de l'examen final est "Plats chauds à base d'os de côte de porc basque rôti et foie gras", et le dessert est "Dessert à base de purée ou compote de pommes et fruits". S'appuyant sur le savoir-faire classique de la cuisine française, le concours veut réfléchir aux enjeux du « Concours International Prosper Montagné », auquel les membres de la Association Avancé participent chaque année depuis 2011, pour proposer la cuisine française dans les restaurants modernes.

En 2014, 2019 et 2020, le premier lauréat de ce concours qui devient automatiquement un membre de l'Association Avancé a remporté le concours international.

Malheureusement, les chefs français ne viendront pas au Japon cette année en raison de la catastrophe mondiale du covid, mais grâce à la coopération et la compréhension de M. Christian Tétedoie, Président de l'Association Maîtres Cuisiniers de France, l'événement est maintenu et nous en sommes reconnaissants. M. Katsuhiro Nakamura (Président du Jury d'Honneur), qui représente le Japon, travaillera avec les chefs qui portent le monde culinaire français au Japon pour juger équitablement la compétition dans laquelle les compétiteurs jouent un rôle de premier plan.

Je pense que les concours sont une excellente occasion de tester vos compétences et de vous développer. Des techniques de cuisson précises, la préparation de plats dans un temps limité, le service de plats chauds et dans les meilleures conditions possibles - ce ne sont pas des aspects particuliers du concours, ils sont une extension et un test de notre travail quotidien.

Il ne s'agit pas d'une situation unique, mais d'une extension de ce que nous faisons tous les jours.

Je pense que cette coupe Jean Schillinger m'a aidé à évoluer en tant que chef. Le défi de la compétition n'est pas quelque chose que vous pouvez faire seul. Je tiens à exprimer ma gratitude à toutes les personnes qui ont participé à l'organisation du concours, à mes collègues de travail, à ma famille et à toutes les autres personnes qui m'ont soutenu.

Je leur en serai toujours reconnaissant et j'espère pouvoir contribuer au développement de la cuisine française et leur rendre la pareille en participant à l'organisation du concours.

Cette association a été fondée en 2004 par les lauréats successifs du « Trophée Maîtres Cuisiniers de France ‘Jean Schllinger’ » pour transmettre leur savoir-faire aux jeunes talents de la gastronomie française au Japon. Elle a commencé, dans le cadre de l'une de de ses activités, à prendre l'initiative de l'opération de ce concours : ses membres y ont participé comme jury en cuisine ou de dégustation depuis 2006 et puis, son président joue le rôle de celui du concours du côté japonais à partir de 2013 succédé à Mr. Katsuhiro Nakamura. Le président actuel est Mr Manabu Ichizuka après Messers. Yoshiyuki Aoyagi et Satoru Asahina.

課題：貝類を使用したレストランで提供する温製メイン料理　ガルニチュール2品以上（指定ガルニチュール1品：ズッキーニ・オリーブ（黒・緑どちらでも可）を使用したもの）

Ouest du Japon

西日本大会

2021 年 8 月 19 日（木）

学校法人大和学園
京都調理師専門学校（京都）

Le 19 Août 2021 à Kyoto Culinary Art College, Taiwa Gakuen Education

●対象府県：
大阪、京都、兵庫、奈良、和歌山、滋賀、愛知、三重、岐阜、広島、岡山、鳥取、島根、山口、香川、愛媛、徳島、高知、福井、石川、富山、福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄

西日本1位
中川　佳
Kei NAKAGAWA
学校法人大和学園
京都調理専門学校

❶エストラゴン香る鮑とホタテ貝柱のトゥルト
レモングラスと柑橘風味のベアルネーズソース
Tourte à l'ormeau et aux coquille saint-jacques au estragon, Sauce béarnaise à la citronnelle et aux agrumes

西日本3位
鈴木　智宏
Tomohiro SUZUKI
株式会社プレミア・ニュー長崎
ホテルニュー長崎

❸アワビと帆立貝のソーセージ仕立て
ズッキーニのリゾット添え
Saucisse d'ormeau et coquille Saint-Jacques avec risotto de courgette

西日本2位
松森　寛
Hiroshi MATSUMORI
株式会社ホテルグランヴィア岡山

❷帆立貝のトゥルト　山椒香るマデラソース
白バイ貝を詰めた花ズッキーニのファルシを添えて
Tourte de coquille Sain-jaques, sauce Madère au poivre japonais avec fleur de courgette farcie

西日本4位
笹　真徳
Masanori SASA
京都ブライトンホテル

❹貝類のファルシ　香草のクルート焼
赤ワインソース
Farcies de coquilleages en clute de herbes sauce vin rouge

［5 位～ 7 位］

西日本5位
浅野　哲也
Tetsuya ASANO
HOTEL THE MITSUI KYOTO

西日本6位
高木　豊
Yutaka TAKAGI
京都ブライトンホテル

西日本7位
来嶋　博臣
Hirotaka KURUSHIMA

＜日本審査委員長＞
青柳　義幸　Yoshiyuki AOYAGI ／ APGF 副会長、株式会社明治記念館 C & S 常務取締役統括総料理長

＜試食審査員＞
伊藤　道彰　Michiaki ITO ／株式会社円居 常務取締役 総料理長
太田　昌利　Masatoshi OTA ／リーガロイヤルホテルグループ 統括総料理長
小楠　修　Osamu OGUSU ／ルポンドシェル株式会社 料理長
滝本　将博　Masahiro TAKIMOTO ／ La Biographie オーナーシェフ

＜コンクール実行委員厨房審査員＞
市塚　学　Manabu ICHIZUKA ／アヴァンセの会会長、ハイアット セントリック金沢 ハイアット ハウス金沢

＜厨房審査員＞
林　啓一郎　keiichiro HAYASHI ／アヴァンセの会、レストラン プレスキル スーシェフ

＜運営・集計＞
伊藤　文彰　Fumiaki ITO ／ A PGF 理事、株式会社円居 専務代表取締役

＜学校法人大和学園＞
兼子　雄飛　Yuhi KANEKO
久保成　史　Fumi KUBOSHIGE
斎藤　満　Mitsuru SAITO

（以上　敬称略）

Est du Japon

東日本大会

2021 年 9 月 10 日（金）

学校法人服部学園
服部栄養専門学校 (東京)

Le 10 Septembre 2021 à HATTORI NUTRITION COLLEGE

●対象府県：
東京、神奈川、埼玉、千葉、茨城、栃木、群馬、静岡、山梨、長野、新潟、福島、山形、宮城、秋田、岩手、青森、北海道

東日本1位
小林　力
Chikara KOBAYASHI
株式会社ティーエフケー

❶ホタテのトゥルト　黄ズッキーニのフラン
ソースムクラード
Tourte aux noix de Saint-Jacques, Flan de courgette jaune sauce Mouclade

東日本2位
蓼沼　淳
Jun TADENUMA
株式会社セルリアンタワー
東急ホテル

❷貝柱とホタテのクネルのフリカッセ
ヴォローヴァンと共に
Fricassée de coquillage et quenelle de sait-jacque au vol-au-vent

