La revue Culinaire

フランス調理師協会
公式資料

Le magazine des Cuisiniers de France

Chagny, Lameloise
Éric Pras
"La tradition, c'est aussi innover !"

Relais Bernard Loiseau,
Benoît Charvet, chef Pâtissier
"Équilibre et puissance des saveurs"

Paris : Au Bascou
Bertrand Guéneron
"Toutes les cuisines à l'honneur !"

Sens, La Madeleine
Patrick Gauthier
"Passion de la cuisine, amour du Japon"

10€50
bimestriel n°873
septembre /octobre 2011

フランス調理師協会

LES CUISINIERS DE FRANCE

1．ニュース

フランス調理師協会　名誉会員・特別会員一覧

名誉会長　　舛添　要一（国際政治学者-参議院議員）

名誉会員就任者（著名人）

01.	千　宗室	茶道裏千家	家元
02.	島田　晴雄	慶応大学	教授
03.	吉村　作治	早稲田大学	教授
* 04.	篠沢　秀夫	学習院大学	教授
05.	森本　和夫	駿河台大学	教授
* 06.	品田　一良	早稲田大学	名誉教授
07.	白井　浩司	慶応大学	名誉教授
08.	鈴木　道彦	獨協大学	名誉教授
* 09.	天沢　退二郎	明治学院大学	教授
* 10.	渡邊　守章	放送大学副学長	
11.	楠田枝里子	ジャーナリスト	
* 12.	舛添　要一	国際政治学者	
* 13.	桂　由美	ブライダル・デザイナー	
14.	花井　幸子	デザイナー	
15.	鳥居　ユキ	デザイナー	
16.	中野　裕通	デザイナー	
17.	コシノ・ジュンコ	デザイナー	
18.	島田　順子	デザイナー	
* 19.	フランソワーズ・モレシャン	服飾評論家	
20.	クロード・チアリ	音楽	家
* 21.	佐藤　陽子	ヴァイオリニスト	
22.	井上　道義	指揮	者
23.	三枝　成彰	作曲	家
24.	都倉　俊一	作曲	家
25.	小林　亜星	作曲	家
26.	石井　好子	シャンソン歌手	
27.	高　英男	シャンソン歌手	
28.	阿川　泰子	ジャズ歌手	
29.	藤村　俊二	俳	優
30.	宝田　明	俳	優
* 31.	岡田　眞澄	俳	優
32.	バーバラ寺岡	料理研究家	
* 33.	鳩山　邦夫	衆議院議員	
34.	林　真理子	作	家
* 35.	下重　暁子	作	家
36.	池田　理代子	劇　作	家
37.	黒川　紀章	建　築	家
38.	草刈　民代	バレリーナ	
39.	野村　萬斎	狂　言	師
40.	佐伯　義勝	カメラマン	
41.	竹村　健一	評　論	家
42.	大内　順子	服飾評論家	
43.	加山　雄三	俳	優
44.	羽生　善治	棋	士
45.	山下　泰裕	柔　道	家
* 46.	北方　謙三	作	家
* 47.	川島　なお美	俳	優
* 48.	草野　仁	ＴＶキャスター	
49.	桃井　かおり	俳	優
50.	見城　美枝子	ジャーナリスト	
51.	岩城　宏之	指揮	者
52.	近藤　剛	参議院議員	
* 53.	なかにし礼	作	家
* 54.	菅原　洋一	シャンソン歌手	
55.	榊原　英資	慶應義塾大学	教授
* 56.	山本　容子	版　画	家
57.	司　葉子	俳	優
* 58.	ペギー葉山	歌	手
59.	市川　森一	放送作	家
60.	桐島　洋子	作	家
61.	芦野　宏	シャンソン歌手	
* 62.	坂村　健	東京大学	教授
63.	羽仁　進	映画監	督

名誉会員就任者（財界人）　1

01.	稲盛　和夫	京セラ(株)	名誉会長
02.	諸井　虔	太平洋セメント(株)	相談役
03.	飯田　亮	セコム(株)	最高顧問
04.	兼子　勲	日本航空(株)	社　長
05.	野村　吉三郎	全日本空輸(株)	会　長
06.	浜田　広	(株)リコー	会　長
07.	安居　祥策	帝人(株)	会　長
08.	小林　公平	阪急電鉄(株)	会　長
* 09.	川内　通康	(株)ニッポン放送	会　長
10.	河西　計介	(株)阪神百貨店	会　長
11.	山縣　恒大	(株)ナイガイ	会　長
12.	山本　茂生	山洋電気(株)	代表取締役
13.	太田　宏次	中部電力(株)	会　長
14.	北里　一郎	明治製菓(株)	社　長
15.	伊藤　源嗣	石川島播磨重工業(株)	社　長
16.	鈴木　忠雄	メルシャン(株)	社　長
17.	塙　義一	日産自動車(株)/日産ディーゼル工業(株)	会　長
18.	羽鳥　嘉彌	(株)ダイドーリミテッド	会　長
19.	茂木　友三郎	キッコーマン(株)	社　長
* 20.	萩原　年	杏林製薬(株)	会　長
* 21.	西原　巧	日本工営(株)	会　長
* 22.	吉岡　正紀	(株)田村電機製作所	社　長
23.	渡邊　五郎	三井化学(株)	会　長
* 24.	宮内　義彦	オリックス(株)	会　長

＊印は5月28日の授与式の参加者（代理を含む）

名誉会員就任者（財界人）　2

* 25.	佐藤　大治	(株)名鉄百貨店	会　長
26.	広瀬　道貞	全国朝日放送(株)（テレビ朝日）	社　長
* 27.	藤原　貞夫	藤田観光(株)	会　長
28.	佃　孝之	(株)ロイヤルホテル	社　長
* 29.	西本　博行	セーラー万年筆	会　長
30.	石川　六郎	鹿島建設(株)	名誉会長
31.	鶴田　卓彦	(株)日本経済新聞社	社　長
* 32.	田崎　雅元	川崎重工業(株)	社　長
33.	日枝　久	(株)フジテレビジョン	会　長
34.	西藤　直人	住友ゴム工業(株)	会　長
* 35.	小林　幸雄	ニチバン(株)	会　長
36.	一木　豊	株式会社　テレビ東京	会　長
* 37.	ベルナール・アンケ	エールフランス航空	支　社　長
38.	塚本　俊彦	(株)ルミエール	社　長
39.	松岡　功	東宝(株)	会　長
40.	カルロス・ゴーン	日産自動車(株)	社　長

特別会員入会者（料理人）

01.	アルトア・J・ルター	レストラン・シェ・シルヴィア	オーナーシェフ
* 02.	エベルレ・ベルナール	アボンドンス	料理長
* 03.	アンクティル・ベルナール	ブラスリー・ベルナール	料理長
* 04.	クリストフ・ポコ	ソフィテル東京	総料理長
* 05.	ダニエル・マルタン	ダニエル・マルタン・フード・コンセーユ	コンサルタント
06.	デビッド・セニア	リッツ・カールトン	料理長
07.	ドミニク・コルビ	トゥールダルジャン	料理長
08.	ドミニク・ドゥーセ	ドミニク・ドゥーセ	オーナーシェフ
* 09.	フレデリック・マドレーヌ	ダロワイヨ	料理長
10.	フレデリック・マルデル	ロイヤルパークホテル	料理長
11.	フレデリック・ヴェルショア	ロイヤルパークホテル	料理長
* 12.	ジェローム・ルベル	レジデンス・ドゥ・ランバサッド・ドュ・ブラジル	料理長
13.	マチュー・トーサック	フジ・ブッサン	料理長
* 14.	ニコラ・ジャンペール	フォーション	総料理長
15.	パンテル・ステファン	フィリップ・オブロン	オーナーシェフ
16.	フィリップ・オブロン	フィリップ・オブロン	オーナーシェフ
17.	フィリップ・バットン	ル・ブティ・ブドン	オーナーシェフ
* 18.	浅生　良三	センチュリー・ハイアット東京	料理長
19.	上島　康二	京都ホテル	料理長
* 20.	早野　充	都ホテル東京	総料理長
* 21.	木場　巳雄	ボワ・エ・デュポン	オーナーシェフ
* 22.	北岡　尚信	ブティ・ボワン	オーナーシェフ
* 23.	米田　岳人	オーベルジュぶどうの木	オーナーシェフ
24.	井上　静男	横浜プリンスホテル	料理長
* 25.	西田　悦久	シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル	料理長
26.	伊佐　武二	ホテルニューオータニ	総料理長
* 27.	真田　亮	横浜カントリー&アスレティッククラブ	総料理長
28.	佐伯　斉	リーガロイヤルホテル	料理長
29.	鎌田　昭男	東京ドームホテル	総料理長
* 30.	斉藤　悦夫	横浜グランドインターコンチネンタルホテル	料理長
31.	湯川　博	ホテルパシフィック東京	総料理長
* 32.	上柿元　勝	ホテルヨーロッパ	総料理長
* 33.	坂井　宏行	ラ・ロシェル	料理長
* 34.	米田　浩一	パークハイアット東京	料理長
* 35.	内蔵成陽三	インターコンチネンタルホテル東京ベイ	総料理長
36.	市川　知志	シェ・トモ	オーナーシェフ
37.	扇谷正太郎	エヴァンタイユ	オーナーシェフ
38.	勝又　登	オー・ミラドー	料理長
* 39.	佐伯　宏彦	レトワール・ドゥ・ジェアン	総料理長
40.	田中健一郎	帝国ホテル	料理長
* 41.	水落　八郎	キャピトル東急ホテル	総料理長
42.	小林　定	アビシウス	料理長
43.	坂口　俊郎	ブラッセリー　ピエロ	オーナーシェフ
* 44.	石鍋　裕	クイーンアリス	料理長
45.	渡辺　政昭	タラサ志摩	料理長
46.	菅沼　豊明	ル・グラン・コントワー	料理長
47.	寺島　雄三	レストラン・テラズ	料理長
48.	入部　隆司	シェ・フィガロ	料理長
49.	広田　昭二	ホテル西洋銀座	料理長
* 50.	中村　実	ラ・ロシェル大阪	料理長
* 51.	小俣　尚巳	ビストロ・コック・アジル	料理長
* 52.	依田　輝明	ラマージュ	オーナーシェフ
53.	中嶋　芳男	ル・カーナヴァル	料理長
54.	三浦　潔	リーガロイヤルホテル京都	総料理長
* 55.	田中　彰伯	レ・クリスタリーヌ	オーナーシェフ
* 56.	芹澤　勝	レ・クリスタリーヌ	料理長
* 57.	左高　伸康	スーヴニール	オーナーシェフ
* 58.	伊藤　宏之	コンコンブル	料理長
* 59.	松本　浩之	銀座レザンジュ	料理長
* 60.	十時　亨	銀座レカン	料理長
* 61.	塚田　浩則	ブラッスリー・ラ・モット・ド・ブーヴロン	オーナーシェフ
* 62.	清水　郁夫	ＲＡＩＫＡブルーノート東京	料理長
* 63.	鈴木康太郎	アルペッジオ	料理長
* 64.	吉岡　秀明	ネブシス	総料理長
65.	安島　浩二	ホテル 阪急インターナショナル	料理長
* 66.	塚原　俊二	シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル	料理長
67.	山岡　昌治	マッシュルーム	オーナーシェフ
68.	今村　弘	レストラン・ラ・カスカータ	料理長
69.	川村　政治	高輪プリンスホテル　ル・トリアノン	料理長
70.	川又　昭夫	高輪プリンスホテル　ル・トリアノン	副料理長

（順不同・入会順）

ラ・レビュー・キュリネール

La Revue Culinaire JAPON

2002年夏号　VOL.1

2002年7月1日発行
編集人=佐藤祥子　発行人=岡田ナディーヌ
発行所=フランス調理師協会　日本支部
153-0061　目黒区中目黒3－6－1　千陽ビル
TEL 03(5721)1435　FAX 03(5721)1422
Les Cuisiniers de France

フランス料理を身近で親しみのあるものへ

「フランス調理師協会・日本支部」が発会

2002年5月28日

フランス料理は世界最高の料理です

日本でも国の迎賓館や宮中の晩餐会では「フランス料理」が正式なものとなっている。又、一般国民の結婚式の料理も、ほとんどが「フランス料理」であると言われている。これほど権威があり、日本中から尊敬を集めている「フランス料理」であるが、最近の日本での不況が影響しているのか、少し活力が失われているように思える。若者の「カジュアル化」「アメリカ化」の影響も無視出来ない。そこで「フランス調理師協会」は2002年5月28日に「日本支部」を設立して「フランス料理を身近で親しみのあるものへ」というテーマを掲げて活動を開始した。「バブル時代」は別としてフランス料理が「堅苦しい、高い」という印象は全くの誤解であり、絶対に払拭しなければならないものである。そもそも「フランス調理師協会」はフランス国の法律により設立された公的協会である。その為、以前からあった日本人からの会員入会希望は拒絶されていたが、この度「国際会員制度」を設けて、日本人を手始めに全世界のフランス料理人を一つにし、フランス料理の世界的普及を目指すことになった。しかし、日本人会員はフランス国内での社会保険制度適用等の法律的権利は有しない。

フランス料理を目指す人は誰でも受け入れる

フランス本国の「フランス調理師協会」は160年前に当時の「フランス政府」によって設立された。その当時、疫病の流行に勇敢に立ち向かった料理人達の「生活安定」や「地位向上」の目的を持ってスタートしたもので、現在でも「フランス料理人」の「共済活動」を含め、又「社会保険制度適用団体」である事からもフランス国内の料理人のほとんど（1万人以上）が加盟している公的団体であり、フランス最大の「料理協会」でもある。その基本は、「一部エリート料理人主体」や「年齢制限」を配したものではなく、若い料理人の活躍の場を作る事も大きな目標である。「日本支部」でも同じ目的であり、基本的には入会を制限する事はなく、「フランス料理」を目指す人ならば誰でも受け入れる計画である。又、将来は一般の「フランス料理愛好者」も「友好会員」等の立場で参加してもらう事を考えている。「フランス調理師協会」の日本での活動の基本は、日本における「フランス料理」の発展の為であり、また日本国民の多くに「フランス料理」の良さを認識してもらう為でもある。

2002年5月28日の「授与式」には日本を代表するフレンチの料理人達が参加した。左から北岡尚信、石鍋裕、木場巳雄、上柿元勝、坂井宏行、西田悦久の各シェフ

5月28日のパーティで準備された素晴らしい料理とホテルの対応について、ラオル・ガイガ会長が「ホテル・ニューオータニ」の伊佐武二総料理長を絶賛した。

名誉会員として国内103名の著名人・財界人が協力

2002年5月28日（火）に、「フランス調理師協会・日本支部」の「発会式」と「名誉会員」「特別会員」の授与式が18時より「ホテル・ニューオータニ」（東京）で行われた。

当日は日本での「フランス料理」の復権と発展に賛同して頂いた日本を代表する「著名人」「財界人」30名が参加し、又日本の「フランス料理」を代表する選ばれた「特別会員（料理人）」36名が参加し、それに報道・賛助企業を含めて盛大な会合となった。

日仏料理人の交流を第一として活動を行う

フランス調理師協会はフランス国内で1万人以上の会員が加入している。「日本支部」も将来「友好会員」を含めて同じ規模の会員組織を作る予定である。そして日仏料理人の交流と技術向上を共同で目指すのが第一の目標である。共同の「講習会」、共同の「料理コンクール」、そして若い料理人の為の相互の国での「研修（就業）制度」の確立をめざしたい。

