

## 10ème édition du Championnat du Japon de Pâté-Croûte 2025

第10 回パテ・クルート世界選手権日本大会決勝 2025

# Liste des Membres du Jury / 審査員一覧

(ordre alphabétique ABC順) (敬称略)

### Jury d'honneur / 名誉審査員

★ Michel CHAPOUTIER - propriétaire de vignoble M. Chapoutier - Tain - L'Hermitage ミシェル・シャプティエ /エム・シャプテイエ ワイナリーオーナー (タン・レルミタージュ)

### Présidents du Jury /審查委員長

- - ヨハン・ラストル / ラストル・サン・アポストロフ オーナーシェフ (パリ) (2012年パテ・クルート世界チャンピオン)
- Christophe THIERRY / Chef propriétaire / Maison Thierry Sainte-Savine
  クリストフ・ティエリー / メゾン・ティエリー オーナーシェフ (サント=サヴィーヌ)

### Jury Français / フランス人審査員

- → Philippe BATTON / Chef propriétaire / Le Petit Tonneau Tokyo フィリップ・バトン/ル・プティ・トノー オーナーシェフ (東京)
- ★ Thibault CHIUMENTI / Chef exécutif / Park Hyatt Tokyo ティボ・キュメンティ / パーク ハイアット 東京/ 総料理長 (東京
- Stephane DEBRACQUE / Academie culinaire de France Maxim's Paris ステファン・デバルク / フランス料理アカデミー マキシムズ (パリ)
- Jocelyn DEUMIE / Vice-Président de l'ACFJ / Chef exécutif / Wisk Japan Inc. Tokyo ジョスレン・ドゥミエ / 日本シャルキュトリ協会副会長 /WISKジャパン株式会社エグゼクティブシェフ / (東京)
- **Ugo PERRET GALIX / Chef / Kibun Tokyo**ユーゴ ペレ ガリック /氣分 シェフ (東京)
- **Frédéric JAUNAULT / MOF Primeur France** フレデリック・ジョノー / MOF プリムール(フランス)
- **Richard LEDU / Président du conseil d'administration/ PH PARIS JAPON Ltd (Pierre Hermé Paris) Tokyo** リシャール・ルデュ / PH PARIS JAPON 株式会社(ピエール・エルメ・パリ) 取締役会長 (東京)
- **◇ Olivier ODDOS / Chef propriétaire / Chez Olivier Tokyo** オリビエ・オドス /シェ・オリビエオーナーシェフ(東京)
- **Fabrice PROCHASSON / Président Academie Culinaire de France Fance** ファブリス・プロシャソン /フランス料理アカデミー会長 (フランス)
- ★ Mathieu TAUSSAC / Président / Gourmet Consulting Yamanashi マチュー・トウサック /グルメコンサルティング 代表 (山梨)

## Jury Japonais / 日本人審査員

Kohei FUKUDA / Vice-Président de l'ACFJ / Chef / Metzgerei SASAKI – Tokyo (Champion du monde de Pâté-Croûte 2021)

福田 耕平 /日本シャルキュトリ協会副会長 /メッツゲライササキシェフ(東京) (2021年パテ・クルート世界チャンピオン)

Keiichiro HAYASHI / Chef exécutif / Fauchon Hotel Kyoto - Kyoto

林 啓一郎 / フォションホテル京都 料理長 (京都)

Go ISHII / Chef propriétaire / Monolith – Tokyo

石井 剛 / モノリス オーナーシェフ (東京)

- ★ Masakatsu KUDO / Chef exécutif /Tokyo Disney Sea Hotel Mira Costa Milial Resort Hotels Chiba 工藤 雅克 / 株式会社ミリアルリゾートホテルズ 東京ディズニーシー・ホテルミラコスタ総料理長 (千葉)
- ★ Tomoyuki MATSUI / Chef propriétaire / Le Bouchon Kyoto 松井 知之 / ルブション オーナーシェフ (京都)
- → Hideyuki NAMBA / Chef propriétaire / Restaurant Pétale de Sakura Yokohama 難波 秀行 / レストラン ペタル ドゥ サクラ オーナーシェフ (横浜)
- → Takahiro NISHIKAWA / CEO / Le Style Tokyo 西川 隆博 / 株式会社 ル・スティル 代表取締役 (東京)
- Masatoshi SAITO / Chef exécutif / Palace Hotel Tokyo Tokyo
  - 斉藤 正敏 / 株式会社パレスホテル 取締役総料理長 (東京)
- Chikara YOSHITOMI / ex-Chef exécutif / L'Ambroisie Paris (Champion du monde de Pâté-Croûte 2017)

吉冨 力良 / Restaurant L'Ambroisie 前料理長 (2017年パテ・クルート世界チャンピオン)

→ Yuichiro WATANABE / Chef exécutif CEO / Restaurant NABE NO ISM - Tokyo 渡辺 雄一郎 / レストラン ナベノイズム エグゼクティブシェフ CEO (東京)

## Jury de presse / プレス審査員

**Takeshi KADOKAMI / CEO / Geode Inc.** 門上武司 / 株式会社ジオード 代表取締役

## Huissier de justice / 執達吏

→ Jérôme SZKUTA / Intendant de la Résidence - Ambassade de France au Japon ジェエローム・スクタ / 在日フランス大使館 公邸マネージャー

#### invité spécial / 特別ゲスト

→ Philippe PERRIER / Président de Perrier Bottling Machines フィリップ・ペリエ / ペリエ・ボトリング・マシン 代表取締役社長

#### Directeur du Concours / ディレクター

◆ Christophe PAUCOD / Président de l'ACFJ / Chef propriétaire / Lugdunum Bouchon Lyonnais
クリストフ・ポコ / 日本シャルキュトリ協会会長 / ルグドゥノムブションリヨネ代表取締役