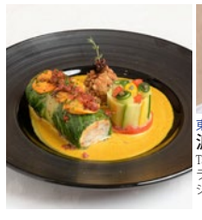
東日本3位
鮫島　光司
Koji SAMEJIMA
株式会社明治記念館 C & S
洋食部課長代理

❸貝類のフォンダンにホタテ貝とカサゴのロールー
貝肝のソーセージを添えて
Fondant Moules au Rouleau de Saint-Jacques et Rascasse aux Foie de Coquille au Saucisse

東日本4位
若林　啓太
Keita WAKABAYASHI
株式会社明治記念館 C & S
洋食部課長

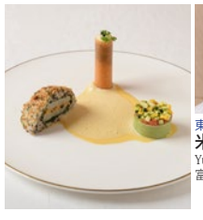
❹貝類とフォワグラのドーム仕立て　ムール貝のヴィルロワ添え
ソースマリニエール
Dôme de Coquellages et Foie gras sur Glaçage d'algues avec Villeroy de Moules, Sauce Marinière

［5 位～ 8 位］



東日本5位
渡辺　拓真
Takuma WATANABE
ラトリエ ドゥ ジョエルロブション

東日本6位
角谷　拓治
Takuji KADOYA
東京ステーションホテル



東日本7位
米本　裕弥
Yuya YONEMOTO
富士屋ホテル

東日本8位
北澤　太一
Taichi KITAZAWA
マリオットホテル
東京

＜日本審査委員長＞
青柳　義幸　Yoshiyuki AOYAGI ／ APGF 副会長、株式会社明治記念館 C & S 常務取締役統括総料理長

＜試食審査員＞
赤坂　洋介　Yosuke AKASAKA ／ ANA INTERCONTINENTAL TOKYO ピエールガニエール エグゼクティブシェフ
飯塚　隆太　Ryuta IIZUKA ／クラブ・アトラス、レストラン リューズ オーナーシェフ
大沢　晴美　Harumi OSAWA ／ APGF 会長、株式会社オフィス・オオサワ 取締役
松本　浩之　Hiroyuki MATSUMOTO ／クラブ・アトラス、株式会社東京會舘 レストラン ブルニエ 調理長
三浦　健史　Kenji MIURA ／ザ・プリンスパークタワー東京 東京プリンスホテル

＜厨房審査員＞
五十嵐　直登　Naoto IGARASHI ／アヴァンセの会、東京ディズニーシーホテルミラコスタ 調理部 宴会調理課
菊池　昭宏　Akihiro KIKUCHI ／アヴァンセの会、akF 株式会社イタリアン・フレンチ cache cache
工藤　雅克　Masakatsu KUDO ／ APGF 理事、東京ディズニーシーホテルミラコスタ 調理部 宴会調理課 統括料理長

＜運営・集計＞
伊藤　文彰　Fumiaki ITO ／ APGF 理事、株式会社円居 専務代表取締役
福本　渉　Wataru FUKUMOTO ／ APGF 理事、アヴァンセの会事務局長

＜学校法人服部学園＞
小高　勇介　Yusuke ODAKA
関口　智幸　Tomoyuki SEKIGUCHI

（以上　敬称略）

Les Finalistes 決勝出場者

決勝課題

＊温製メイン料理＊

バスク産キントア豚リブロース骨付きと
フォアグラ（ルジェ社）を使った温製料理

ガルニチュールは2品以上

＊デセール＊

林檎とフルーツピューレ又は
コンポート（アンドロス社）を
使用したデザート
（温製・冷製どちらでも可）

Thème Finale

＊ Plat principal ＊

Utiliser Carré de Porc français « KINTOA »
et Foie gras de Rougié

Plus de 2 garnitures

＊ Dessert ＊

Pommes et purées de fruits
ou compote préparées par Andros

西日本1位

中川　佳
Kei NAKAGAWA
学校法人大和学園
京都調理専門学校
Kyoto Culinary Art College,
Taiwa Gakuen Education Inc.

豚リブロースのロティ　エピス風味のラケと豚肉と
フォアグラのドーム仕立て　山椒風味のソース
Rôti de Carré de porc laqué aux épices,
Dôme de porc et de foie gras Sauce au poivre japonais "SANSHO"

リンゴのコンポートとカルヴァドス香るクレームシブースト
メルバ風
Comport de pommes et crème chiboust au calvados à la MELBA

西日本2位

松森　寛
Hiroshi MATSUMORI
株式会社ホテルグランヴィア岡山
HOTEL GRANVIA OKAYAMA

バスク産キントア豚のロースト、柑橘の香りとソースエスパニョール
フォアグラ林檎を添えて
Rôti de carré de porc, sauce espagnole parfumé au agrume avec foie gras et pomme

リンゴのシブースト
Chiboust à la pomme

西日本3位

鈴木　智宏
Tomohiro SUZUKI
株式会社プレミア・ニュー長崎
ホテルニュー長崎
HOTEL NEW NAGASAKI

キントア豚のルーレ　バスク風　フォアグラのフラン添え
Carré de porc roulé à la basquaise et flan de foie gras

林檎のカラメリゼと洋梨のムース
Pomme caramélisée et mousse de poire

西日本4位

笹　真徳
Masanori SASA
京都ブライトンホテル
BRIGHTON KYOTO

バスク産キントア豚リブロースのブレゼ
フォアグラとイチジクのパネ　ソースシャルキュテイエール
Braisée de carré de Porc, Foie grad et fugues pané en chapelure,Sauce charcutière

タルトタタンとマサラティーのクレーム
Tarte Tatin avec crème de Thé Masara

（以上　敬称略）

東日本1位

小林　力
Chikara KOBAYASHI
株式会社ティエフケー
TFK Co. Ltd.

セップ茸香る骨付きバスク産キントア豚とそのジュ
ジロール茸風味の味噌とフォアグラ
Carré de porc basque Kintoa aux cèpes et son jus , Foie gras au parfum miso et girolle

リンゴのガトースパイス風味とバジル香るリンゴ
ジンジャーターメリックのソース
Gâteau aux pommes épicée et gelée de pommes au basilic sauce lait doré

東日本2位

蓼沼　淳
Jun TADENUMA
株式会社セルリアンタワー
東急ホテル
CERULEAN TOWER TOKYU HOTEL

チョリソーをピケしたバスク豚のロースト
フォアグラのアンクルートと赤ピーマンのファルシー
Carré de porc simplement et doucement rôti aux herbes de provencal, piqué de chorizo,
sauce vinaigre d'ail avec en croûte de foie gras et poivron rouge farci

香ばしくキャラメリゼした　りんごのシブースト　レモン風味
Chiboust de pomme saveur de citron

東日本3位

鮫島　光司
Koji SAMEJIMA
株式会社明治記念館Ｃ＆Ｓ
洋食部課長代理
Meiji-Kinenkan

豚肉にエピス香るファルスとペルシャードのクレピネット包み
フォワグラ入りペティビエ　豚肉のジュ
Porc de persillade et chair parfumé aux épices en crepinetteavec pithiviers au foie gras
sauce jus de porc au tomaté

林檎のキャラメル風味のタルト　シトロン・ジョーヌのコンポート
クルミ香つサバイヨンと共に
Tarte aux pommes au caramel, compote de fruits au citron jaune sabayon aux noix