特別授与式を行った名誉会員

(株)フジテレビジョン
日枝　久　会長

(株)リコー
浜田　広　会長

日本経済新聞社
鶴田　卓彦　社長

LES CUISINIERS DE FRANCE

2002.5.28 18:00　ホテル・ニューオータニ

左から　③北方謙三氏

③菅原洋一氏

③ベルナール・アンケ氏（エールフランス航空）

③篠沢秀夫　⑤品田一良　両教授

④佐藤陽子氏

③ペギー葉山氏　④川島なお美氏　⑦草野仁氏

③山本容子氏　⑤桂由美氏

③岡田眞澄氏　④フランソワーズ・モレシャン氏

FRANCE

私達の「フランス調理師協会」は、150年以前にフランスで創立され、フランス人調理師の生活向上・地位の向上・身分の補償を目指した共済活動を目的としています。現在、社会保険制度の適用もあり、フランス国内のほとんどの調理師が加入しています。
…最近「フランス料理の世界的普及」と「伝統的なフランス料理を正しく伝える」事の必要性を痛感し、今回特別に「国際会員制度」を設けて、海外の「フランス料理人」を「特別会員」として受け入れ、フランス料理人と共に「フランス料理」の発展を目指す事に致しました。この活動の目的は第一に、海外のフランス料理人との交流です。…今回の日本支部の活動については、日本を代表する著名な方々が「名誉会員」として就任して頂いた事、大変光栄に思っております。「名誉会員」の方々には是非日本での「フランス料理」の発展に御協力頂く事をお願い致します。
又、多くの日本を代表するフランス料理人の方々が、私達の活動に協力して頂く事を重ねて感謝致します。

フランス調理師協会　会長　ラオル・ガイガ（Raoul GAIGA）

北岡尚信シェフの挨拶

北岡尚信シェフと舛添要一名誉会長

舛添要一名誉会長と川島なお美氏

①岡田眞澄氏 ②ペギー葉山氏 ③川島なお美氏 ④桂由美氏 ⑤菅原洋一氏

ラオル・ガイガ
フランス調理師協会
会　長

ジャッキー・フレオン
フランス調理師協会
事務局長

舛添　要一
フランス調理師協会日本支部
名誉会長

フランス調理師協会日本支部　設立趣意書

フランス料理は現在世界中で最も優れた料理の一つと評価されています。ローマに始まった「西洋料理」はイタリアを経て、フランスでフランス料理として確立されました。その優れたフランス料理と、フランス料理人の職業と生活を守る為に、1846年「フランス調理師協会」が設立され、現在フランスの法律によって保護されております。その間、フランス国内では料理人に対して多くの福祉制度が確立され、各種の施設を設け、料理人の生活の安定に寄与し、またフランス料理についても技術開発、衛生管理の向上、コンクール、講習会などを実施して大きな成果を上げています。
「フランス調理師協会」は、共済制度の適用もあって、フランス料理人のほとんどが加入している公的団体です。
一方、私達が聞くところによりますと、日本でも開国以来フランス料理は最も尊敬を受けており、国の迎賓館や宮中晩餐会でもそのメイン・メニューはフランス料理だと聞いております。日本を代表するホテルは、フランス料理のレストランが備わっている事が絶対条件であるそうですし、一方、一般国民の方々にとっては、結婚披露宴の料理はほとんどフランス料理であると聞いております。このように、日本の方々が、私達の誇るフランス料理を受け入れて下さる事を大変嬉しく、また誇りに思っています。私達は、このフランス料理を世界で一番受け入れて頂いているのは、私達フランスの国民に続いて日本国民であると確信しております。
フランス料理は、私達フランス国が源である事は紛れもない事実であります。その為、以前より、日本のフランス料理人の多くから、私達の協会に入会して、私達フランスの料理人と同じ立場で技術を磨き、正しいフランス料理を普及させたいとの要望がありました。私達の協会はフランスの法律に基づき設立されておりますので、残念ながら多くの制限があり、今までその申し出の全てを断っておりましたが、今回私達の協会の総意で、正しいフランス料理を全世界に普及させるとの目標で、世界中のフランス料理人との連携を務める方針を打ち出しました。それは、「国際会員」制度として、フランス国内で適用される法律的な面を除外し、友好関係と技術交流を重視した会員制度です。
その最初として、私達は日本に支部を設ける事にしました。当然この支部はフランス国内の支部と区別された、特別な存在となります。私達はこの機会に多くの日本人のフランス料理人が入会、参加され、日仏フランス料理人の交流が拡大し、フランス料理が更に発展する事を期待しております。

フランス大使館 後援　エールフランス航空 協賛

LES CUISINIERS DE FRANCE

岡田眞澄氏と佐藤陽子氏

篠沢秀夫教授と友人の名誉会員の令嬢

ベルナール・アンケ氏を囲む木場シェフと上柿元シェフ

③菅原洋一氏 ④佐藤陽子氏 ⑤川島なお美氏

FRANCE

JAPON

私が思うに、日本においてフランス料理は一つの文化でもあり、フランス料理は日本の知識人の憧れでもあります。国の迎賓館や宮中の晩餐会でも、フランス料理が正式な料理と言われています。このように「フランス料理」は日本では偉大な文化として高い尊敬を受けております。一方、「フランス調理師協会」はフランスで150年以上もの歴史があり、ほとんどのフランス料理人は技術向上の為や料理人の生活の共済の為、大きな実績を残されていると伺っております。そのような偉大な「協会」のメンバーが、日本のフランス料理人のメンバーと交流を深め、支援を頂き、共に技術向上を目指す事は大変嬉しい事だと思います。私はこの「協会」が日仏の料理人の意見の交換の場となり技術向上になる事や、多くのコンテストや講習会、あるいは若い世代の相互の国での研修会制度が将来確立され、フランス料理を通して日仏の国民の交流の輪が広がる事を強く希望しております。私もこの「協会」の将来の発展の為、あらゆる努力も惜しまないつもりですので、皆様方の熱い協力を期待しております。

名誉会長（国際政治学者・参議院議員）　舛添　要一

フランス大使館　イヴ・ドゥロネー公使の挨拶

ラオル・ガイガ会長を囲んで

坂井宏行シェフを囲んで

石鍋裕シェフと

鏡割り

②北岡尚信 ③石鍋裕 ④木場已雄 ⑥上柿元勝 ⑦坂井 宏行 ⑧西田悦久　各シェフ

左から　④石鍋裕シェフ

⑤木場已雄　⑥北岡尚信　⑦上柿元勝　各シェフ

２．名誉会員

フランス調理師協会　名誉会員就任者

LES CUISINIERS DE FRANCE

千　宗室 （茶道裏千家家元）	島田　晴雄 （慶応大学教授）	吉村　作治 （早稲田大学教授）	篠沢　秀夫 （学習院大学教授）	草野　仁 （TVキャスター）
森木　和夫 （駿河台大学教授）	白井　浩司 （慶応大学名誉教授）	鈴木　道彦 （獨協大学名誉教授）	天沢退二郎 （明治学院大学教授）	楠田　枝里子 （ジャーナリスト）
桂　由美 （デザイナー）	花井　幸子 （デザイナー）	鳥居　ユキ （デザイナー）	中野　裕通 （デザイナー）	コシノ・ジュンコ （デザイナー）
島田　順子 （デザイナー）	フランソワーズ・モレシャン （服飾評論家）	クロード・チアリ （音楽家）	佐藤　陽子 （ヴァイオリニスト）	井上　道義 （指揮者）
三枝　成彰 （作曲家）	小林　亜星 （作曲家）	石井　好子 （シャンソン歌手）	高　英男 （シャンソン歌手）	藤村　俊二 （俳　優）
宝田　明 （俳　優）	岡田　眞澄 （俳　優）	バーバラ寺岡 （料理研究家）	林　真理子 （作　家）	池田　理代子 （劇作家）
黒川　紀章 （建築家）	渡邊　守章 （放送大学副学長）	草刈　民代 （バレリーナ）	阿川　泰子 （ジャズ歌手）	野村　萬斎 （狂言師）
都倉　俊一 （作曲家）	佐伯　義勝 （カメラマン）	下重　暁子 （作　家）	竹村　健一 （評論家）	大内　順子 （服飾評論家）
加山　雄三 （俳　優）	羽生　善治 （棋　士）	山下　泰裕 （柔道家）	北方　謙三 （作　家）	川島　なお美 （俳　優）

稲盛　和夫 （京セラ 名誉会長）	諸井　虔 （太平洋セメント 相談役）	飯田　亮 （セコム 最高顧問）	兼子　勲 （日本航空 社長）	野村吉三郎 （全日空 会長）
浜田　広 （リコー 会長）	安居　祥策 （帝人 会長）	小林　公平 （阪急電鉄 会長）	川内　通康 （ニッポン放送 会長）	太田　宏次 （中部電力 会長）
山本　茂生 （山洋電気 社長）	北里　一郎 （明治製菓 社長）	鈴木　忠雄 （メルシャン 社長）	茂木 友三郎 （キッコーマン 社長）	伊藤　源嗣 （石川島播磨重工業 社長）
塙　義一 （日産自動車/日産ディーゼル工業 会長）	吉岡　正紀 （田村電機製作所 社長）	渡邊　五郎 （三井化学 会長）	広瀬　道貞 （テレビ朝日 社長）	宮内　義彦 （オリックス 会長）
佐藤　大治 （名鉄百貨店 会長）	石川　六郎 （鹿島建設 名誉会長）	鶴田　卓彦 （日本経済新聞 社長）	日枝　久 （フジテレビジョン 会長）	西本　博行 （セーラー万年筆 会長）
羽鳥　嘉彌 （ダイドーリミテッド 会長）	小林　幸雄 （ニチバン 会長）	西藤　直人 （住友ゴム工業 会長）	藤原　貞夫 （藤田観光 会長）	坂村　健 （東京大学　教授）
榊原　英資 （慶應義塾大学教授）	市川　森一 （放送作家）	ペギー葉山 （歌　手）	桐島　洋子 （作　家）	芦野　宏 （シャンソン歌手）
岩城　宏之 （指揮者）	司　葉子 （俳　優）	なかにし礼 （作　家）	菅原　洋一 （シャンソン歌手）	山本　容子 （版画家）
桃井　かおり （俳　優）	見城　美枝子 （ジャーナリスト）	近藤　剛 （参議院議員）	舛添　要一 （国際政治学者）	鳩山　邦夫 （衆議院議員）

フランス調理師協会　特別会員就任者

LES CUISINIERS DE FRANCE

井上　静男 「SHIZUO TOKYO」 （銀座）	鎌田　昭男 「東京ドームホテル　ドゥ・ミル」 （新宿）	西田　悦久 「シェラトングランデ・トーキョーベイホテル」 （浦安）	田中　彰伯 「レ・クリスタリーヌ」 （南青山）	フレデリック・マルデル Frederic Mardel 「ロイヤルパークホテル」 （横浜）
伊佐　武二 「ホテルニューオータニ」 （紀尾井町）	佐伯　斉 「リーガロイヤルホテル　シャンポール」 （大阪）	坂井　宏行 「ラ・ロシェル」 （渋谷）	フィリップ・バットン Philippe Batton 「ル・ブティ・ブドン」 （代官山）	アンクティル・ベルナール Anquetil Bernard 「ブラスリー・ベルナール」 （新宿）
上島　康二 「京都ホテル ピトレスク」 （京都）	早野　充 「都ホテル東京」 （白金台）	浅生　良三 「センチュリーハイアット　シュノンソー」 （新宿）	クリストフ・ポコ Christophe Paucod 「ソフィテル東京」 （上野）	パンテル・ステファン Pantel stephan 「フィリップ・オブロン」 （京都）
斉藤　悦夫 「横浜グランドインターコンチネンタルホテル アジュール」 （横浜）	上柿本　勝 「ホテルヨーロッパ　エリタージュ」 （長崎）	北岡　尚信 「ブティ・ボワン」 （南麻布）	フレデリック・ヴェルショア Frederic Verschoore 「ロイヤルパークホテル」 （日本橋）	ニコラ・ジャンベール Nicolas Jambert 「フォーション」 （紀尾井町）
内蔵成　陽三 「インターコンチネンタル東京ベイ ブルーベランダ」 （竹芝）	扇谷　正太郎 「エヴァンタイユ」 （渋谷）	市川　知志 「シェ・トモ」 （白金）	フィリップ・オブロン Philippe Aubron 「フィリップ・オブロン」 （京都）	フレデリック・マドレーヌ Frédéric Madelaine 「ダロワイヨ」 （銀座）

石鍋　裕 「クイーン・アリス」 （芝公園）	米田　岳人 「オーベルジュ ぶどうの木」 （金沢）	木場　巳雄 「ボワ・エ・デュポン」 （高松）	アルトア・J・ルター Artur J Rütter 「レストラン・シェ・シルヴィア」 （東久留米）	ドミニク・コルビ Dominique Corby 「トゥールダルジャン」 （紀尾井町）
吉岡　秀明 「レストランネプシス」 （渋谷）	鈴木 康太郎 「アルペッジオ」 （銀座）	十時　亨 「銀座レカン」 （銀座）	デビッド・セニア David Senia 「リッツ・カールトン大阪」 （大阪）	マチュー・トーサック Mathieu Taussac 「フジ・ブッサン」 （山梨）
水落　八郎 「キャピトル東急」 （永田町）	今村　弘 「ラ・カスカータ」 （六本木）	湯川　博 「ホテルパシフィック東京」 （高輪）	ドミニク・ドゥーセ Dominique Douset 「ドミニク・ドゥーセ」 （名古屋）	ジェローム・ルベル Jerome Level 「レジデンス・ドゥ・クンバサッド・ド・フランス」 （代々木）
塚原　俊二 「シェラトン・グランド・トーキョーベイ・ホテル」 （舞浜）	川村　政治 「高輪プリンスホテル　ル・トリアノン」 （高輪）	エベルレ・ベルナール Heberle Bernard 「ミコール・キッシュ・ミキモト・ドゥ・ラール・キッシュ・トーガイ」 （浜松）	ダニエル・マルタン Daniel Martin 「ダニエル・マルタン・フード・コンセーユ」 （白金）	

フランス調理師協会　名誉会員名簿（著名人）

	名　前	所　属	職　業	入会日
1	阿川　泰子	株式会社　ウイングス	ジャズ歌手	H14.05.08
2	安倍　昭恵		元総理夫人	H14.05.25
3	天沢　退二郎	明治学院大学	教授	H14.01.04
4	池田　理代子	㈲池田理代子プロダクション	劇作家	H14.01.07
5	石原　里紗		ライター	H14.04.01
6	伊藤　蘭		女優	H22.11.09
7	井上　道義	CHET D ORCHESTRA	指揮者	H13.12.26
8	岩永　峯一	自民党	政治家	H14.05.10
9	大内　順子	有限会社　宮内裕スタジオ	服飾評論家	H14.04.03
10	岡崎　トミ子	民主党	政治家	H22.11.09
11	景山　俊太郎	自民党	政治家	H14.01.20
12	桂　由美	㈱桂由美ブライダル・ハウス	デザイナー	H13.12.25
13	加山　雄三	加山雄三プロモーション㈱	俳優	H13.12.25
14	辛島　美登里		シンガーソングライター	H22.11.09
15	川島　なお美	太田プロダクション	女優	H14.01.15
16	河村　建夫		衆議院懲罰委員長	H14.01.15
17	北方　謙三		作家	H14.04.19
18	桐島　洋子		作家	H14.05.10
19	草刈　民代	CREAR	女優、バレリーナ	H14.01.17
20	草野　仁	株式会社　草野仁事務所	テレビキャスター	H14.04.18
21	楠田　枝里子	有限会社　ファンタシウム	ジャーナリスト	H13.12.24
22	クロード・チアリ	㈱ディスコテル・ジャパン	ギタリスト	H13.12.27
23	見城　美枝子	株式会社　見城美枝子オフィス	ジャーナリスト	H14.04.23
24	高村　治子	アジア婦人友人会	会長	H14.01.12
25	古賀　誠	自民党	政治家	H14.01.15
26	小坂　まり子		漫画家	H14.01.20
27	コシノ・ジュンコ	㈱コシノジュンコデザインオフィス	デザイナー	H14.01.10
28	小林　亜星	有限会社　オフィス・アセイ	作曲家	H13.12.27
29	近藤　剛		政治家	H14.04.25
30	三枝　成彰	株式会社　メイコーポレーション	作曲家	H13.12.27

