



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・シャプティエ ワイナリーオーナー (タン・レルミタージュ)

Présidents du Jury / 審査委員長

- ◇ Yohan LASTRE / Chef propriétaire / Lastre sans apostrophe - Paris
(Champion du monde de Pâté-Croûte 2012)
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 GALLIX / Chef / Kibun - Tokyo
ユーゴ ペレ ガリック / 気分 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 / Co-Président Fujibussan- Yamanashi
マチュー・トウサク / グルメコンサルティング 代表 / 株式会社富士物産 共同代表取締役社長 (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 / 日本シヤ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)
- ✧ Gou 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・スタイル 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)
吉富 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 / 日本シヤ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