東日本4位

若林　啓太
Keita WAKABAYASHI
株式会社明治記念館Ｃ＆Ｓ
洋食部課長
Meiji-Kinenkan

セップ茸香るバスク豚のロティとフォワグラ
豚のブレゼと共に
Rôti de porc et Foie gras Parfumé aux Cèpes avec Braisée de Porc à la Crème de cassis

林檎のキャラメリゼ スパイス風味
Superposé Pommes Caramélisées et Pain d'épices

（以上　敬称略）

Jury de la finale 決勝審査員

試食審査《メイン料理》Jury en Dégustation 《Plat principal》

大沢　晴美
Harumi OSAWA
APGF 会長
Présidentede de l'APGF

中村　勝宏
Katsuhiro NAKAMURA
APGF 顧問、日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタンエドモンド
統括名誉総料理長
Conseiller de l'APGF / HOTEL METROPOLITAN

高良　康之
Yasuyuki TAKARA
レストラン ラフィナージュ
オーナーシェフ
Restaurant L'affinage

田中　一行
Kazuyuki TANAKA
レストラン ラシーヌ（ランス）
オーナーシェフ
Restaurant Racine（Reims）

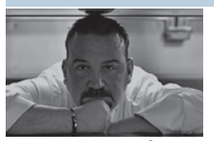
福田　順彦
Nobuhiko FUKUDA
株式会社 セルリアンタワー東急ホテル
常務執行役員
CERULEAN TOWER TOKYU HOTEL

堀田　大
Horita Hiroshi
APGF 顧問、株式会社マンジュトゥー
Conseiller de l'APGF
Mange-tout

ミカエル・ミカエリディス
Michael MICHAELIDIS
ジョエル・ロブション
総料理長
Joël Robuchon

ルノー・オージエ
Renaud AUGIER
トゥールダルジャン
エグゼクティブシェフ
TOUR D'ARGENT

試食審査《デザート》Jury en Dégustation 《Dessert》



クリストフ・ポコ
Christophe PAUCOD
日本シャルキュトリー協会会長
ルグドゥノム・プション・リヨネ
Président de l'Association de la
Charcuterie Française au Japon
LUGDUNUM Bouchon Lyonnaisn

斉藤　正敏
Masatoshi SAITO
APGF 理事
パレスホテル東京
取締役料理長
Administrateur de l'APGF
PALACE HOTEL TOKYO

杉本　雄
Yu SUGIMOTO
株式会社帝国ホテル
東京料理長
IMPERIAL HOTEL TOKYO

寺井　則彦
Norihiko TERAI
エーグルドゥース（有限会社ドゥーゼンヌ）
オーナーシェフ（代表取締役）
AIGRE DOUCE

渡辺　雄一郎
Yuichiro WATANABE
Nabeno-Ism
エグゼクティブシェフ CEO
Nabeno-Ism

厨房審査 Jury en Cuisine

市塚　学
Manabu ICHIZUKA
アヴァンセの会会長
ハイアット セントリック金沢 ハイアット ハウス金沢
統括料理長
Président de l'Association Avancé
Président d'operation du concours
PARK HYATT TOKYO

五十嵐　直登
Naoto IGARASHI
アヴァンセの会
東京ディズニーシー・ホテルミラコスタ
調理部　宴会調理課
Association Avancé
TOKYO DISNEYSEA HOTEL MIRACOSTA

菊地　昭宏
Akihiro KIKUCHI
アヴァンセの会
akF 株式会社イタリアン・フレンチ　cache cache
代表取締社長取締役
Association Avancé
akF Co., Ltd. cache cache

工藤　雅克
Masakatsu KUDO
アヴァンセの会
東京ディズニーシーホテル ミラコスタ調理部
統括料理長
Association Avancé
TOKYO DISNEYSEA HOTEL MIRACOSTA

厨房監修 Supervision de la cuisine

林　啓一郎
Keiichiro HAYASHI
アヴァンセの会
プレスキル スーシェフ
Association Avancé
PRESQUÎLE

平松　惇
Jun HIRAMATSU
アヴァンセの会
東京ベイ潮見プリンスホテル
スーパーバイザー
Association Avancé
Prince Hotel Tokyo Bay Shiomi

小高　勇介
Yusuke ODAKA
服部栄養専門学校
HATTORI
NUTRITION COLLEGE

関口　智幸
Tomoyuki SEKIGUCHI
服部栄養専門学校
HATTORI
NUTRITION COLLEGE

運営・集計 Gérants

青柳　義幸
Yoshiyuki AOYAGI
日本審査委員長、APGF 副会長
株式会社明治記念館 C & S 常務取締役統括総料理長
Président du jury japonais, Vice-président de l'APGF
Meiji-Kinenkan

伊藤　文彰
Fumiaki ITO
APGF 理事
株式会社 円居 専務代表取締役
Administrateur de l'APGF
MADOI Co., Ltd.

福本　渉
Wataru FUKUMOTO
APGF 理事
アヴァンセの会事務局長
Administrateur de l'APGF
Secrétaire général de l'Association Avancé

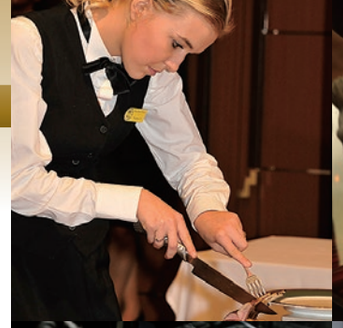
APGF
ASSOCIATION DE PROMOTION DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE
フランスレストラン文化振興協会

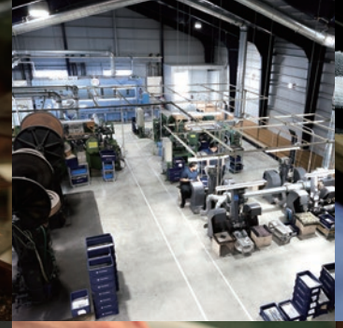
APGF 事務局
Secrétariat général de l'Association de
Gastronomie Française

※審査員は、自らの所属と同じ企業・組織から決勝出場者が出た場合、一切の採点に加わらない。

En cas un/des finaliste/s appartient/appartiennent à la même entreprise ou l'organisation du/des membre/s de jury, le/les membre/s de jury en question ne note/notent pas tous les finalistes.