	名　前	所　属	職　業	入会日
31	榊原　英資	青山学院大学	教授	H14.05.01
32	坂村　健	東京大学	教授	H14.05.17
33	佐藤　陽子	Ｍ＆Ｙ事務所	バイオリニスト	H14.01.14
34	篠沢　秀夫	学習院大学	教授	H13.12.24
35	島田　順子	ジュンコシマダインターナショナル㈱	デザイナー	H14.01.11
36	島田　晴雄	千葉商科大学	教授	H14.01.21
37	下重　暁子	クリエートプロモーション	作家	H14.02.27
38	菅原　洋一	株式会社　スガワラ企画	シャンソン歌手	H14.04.25
39	鈴木　道彦	獨協大学	名誉教授	H14.01.01
40	鈴木　敦子	㈱環境ビジネスエージェンシー	代表取締役	H14.01.05
41	千　玄室	茶道裏千家	前家本	H14.01.12
42	宝田　明	宝田企画	俳優	H14.01.10
43	武見　由美子	洗足音楽大学	講師、ピアニスト	H14.01.10
44	竹村　健一		評論家	H14.03.19
45	司　葉子	東宝芸能	女優	H14.05.02
46	都倉　俊一	都倉俊一事務所	作曲家	H14.02.27
47	鳥居　ユキ	株式会社　トリ屮	デザイナー	H13.12.28
48	なかにし　礼		作家	H14.04.24
49	中野　裕通	㈱ヒロミチナカノデザインオフィス	デザイナー	H14.01.07
50	野中　広務	全国土地改良事業団体連合会	会長	H14.01.07
51	野村　萬斎	株式会社　万作の会	狂言師	H14.02.11
52	バーバラ寺岡	有限会社　クムビア	料理研究家	H14.01.07
53	鳩山　幸		ライフコーディネーター	H18.11.16
54	鳩山　邦夫	自民党	政治家	H13.12.26
55	鳩山　由紀夫		元総理	H22.11.09
56	花井　幸子	株式会社　花井	デザイナー	H13.12.26
57	羽仁　進		映画監督	H14.05.26
58	羽生　善治	社会法人　日本将棋連盟	棋士	H14.04.15
59	林　真理子	㈲林真理子企画事務所	作家	H14.01.08
60	深田　祐介	有限会社　ビューロー・フカダ	作家	H14.01.10

	名　前	所　属	職　業	入会日
61	福田　貴代子		元総理夫人	H14.01.10
62	福田　康夫	自民党	元総理	H15.08.19
63	藤井　南七子		政治家夫人	H15.08.19
64	藤村　俊二	オフィス・オヒョイ	俳優	H13.12.25
65	フランソワーズ・モレシャン	株式会社　スノッブ・プランニング	服飾評論家	H14.01.07
66	ペギー葉山	キングレコード	歌手	H14.05.03
67	舛添　要一	新党改革	政治家	H14.01.07
68	町村　淳子		政治家夫人	H14.01.07
69	桃井　かおり	有限会社　アトリエ悦	女優	H14.04.21
70	森　智恵子	シロノクリニック恵比寿	医師	H14.04.20
71	森本　和夫	駿河台大学	教授	H13.12.25
72	梶山　弘志	自民党	政治家	H13.12.28
73	山口　俊一	自民党	政治家	H13.12.28
74	山本　文郎		フリーアナウンサー	H22.11.09
75	山下　泰裕	東海大学　体育学部	柔道家	H14.04.17
76	山本　有二	自民党	政治家	H14.05.03
77	山本　容子	有限会社　オフィス・ルカス	版画家	H14.05.01
78	吉村　作治	早稲田大学	教授	H14.01.22
79	渡邊　守章	放送大学	副学長	H14.01.10
80	林　文子		横浜市長	H20.12.20

フランス調理師協会　名誉会員名簿（財界人）

	名　前	会　社	役　職	入会日
1	穴見　陽一	株式会社　ジョイフル	代表取締役	H17.10.12
2	飯田　亮	セコム　株式会社	最高顧問	H14.01.23
3	伊藤　源嗣	石川島播磨重工業　株式会社	社長	H14.04.03
4	稲盛　和夫	株式会社　日本航空（京セラ）	会長	H14.01.23
5	上治　丈太郎	ミズノ　株式会社	専務取締役	H18.10.25
6	江澤　雄一	UBSグループ	日本代表	H18.07.10
7	大神　輝博	株式会社　モンテローザ	代表取締役	H17.08.29
8	太田　宏次	中部電力　株式会社	会長	H14.04.02
9	大山　健一	株式会社　ライフランド	代表取締役社長	H19.07.19
10	岡村　勝正	㈱毛髪クリニックリーブ２１	代表取締役社長	H19.09.27
11	荻原　年	杏林製薬　株式会社	会長	H14.04.05
12	河西　計介	株式会社　阪神百貨店	会長	H14.04.01
13	角川　歴彦	株式会社　角川ホールディングス	代表取締役会長	H17.08.29
14	角川　春樹	株式会社　角川春樹事務所	特別顧問	H19.11.28
15	兼子　勲	株式会社　日本航空	元会長	H14.01.15
16	金子　順一	日本コカ・コーラ　株式会社	バイスプレジデント	H18.10.25
17	カルロス・ゴーン	日産自動車　株式会社	社長	H14.05.15
18	川路　耕一	光陽ホールディングス　株式会社	代表取締役会長	H19.07.31
19	川内　通康	株式会社　ニッポン放送	会長	H14.01.16
20	日下部　豊	株式会社　オフィス設計	代表取締役	H19.08.06
21	倉　正治	株式会社　クラウディア	代表取締役	H19.09.05
22	小林　幸雄	ニチバン　株式会社	会長	H14.04.22
23	今野　秀尊	㈱ブライダルプロデュース	代表取締役	H19.07.24
24	西藤　直人	住友ゴム工業　株式会社	会長	H14.04.10
25	佐野　裕	株式会社　ドウシシャ	副社長	H14.10.17
26	宍戸　幹尋	株式会社　日本航空	上席執行役員	H18.10.25
27	下村　朱美	株式会社　シェイプアップハウス	代表取締役社長	H19.09.22
28	たかの　友梨	株式会社　不二ビューティ	代表取締役社長	H19.10.02
29	高橋　秀夫	クラブツーリズム　株式会社	代表取締役会長	H17.12.02
30	田崎　雅元	川崎重工業　株式会社	社長	H14.04.12

	名　前	会　社	役　職	入会日
31	塚本　俊彦	株式会社　ルミエール	社長	H14.05.20
32	佃　孝之	株式会社　ロイヤルホテル	社長	H14.04.08
33	筒井　豊春	キャピタル・パートナーズ証券㈱	代表取締役社長	H19.07.10
34	鶴田　卓彦	株式会社　日本経済新聞社	会長	H14.04.12
35	遠山　正道	株式会社　スマイルズ	代表取締役会長	H19.06.18
36	中島　香里	株式会社　クリスタルジェミー	代表取締役会長	H19.10.16
37	西原　巧	日本工営　株式会社	会長	H14.04.02
38	西本　博行	セーラー万年筆　株式会社	会長	H14.04.02
39	野村　吉三郎	全日本空輸　株式会社	元会長	H14.02.05
40	羽鳥　嘉彌	株式会社　ダイドーリミテッド	会長	H14.04.03
41	塙　義一	日産ディーゼル工業　株式会社	会長	H14.04.03
42	浜田　広	株式会社　リコー	会長	H14.01.18
43	半田　俊哉	大塚美容形成外科	副院長	H19.11.01
44	日枝　久	株式会社　フジテレビジョン	会長	H14.04.16
45	平林　良仁	㈱船井財産コンサルタンツ	代表取締役社長	H19.11.20
46	広瀬　道貞	株式会社　テレビ朝日	社長	H14.04.09
47	ベルナール・アンケ	エールフランス航空　日本支社	支社長	H14.05.16
48	町田　彰佑	株式会社　JALホテルズ	特別顧問	H18.10.25
49	松岡　功	東宝　株式会社	会長	H14.05.21
50	松倉　知之	TBCグループ　株式会社	代表取締役	H19.10.01
51	宮内　義彦	オリックス　株式会社	会長	H14.04.08
52	茂木　友三郎	キッコーマン　株式会社	社長	H14.04.04
53	矢内　廣	ぴあ　株式会社	会長	H17.08.16
54	安居　祥策	帝人　株式会社	会長	H14.02.06
55	山下　忠治	山下会計事務所	公認会計士	H14.08.31
56	山本　茂生	山洋電気　株式会社	社長	H14.04.02
57	吉岡　正紀	株式会社　田村電機製作所	社長	H14.04.04
58	寺澤　則忠	藤和不動産　株式会社	会長	H19.12.28
59	渡邊　五郎	三井化学　株式会社	会長	H14.04.09
60	渡部　隆男	ワタベウェディング　株式会社	代表取締役	H19.07.23

国会議員の先生方の協力（名誉会員就任）を得て

日本でのフランス料理の一般への普及にますます弾みがかかる

2002年5月28日、ホテルニューオータニ（東京）で発会式を行った「フランス調理師教会・日本支部」では、「フランス料理をより親しみにあるものに」との目標を掲げて活動しています。従来「堅苦しい」「高級過ぎる」とのフランス料理のイメージを払拭し、若い世代に受け入れられる「身近な料理」にすることが目標です。その為、私達の活動はフランス料理人を中心としたものではなく、一般のフランス料理の愛好家を含めた活動へと広げたいと思います。現在その趣旨に賛同頂いた国会議員の先生方の協力（名誉会員就任）を頂くことが出来ました。又「現場の料理人がトップになって活動するべき」との多くの名誉会員（著名人）の方々の意見に従い、今回まず1年間の期限でフランス料理人の第一人者である「北岡尚信」（プティ・ポワン・オーナーシェフ）に理事長に就任を頂きました。今年から体制を整え、全国的に活動を広げたいと思います。

理事長

北岡尚信シェフ（プティ・ポワン）

副理事長

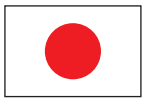
石鍋裕シェフ（クイーン・アリス）

副理事長

坂井宏行シェフ（ラ・ロシェル）

2003年1月16日に北岡尚信シェフの立ち会いのもとで国会議員の先生方の「名誉会員授与式」が行われた。

2003年7月8日に坂井宏行シェフの立ち会いのもとで国会議員の先生方の「名誉会員授与式」が行われた。



フランス調理師教会
日本支部　エンブレム

名　誉　会　長

舛添要一氏（参議院議員、国際政治学者）

名　誉　副　会　長

篠沢秀夫氏
（学習院大学教授）

桂由美氏
（デザイナー）

榊原英資氏
（慶応大学教授）

深田祐介氏
（作家）

国会議員の先生方はフランス料理が大好き

フランス料理はフランス文化そのものです。日本の一流ホテルは「フレンチ・レストラン」があることが絶対条件です。宮中の晩餐会もフレンチと決まっています。日本国内でもその愛好者は多く、中でも最近国会議員の先生方が意外と「フレンチ」派であることに驚かされます。

理　事

井上静男シェフ
（横浜プリンスホテル）

理　事

伊佐武二シェフ
（ホテルニューオータニ）

理　事

木場巳雄シェフ
（ボワ・エ・デュポン）

理　事

上柿元勝シェフ
（ホテルヨーロッパ）

理　事

西田悦久シェフ
（オリエンタルランド）

理　事

田中彰伯シェフ
（レ・クリスタリーヌ）

秘・内部資料

３．名誉会員　活動状況

フランス調理師協会

KIS CLUB

キス・クラブ

３人の会

フランス料理を「気安く」「親しみやすく」する為に

CLUB DE GRAND CHEF

Grand Chef
北岡尚信シェフ
（プティ・ポワン）
理事長

1969年に「ホテルオークラ」入社後、71年アムステルダムのオークラを経てパリへ。「プラザ・アテネ」でアレクサンドル・モニエに師事し、73年帰国。77年に現在の店を開店。フランス料理界の巨匠、故小野正吉の薫陶を受け、その意志を受け継ぎながら日本の仏料理界をリードする。最近ではオーストラリアをはじめとする世界中の新しい素材や調理法にチャレンジするなど、オーソドックスな料理体系の中に柔軟な風を吹き込む。

Grand Chef
石鍋裕シェフ
（クイーン・アリス）
副理事長

1971年にフランスに渡り、「マキシム」「ヴィヴァロア」「ムーラン・ドゥ・ムージャン」「オーベルジュ・ドゥ・ペール・ビース」等で修行、その感性と技に磨きをかける。1982年に西麻布に「クイーン・アリス」を開店し、1997年パンパシフィックホテル横浜の名誉総料理長に就任。2000年イクスピアリに4店舗をオープン。料理の知識や技はもちろんのこと、食器や内装など料理以外にも造詣が深く、総合的なレストランの魅力を提供し続けている。

Grand Chef
坂井宏行シェフ
（ラ・ロシェル）
副理事長

16歳の時から料理の世界へ。ホテルでの下積みからオーストラリアで修業を積み、本格派フランス料理レストラン「四季」を経て、金谷ホテルのオーナー金谷鮮治と出会い、1971年「ジョン・ カナヤ麻布」のシェフに。フレンチ懐石を確立し、坂井宏行の名は広く認知される。1980年、青山に『ラ・ロシェル』をオープン、オーナーシェフとなる。1992年スタートしたフジTV「料理の鉄人」に出演。その独創的かつ卓越した創作料理で全国区の顔に。

フランス料理を気楽に、親しみのあるものにする為に

フランス料理が「堅苦しい」「値段が高い」と思われてる方がおられますが、それは全くの誤解です。元々フランス料理はフランスの家庭料理から発展したものです。私達はそのような「新しいフランス料理」の確立を目指して、去る2002年5月28日、フランス本国のフランス調理師協会（Les Cuisiniers De France）の日本支部を発足させました。中でも私達理事が中心に、女性を中心とした「Ladies Club」のの育成、各種フランス料理講習会、フランス料理コンクール等、順次計画したいと思います。又日本支部の理事である私達3人が別に「KIS CLUB」（キス・クラブ）を結成し、その中心になり、フランス料理の発展の為に全力を挙げて活動するつもりです。

野中広務衆議院議員「名誉会員」授与式

2003年1月16日（木） プティ・ポワン（南麻布） に於いて

第1回レディース・クラブ

現代フランス料理の夕べ　フランス調理師協会日本支部

2003年9月2日(火)　プティ・ポワン(南麻布)に於いて

2003年9月2日(火)、第1回レディース・クラブ(フランス調理師協会・日本支部)の例会が南麻布の「プティ・ポワン」(オーナーシェフ　北岡尚信)で行われた。北岡尚信シェフはこの度「日本支部」の「理事長」に就任され、その最初の行事となった。
都内の主婦の方々10名を招き、「現代フランス料理の真髄」を味わってもらった。その料理は2003年7月17日に皇太子ご夫妻が「両殿下ご結婚10周年をお祝いする会」で来店された時のメニューと同じものが用意され、出席者は大変感激されていた。
当日は「フランス料理教室」を兼ねていたので、最後に出席者全員に「修了証書(Certificat)」が授与された。日本支部では今後も定期的にレディース・クラブを開催することを計画している。

2002年5月28日(火)に行われた「フランス調理師協会・日本支部」発会式は大盛況

フランス調理師協会　日本支部

2002年5月28日(火)　ホテル・ニューオータニ

私達の「フランス調理師協会」は、150年以前にフランスで創立され、フランス人調理師の生活向上・地位の向上・身分の補償を目指した共済活動を目的としています。現在、社会保険制度の適用もあり、フランス国内のほとんどの調理師が加入しています。...最近「フランス料理の世界的普及」と「伝統的なフランス料理を正しく伝える」事の必要性を痛感し、今回特別に「国際会員制度」を設けて、海外の「フランス料理人」を「特別会員」として受け入れ、フランス料理人と共に「フランス料理」の発展を目指す事に致しました。この活動の目的は第一に、海外のフランス料理人との交流です。...今回の日本支部の活動については、日本を代表する著名な方々が「名誉会員」として就任して頂いた事、大変光栄に思っております。「名誉会員」の方々には是非日本での「フランス料理」の発展に御協力頂く事をお願い致します。又、多くの日本を代表するフランス料理人の方々が、私達の活動に協力して頂く事を重ねて感謝致します。

(フランス調理師協会　会長　ラオル・ガイガ)

後列左から　武見由美子様、髙村治子様、鈴木敦子様、小坂まり子様、安倍昭恵様、石原里紗様
前列左から　福田貴代子様、森智恵子様、北岡尚信シェフ、藤井南七子様、町村淳子様

