



Championnat du monde de Pâté-Croûte Sélection Asie 2016

第2回パテ・クルート世界選手権アジア大会決勝

Constitution du Membre de Jury

審査員一覧

Président du Jury 審査委員長 Pascal Joly / MOF Charcutier
パスカル・ジョリ / MOF シャルキュティエ

Jury Spécial 特別審査員 Patrice JULIEN / French Life-style Designer
パトリス・ジュリアン / フレンチライフスタイルデザイナー

< Jury Professionnel Français >

1. Beccat Lionel / Restaurant Esquisse / 2 étoiles リオネル・ベカ (レストラン エスキス)
2. Pachon André / Restaurant Pachon / 1 étoile アンドレ・パッション (レストラン パッション)
3. Oddos Olivier / Restaurant Chez Olivier / 1 étoile オリビエ・オドス (レストラン シェ・オリビエ)
4. Siegler Guillaume / Le Cordon Bleu Japon ギヨーム・シエグレ (ル・コルドン・ブルー ジャポン)
5. Taussac Mathieu / Gourmet Consulting マチュートーサック (グルメ コンサルティング)
6. Anquetil Bernard / Directeur French F&B ベルナール・アंकティル (フレンチ F&B(株) ディレクター)

< Jury Professionnel Japonais >

1. Yoshino Tateru / Restaurant Tateru YOSHINO 吉野 建 (レストラン タテルヨシノ)
2. Kusuda Yasuhiko / Charcuterie Meztgerei Kusuda 楠田 裕彦 (メツゲライクスダ)
3. Horita Hiroshi / Administrateur Association ACFJ 堀田 大 (ACFJ 理事)
4. Kumamoto Kouki / Hotel Metropolitan Edomont Tokyo 隈元香己 (ホテルメトロポリタンエドモント東京)
5. Asahina Satoru / Président Association Avancé 朝比奈悟 (アヴァンセの会会長)
6. Watanabe Yuichiro / Administrateur Association Atlas 渡辺雄一郎 (アトラスの会理事)

Huissier de justice 執達吏 Régis RAFFIN / Conseiller agricole adjoint Ambassade de France
レジス・ラファン / 在日フランス大使館農務副参事官

SELECTION ASIE à TOKYO

Le 19 mai 2016 à 14 heures et demie à Lever son verre Komaba

アジア大会決勝

2016年5月19日 午後2時30分より ルヴェ・ソン・ヴェール駒場にて