（以上　敬称略）





TOJIRO
JAPAN

あなたの技術のそのそばに

切れ味のもう一歩先へ
藤次郎株式会社

第 19 回メートル・ド・セルヴィス杯について
À propos de la 19ème Coupe des Maîtres de Service

1．リモート講習会の実施
今回の「メートル・ド・セルヴィス杯」は、新型コロナウイルス感染症拡大という、未曾有の状況の中で開催を継続するという例年以上に重大なミッションとなりました。従前であれば東西各地の会場で行う事前講習会を複数回行い、コンクール課題の発表と基本技術の確認を参加者に伝える事が出来ましたが、今回はいわゆるリアルな形での実施は出来ませんでした。6月に事前収録したリモート講習会を発信し、その後でコンクール参加者の質問等に応える為、ライブでのリモート Q&A を行いました。コンクールの課題だけでなく、普段の仕事の中で疑問に感じている事や、不安なども話題になり我々開催者側にも有意義な時間となりました。

2．コンクール予選
45 名のエントリーがありました。8 月の予選は前回同様郵送による課題提出。内容はレストランの歴史、料理、飲料、サービスについての「筆記問題」、メートル・ドテルにとって必要な心得とは何か、をテーマにした「論文」、「デザートのルセット作成」の 3 課題。ルセット作成では今回より完成品の写真を提出させ、よりリアルな課題としました。

3．準決勝・2次審査
9月準決勝に進んだのは 10 名。「サラダ・ヴェルト / ソース・ヴィネグレットの作成」「チーズのテイスティングと口頭試問」「外国語によるオーダーテイク」「アルコールのテイスティングと口頭試問」の 4 課題を行い、5 名が決勝に挑む事となりました。

4．決勝審査
10 月 25 日学士会館精養軒において行われます。感染症予防の観点から、例年行なわれている「レストラン形式」ではなく、準決勝審査と同様に各課題毎に審査を行なう「アトリエ形式」を取ります。テーブルや器材の準備から、お客様の迎賓、お見送りまでのトータルを見られるのとは異なり、限られた時間内でお客様役の審査員を喜ばせ、現場で培っている力量を余すところ無く発揮しなくてはならない違った難しさがあります。ここ数年の傾向として、出場選手の世代交代が見られていましたが、今回は選手 5 名中 4 名が初めての決勝という初々しい戦いとなりました。また、前回は U29 コンクール優勝者特別枠で、また今回は初めて予選を勝ち抜いた女性のファイナリストが誕生し、メートル・ド・セルヴィス杯は次回第 20 回という節目を迎える前に、とても大きな転換期を迎えていることを強く感じています。

1. Mise en place de formations à distance
La 19ème édition de la « Coupe du Maître de Service » a été réalisée avec l'importante mission de la maintenir dans une situation inédite de covid. Dans le passé, nous pouvions organiser plusieurs sessions de pré-entraînement sur des sites au Japon et informer les participants de l'annonce des sujets de compétition et de la confirmation des outils, mais pour cette fois ce fut plus compliqué. En juin, nous avons envoyé à distance un séminaire préenregistré, et après cela, nous avons mené un Q & A en direct pour répondre aux questions des participants du concours.
Non seulement les enjeux du concours, mais aussi les questions et les angoisses du travail quotidien sont été discutés. Ce fut un moment important pour tous.

2. Qualification de la compétition
Il y a eu 45 entrées. Pour le tour de qualification en août, les devoirs sont envoyés comme pour les fois précédentes. Le contenu a trois tâches : « épreuve d'écriture » sur l'histoire du restaurant, la cuisine, les boissons et les services, « thèse » sur le thème de ce qui est nécessaire pour être Maître d'Hôtel et « créer un dessert Recette ».

3. Demi-finale / deuxième séance
Dix personnes se sont qualifiées pour les demi-finales en septembre. Nous avons effectué quatre tâches : "Salad verte / Sauce Vinaigrette", "Dégustation de fromages et examen oral", "Prendre commande en langue étrangère", et "Dégustation d'alcool et examen oral". Cinq personnes participent à la finale.

4. Final
Il se tiendra le 25 octobre à à Gakushikaikan Seiyoken. Du point de vue de la sécurité sanitaire, au lieu du « style restaurant » qui a lieu chaque année, nous avons adopté le « style atelier » qui examine chaque matière de la même manière que l'examen semi-final. Le but est de démontrer son plein potentiel dans le temps imparti pour satisfaire les juges qui jouent le rôle de clients, en utilisant les atouts du lieu, en commençant par la préparation des tables et du matériel. Ces dernières années il y a du changement, et on voit une nouvelles générations de participants, et cette fois quatre participants sur cinq entrent en finale pour la première fois. Nous avons aussi une finaliste pour la première fois, celle qui a passé les épreuves éliminatoires juste après le concours précédent où une finaliste invitée sans les éliminatoires à titre de la première lauréate du U-29 concours et j'ai fortement ressenti que la Coupe Maître de Service était à un très grand tournant avant le prochain 20ème jalon.

山本　正弘
Masahiro YAMAMOTO
APGF 副会長　Vice-président de l'APGF
メートル・ド・セルヴィスの会会長
Président de l'Association des Maîtres de Service
株式会社学士会館 精養軒　Gakushikaikan Seiyoken

第 18 回メートル・ド・セルヴィス杯 優勝者
Vainqueur de la 18ème Coupe Maîtres de Service

深津　茂人
Shigeto FUKATSU
ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
HOTEL LA SUITE KOBE HARBORLAND

私にとって、メートル・ド・セルヴィス杯への出場は人生の大きな転機でありました。初めてチャレンジしたのは 2013 年の第 15 回大会。28 歳の時でした。予選の課題が自身の得意分野であったことなどもあり、初出場ながら運よく決勝に進むことができました。大きな自信を得て、その後は拠点を神戸に遷し、本格的にコンクールにチャレンジして行きます。プライベートでの変化もあり、自分の人生がコンクールをきっかけに大きく変化して行きました。そして 16 回大会、17 回大会と予選敗退という悔しい経験もしながら、4 度目のチャレンジにてようやく優勝の座を勝ち得ることが出来ました。コンクールに出場して優勝を目指して勉強をすると、今まで聞いたことの無いような文献を調べて勉強したり、触れたことの無いような食材を手に入れて練習したりするような機会がたくさんあります。それらの経験は間違いなく自身の実力となり、貴重な知識として蓄積されていきます。
更にコンクールで優勝すると、周辺の環境は大きく変わります。今まで受けたことの無いような雑誌やメディアからの取材や、講習会や講演の依頼など、多岐にわたります。その様な自身のステップアップのきっかけを作ることが出来たのも、コンクール出場という一歩を踏み出すことができたからであると心から感謝しています。依然として世界の情勢は大変厳しい状況であり、フランス料理業界を含む飲食業には逆風が大きく吹き荒れています。しかし、そんな今だからこそ、サービスパーソンにとって挑戦できる新しいチャレンジの一つがコンクールであると思います。メートル・ド・セルヴィス杯が、必ずや若きサービスパーソン達のステップアップに繋がる事と信じております。コンクールの成功と発展、関係者の皆様の健康と安全を心より願っております。

Participer à la Coupe Maître de Service a été un tournant majeur dans ma vie.
Le premier défi était le 15ème tournoi en 2013. J'avais 28 ans. J'ai eu la chance de pouvoir me qualifier pour la finale même si j'y participais pour la première fois, en partie parce que le sujet était ma spécialité. Cela m'a donné une grande confiance, et j'ai déménagé ma base à Kobe et pour relever le défi de la compétition avec sérieux. Il y a eu aussi un changement dans ma vie privée, et ma vie a radicalement changé à la suite de la compétition. Et malgré l'expérience décevante de perdre les 16ème et 17ème tournois aux niveaux des qualifications, j'ai finalement pu remporter le championnat dans le quatrième défi.
Lorsque vous participez à une compétition et étudiez pour le championnat, vous aurez l'opportunité d'ouvrir une littérature inconnue, ou d'obtenir et de pratiquer des ingrédients que vous n'avez jamais touchés. Ces expériences sont un acquis précieux et constitueront vos connaissances.
De plus, si vous remportez la compétition, l'environnement changera considérablement pour vous. Nous couvrons un large éventail de sujets, y compris des interviews de magazines et de médias jamais croisés auparavant, et des demandes de séminaires et de conférences.
Je suis profondément reconnaissant d'avoir pu avoir une telle opportunité de me développer en faisant un pas en avant dans cette compétition.
La situation mondiale est toujours très difficile, et l'industrie agro-alimentaire, dont l'industrie culinaire française, est confrontée à un grand vent contraire. Cependant, je pense que l'un des nouveaux défis que les gens de service peuvent relever est la compétition. La Coupe Maître de Service va sûrement conduire à la montée en puissance des jeunes gens de service.
Nous voulons sincèrement le succès et le développement de la compétition ainsi que la santé et la sécurité de toutes les personnes impliquées.