LES CUISINIERS DE FRANCE

フランス調理師協会・日本支部

LADIES CLUB

レディース・クラブ

第2回

2003.12.8

プティ・ポワン（南麻布）

後列左から　安倍昭恵様、鈴木敦子様、石原里紗様、髙村治子様、小坂まり子様、武見由美子様
前列左から　町村淳子様、森智恵子様、福田貴代子様、藤井南七子様

後列左から　武見由美子様、藤井南七子様、高村治子様、鈴木敦子様、小坂まり子様、石原里紗様　　前列左から　町村淳子様、森智恵子様、北岡尚信シェフ、福田貴代子様、安倍昭恵様

2009.03.04

フランス調理師協会 日本支部

舛添要一名誉会員と坂井宏行理事、国会議員の先生方の名誉会員授与式

2003年7月8日(火)
ラ・ロシェル(渋谷)に於いて

当日は3人の国会議員の先生方の
名誉会員授与式が行われた。

LES CUISINIERS DE FRANCE

フランス調理師協会・日本支部

第1回

現代フランス料理のタベ

2004.1.14

プティ・ポワン（南麻布）

（出席者）

榊原英資様（慶應義塾大学教授）、小島順彦様（三菱商事社長）

金澤一郎様（国立精神・神経センター総長）　　御夫妻

４．企業　富裕層顧客　対応

2007年よりフランス料理の グルメ・クラブ レディース・クラブ の定例会が計画されます

現在まで「プティ・ポワン」（北岡尚信オーナーシェフ）と「ラ・ロシェル」（坂井宏行オーナーシェフ）で行われた「授与式」参加者のアルバム

① 野中広務前衆議院議員「名誉会員」授与式

2003年1月16日実施　野中広務前衆議院議員、舛添要一参議院議員、その他議員の先生方

② 国会議員3名「名誉会員」授与式

2003年7月8日実施　舛添要一参議院議員、梶山弘志衆議院議員、岩永峯一衆議院議員、河村建夫衆議院議員、その他議員の先生方

⑤ 日興コーディアル証券上位顧客「名誉会員」授与式

2006年7月9日実施　榊原英資様、日興コーディアル証券上位顧客4名

⑥ 鈴木三郎助様（味の素名誉会長）「名誉会員」授与式

2006年10月7日実施　鈴木三郎助様（味の素名誉会長）と御家族

③ 第1回　レディース・クラブ

2003年9月2日実施　武見由美子様、髙村治子様、鈴木敦子様、小坂まり子様、安倍昭恵様、石原里紗様、福田貴代子様、森智恵子様、藤井南七子様、町村淳子様

④ 第1回　グルメ・クラブ

2004年1月14日実施　榊原英資様（経済評論家）、小島順彦様（三菱商事社長）金澤一郎様（国立精神・神経センター総長）　御夫妻

⑦ 日本航空上位顧客「名誉会員」授与式

2006年10月25日実施　町田彰佑様（JALホテルズ特別顧問）、上治丈太郎様（ミズノ専務）、宍戸幹尋様（日本航空上席執行委員）、金子順一様（日本コカコーラ副社長）

⑧ 江澤雄一様（UBSグループ日本代表）「名誉会員」授与式

2006年8月31日実施　江澤雄一様（UBSグループ日本代表）と御家族

2002年5月28日「フランス調理師協会・日本支部」発会式　於 ホテルニューオータニ

本国協会のジャッキー・フレオン事務局長と舛添要一会長を囲む在日フランス料理人達

舛添会長、上柿元勝理事、坂井宏行副理事長

北岡尚信理事長と舛添会長

エールフランス航空のベルナール・アンケ代表を囲んで

左から北岡理事長、木場巳雄理事、一人おいて坂井副理事長

坂井副理事長

協会本部のラオル・ガイガ会長と在日フランス料理人

事務局のマダム岡田を囲んでフランス人料理人達

⑨ 銀座三越上位顧客「名誉会員」授与式

2006年11月30日実施　銀座三越上位顧客の女医2名

ラオル・ガイガ
フランス調理師協会
仏国本部　会長

ジャッキー・フレオン
フランス調理師協会
仏国本部　事務局長

舛添　要一
フランス調理師協会
日本支部　名誉会長

日興 コーディアル証券 渋谷支店
LES CUISINIERS DE FRANCE
名誉会員 授与式
2006年7月9日

日興 コーディアル証券 渋谷支店
LES CUISINIERS DE FRANCE
名誉会員 授与式
2006年7月9日

フランス調理師協会　名誉会員・授与式

UBSグループ　江澤雄一 日本代表　2006.8.31　プティ・ポワン（南麻布）

左から松平永治氏 御夫妻、江澤雄一氏 御夫妻、玉木林太郎氏 御夫妻（財務省）

フランス調理師協会　名誉会員・授与式

味の素株式会社　鈴木三郎助 名誉会長　2006.10.8　プティ・ポワン（南麻布）

鈴木三郎助名誉会長と当日参加者との記念撮影

フランス調理師協会　名誉会員・授与式

株式会社日本航空　2006.10.25　プティ・ポワン（南麻布）

町田彰佑様（JALホテルズ特別顧問）、上治丈太郎様（ミズノ専務取締役）、宍戸幹尋様（日本航空上席執行委員）、金子順一様（日本コカコーラ副社長）

フランス調理師協会　名誉会員・授与式

銀座三越　2006.11.30　プティ・ポワン（南麻布）

左から「銀座・三越」店長（取締役）、上位顧客の医師2名、三越担当課長

５．ドクタークラブ

第１回「フランス料理のタベ」

ドクター・グルメ・クラブ

2008年5月28日（水） 於 プティ・ポワン

フランス料理講習会

レディース・クラブ（ドクター・グルメ・クラブ付属） 第1回例会

2008年6月17日（火） 於 プティ・ポワン

半田 奈美枝 様

大森 明子 様

羽鳥 典子 様

卜部 恭子 様

白井 儀子 様

水上 様

北村 麻理様

「フランス調理師協会」「ドクター・グルメ・クラブ」付属の「レディース・クラブ」の会員募集を開始致しました。
この活動の目的は、女性の方と「グルメ」としての楽しみ方をテーマに、料理に関する皿の向こう側のお話や調理法の解説、そして「新しい懇親の場」として運営する事を目的にスタートするものです。
数多くの女性の参加を期待しています。

プティ・ポワン・オーナーシェフ
フランス調理師協会・日本支部 北岡 尚信

６．桂由美先生　活躍

桂　由美（副会長）　　鳩山　由紀夫（元首相）　　北岡　尚信（理事長）

岡崎　トミ子（参議院議員）
市川　森一（脚本家）
山本　文郎（アナウンサー）

辛島　美登里（シンガーソングライター）　伊藤　蘭（女優）　鳩山　幸（元首相夫人）

７．一般会員対応

フランス調理師協会　会員カード

Les Cuisiniers de France

MEMBRE INTERNATIONAL

Texte figurant au dos de la carte de membre international

L'association "Les Cuisiniers de France", composée exclusivement de membres actifs etmembres honoraires a notamment pour objet la promotion de la haute gastronomie française. Dans ce cadre, l'association "Les Cuisiniers de France" a organisé un système de recrutement de membres internationaux dans le but de promouvoir dans le monde entier la cuisine françaisee et de conserver son niveau supérieur de qualité.
Le titre de MEMBRE INTERNATIONAL désigne les personnes ne possédant pas le statut de membre actif ou honoraires, mais dont la profession est celle de chef-cuisinier de cuisine française, ou aspirant à cette profession ainsi que les amateurs de cuisine française à l'étranger. Pour cette raison, les dits membres internationaux ne peuvent avoir droit aux mêmes prérogatives et prestations que les membres actifs ou honoraires de l'association.
Les membres internationaux peuvent recevoir les informations concernant la cuisine française en France, ainsi que la Revue Culinaire, publiée par l'association.

Pour Les Cuisiniers de France

Directeur
Jacky Fréon

Concessionnaire au Japon : JASS INTERNATIONAL INC. Kuyo Bldg Ⅱ 5-10-2 Minami Aoyama Minato ku Tokyo

（カード裏面）

MEMBRE INTERNATIONAL（国際会員）はフランス国外でフランス国籍を有しないフランス料理のプロの調理師、それを目指す人、フランス料理愛好家を対象とした会員制度です。その為、フランス本国の会員と同等の権利やサービスは受けられません。フランス調理師協会はフランス料理の世界的普及と、海外でのフランス料理の高い水準を維持する為に、国際会員制度の活動を世界的規模で行っています。
国際会員は、フランス調理師協会からフランス国内のフランス料理の情報や、機関誌「La Revue Culinaire」の提供を受ける事が出来ます。

フランス調理師協会

事務局長
Jacky FREON

会長
Gaiga RAOUL

８．料理講習会

フランス調理師協会

Slow Food Seminor

スローフード・セミナー

牛肉をフランス料理で美味しく食べる法

4月28日（月）午前12時～午後3時

有名フランス料理店「プティ・ポワン」（南麻布）で実施

無料御招待20名様（抽選）

主催　フランス調理師協会　　協力　株式会社イオン関東カンパニー

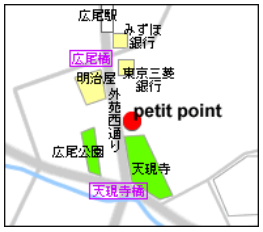
上段左：北岡尚信シェフ　中央：イオンのビーフ　右：セミナー風景・例　中段左：プティ・ポワン店内風景　右：北岡シェフとの記念撮影　下段左：予定されている料理メニュー　中央：北岡シェフからのディプロマ授与　右：プティ・ポワン外観

イベント内容

テーマ：牛肉を「フランス料理」で美味しく食べる方法
日時：4月28日（月）午前12時～午後3時
場所：「プティ・ポワン」
募集：東京都・埼玉県・千葉県下のジャスコ店舗で募集し、抽選で、合計20名様をご招待致します。
応募方法：官製はがきに、住所・氏名・年齢・電話番号を記入してご応募ください。
宛先：〒101-0054東京都千代田区神田錦町1-1帝都神田ビル　イオン株式会社関東カンパニーストアサポート部宛
締切り：4月5日消印有効
当選発表：厳正なる抽選の上、当選された方には、電話でご連絡いたします。

プティ・ポワン

東京都港区南麻布4-2-48
TEL:03-3440-3667



北岡尚信シェフ・プロフィール

1969年に「ホテルオークラ」入社後、71年アムステルダムのオークラを経てパリへ。「プラザ・アテネ」でアレクサンドル・モニエに師事し、73年帰国。77年に現在の店を開店。フランス料理界の巨匠、故小野正吉の薫陶を受け、その意志を受け継ぎながら日本のフランス料理界をリードする。
最近では、オーストラリアをはじめとする世界中の新しい素材や調理法にチャレンジするなど、オーソドックスな料理体系の中に柔軟な風を吹き込む。

低価格牛肉をフランス料理で美味しく食べる方法

第1回スローフード・セミナー実施

2003年4月28日

イオン顧客18名が参加

主催　フランス調理師協会 日本支部　　協力　株式会社イオン関東カンパニー　プティ・ポワン

2003年4月28日（月）南麻布の有名なフランス料理店「プティ・ポワン」（オーナーシェフ北岡尚信）でお昼の12時より3時間にわたって実施された。当日はイオン首都圏の店のお客様から申し込みを受け、20名が抽選で選ばれた。当日2名の欠席があったので実質18名の参加となった。

フランス調理師協会日本支部の副理事長であり、日本を代表するフレンチの第一人者、北岡シェフが作る料理と解説に出席者は大感激されていた。主なテーマは牛肉を「フィレ」「サーロイン」等の高級品でなく、その他の低価格牛肉（低格付部位牛をいかに美味しく、軟らかく、フランス風に家庭で料理するかである。

「牛タン」「ランプ」等は多少時間を掛けてもスロー・フード風に手を加えて美味しく作る料理法に全員が感嘆していた。当日はイオン担当者にも売り場での商品の展示方法についての提案が次々出されて、店とお客様の直接会話の場として始めての試みとなり、小売としても有意義であるとの意見であった。

そして、当日は大野葉子様が偶然誕生日だったので全員でお祝いした。おいしいデザートの後、参加証を兼ねたディプロマを全員に北岡シェフより手渡され、一生の記念になると感激されていた。

左上から、セミナー風景。左下、BS-i（TBS系）テレビの取材を受けた。真中上、修了証書を全員が受けた。真中下左、北岡尚信シェフ。真中下右、プティ・ポワン前景。右上下、熱がこもる北岡シェフの講演。

スローフード・セミナーご出席者

1. 南須原　カネ子（東京都大田区）
2. 森田　利子（東京都品川区）
3. 内藤　正子（東京都品川区）
4. 大野　葉子（東京都北区）
5. 八木　和子（東京都江東区）
6. 長谷　恵里子（東京都江東区）
7. 西田　外美子（埼玉県戸田市）
8. 越川　幸代（埼玉県川口市）
9. 清水　もと子（埼玉県さいたま市）
10. 武内　綾（埼玉県川口市）
11. 鎌方　まさ子（さいたま市）
12. 松島　久美子（さいたま市）
13. 北村　清子（千葉県千葉市）
14. 永井　三奈子（千葉県千葉市）
15. 大塚　準子（千葉県船橋市）
16. 鈴木　よし子（千葉県山武郡）
17. 三村　時子（千葉県印西市）
18. 関　大二江（千葉県千葉市）

（前ページ続き）

の言葉通り、今まで比較的敬遠されていた「ランプ」「ロース」「内臓」等の低価格牛肉（低格付部位牛肉）に挑戦するもので、意義が大きいとの意見を得た。

北岡　尚信（フランス調理師協会日本支部副理事長）

1969年に「ホテルオークラ」入社後、71年アムステルダムのオークラを経てパリへ。「プラザ・アテネ」でアレクサンドル・モニエに師事し、73年帰国。77年に現在の店を開店。フランス料理界の巨匠、故小野正吉の薫陶を受け、その意志を受け継ぎながら日本のフランス料理界をリードする。最近では、オーストラリアを始めとする世界中の新しい素材や調理法にチャレンジするなど、オーソドックスな料理体系の中に柔軟な風を吹き込む。

新しい牛肉の料理方法を最高のフレンチレストランで味わう感激、そして記念のディプロマを

下はイオン・グループの首都圏10店で60万部配布されたチラシとその告知文。

テレビ取材は5月31日（土）朝8:30からのBS-i（TBS系）の北岡シェフと榊原英資氏（慶大教授）との対談で紹介される為のものです。

JUSCO

Slow Food Seminor

フレンチの有名レストランで体験試食会

『スローフード・セミナー』ご招待！ 20名様

テーマ　牛肉を「フランス料理」で美味しく食べる法

日時　4月28日（月）午前12時～午後3時

会場　「プティ・ポワン」港区南麻布4-2-48 ☎03-3440-3667

※会場までの交通費はお客さまのご負担とさせていただきます。

北岡シェフ

募集　東京都・埼玉県・千葉県下のジャスコ店舗（計10店舗）で募集し、抽選で、各計20名さまをご招待いたします。

応募方法　官製はがきに、住所・氏名・年齢・電話番号を記入してご応募下さい。

宛先　〒101-0054 東京都千代田区神田錦町1-1 帝都神田ビル　イオン株式会社 関東カンパニー ストアサポート部宛

締切り　4月5日消印有効

当選発表　厳正なる抽選の上、当選された方には、電話にてご連絡いたします。

主催：フランス調理師協会日本支部　協賛：イオン（株）関東カンパニー

アンケート調査

当日は参加者全員に①～④についてのアンケートをさせて頂いた。主な回答は下記のものである。

①　低格付部位牛肉の今までのイメージをお聞かせください

安い、かたい（でもじっくり時間をかければおいしくなる）、くさい。（犬塚）

ニオイとかカタサが気になると思っていました。（鈴木）

②　本日のメニュー、特に低格付け牛肉の料理についてのご意見・ご感想と上級部位「ヒレ・ロース」に対しての印象をお聞かせください。

低格付部位の肉をもっと店頭にも、置いてあるといいですね。（南須原）

色々な部分の使い道がわかりましたので、これから取り入れていきたい。（八木）

③　家庭料理の中で低格付け牛肉をどの様に使ってみたいですか。

栄養面を考え、レシピなども情報が必要だと思います。（長谷）

ショートリブで作った霜降り牛のしゃぶしゃぶ風を作ってみたいです。（清水）

④　フランス調理師協会に対して、今後期待するテーマをお聞かせください。

やはり、狂牛病のイメージが強いと思うので、良い方向になるように、イベントやキャンペーンで、アピールしてほしいと思う。（早船）

牛肉をつかって、家庭でも簡単にできる料理講習会を開いてください。（三村）

当日参加者全員に授与されたフランス調理師協会日本支部のディプロマ

MENU

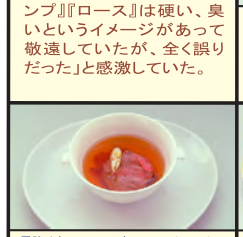
低価格牛肉の家庭での料理方法は絶賛を得た。参加者（お客）の方でも「『ランプ』『ロース』は硬い、臭いというイメージがあって敬遠していたが、全く誤りだった」と感激していた。

牛タンのマリネとフォアグラのブリュレ

脂肪のあっさりしているUSの牛タンを西京みそに45日間漬け込み、熟成させコンタンを作る。薄切りにしてさっとあぶり焼きし、酒粕と西京みそのソースにからめて木の芽を散らす。

仔牛のキドニー　マスタードソース

仔牛のキドニーは低温でローストする。小さなモルソーに切り分け、同型に切り揃えたシャンピニオンとともにコニャックで、フランベし、エシャロットソースをからめて共する。

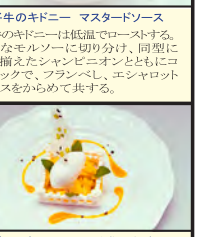


霜降り牛のコンソメ流し　しゃぶしゃぶ風

300日ロングフェッドオージービーフのショートリブをごく薄切りにして舞茸のから揚げを包みタスカップに入れる。フォアグラ、トリュフオイル、トリュフジュースを注ぎオーブンで温める。

牛肉のトゥルト　赤ワインソース

霜降り牛の肩のロースを脂肪と赤身肉で別々にする。それぞれ大きく刻み、エリンギ茸とともに全卵でつなぐ。パイに包み山パン型に仕上げ、220℃で14分きっちりと焼く。



マンゴーのデリカテッセン　黒胡椒風味 デリカ風

イタリアンメレンゲでリングを搾り、乾燥焼きにする。黒胡椒風味のマンゴーの細切りにパッションフルーツ風味をつけてリングに落とす。ココナッツミルクのソルベとオパリースを添える。

右上：セミナー風景

右下：全員に修了証書が授与された。

左下：TVクルーの取材を受ける参加者。

「成城石井」スポンサー

現代フランス料理セミナー

北岡・成城石井 ファミリー結成の為（プロ対象）

1．目　　的　プロ（フランス料理）対象として、「北岡尚信」シェフ・「成城石井」のファミリー作りを目指す為。よって成城石井の食品販売のルートを拡大する。

2．利　　点　「フランス調理師協会」から「修了証書」を発行する。

3．対　　象　フランス料理人のプロ。

4．名　　称　「現代フランス料理セミナー」

5．費　　用

6．指　　導　「北岡尚信」シェフ（プティ・ポワン）

7．協　　賛　「成城石井」をスポンサーとする。

8．団　　結　参加者を中心に「北岡グループ」を結成する。以後「成城石井」の食品を購入させる。

9．協　　力　10回のうち2回は「坂井宏行」「石鍋裕」両シェフに参加依頼。

10．目　　標　フランス料理の普及に「フランス調理師協会」日本支部が協力したとの実績を作る為。

Attestato

Corso Principianti

LES CUISINIERS DE FRANCE

Rilasciato a: Taro Yamada

Milano, 1 agosto 2002

Noi, Federazione Italiana Cuochi, siamo un'associazione unica e particolare che riunisce cuochi professionisti in tutto il territorio italiano.
Il nostro obiettivo è di preservare le qualità originali e tradizionali della cucina italiana, senza dimenticare, al tempo stesso, la necessità di una continua ricerca verso il progresso. Ci proponiamo, pertanto, di tenere sempre aggiornati i nostri soci e di far migliorare le loro competenze tecniche. Il nostro fine ultimo è di diffondere in tutto il mondo l'arte della cucina del nostro paese, motivo di vanto per ogni italiano. A tal fine, per far conoscere la prelibatezza della cucina italiana alle giovani donne giapponesi, abbiamo deciso di istituire questo corso speciale al quale Lei ha partecipato. Il concetto alla base del corso è stato quello di farLe apprendere i fondamentali della cucina italiana in maniera piacevole, creando un'atmosfera rilassata e familiare.
Siamo estremamente lieti di aver appreso dal nostro rappresentante in Giappone che Lei ha portato a termine il corso con pieno merito, e Le offriamo con gioia il presente attestato di partecipazione. Ci auguriamo che d'ora in avanti anche Lei possa contribuire alla diffusione della cucina italiana presso ogni famiglia.

Il Segretario Generale
Gian Paolo Poli

Federazione Italiana Cuochi

Il presidente
Paolo Caldo

（証書見本）

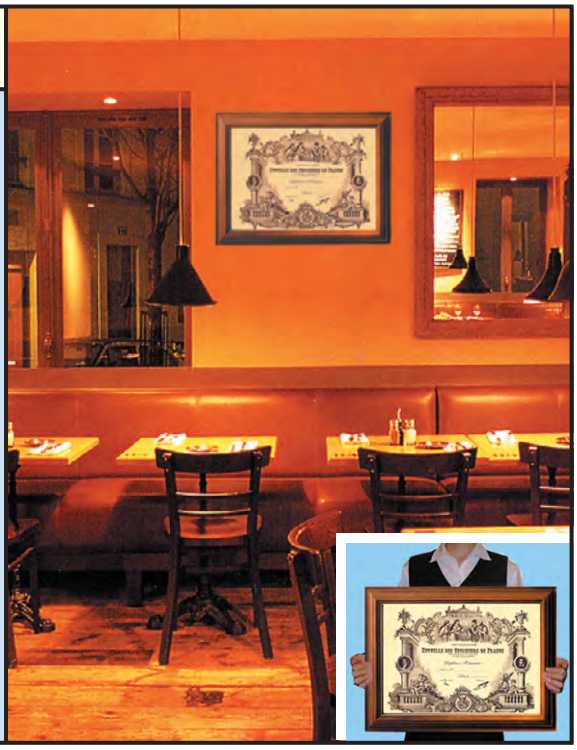
フレンチのプロである事に誇りを持って

LES CUISINIERS DE FRANCE

ビジネス・ツール（有料のものと無料のものがあります。その都度案内で確認して下さい）　お客様にアピールして下さい。

❶ 会員証書（509mm×394mm）

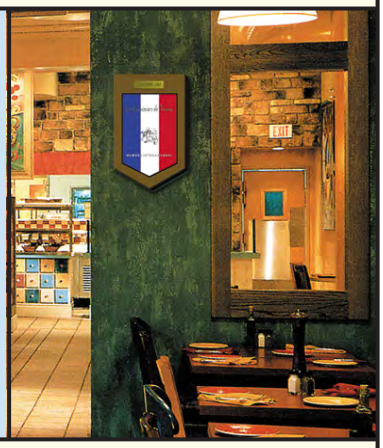
「額縁」は付きません。



❷ 会員カード

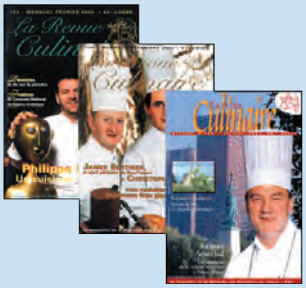
❸ 会員章（盾）

A4サイズ（297mm×210mm）

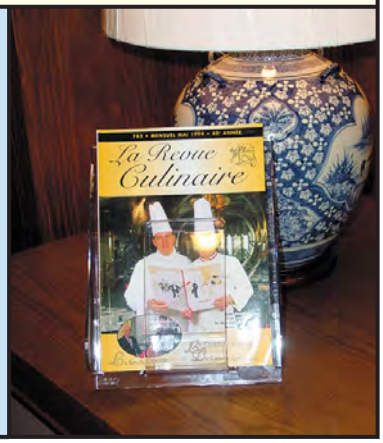


❹ 会員ステッカー

❺ 機関誌（ご注意：会員の人数が相当数に達してから配布します）



（フランス語版）



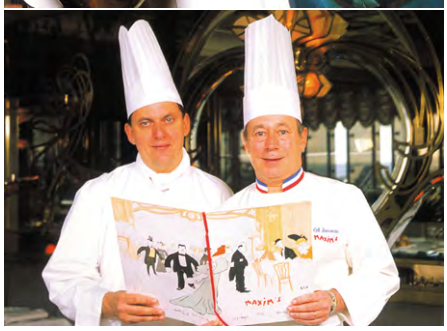
本場の「フランス調理師協会」が日本で会員を募集

International Member

フランス調理師協会

LES CUISINIERS DE FRANCE

（伝統あるエンブレム）



証書寸法：509mm×394mm　額縁は各自用意して下さい。市販されている509mm×394mmのデッサンサイズ（大衣一マット付き）が適当です。

フランス料理の世界的発展を目指して

私達はフランス国内のフランス料理の調理師協会です。
その歴史は150年あり、フランス国内でもそれらの団体の中で一番大きく、古い歴史を誇っています。
私達は日本で古くからフランス料理が世界の最も優れた料理としての評価を頂き、多くの日本の皆様から高い尊敬の念を持って受け入れられている事をよく知っております。そしてフランス以外で世界中で一番多くフレンチ・レストランがあり、フランス料理人が多く、フランス料理を愛好している人が多い国が日本である事は、私達の間では大変よく知られています。
その上私達のフランス料理も、最近は日本料理から受ける影響も大きく、その味の繊細さ、見映え、バランスの取れた栄養等、大変参考になり、多くの私達の料理人もそれを取り入れております。
そのような理由で、私達はフランス国内での活動に留まらず、日本でも私達と目的を共有した人達と手を取り合って、フランス料理の伝統を守り、発展させる事について、共に歩みたいと考えました。その為、今回私達の協会に日本人の会員（国際会員）も受け入れる事に決定しましたので、皆様方の参加を期待しております。

フランス調理師協会　事務局長
J.FREON

会　員　募　集　中

誇りを持った活動でフランス料理の確立を

今回、フランス調理師協会（LES CUISINIERS DE FRANCE、旧協会名MUTUELLE DES CUISINIERS DE FRANCE）の好意により、日本人のフランス料理関係者が本場の同協会に参加を認められました。
日本には日本料理、西洋料理の関係者が集まる団体はあっても、フランス料理関係者を対象とし、広範囲に集まる団体はありません。
今回、フランス調理師協会の下に、国内のその関係者が結集する事は、大変有意義であると言えます。
最近のフランス料理の情報を得たり、又共に技術向上を目指したり、日常の業務に誇りを持って取り組まれる為にも、是非同協会に入会（国際会員）される事をお勧めします。

入会の特典（無料）

① 会員証書の授与

額縁は各自ご用意下さい。

② 会員カードの授与

③ 会員章（盾）の授与

Ａ４サイズ
（297㎜×210㎜）

④ 会員ステッカーの授与

玄関のステッカーは国際会員の店である事を示す。

⑤ 機関誌の送付（年２回）

（フランス語版）

別注の本立てを使用すれば、インテリアにもなります。

ジャス・インターナショナル株式会社　〒153-0061 東京都目黒区中目黒3-6-1 千陽ビル　TEL.03(5721)1411　FAX.03(5721)1422

９．理事長・副理事長　叙勲

ラ・レビュー・キュリネール
La Revue Culinaire JAPON

2005年夏号 VOL.6

2005年8月1日発行
編集人=佐藤祥子　発行人=岡田ナディーヌ
発行所=フランス調理師協会　日本支部
153-0061　東京都目黒区中目黒3-6-1 千陽ビル
TEL 03(5421)1435　FAX 03(5421)1422
Les Cuisiniers de France

フランス政府からシュヴァリエ（農事功労賞）を叙勲

フランス料理人の最高権威

北岡尚信（理事長）　坂井宏行（副理事長）

フランス調理師協会・日本支部への今後の活動が期待されている

「フランス調理師協会」「日本支部」は平成14年5月28日に発会してから「日本とフランスの友好関係の拡大」「フランス料理の世界的発展の再挑戦」「フランス料理を身近で親しみのあるものにする」等の目的で活動しています。日本ではややもすると「フランス料理が堅苦しい」「高過ぎる」「庶民と縁遠い」等の誤った先入観がありますが、それを改めて「もっと身近で親しみのあるもの」にする活動です。昨年春に「日本支部」「舛添要一」会長より、フランス本国協会に上記役員2名の叙勲の要請をして頂き、それに応えてフランス本国協会より「仏国農務省」及び「在日フランス大使館」農務担当官に申請していたのが認められました。「シュヴァリエ（農事功労賞」と言えば、フランス料理人に対する最高の名誉であり、第一級の料理人として認められたことになります。これは「フランス調理師協会」「日本支部」の活動が公に認められたと思い、心強く思っています。「フランス調理師協会」「日本支部」は一部エリートのフランス料理人の為のものではなく、「フランス料理人を目指す人」「フランス料理を愛する人」等の全てに参加が出来るもので、同時に116名の日本を代表する「著名人」が「名誉会員」として参加して頂いていることも大きな支えになっています。

シュヴァリエ（農事功労賞）証書

シュヴァリエ（農事功労賞）勲章

北岡尚信(理事長)

1969年に「ホテルオークラ」入社後、71年アムステルダムのオークラを経てパリへ。「プラザ・アテネ」でアレクサンドル・モニエに師事し、73年帰国。77年に「プティ・ポワン」を開店。日本のフランス料理界をリードする。

坂井宏行(副理事長)

「四季」を経て、1971年「ジョン・カナヤ麻布」のシェフに。1980年、青山に『ラ・ロシェル』をオープン、オーナーシェフとなる。フレンチ懐石を確立し、坂井宏行の名は広く認知される。フジTV「料理の鉄人」に出演し、全国区の顔に。

最近シュヴァリエを受けた主なフランス料理人（シェフ）

石鍋裕	クイーン・アリス
大溝隆夫	ボルドー
緑川廣親	京王プラザホテル
吉田菊次郎	ブールミッシュ
三國清三	オテル・ドゥ・ミクニ
内山敏彦	リゾートトラスト
村上信夫	帝国ホテル・料理顧問
上柿元 勝	ハウステンボスホテルズ

第3、第4の叙勲者の輩出を目指して

フランス調理師協会・仏国本部
Raoul Gaiga 会長

フランス調理師協会・仏国本部
Jacky Freon 理事長

フランス調理師協会・日本支部
舛添要一 会長

「フランス調理師協会」「日本支部」では更に「日本とフランスの友好関係の発展」と「日本でフランス料理を身近で親しみのあるものにする」ことを目指して努力します。現在取り組んでいるのは、「フランス調理師協会」「日本支部」の「公式サイト（無料）」の立ち上げです。これは全国のフランス料理店のホームページを簡単に見られるようにする為です。同時に実際活動を推進している料理人に対して、第3、第4の叙勲者を輩出するよう、一層の努力をする決意です。