メートル・ド・セルヴィスの会
Association des Maîtres de Service

サービスコンクール入賞者を中心に、サービスパーソンの技能向上を図ることを通じて食文化に貢献することを目的に 2001 年に設立された。2006 年より「メートル・ド・セルヴィス杯」コンクール運営にあたると共に、毎年開催するサービス講習会講師として運営協力をしている。

Cette association a été fondée en 2001 autour des lauréats successifs de « La Coupe Maîtres de Service ». Son objectif est le progrès des techniques et l'approfondissement de l'esprit de service de personnel de service et de contribuer par la suite d'enrichir la culture gastronomique au Japon. Elle prend la responsabilité de l'opération sur place du concours « La Coupe Maîtres de Service » et celle de l'organisation annuelle de séminaires en y participant comme animateurs de démonstration depuis 2006.

全日本メートル・ド・テル連盟　Union Nationale des Maîtres d'Hôtel du Japon
会長：檜山　和司（ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド）　Président : Kazushi HIYAMA, Hotel La Suite Kobe Harborland

サーヴィスマンのスキルアップと意識の向上、啓蒙活動を目的に 1990 年に結成。サーヴィスセミナーの定期開催他、多彩な活動を通じてサーヴィスとそれに関わる人々の繋がる場を促進している。また、メートル・ド・セルヴィスの会が毎年開催するサービス講習会講師として運営協力している。

Fondée en 1990 en vue du développement de compétences et de professionnalisme de personnel de la salle, elle mène diverses activités pour promouvoir les échanges des professionnels reliés au service en salle. Ses membres participent à la série de séminaires organisés par l'Association des Maîtres de Service comme lecteur.

クープ・ジョルジュ・バティスト協会　Association de La COUPE GEORGES BAPTISTE
会長：フランク・ランギーユ（フランス国会議事堂付きレストラン）　Président : Franck LANGUILL, restaurant de l'Assemblée énérale

ホテル産業相互協会組合を運営母体とし、1961 年から開催されているヨーロッパで最も権威のあるサービスコンクールを運営する。プロ部門と学生部門があり、フランス国内大会、ヨーロッパ大会を毎年開催し、さらに世界大会を 2000 年カナダ、2004 年フランス・ルーアン、2006 年メキシコ、2009 年ベトナム、2012 年東京、2017 年フランス・パリで開催している。

Avec la Mutuelle des industries hôtelières pour organe de management, cette association est chargée de la gestion des concours de service les plus haut placés en Europe et organisés depuis 1961. Le concours comporte une catégorie Professionnels et une catégorie Etudiants et a lieu tous les ans en France et en Europe. Les championnats du monde ont eu lieu en 2000 au Canada, en 2004 à Rouen en France, en 2006 au Mexique, en 2009 au Viêt-nam, en 2012 à Tokyo, en 2017 à Paris en France.

第 19 回メートル・ド・セルヴィス杯審査員
Membres de jury de la 19ème Coupe Maîtres de Service

下野　隆祥
Takaaki SHIMOYA
メートル・ド・セルヴィス杯名誉審査委員長
APGF 監査役
メートル・ド・セルヴィスの会顧問
Président d'honneur du jury de la Coupe des Maîtres des Service
Inspecteur de l'APGF / Conseiller de l'Association des Maîtres de Service

山本　正弘
Masahiro YAMAMOTO
メートル・ド・セルヴィス杯審査委員長
APGF 副会長
メートル・ド・セルヴィスの会会長
Président du jury de la Coupe des Maîtres de Service
Vice-président de l'APGF
Président de l'Association des Maîtres de Service

岩佐　和
Wataru IWASA
メートル・ド・セルヴィスの会
（2019 年第 18 回準優勝）
L'Association des Maîtres de Service
2ème Coupe Maîtres de Service 2019

植草　英一郎
Eiichiro UEKUSA
メートル・ド・セルヴィスの会
L'Association des Maîtres de Service

内田　淳也
Junya UCHIDA
メートル・ド・セルヴィスの会
（2003 年第 10 回優勝者、2006 年クープ・ジョルジュ・バティスト世界大会 3 位）
L'Association des Maîtres de Service
Lauréat de Coupe Maîtres de Service 2003
3ème Coupe Georges Baptiste Internationale à Méxique 2006

黒川　浩史
Hiroshi KUROKAWA
APGF 理事
メートル・ド・セルヴィスの会 副会長
全日本メートル・ド・テル連盟 副会長
Administrateur de l'APGF
L'Association des Maîtres de Service
Union Nationale des Maîtres D'hotel du Japon

田中　優二
Yuji TANAKA
メートル・ド・セルヴィスの会 副会長
（2004 年第 11 回優勝者、2004 年クープ・ジョルジュ・バティスト世界大会準優勝）
L'Association des Maîtres de Service
Lauréat de Coupe Maîtres de Service 2004
2ème Coupe Georges Baptiste Internationale à rouen 2004

田村　敏郎
Toshiro TAMURA
メートル・ド・セルヴィスの会 名誉会長
（1998 年第 5 回優勝者）
Président d'honneur de l'Association des Maîtres de Service
Lauréat de Coupe Maîtres de Service 1998

ティエリ・パッション
Thirry PACHON
メートル・ド・セルヴィスの会
L'Association des Maîtres de Service

長谷川　純一
Junichi HASEGAWA
メートル・ド・セルヴィスの会
（2015 年第 16 回優勝者、2017 年クープ・ジョルジュ・バティスト世界大会準優勝）
L'Association des Maîtres de Service
Lauréat de Coupe Maîtres de Service 2015
2ème Coupe Georges Baptiste Internationale à Paris 2017

パトリック・パッション
Patric PACHON
メートル・ド・セルヴィスの会
L'Association des Maîtres de Service

三浦　和也
Kazuya MIURA
メートル・ド・セルヴィスの会
（2013 年第 15 回優勝者）
L'Association des Maîtres de Service
Lauréat de Coupe Maîtres de Service 2013

宮崎　辰
Shin MIYAZAKI
メートル・ド・セルヴィスの会
（2010 年第 14 回優勝者、2012 年クープ・ジョルジュ・バティスト世界大会優勝者）
L'Association des Maîtres de Service
Lauréat de Coupe Maîtres de Service 2010
Lauréat de Coupe Georges Baptiste Internationale à Tokyo 2012

山本　晃平
Kohei Yamamoto
APGF 理事
メートル・ド・セルヴィスの会
カマラッドの会
Administrateur de l'APGF
L'Association des Maîtres de Service
Camarades

（以上　敬称略）

第 19 回メートル・ド・セルヴィス杯　準決勝

Demi-Finale de La 19ème Coupe Maîtres de Service

Demi-finale　準決勝

9 月 6 日（月）東京・学士会館にて準決勝を開催し、上位 5 名が決勝進出者として選出された。

Le demi-finale a eu lieu au Gakushikaikan à Tokyo le lundi 6 septembre. Cinq participants ont été sélectionnés comme finalistes.