2005年10月18日（火） 北岡尚信 理事長 フランス政府 農事功労賞シュヴァリエ 叙勲祝賀会が行われた

ホテル・オークラ　アスコット・ホールにて　18時開会　　フランス大使館「ジョン・イヴ・バジョン経済公使」より叙勲

発起人代表　宮澤喜一（元首相）

ジョン・イヴ・バジョン（フランス大使館 経済公使）

米山雅彦（ホテルオークラ前社長）

秋野暢子（女優）

河上和雄（弁護士）

大竹まこと（俳優）

ジョゼフ・ブデ（仏料理人、グランドハイアット東京料理長）

アンドレ・パッション（仏料理人、レストラン・パッション料理長）

伊藤雅俊（イトーヨーカ堂グループ名誉会長）

堤清二（セゾン文化財団理事長）

服部幸應（服部栄養専門学校校長）

日高良実（伊料理人、アクアパッツァ料理長）

坂村健（東京大学教授）

坂井宏行（仏料理人、ラ・ロシェル料理長/協会副理事長）

石鍋裕（仏料理人、クイーンアリス料理長/協会副理事長）

発起人及び祝賀会の主な出席者（敬称略）

フランス大使館「ジョン・イヴ・バジョン経済公使」より叙勲される北岡尚信シェフ

会場より花束を贈られる北岡尚信シェフご夫妻

北岡尚信シェフ夫妻を囲んでの記念撮影

叙勲式は成功に終わる

農事功労賞「シュヴァリエ」叙勲祝賀会

2005年10月18日、「北岡尚信」シェフのフランス政府からのシュヴァリエ（農事功労賞）「叙勲」を記念して「叙勲式」及び「祝賀会」が、経済評論家の「榊原英資」氏を実行委員長として「北岡尚信氏叙勲祝賀会事務局」主催で「ホテルオークラ」のアスコット・ホールにて（18時より）行われた。発起人には「宮沢喜一」元首相が代表に就任され、日本を代表とする著名人が名を連ね、約500人が出席された。「叙勲式」はフランス大使館「ジョン・イヴ・バジョン経済公使」によって会場で行われ、参加者の盛大な祝福を受けた。当日は「堤清二」氏（セゾン文化財団理事長）、「剣持恒男」氏（エスコフィエ協会会長）の挨拶があった。

発起人一覧　（発起人代表　宮沢喜一 元首相）

阿川佐和子（文筆家）
秋野暢子（女優）
安西邦夫（東京ガス株式会社会長）
A・パッション（株A・パッション代表取締役）
伊佐武二（ホテルニューオータニ総料理長）
石鍋裕（料理人　クイーンアリス代表）
伊藤雅俊（セブン＆アイ・ホールディングス名誉会長）
稲川広幸（JALUX　特別顧問）
井上旭（料理人　シェ・イノ代表）
岩田弘三（ロックフィールド社長）
植村伴次郎（東北新社会長）
宇田川悟（作家）
江頭邦雄（味の素株式会社会長）
江澤雄一（UBS銀行グループ日本代表）
大沢晴美（FFCC事務局長）
大竹まこと（俳優）
岡部有治（メルシャン社長）
奥谷禮子（ザ・アール社長）
小倉和夫（国際交流基金理事長　元駐フランス大使）
鎌田昭男（東京ドームホテル総料理長）
上柿元勝（ホテルハウステンボス総料理長）
河上和雄（弁護士）
喜岡浩二（カゴメ株式会社社長）
岸朝子（食生活ジャーナリスト）
北岡文雄（日本版画協会名誉会員　元美術家連盟理事長）
北方謙三（作家）
木場巳雄（フランス料理研究会　全国連絡協議会議長）
木村崇之（前EU日本大使）
熊谷喜八（料理人　レストランキハチ代表）
剣持恒男（日本エスコフィエ協会会長）
小手川大助（関東財務局局長）
小林啓文（弁護士）
小林よしのり（漫画家）
小山裕久（平成調理師専門学校校長）
斉藤真知亜（NHK交響楽曲第一ヴァイオリン　フォアシュビーラー）
酒井一之（料理人　ヴァンセーヌ・サーヴィス代表）
坂井宏行（料理人　ラ・ロッシェル代表）
榊原英資（慶応義塾大学教授）
坂村健（東京大学教授）
さくまあきら（ゲーム作家）
櫻井よしこ（ジャーナリスト）
佐藤俊一（元駐ベルギー大使　会社役員）
七条明（衆議院議員）
嶋村光夫（MOMAJ会長）
ジョエル　ブリュアン（フランス料理アカデミー日本支部会長）
徐富造（中国飯店　社長）
すぎやまこういち（作曲家）
鈴木三郎助（味の素相談役名誉会長）
住吉弘人（コスモ石油相談役）
関口泰宏（関口富美雄商店社長）
高橋徳男（クラブデトラント会長）
瀧久雄（株式会社ぐるなび会長）
田島高志（元駐カナダ大使）
田所邦雄（御木元製薬株式会社社長）
田中健一郎（帝国ホテル総料理長）
田中幸雄（京都調理師専門学校校長）
玉村豊男（エッセイスト）
塚本俊彦（ルミエール会長）
辻芳樹（辻調理師専門学校校長）
堤清二（セゾン文化財団理事長）
仲野隆三（JA富里常務理事）
中村勝宏（ゴブラン会会長）
中村胤夫（三越会長）
永井路子（文筆家）
西紘平（ロッテスノー社長）
根岸規雄（ホテルオークラ総料理長）
能見公一（NZAM株式会社社長）
野々山忠致（元駐ノルウエー大使）
長谷川和年（JANZ協会会長 元駐オーストラリア大使）
服部幸應（学校法人　服部学園理事長）
日向精義（モロッコ特命全権大使）
平野裕之（JIT経営研究所会長）
深田祐介（作家）
福田康夫（衆議院議員　前内閣官房長官）
藤縄利康（ヨックモック会長）
古谷春雄（ホテルニューオータニ料理顧問）
槇枝一臣（弁護士）
舛添要一（衆議院議員）
緑川廣親（トックブランシュ会長）
村口伸一（博報堂取締役専務執行役員）
森義奉（TBSテレビ常務取締役）
安間百合子（ヤマス株式会社社長）
柳井俊二（中央大学教授　元駐米大使）
山崎養世（シンクタンク山崎養世事務所代表）
湯木俊治（吉兆　東京店代表）
米津春日（リーガロイヤルホテル料理顧問）

（リストはアイウエオ順）

国内の名士が集まるフレンチの名店プティ・ポワン

港区南麻布4-2-48 TGKビル1F　TEL:03-3440-3667

来年30周年を迎えるフレンチレストランの老舗「プティポワン」は、日本のフランス料理界を代表するシェフ北岡尚信氏が「食に理解のある方々の台所として使って頂きたい。」という想いから始めた店。足を踏み入れると、優しく上品な空間が、ゲストを暖かく迎え入れてくれる。この正統派フランス料理店は、世界中の食材を日本料理の考え方に基づいて作られる「J－スタイル」を発信するレストランで、北岡シェフが作り出すフレンチマジックを堪能することが出来る。サービスにおいても、笑顔の心暖まるサービスをモットーとしていて、あらゆる世代から支持され続けている、東京の名店である。

10. 特別会員（仏料理人）対応

フランス調理師協会

バッジ

マーク

Grand Chef

フランス調理師協会　正会員用授与品（貸与）一覧

② 肩下げメダル（ホール用）

作業の邪魔にならないようにメダルは左側に下げる。結婚式等に華やかさを出す。

シェフ（料理長）

キュイジニエ（料理人）

スーシェフ（副料理長）

② 首下げメダル（礼装用）

① 会員証書

③ 会員章（盾）

④ 公認店マーク（フランス料理店）

⑤ 認定店マーク（一般洋食店）

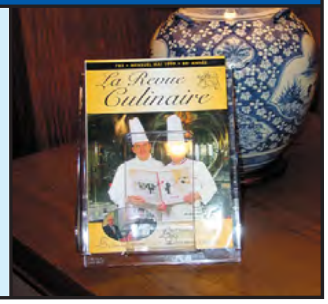
⑥ 会員ステッカー

⑦ シェフ・バッジ

⑨ 会員カード

⑪ 帽子・Tシャツ

⑩ 本国・機関誌（年6回配布）



⑧ オーナーズ・バッジ

私達プロ(料理人)が□□□□□の会員募集に協力します

仏本国協会本部は料理人にとって世界最高の権威である

グルメを通しての「富裕層」との新しい信頼関係の確立を

会員証書

会員章(盾)

公認店マーク(フランス料理店)

認定店マーク(一般洋食店)

会員ステッカー

シェフ・バッジ

本国・機関誌

オーナーズ・バッジ

有名シェフの協力要請を予定

料理人は誇りとステータスに命を賭ける

FRANCE フランス料理人の輝く笑顔が印象的　2002年5月28日 日本支部発会式 アルバム

本国協会のジャッキー・フレオン事務局長と舛添要一会長を囲む在日フランス料理人達

舛添会長、上柿元勝理事、坂井宏行副理事長

北岡尚信理事長と舛添会長

坂井副理事長

協会本部のラオル・ガイガ会長と在日フランス料理人

左から北岡理事長、木場已雄理事、一人おいて坂井副理事長

エールフランス航空のベルナール・アンケ代表を囲んで

事務局のマダム岡田を囲んでフランス人料理人達

ITALY イタリア料理人(将来参加予定)の輝く笑顔が印象的　2002年11月25日 日本支部発会式 アルバム

女優の永井美奈子氏

女優の日色とも糸氏

俳優の石田純一氏を囲んで在日イタリア人料理人達

タレントの山田邦子氏を囲んで女優の柏木由紀子

評論家の塩田丸男氏とイタリア人料理人

落合務理事長とタレントの秋野暢子氏、小川知子氏、寺尾聰氏

タレントの生島ヒロシ氏、渡部恵美氏

スポーツ・キャスターの大林素子氏、作家の志茂田景樹氏

落合理事長、サルバトーレシェフ、山田宏巳副理事

タレントのロザンナ・ザンボン氏を囲んで

日本司厨士協会の出口四郎会長を囲んで

勲章制度はナポレオンによって土地やお金の代わりとして創設されました

会員証書

会員章(盾)

公認店マーク(イタリア料理店)

認定店マーク(一般洋食店)

会員ステッカー

シェフ・バッジ

会員カード

本国・機関誌

シェフ(料理長)

スーシェフ(副料理長)

フランス政府のシュヴァリエ(農事功労賞)に2名が叙勲

叙勲者
北岡尚信 理事長
(ブティ・ボワン)

シュヴァリエ(農事功労賞)証書・勲章

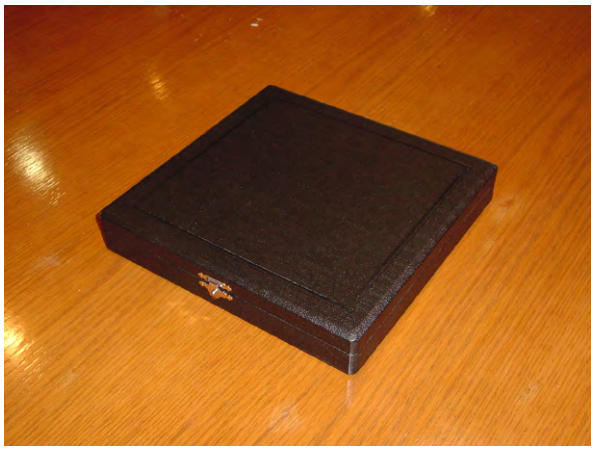
フランス調理師協会・日本支部では、「日本支部」発足3年目(2005)でフランス料理界の最高権威であるシュヴァリエ(農事功労賞)が仏政府より理事長・副理事長の2名に対し授与された。「日本支部」の推薦によるもので、次の叙勲者への人選と推薦に対し、多くのフランス料理人の「日本支部」への期待が高まっている。

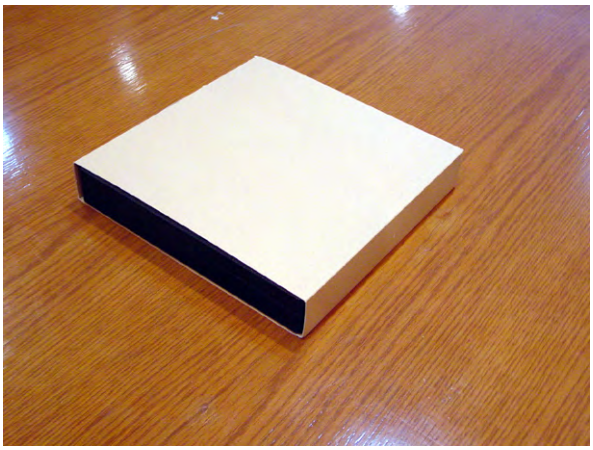
叙勲者
坂井宏行 副理事長
(ラ・ロシェル)

シェフ(料理長)

スーシェフ(副料理長)

メダル収納箱





フランス調理師協会・名誉会員

名誉会員証書・名誉会員顕章（メダル）

（原寸大）

メダルは「額縁」または「ケース」に入れて差し上げます

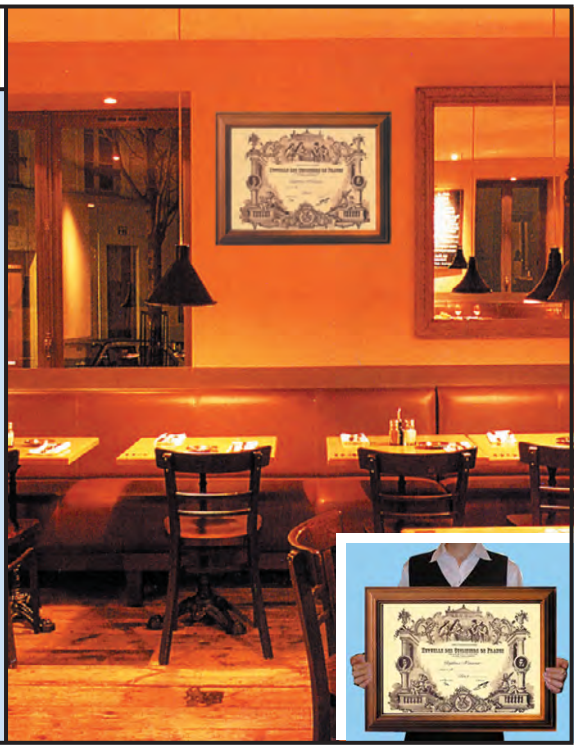
フレンチのプロである事に誇りを持って

LES CUISINIERS DE FRANCE

ビジネス・ツール（有料のものと無料のものがあります。その都度案内で確認して下さい）　お客様にアピールして下さい。

❶ 会員証書（509mm×394mm）

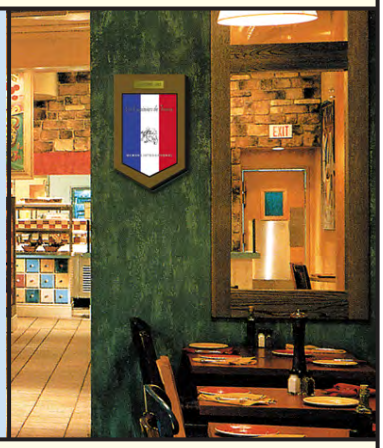
「額縁」は付きません。



❷ 会員カード

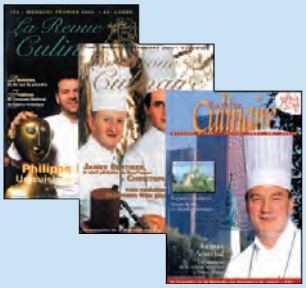
❸ 会員章（盾）

A4サイズ（297mm×210mm）

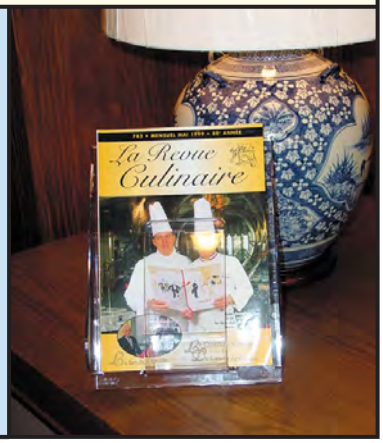


❹ 会員ステッカー

❺ 機関誌（ご注意：会員の人数が相当数に達してから配布します）



（フランス語版）



Les Cuisiniers de France

MEMBRE INTERNATIONAL

Les Cuisiniers de France

MEMBRE INTERNATIONAL

Les Cuisiniers de France

MEMBRE INTERNATIONAL

Les Cuisiniers de France

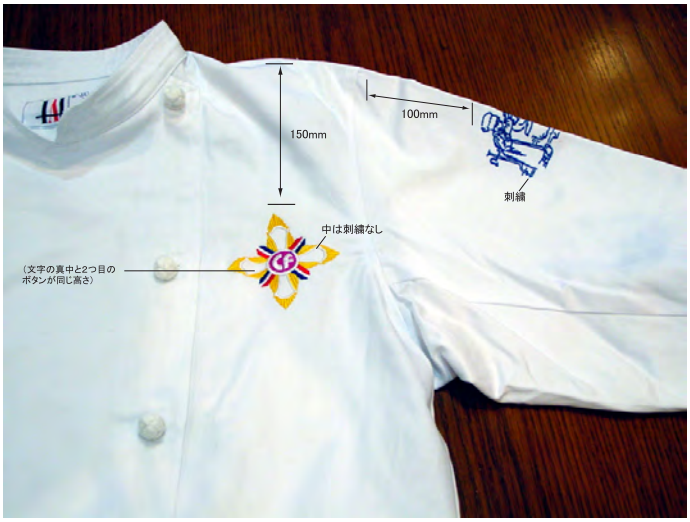
MEMBRE INTERNATIONAL

フランス調理師協会　公式ユニフォーム

（フランス調理師協会コックコート・役員用） 製造仕様書

1. ☼ …穴を開けて周囲をかがる。穴の大きさは1～2mm（適当）。穴が開いていることが確認出来ればよい。
2. 三色テープは部品提供。「Grand Chef」の文字は版下と同じ寸法で、色は墨。
3. ポケットの上から裏地まで抜いて穴を開ける。
4. ポケットは使用しないことを前提に作る。