サラド・ヴェルトの審査シーン

チーズの知識

準決勝出場者と審査員

①サラド・ヴェルト/ ソース・ヴィネグレット（規定時間15 分）

Salade verte / sauce vinaigrette (Temps régulé 15 minutes)

オイル＆ヴィネガーでドレッシングを作り、グリーンサラダと和える。サラダ（野菜）の内容を確認し、オイル 2 種類、ヴィネガー (酢)2 種類の中から選んでソースを作る。器材準備、作業姿勢、盛付け、ソースの味、お薦めの飲物などセールストークも審査される。

②外国語によるオーダーテイク（フランス語又は英語）

Prise de commande (soit en français, soit en anglais)

予選通過時点で渡されたメニューをよく理解し、ゲスト 3 名の質問に答えながらオーダーを伺う。語学力はもちろん、ホスピタリティも見られる。事前に調べ上げた料理知識を上手に表現しながら行なえるかがポイント。オーダー伝票の記入も審査される。

③チーズの知識

Fromages

2 種類のフランス産チーズ（AOP）が準備されており、テイスティングした上で、その名称（フランス語で）、産地名、原乳、タイプを答案用紙に記入する。チーズの名称を間違うとその後の質問数が減る。チーズに合う飲物、パン等副材料などの質問に答える。またチーズの専門的な知識も問われる。

④ワインとアルコール

Vin et boissons

シャンパーニュと日本酒のテイスティング（各 1 種類）して審査員の質問に答える。また、ハードリカーの香りを確認してそれで作られるカクテルを 5 種類答え、レシピについても説明する。
飲み物に対する知識、表現の豊かさなどもポイントとなる。

決勝出場者 5 名

Liste de 5 finalistes

会田　祐子
Yuko AITA
銀座レカン
Ginza L'Écrin

小川　淳一
Junichi OGAWA
レストラン ヴァリエ
Rsetaurant Varier

北見　陽介
Yosuke KITAMI
ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション
La Table de Joël Robuchon

清水　竣馬
Shunma SHIMIZU
帝国ホテル
ラ ブラスリー
IMPERIAL HOTEL TOKYO
La Brasserie

山地　裕也
Yuya YAMAJI
ANA インターコンチネンタルホテル東京
ピエール・ガニェール
ANA INTERCONTINENTAL TOKYO
Pierre Gagnaire

（以上　敬称略）

第 19 回メートル・ド・セルヴィス杯　決勝

Finale de la 19ème édition

Finale　決勝

10 月 25 日 (月) 学士会館精養軒にて開催される決勝審査は、アトリエ形式、各課題ともメートル・ド・テルのスキルが問われる。器材の正確な準備・配置、サービスのスピード、立ち振る舞い、ホスピタリティ溢れる会話力、盛り付けの美しさ、などが審査の中心となる。料理の課題は全てロシア式サービス (service à la Russe) ゲリドンで仕上げてサービスする。「クープ・ジョルジュ・バティスト」の後援のもと、メソッドは運営を担った「サービスコンクール実行委員会」が中心となって厳格に守られ行なう。

L'examen final qui se tient à Gakushikaikan Seiyoken le lundi 25 octobre est dans un format d'atelier et chaque tâche requiert la compétence de Maître d'Hôtel.
La préparation et le placement précis de l'équipement, la rapidité du service, le comportement, les compétences de conversation avec hospitalité, la beauté de la présentation, etc. seront au centre de l'examen. Toutes les tâches de cuisine sont desservies par un service au guéridon (à la russe).
Sous l'égide de la « Coupe Georges Baptiste », la méthode sera strictement protégée par le « Comité Executif du Concours de Service », qui était en charge de l'opération.

Epreuves du Concours　審査課題とポイント

◆前菜 ／ Entrée
福井のサーモントラウトのスモークをゲリドンで薄くスライスしサービスする。
薄く均一な厚さにスライスすることが重要。盛り付けの美しさはポイント。

◆前菜 ／ Entrée
タルタル状にカットしたマグロ赤身とアボカドをヴィネグレットソースを作り和える。
味付けのバランス、盛り付けの美しさ完成度。

◆魚料理 ／ Poisson
舌平目のムニエルを三枚に下ろし骨を取り除く。
冷めないようスピーディーに。
付け合わせも含め美しく盛付ける。

◆肉料理 ／ Viande
1 羽丸ごとロティした若鶏を 2 人前に分けるようデクパージュする、骨、関節の位置、肉質など材料の正確な知識が必要。切り分けた鶏肉をプラ（銀盆）に美しく盛付ける事も重要。

◆デザート ／ Dessert
パイナップルの皮を剥き、芽をスパイラル状に切り取る。2 人前のみスライスし、ゲリドンでカラメルソースを作り、ダークラムでフランベする。
規定時間内にサービスすること。（全ての課題に共通）

◆フロマージュ ／ Fromages
用意されたチーズの説明をし、カッティングして盛付けサービスする。また、準決勝同様テイスティングを行い、そのチーズの名称、産地などを答える。カットの技術、コメントのセンスも重要。

◆ワインとアルコール ／ Vins et boissons
シャンパーニュの抜栓とサービスを行い、そのシャンパーニュについて説明をする。ワイン、日本酒、ハードリカーのテイスティングを行い、相性の良い料理などを薦める。

◆オーダーテイク ／ Prise de commande
外国語でのオーダーテイク（フランス語又は英語を当日選択）使われるメニューは、決勝の 1 週間前に渡されている。事前にメニューの全てを理解し、お客様が満足できる接客であるかがポイント。
オーダーされた料理が正確に伝票記入されているかも重要。

課　題

❶《Entrée》
Truite saumonée fumée de FUKUI
福井のサーモントラウトのスモーク

❷《Entrée》
Tartare de thon et avocat
マグロとアボカドのタルタル

❸《Poisson》
Sole meunière
舌平目のムニエル

❹《Viande》
Poulet rôti
若鶏のロティ

❺《Dessert》
Ananas en spirale, Flambage
パイナップルのスパイラルとフランベ

❻《Fromages》
フロマージュ（チーズの知識）

❼《Vins et boissons》
ワインとアルコール

❽《Prise de commande》
オーダーテイク

コンクール、レセプションへのご後援、ご協賛、ご協力に感謝いたします

Avec tous nos remerciements pour vos parrainage, concours et coopération

特別後援 PARRAINAGE EXCEPTIONNEL

在日フランス大使館
Ambassade de France au Japon

メートル・キュイジニエ・ドフランス協会
Association de Maîtres Cuisiniers de France

クープ・ジョルジュ・バティスト協会
Association de la Coupe Georges Baptiste

後　援 PARRAINAGE

アミティエ・グルマンド
Amitiés Gourmande

一般社団法人　全日本司厨士協会
All Japan Chefs Association

一般社団法人　日本エスコフィエ協会
Association des Disciples d'Escoffier du Japon

一般社団法人　日本ホテル協会
Japan Hotel Association

一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会
The Japan Hotel and Restaurant Service Development Association