（フランス調理師協会コックコート・Chef用） 製造仕様書



胸のエンブレムは2つめのボタンに中央を合わせて下さい。

（フランス調理師協会コックコート・Sous-Chef用） 製造仕様書

胸のエンブレムは2つめのボタンに中央を合わせて下さい。

（フランス調理師協会コックコート・Cuisinier用） 製造仕様書

会員章（盾）を授与します

入会された多くの「国際会員」の方より、「厨房でも飾れるものが欲しい」との要望が多くありましたので、下記の「会員章」を授与する事になりました。（勿論、レストランの中にも飾る事が出来ます）

A4サイズ（29.7cm×21cm）

□　お断り　□

今回、「会員章」を特典に追加しましたので、従来約束していました「会員証書」等の額縁は付きません。各自で用意して下さい。
自分で好きなものを用意したいとの意見も多くあった為です。

11. 仏本国協会資料

フランス調理師協会(LES CUISINIERS DE FRANCE)はフランスの公的機関です

「フランス調理師協会」は、約160年前に当時のフランス調理師達の要請により、その時の政府によって、「調理師の健康と生活の安定」をさせる為の目的で設立されました。
最近は1991年の法律改正によって、その存在が強固になっています。
その為、フランスを代表する全ての調理師がこの協会に所属しています。この事は調理師達のフランスで唯一の「社会保険制度」の加入の為の組織にもなっています。そして「フランス調理師協会」は、「世界調理師協会(WACS)」のフランスを代表する正式メンバーです。日本にも支部がある他のフランスの協会は私的なもので、性格も異なり、「フランス調理師協会」の活動とはバッティングしません。

※「Mutuelle des Cusiniers de France」は「Les Cuisiniers de France(フランス調理師協会)」の旧名称です。

MUTUELLE DES CUISINIERS DE FRANCE

STATUTS

フランスの政令に定められた規約原本

世界調理師協会(WACS)のホームページ

日本ではこのステッカーが会員店の目印です。

このマークはその国を代表する調理師協会に使用を認められるものです。フランスでは「Les Cuisiniers de France」が代表して加盟を認められています。

フランス調理師協会　国際会員趣旨書

MANIFESTE DES MEMBRES INTERNATIONAUX DE L'ASSOCIATION " LES CUISINIERS DE FRANCE "

L'Association " les Cuisiniers de France" (ci-après appelée l'Association Mère) a été fondée en 1840, et est une organisation dépendant de la loi française de 1991. Son objectif est l'amélioration et la diffusion des techniques de l'art de la cuisine française, mais elle possède aussi le pouvoir important de conférer à ses membres la possibilité de qualifier pour recevoir par exemple les bénéfices d'une mutuelle selon les termes de la loi.
D'autre part, le titre de 《Membre international》 a été créé pour les personnes non-françaises résidant à l'étranger et en rapport avec la cuisine française par leurs activités, avec pour objectif le développement mondial et l'amélioration de l'art de la cuisine française. Pour cette raison, les membres internationaux ne possèdent pas les mêmes droits que les membres de l'Association Mère (droit de vote pour l'élection du comité directeur, droit recevoir les bénéfices d'une mutuelle, etc...).
Par contre, les《Membres internationaux》ont le droit de recevoir les informations concernant la cuisine française publiées par l'Association Mère et de recevoir gratuitement plus de deux fois par an La Revue Culinaire, organe d'information de l'Association.
En outre, à l'intérieur du Japon, les《Membres Internationaux》sont gérés par JASS INTERNATIONAL INC. Ltd, le représentant de l'Association Mère au Japon, et doivent s'adresser pour toutes communications à JASS INTERNATIONAL INC., Ltd.

フランス調理師協会（以下本国協会と言う）は１８４０年に創立され、最近は１９９１年のフランス国の法令に基づいて運営されている団体である。その目的はフランス料理人の技術の向上と交流を目指したものであるが、同時に法律に定められた社会保険制度等のサービスを会員が受ける事も重要な目的となっている。
一方「国際会員」は、フランス国籍を有しない海外のフランス料理関係者を対象とし、フランス料理の世界的発展と技術向上を目指して設けられた特別会員制度である。その為「国際会員」は本国協会会員と同等の権利（役員選出権等）及びサービス（社会保険の適用等）は受ける事が出来ない。
「国際会員」が受ける基本的権利は、本国協会のフランス料理に関する情報を受ける事と、機関誌「La Revue Culinaire」を年２回以上無料提供される事である。
又日本国内での「国際会員」は代理人「ジャス・インターナショナル株式会社」により運営されているので、連絡その他は一切「ジャス・インターナショナル株式会社」に行う事。

Pour Les Cuisiniers de France
フランス調理師協会　事務局長

Directeur
Jacky Fréon

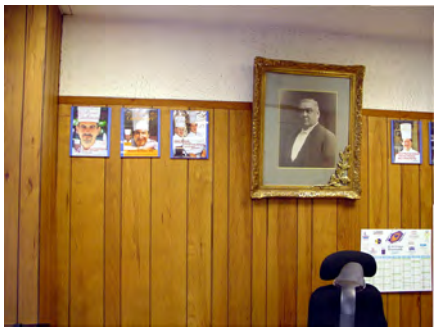
フランス調理師協会 仏国本部（Les Cuisiniers de France）
Head Office : 45, rue Saint-Roch 75001 Paris FRANCE

協会本部建物（自社物件）

協会看板（昔の名前）

160年の歴史が収納されている

創設者　アントナン・カレム氏

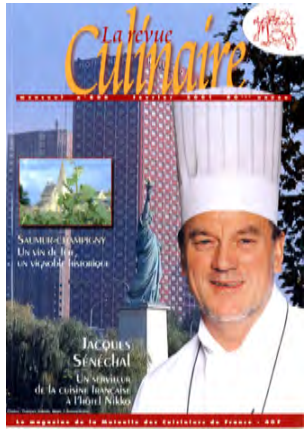


LES CUISINIERS DE FRANCE

フランス調理師協会

会長　ラオル・ガイガ（Raoul Gaïga）

事務局長　ジャッキー・フレオン (Jacky Fréon)



機関誌 「La Revue Culinaire」

MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

CANDIDATS "CUISINE RESTAURATION" PARIS 2000

COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL "UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE" PRÉSIDENT NATIONAL : JEAN-PIERRE BOISIVON - M.O.F HONORIS CAUSA 1997, JEAN FERRIER - ISABELLE GUEVILLE
PRÉSIDENT "CUISINE RESTAURATION" : PAUL BOCUSE. - PRÉSIDENT CUISINE : JOËL ROBUCHON - PRÉSIDENT MAITRE DU SERVICE DE LA TABLE : PATRICK SCICARD - PRÉSIDENT SOMMELLERIE : PHILIPPE FAURE-BRAC.

M.O.F. "CUISINE" 1924 • JEAN ANGLADE • EUGÈNE BIHEL • GEORGES LACOUR • MAURICE MAGISSON • CAMILLE MEYER • 1933 • ALBERT MARIUS INARD • 1936 • GILLES CHEVALIER • ROGER DELORME • EUGÈNE LERCH • RENÉ RUFIN • 1939 • CONSTANT FAVRE • PIERRE THOUVENOT • 1949 • JEAN DIERSTEIN • RENÉ MILLET • JOANNÈS NANDRON • LOUIS VIAUX • 1952 • JEAN-MARC ALIX • JEAN COGNY • ROGER FOULLEY • ERNEST JUNG • RENÉ LAGET • HENRI MARIN MARTINOD • 1955 • PIERRE CAILLET • ROGER LAPIERRE • 1958 • JEAN AUCLER • CHARLES BARRIER • GEORGES DURY • CAMILLE MARCADIER • ANDRÉ MOREAU • 1961 • PAUL BOCUSE • JEAN BOUTILLIER • ROGER PORTUGAL • MARCEL RONFAUTX • 1965 • GEORGES BUFFETEAU • MAURICE MERLET • PIERRE PERNET • ROBERT HERVÉ SAVOUREUX • JEAN TROISGROS • 1968 • CHRISTIAN BOURILLOT • JEAN GUINOT • ANDRÉ SOLTNER • JEAN-CLAUDE TINGAUD • 1972 • ALAIN CHAPEL • JACQUES DARC • ROBERT GENOUX • CLAUDE GERVAIS • GUY GIRERD • GUY LEGAY • PIERRE ORSI • ROGER VERGE • 1976 • ROBERT BARDOT • GÉRARD BESSON • CLAUDE DELIGNE • ROGER JALOUX • DANIEL LERON • JEAN-LOUIS MONTESTRUCQ • JOËL ROBUCHON • EMILE TABOURDIAU • FRANCIS TROCELLIER • 1979 • JEAN BORDIER • JEAN FLEURY • LOUIS GRONDARD • GIL JOUANIN • JACQUES MAXIMIN • GILBERT PICARD • PIERRE PORTIER • GÉRARD ROUILLARD • JOËL ROY • JEAN-PIERRE TOULEJBIEZ • 1982 • GABRIEL BISCAY • JACQUES BORIE • ROLAND DURAND • GILLES ETEOCLE • PHILIPPE GROULT • GUY LEMERCIER • YVES MENES • JOËL NORMAND • 1986 • ANDRÉ BARCET • JEAN-LUC DANJOU • JEAN-PAUL LECHEVALIER • MANUEL MARTINEZ • 1990 • PHILIPPE ANTONIN • MICHEL CLICHE • JEAN-MARC DELACOURT • MICHEL DE MATTEIS • MARTIAL ENGUEHARD • ALAIN FABREGUES • JEAN FAJEAU • ROLAND GARREAU • JEAN-MARIE GAUTIER • ALAIN LE COSSEC • CLAUDE LEGRAS • JEAN-CLAUDE PASTOUREAU • MICHEL ROTH • 1993 • CHRISTIAN BOUVAREL • ERIC BRIFFARD • SERGE CHENET • ERIC FRECHON • JEAN-FRANÇOIS GIRARDIN • PHILIPPE GOBET • BENOÎT GUICHARD • PHILIPPE JOURDIN • FRANÇOIS LACHAUX • GUY LASSAUSAIE • JEAN-FRANÇOIS LEMERCIER • JEAN-JACQUES MATHOU • JEAN-CLAUDE PEQUET • CHRISTOPHE QUANTIN • ALAIN SCHIEB • JEAN-MARC TACHET • DOMINIQUE TOULOUSY • 1996 • JEAN-CLAUDE BRUGEL • OLIVIER BRULARD • HELDER DA ASSUNCAO • JACQUES DECORET • JEAN-CLAUDE GARZIA • PHILIPPE GIRARDON • GILLES GOUJON • WILLIAMS JACQUIER • GUY KRENZER • PHILIPPE LEGENDRE • BERNARD LEPRINCE • JEAN-YVES LEURANGUER • JEAN-JACQUES MASSE • AIMÉ NALLET • ERIC PANSU • FABRICE PROCHASSON • JACQUES ROLANCY • CHRISTIAN TÊTEDOIE • GÉRARD VIGNAT • 2000 • DIDIER ANIES • FRÉDÉRIC ANTON • GILLES BLANDIN • ERIC BOUCHENOIRE • PHILIPPE ETCHEBEST • FRANCK FERIGUTTI • DOMINIQUE FONSECA • LUC GAMEL • PHILIPPE JEGO • PHILIPPE JOANNES • PATRICK JUHEL • JEAN-LUC L'HOURRE • FRANCK LEROY • CHRISTOPHE MULLER • FRANCK PETAGNA • GILLES POYAC • ERIC ROBERT • BENOÎT VIOLIER.

M.O.F. "MAITRE DU SERVICE DE LA TABLE" 1993 • SYLVAIN COMBE • JEAN-PIERRE DEQUESNES • JEAN-PIERRE FANTONI • DIDIER GALOPIN • PATRICK PERRUCHAS • FRANÇOIS PIPALA • ANTOINE WOERLE • 1996 • JEAN MICHEL FRAMERY • DENIS GRANGEORGES • THIERRY MAZZOTTI • VINCENT ROUARD • 2000 • JEAN-CLAUDE PERNETTE • MICHEL SCHEER • PHILIPPE STANDAERT.

M.O.F. "SOMMELLERIE" 2000 • ARNAUD CHAMBOST • ERIC DURET • CHRISTIAN PECHOUTRE • FRANCK THOMAS.

「フランス調理師協会」(LES CUISINIERS DE FRANCE)の主要メンバーが集結 (「MOF」(フランス最高技術者賞)コンクールでの記念写真)

12. 趣意書

「フランス調理師協会」は160年の歴史があります

156年前（1840年当時）、Louis-PHILIPPE国王の政下、ペストやコレラ等の疫病が流行していた。この時、数名の料理人の有志により、衛生的な職場の普及と、料理人達の結核等、命に関わる病に侵された場合の救援等を目的として当協会の前身がパリに設立された。その活動は、当時のフランス国民より支持され、圧倒的評価を受けた。この協会の活動がその後のフランス料理の基礎を作ったと言われ、何時の時代にも「フランス調理師協会」が「フレンチ」のリーダーであり、そこから誕生した名シェフの数は数え切れない程である。

会員向けの福祉活動も進んでおり、1917年には会員の為の「養老院」が設立され、1996年10月1日には若い料理人達の為の「研修所」も完成されている。協会の広報活動も盛んで、1916年4月に機関誌「La Revue Culinaire」創刊。最初は「季刊誌」であったが、1921年から「月刊誌」に変わる。これらの広報活動はフランス国内に留まらず、ヨーロッパ一円に「フランス料理」の指導的立場を保持しており、その影響力は想像を超えるものである。また、「フランス料理」に関する行事についても力を入れており、1933年から1939年には、オペラとグランパレにて最初の料理「EXPO」を主催。その後から本部にて、実習生の「料理コンクール」を年中行事として開催している。その他1980年には、グランパレにて「新世紀フランス料理」創立50周年「EXPO」を開催。

元々同協会は「研究目的」や、シェフの個人的友情関係から発生したものではなく、上記の説明のように、大変崇高な目的によって設立されたもので、その後フランス政府の保護を受け続け、これまで何回かの法律制度の改正により、その活動が保障されている。最近では1991年の「フランスの法令」に基づいて運営されている。その為、フランス全国の調理師の「社会保険」を含めた公的サービスを受ける唯一の団体として、同協会は「公的機関」の性格を有しているものである。
1986年には協会の名称を「La Société Mutualiste des Cuisiniers de Paris」から「Mutuelle des Cuisiniers de France」に改名し、2001年には「les Cuisiniers de France」に改名した。戦後の歴代会長名は以下の通りである。

1946-1952	Ernest Wernert	1982-1986	Georges Dury
1952-1970	Fernand Sayove	1986-1993	Aimé Fournillier
1970-1981	Auguste Guyet	1993	Jean-Jacques Barbier（代理）
1981-1982	Emile Tingand, Michel Peignaud（代理）	1993～	Raoul Gaïga