一般社団法人　ボキューズ・ドール JAPAN
Bocuse d'Or Japan

カナルディエ協会日本支部
Ordre des Canardiers - Consulat du Japon

京都フランス料理研究会
KYOTO FRENCH CUISINE CLUB

クラブ　アトラス
CLUB ATLAS

クラブ･ガストロノミック･プロスペール･モンタニェ（フランス）
Club Gastronomique Prosper Montagné

クラブ・プロスペール・モンタニェ日本支部
Club Prosper Montagné Délégation du Japon

公益社団法人　全国調理師養成施設協会
Japan Association of Training Colleges for Cooks

神戸フランス料理研究会
Comité d'étude de la cuisine française de Kobe

ゴブラン会
GOBELIN Association Gastronomique au Japan

一日会大阪
TUITACHIKAI OSAKA

東京ガス業務用テストキッチン「厨 BO!YOKOHAMA」 フランス料理文化センター
TOKYO GAS CHUBO! YOKOHAMA, French Food Culture Center

トック・ブランシュ国際倶楽部
Toques Blanches Japon

日本シャルキュトリ協会
Association de la Charcuterie Française au Japon

フェランディ・パリ
FERRANDI PARIS

フランス料理アカデミー
Académie Culinaire de France

フランス農事功労章協会
Members de l'Ordre du Mérite Agricole au Japon

協　賛 CONCOURS

アンドロス ジャパン株式会社
Andros JAPAN K.K.

一般社団法人　福井ガストロノミー協会
Association of Fukui Gastronomy

ヴァローナ ジャポン株式会社
Valrhona Japon SA

株式会社オーダス
AUDACE Coporation

株式会社キクロス出版
Kikurosu Publications

株式会社吉川
Kikkawashoten Co., Ltd.

株式会社信州たかやまワイナリー
SHINSHU　TAKAYAMA Winery Co., Ltd.

株式会社瀬戸酒造
SETO SHUZO Co., Ltd.

株式会社デニオ総合研究所
DENIAU Sogokenkyusho LTD.

株式会社 TOMONARI
TOMONARI INC

株式会社鳥新
Torishin Co., Ltd.

株式会社 Traders Market（シャンパーニュ・コレ）
Traders Market Co., Ltd. (Champagne Collet)

株式会社中尾アルミ製作所
Nakao-Alumi Co., Ltd.

株式会社なとり
NATORI Co., Ltd.

株式会社ハーベス
HARVES Co., Ltd.

株式会社ビゴ東京
BIGOT Tokyo

株式会社富士物産
Fuji Bussan Co., Ltd.

株式会社正木牧場
Masaki Farm Co., Ltd.

私市醸造株式会社
Kisaichi Brewing Co., Ltd.

合資会社八丁味噌　（屋号　カクキュー）
KAKUKYU, HATCHO MISO Limited Partnership

サッポロビール株式会社　(M. Chapoutier)
SAPPORO BREWERIES LTD.（M. Chapoutier)

JDE プロフェッショナル
JDE Professional

藤次郎株式会社
TOJIRO CO., LTD.

中沢乳業株式会社
NAKAZAWA Nyugyo Co., Ltd.

伯方塩業株式会社
HAKATA SALT CO., LTD.

バカラ パシフィック株式会社
Baccarat Pacific K.K.

福井県
Préfecture de Fukui

富美菊酒造株式会社
Fumigiku Sake Brewry Co., Ltd.

フレンチ・エフ・アンド・ビー ジャパン株式会社
French F&B Japan Co., Ltd.

ベルナルドジャパン株式会社
BERNARDAUD JAPAN K.K.

みかど協和株式会社
MIKADO KYOWA SEED CO., LTD.

有限会社アミノ
Amino CO., Ltd.

有限会社まるみ（フロマージュ ドゥ ミテス）
MARUM CO., LTD.（Fromage de Mythese)

ユニリーバ・フランス（マイユ）
Uniliver France (MAILLE)

ルージエジャポン株式会社
ROUGIÉ JAPON

運営協力 COOPERATION OPERATIONNELLE

アヴァンセの会
Association des Lauréats du Concours MCF AVANCÉ

学校法人大和学園　京都調理専門学校
Taiwa Gakuen Education Inc.

学校法人服部学園　服部栄養専門学校
HATTORI NUTRITION COLLEGE

株式会社　オフィス・オオサワ
OFFICE OSAWA CO., LTD.

株式会社学士会館 精養軒
Gakushikaikan Seiyoken

株式会社食彩アドコム
SHOKUSAI ADCOM Co., Ltd.

株式会社円居
MADOI Co., Ltd.

株式会社明治記念館 C & S
Meiji - Kinenkan C&S, Co., Ltd.

非営利団体 全日本メートル・ド・テル連盟
Union Nationale Maîtres d'Hôtel du Japon

メートル・ド・セルヴィスの会
Association des Maîtres de Service

（以上　五十音順）

福井県産

いちほまれ

ichihomare

おうちごはんをHAPPYに！

コシヒカリのふるさと福井県から、
コシヒカリを超えた「日本一美味しい　誉れ高きお米」
キラキラ輝く白さ、粒感と粘りの最高の調和、優しい甘さで、
日本一の美味しさを伝えたい
“いちほまれ”が日本の食卓を変えます

2021CMタレント本田 望結・紗来

www.ichihomare.fukui.jp

福井県

ふくいブランド米推進協議会（福井県／福井県JAグループ）

New Face of Fukui

若狭まはた

CHAMPAGNE
COLLET
Aÿ - FRANCE
DEPUIS 1921

ガストロノミーとの
出会い

株式会社 Traders Market
東京都港区六本木5-17-6　TEL：03-5575-2207　FAX：03-5575-2208
https://collet.tr-market.jp/

BERNARDAUD

ベルナルドジャパン株式会社　✆ 03-6427-3713
150-0002 東京都 渋谷区 渋谷4丁目-1-18
www.bernardaud.com

LM
RODOLPHE LE MEUNIER

MOF チーズ熟成士のロドルフ・ル・ムニエが
産み出すフランス産発酵バター

乳製品に深い造詣を持つル・ムニエがプロデュースするバターは、フランスの農場からの厳選された乳を用い、木製の練り機を使った伝統的な製法を駆使し手作りで職人の手により一つ一つ形成されています。美しい色味、芳醇な香り、原材料にこだわったコクのある複雑で独特の風味のバターは、どんな素材をも受け止め、お料理やお菓子作りの可能性を広げます。

CLASSIC
FINE FOODS

フレンチ・エフ・アンド・ビー・ジャパン株式会社
〒143-0006 東京都大田区平和島 6-1-1
東京流通センター B 棟 5 階　BE5-N
TEL 03-6823-4141 FAX 03-4450-2753
cffj@classicfinefoodsjapan.com
www.classicfinefoods.jp

L'ÉCOLE FRANÇAISE DE LA GASTRONOMIE
& DE MANAGEMENT HÔTELIER

www.ferrandi-paris.fr

Crédits photos : X. Renauld, N. Nikouline, A.blanc/CCI Paris Ile-de-France.

ヨーロッパ輸入食器専門店
Sohbi
Little Europe in your life.
TEL.03-5806-0244

NAKAO ALUMI CO.,LTD.
感じています。プロの手ごたえ。
nakao
TEL.03-5830-2511

ROUGIÉ
「味の物語」
日本のトップシェフの
レシピ動画のコレクション

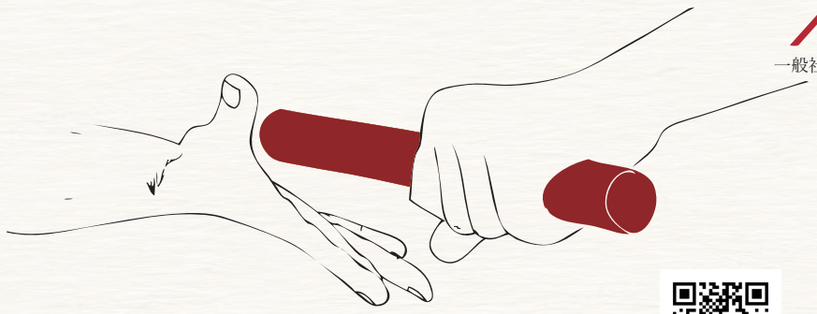
Instagram IGTV
@rougieasia
Vimeo
ROUGIE JAPON

Stephan Pantel, Kazuo Takagi, Christophe Paucod, Yoichi Nakaaki, Mathieu Taussac, Shinichi Miyauchi, Go Ishii, Yasuji Sasaki, Lionel Beccat, Tadataka Toeda, Yosuke Akasaka, Kazushi Komaji, Hideki Takayama, Michael Michaelidis, Yuichiro Watanabe, Renaud Augier, Sugao Kawabata, Yohan Dacosta.

arcane 株式会社アルカン
業務食材営業部
東京本店 TEL 03-3664-5114 FAX (050) 3156-3088 名古屋営業所 TEL 03-3664-5114 FAX 03-3664-5115
大阪支店 TEL 06-6242-7501 FAX (050) 3156-3096 福岡営業所 TEL 092-574-2270 FAX 092-574-2302
ROUGIÉ

キサイチのお酢が、最適解。
キサイチ醸造
私市醸造株式会社
〒273-0115 千葉県鎌ヶ谷市東道野辺 6-7-45
電話：047-443-2511 fax：047-443-1162
e-mail：kisasns@kisa1.co.jp

レストラン文化の承継
～次世代にバトンをつなげ～
Transmission de la Tradition et l'Innovation de la Gastronomie Française
~Connectons le témoin à la prochaine génération~



APGF
ASSOCIATION DE PROMOTION DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE
一般社団法人 フランスレストラン文化振興協会
HP:https://www.apgf.jp/

Chez VILMORIN-MIKADO nous créons des légumes
de qualité depuis bientôt 3 siècles.

私たちヴィルモランーみかどは、およそ300年にわたり
高品質の新しい野菜を開発してきました。

ENSEMBLE,
ENCOURAGEONS LA PRODUCTION
DE LÉGUMES FRANÇAIS AU JAPON !

これからも、より良い野菜品種を開発し、皆様の身近な存在としてサービスを提供してまいります。

EVERYWHERE, CLOSER TO YOU

Vilmorin MIKADO

vilmorinmikado.com

HEADQUARTERS
VILMORIN SA
Route du Manoir - 49250 LA MÉNITRÉ - FRANCE

みかど協和株式会社
〒267-0056
千葉県千葉市緑区大野台1-4-11

Limagrain

Pastry Masaki

すべては安心、安全で
衛生的なお菓子作りのために。

私どもは「ホンモノ」の商品づくりを基本に、
お客様の求められる美味しさ、
安全性、経済性、創造性や素材のグレード、
鮮度にこだわり、ひとつひとつ丁寧に手作りし、
信頼されるお菓子を目指します。

株式会社 正木牧場

www.pastry-masaki.com

Office

本社（洋菓子製造工場併設）
〒544-0031　大阪府大阪市生野区鶴橋3丁目5番46号
TEL：06-6715-0151　FAX：06-6715-0154

東京支店
〒105-0014　東京都港区芝3丁目24-23 石田ビル1F
TEL：03-6275-1757　FAX：03-6275-1758

名古屋営業所
〒460-0008　愛知県名古屋市中区栄3丁目22番28号 グランシャリオ栄402号
TEL：052-249-5955　FAX：052-249-5956

九州営業所
〒812-0011　福岡市博多区博多駅前3-3-12 第6ダイヨシビル302
TEL：092-292-9974　FAX：092-292-9975

Factory

大阪工場
〒544-0031　大阪府大阪市生野区鶴橋3丁目5番46号
TEL：06-6715-0151　FAX：06-6715-0154

福岡工場
〒815-0075　福岡県福岡市南区長丘2-25-20
TEL：092-557-2662　FAX：092-557-2663

関連会社
株式会社 正木綜合管理
株式会社 マサキフードサービス
株式会社 銀座マルキーズ
（ラ・メゾン・ヴィヴィエンヌ）

MASAKI FARM お菓子な仲間たち

ASSOCIATION DE PROMOTION DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

一般社団法人 フランスレストラン文化振興協会

Trophée Maîtres Cuisiniers de France Avancé

Maîtres Cuisiniers de France

Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE AMBASSADE DE FRANCE AU JAPON

COUPE GEORGES BAPTISTE

ASSOCIATION DES MAÎTRES DE SERVICE

CHAMPAGNE COLLET AŸ - FRANCE 1834

Vilmorin

MIKADO

FUKUI HAPPINESS 福井県

来る人も 住む人も しあわせ福井

Pastry Masaki

NAKAO ALUMNI CLUB 感じています。プロの手ごたえ。 nakao

キサイチ醸造 KISAICHI VINEGAR

TOJIRO JAPAN

ROUGIÉ

VALRHONA

DSC

奥会津金山 天然炭酸の水 JAPAN PREMIUM WATER

カクキュー

Nakazawa

株式会社 富士物産

ひとつまみの幸せ。 なとり

M. CHAPOUTIER

Fromage de Mythese フロマージュ ド ミテス

Baccarat

BERNARDAUD

mas mas

L'OR PROFESSIONAL

羽根屋

seto shuzo 瀬戸酒造店

SHINSHU TAKAYAMA WINERY

KIKKAWA

はかた 伯方の塩

TORISHIN

PÂTISSERIE FRANÇAISE BIGOT

ANDROS Chef

CLASSIC FINE FOODS

MAILLE MAISON FONDÉE EN 1747