氏　　名	レストラン／ホテル名
フランス調理師協会　役員	
Raoul Gaïga	Hôtel Inter-Continental
Louis Grondard	Restaurant Drouant
Gilbert Jouanin	Eliance Orly Ouest
Patrice Trincali	Hôtel Méridien Montparnasse
Roland Magne	Restaurant Le Pactole
Jean Sabine	Hôtel du Ministre des Affaires Etrangères
Pierre Miecaze	Restaurant Le Fouquet's
Marc Marchand	Hôtel Meurice
Philippe Renard	Hôtel Lutetia
Pierre Alix	Hôtel Copthorne
Marc Bayon	Groupe P.G.B.
Bruno Bonnelles	Eliance Orly Ouest
Michel Denis	Le Grand Hôtel
Roland Durand	Restaurant Le Passiflore
Patrick Juhel	Hôtel Inter-Continental
Gildas Le Goff	CNIT La Défense
Jean-Pierre Lepeltier	Hôtel St James & Albani
Jean-Claude Chanroux	Cuisine Ecole Supérieure de Cuisine
Franck Leroy	Hôtel Bristol
Masse Jean-Jacques	La Grand Epicerie de Paris
Christian Moine	Restaurant Montparnasse
Patrick Morin	Le Grand Hôtel
Philippe Pentecote	Restraurant Le Ciel de Paris

氏　　名	レストラン／ホテル名
Marc Pralong	Fédération Mutualiste Parisienne
Joël Renty	Restaurant Mollard
Gérard Flament	Ministère de la Recherche
Gérard Salle	Hôtel de Vendôme
Marc Thivet	Ecole du Cordon Bleu
Jean-Claude Troisville	Hôtel Sofitel Roissy Charles de Gaulle
Emile Tabourdiau	Hôtel Bristol
Pierre Ducroux	Restaurant Le Fouquet's
フランス調理師協会　主な会員	
Paul Bocuse	Restaurant Paul Bocuse
Joël Robuchon	Taillevent
Claude Terrail	Restaurant La Tour d'Argent
Michel Roth	Restaurant Lasserre
Bruno Bonnelles	Maxim's
Maurice Guillouet	Hôtel Ritz
Philippe Da Assuncaco	Hôtel Nikko
Jean-Pierre Clement	Traiteur Fauchon
Gérard Besson	Restaurant Gérard Besson
Bruno Turbot	Hôtel Sofitel Arc de Triomphe
Eric Frechon	Hôtel Bristol
Dominique Boucher	Hôtel de Criiion

氏　　名	レストラン／ホテル名
Manuel Martinez	Relas Louis XIII
James Berthier	Hôtel Westminster
Yannick Alleno	Hôtel Scribe
François Adamski	Hôtel Inter-Continental
Christian Le Squer	Restaurant Le Doyen
Guy Martin	Restaurant Le Grand Véfour
Pierre-Dominique Cecillon	Toques Blanches Internationales
Philippe Legendre	Hôtel George V
Jean-Pierre BIFFI	Disciples d'Escoffier
Guy Bürkilli	Restaurant au Chateaubriand
Alain Reix	Restaurant Le Jules Verne
Conticini	Restaurant La Table d'Anvers
Frédéric Anton	Restaurant Le Pré Catelan
Georges Menu	Restaurant La Grand Cascade
Martial Enguehard	Groupe Lenôtre
Michel Blanchet	Les Maîtres Cuisiniers de France
Jean Bordier	Restaurant L'Aubergade
Michel Laurent	Rossell Traiteur
Emile Jung	Restaurant Au Crocodile
Jacques Marguin	Restaurant Jacques Marguin
Pierre Orsi	Relais Gourmand Pierre Orsi
Michel Lentz	Hôtel Royal
Jean-Marc Delacourt	Château de la Chèvre d'or
Christian Willer	Hôtel Martinez
Jean-Marie Gauthier	Hôtel du Palais

DECLARATION DE FONDATION

La cuisine française est reconnue actuellement dans le monde entier comme l'une des cuisines les plus excellentes. Si l'on considère que la cuisine occidentale a commencé à Rome dans l'antiquité, elle en dépassa bientôt les frontières de l'Italie, et la cuisine française devint vite originale et indépendante de par ses apports régionaux. Dans le but de conserver l'originalité de cette cuisine ainsi que le métier et le mode de vie de tous les cuisiniers pratiquant cette cuisine en France, notre association a été fondée en 1848 en tant qu'Association des cuisiniers de France, et se trouve protégée par la loi en vigueur actuellement en France.

Depuis sa fondation, nous avons apporté de nombreuses améliorations en France pour la protection sociale des cuisiniers en établissant toutes sortes d'institutions pour contribuer à la stabilisation de la vie des cuisiniers. En outre, notre association a également rencontré un très grand succès en contribant au développement technique de la cuisine, à l'amélioration des contrôles d'hygiène, et à l'organisation de concours et de conférences. " Les Cuisiniers de France " possède également son système d'aide mutuelle auquel la plupart des cuisiniers de France appartiennent.

D'autre part, nous avons entendu dire que depuis l'ouverture du Japon au monde extérieur, la cuisine française reçoit le plus grand respect dans ce pays et qu'elle figure toujours au menu des réceptions officielles du gouvernement ainsi qu'aux dîners de réception de la cour impériale. De même, nous savons aussi que tout grand Presiden hôtel respectable au Japon est équipé de son propre restaurant français, et que c'est devenu l'habitude des Japonais en général de servir presque toujours de la cuisine française lors des banquets de mariage.
Nous nous réjouissons donc énormément du respect que le peuple japonais daigne ainsi porter à notre chère cuisine, et nous en tirons beaucoup de fierté. Nous sommes convaincus que le Japon est le premier pays du monde, après la France, à accepter notre cuisine avec autant d'enthousiasme.

Il est évident que la cuisine française ne peut être dissociée de la France, son pays d'origine. C'est pourquoi nous arborons depuis longtemps le souhait d'accepter parmi nous les chefs japonais de cuisine française pour affiner avec nous sur le même niveau que les chefs français leur technique culinaire et promouvoir ainsi la diffusion d'un savoir correct de la cuisine française traditionnelle.
Du fait que notre association a été fondée à l'intérieur des limites établies par la loi française, il existe malheureusement un certain nombre de restrictions à l'acceptation au sein de notre association, mais alors que jusqu'à présent toutes demandes avaient été rejetées, il a maintenant été décidé par consentement général des membres de l'Association et dans le but de diffuser dans le monde un savoir correct de la pratique et des traditions de notre cuisine, d'entreprendre une politique de collaboration avec les chefs du monde entier pratiquant notre cuisine.
C'est ainsi que nous avons créé le système de " membres internationaux " qui, à part les domaines restreints par la loi française, est un système permettant de considérer sérieusement les relations d'amitié et l'échange du savoir technique culinaire.

C'est sur cette base que la branche japonaise de notre association a été fondée comme premier pas de ce nouveau système. Cette branche est bien entendu gérée séparément de la branche française et possède ses propres règles.
Nous espérons donc que ce sera l'occasion pour un grand nombre de chefs japonais en devenant membres de participer à l'elargissement des échanges entre chefs français et japonais et a à l'approfondissement du développement de notre cuisine dans le monde.

Jacky FREON
Directeur

Raoul GAIGA
Président

フランス調理師協会日本支部　設立趣意書

フランス料理は現在世界中で最も優れた料理の一つと評価されています。ローマに始まった「西洋料理」はイタリアを経て、フランスでフランス料理として確立されました。その優れたフランス料理と、フランス料理人の職業と生活を守る為に、1846年「フランス調理師協会」が設立され、現在フランスの法律によって保護されております。
その間、フランス国内では料理人に対して多くの福祉制度が確立され、各種の施設を設け、料理人の生活の安定に寄与し、またフランス料理についても技術開発、衛生管理の向上、コンクール、講習会などを実施して大きな成果を上げています。
「フランス調理師協会」は、共済制度の適用もあって、フランス料理人のほとんどが加入している公的団体です。

一方、私達が聞くところによりますと、日本でも開国以来フランス料理は最も尊敬を受けており、国の迎賓館や宮中晩餐会でもそのメイン・メニューはフランス料理だと聞いております。日本を代表するホテルは、フランス料理のレストランが備わっている事が絶対条件であるそうですし、一方、一般国民の方々にとっては、結婚披露宴の料理はほとんどフランス料理であると聞いております。
このように、日本の方々が、私達の誇るフランス料理を受け入れて下さる事を大変嬉しく、また誇りに思っています。私達は、このフランス料理を世界で一番受け入れて頂いているのは、私達フランスの国民に続いて日本国民であると確信しております。

フランス料理は、私達フランス国が源である事は紛れもない事実であります。その為、以前より、日本のフランス料理人の多くから、私達の協会に入会して、私達フランスの料理人と同じ立場で技術を磨き、正しいフランス料理を普及させたいとの要望がありました。
私達の協会はフランスの法律に基づき設立されておりますので、残念ながら多くの制限があり、今までその申し出の全てを断っておりましたが、今回私達の協会の総意で、正しいフランス料理を全世界に普及させるとの目標で、世界中のフランス料理人との連携を務める方針を打ち出しました。
それは、「国際会員」制度として、フランス国内で適用される法律的な面を除外し、友好関係と技術交流を重視した会員制度です。

その最初として、私達は日本に支部を設ける事にしました。当然この支部はフランス国内の支部と区別された、特別な存在となります。
私達はこの機会に多くの日本人のフランス料理人が入会、参加され、日仏フランス料理人の交流が拡大し、フランス料理が更に発展する事を期待しております。

Jacky FREON
事務局長

Raoul GAIGA
会　長

LES CUISINIERS DE FRANCE
（フランス調理師協会）は世界最高のフランス料理の権威です。
「フランス料理の世界的普及」の為「フランス愛好家の組織化」を目指して、日本を最初に全世界での「支部」の展開を計画しております。その活動を私達に任命されています。

①１６０年の歴史　②フランスの国の機関　③全仏ーの１８，０００人の会員（強制参加）　④フランスを代表して「世界調理師協会」のメンバーになっている　⑤日本のカリスマ仏料理人全員が参加　⑥「フランス料理の全世界普及を」で全世界の「フランス料理愛好家」を組織化　⑦全世界１００万人会員を目指す　⑧日本を代表する「著名人」「政財界人」３００人が「名誉会員」として参加

２０１１年２月２３日、本国協会のホームページをプリントした。

「フランス調理師協会」の価値について

１．協会の主体は仏国の「協会本部」にある。

２．歴史は１６０年前に設立され国の機関である。

３．フランスの協会名が「Les Cuisiniers de France」である為、日本名を「フランス調理師協会」としたまでである。

４．フランスを代表して「世界調理師協会」のメンバーになっている

５．仏国では社会保険制度適用の条件である為、１８，０００人の料理人が全て強制的に加入している「公的団体」である。全仏の「有名シェフ」の全員が入会している。

６．「日本支部」はフランスが「公的機関」である為、独自の「法人格を有する団体」には出来ない。

７．日本での「名誉会員」（著名人、政財界人）、「特別会員」（有名シェフ）は全て仏国本部の会員となっている。それがフランスと直結していることが国内参加者の魅力となっている。

８．日本国内の活動は「日本でのフランス料理の発展」の目的であり、「フランス料理愛好家」が中心である。

９．日本での「フランス料理技術向上」等の活動は主体では無い。（そのような協会や団体は他にも沢山ある）

10. 日本での仏料理人の参加は「帝国ホテル」の故「村上信夫」シェフを始め、日本を代表する仏料理人が参加している。（自分達の権威付けになる）
そのことが絶対の信用となり、国内の著名人が参加を希望した。

11.「日本支部」の会長は「舛添要一先生」ですが、実際の代表者は「桂由美先生」（副会長）である。

12. 平成１４年の「発会式」ではフランス大使館の「イヴ・ドゥロネー公使」が出席され、日本での活動を激励された。

13. 平成１０年、日本の活動がフランス政府に認められ「北岡尚信（理事長）シェフ」「坂井宏行（副理事長）シェフ」にシュヴァリエ「農事功労章」が叙勲された。

14. 日本を代表する著名人、政財界人３００人が名誉会員として参加している。

15. 日本国内のフランス関係の大使館行事には、必ず日本でのフランス料理機関の代表として招待されるのが普通となっている。

協会について（翻訳付）①

Mutuelle
des Cuisiniers de France
L'association des professionnels des arts culinaires

Contact Presse Forum Liens Accueil

- L'Association
- L'offre de mutuelle
- La Revue Culinaire
- L'International Cup de Cuisine
- Placement & Emploi
- Vie & Actualité des Cuisiniers de France
- Dictionnaire de la cuisine

- Edito
- Histoire de l'association
- Les membres du bureau

Histoire de l'association

LA
MUTUELLE
DES
CUISINIERS DE FRANCE
(Ancienne Société des Cuisiniers de Paris)

C'est en 1840 que notre association est née sous Louis-Philippe, dernier roi des Français. Paris n'est encore qu'une petite ville que l'on a enfermée, de 1784 à 1787, dans une forte muraille de pierre, longue de 23 kilomètres et haute de 3,30 mètres, baptisée le « Mur des Fermiers Généraux ».

La « Ferme » était un système fiscal par lequel la perception des impôts indirects se faisait par l'intermédiaire d'un financier qui signait avec l'Etat un bail pour six ans, sous réserve de verser une somme forfaitaire, le reste étant considéré comme son bien. Ce « mur » était en fait une enceinte fiscale, percée d'une soixantaine de portes que l'on dénommait barrières, auxquelles il fallait payer des taxes pour entrer la plupart des marchandises dans la capitale ; les Fermiers Généraux y firent fortune, mais à la Révolution, leurs biens jugés outranciers furent confisqués et beaucoup y laissèrent leur tête, comme le chimiste Lavoisier, également Fermier Général.

On estime que le Paris d'alors se limitait aux voies, non encore modernes, que nous dénommons aujourd'hui :
Sur la rive droite : boulevard de Bercy, boulevard de Reuilly, boulevard de Picpus, boulevard de Charonne, boulevard de Ménilmontant, boulevard de Belleville, boulevard de la Villette, boulevard de la Chapelle, boulevard de Rochechouart, boulevard de Clichy, boulevard des Batignolles, boulevard de Courcelles, avenue de Wagram, partie de la rue de Tilsitt rejoignant les Champs-Elysées, partie de la rue de Presbourg rejoignant l'avenue Kléber, avenue Kléber, rue Franklin, rue Beethoven ;
Sur la rive gauche : boulevard de Grenelle, boulevard Garibaldi, boulevard Pasteur, boulevard de Vaugirard, boulevard Edgar Quinet, boulevard Raspail, boulevard Saint-Jacques, boulevard Auguste Blanqui, boulevard Vincent Auriol.
La population de la capitale est alors évaluée à plus ou moins 600 000 habitants, selon les auteurs. Les rues sont petites, non éclairées, souvent sordides. Tous les métiers, quels qu'ils soient, s'exercent encore dans des conditions difficiles, ni l'ère des travaux urbains, ni celle des progrès dans les outillages et matériels ne sont nées on n'a guère que quelques kilomètres de chemins de fer. L'emploi est géré par des Officines de placement qui vivent grassement aux dépens de ceux qui ont besoin de leurs services – pratiquement tous – ne leur laissant qu'à peine de quoi nourrir leur famille.

Quelques cuisiniers conscients qu'il est urgent de s'unir pour obtenir des droits primaires, notamment une hygiène sur les lieux d'emploi (de nombreuses cuisines sont encore dans les caves avec pour seule aération le soupirail), ainsi que des aides en cas de maladie, d'accident ou de chômage, vont, ce 20 juillet 1840, créer une Association. Le 5 novembre 1841, ils lui donneront de statuts. Le premier Président sera élu le 20 janvier 1841, il s'appelait Armant Hardy. L'esprit Mutualiste est dans la profession.

Mais la vie est difficile, ceux qui ont la chance d'avoir un travail ont déjà beaucoup de mal à payer une cotisation, ceux qui sont sans emploi sont dans l'impossibilité totale de la régler. Malgré l'engouement initial (1085 inscriptions dès la première année) il faudra, faute de fonds, dissoudre l'Association, en laissant toutefois en place le Gérant, M. Saussay, pour assurer le suivi des affaires en cours.

Les Fondateurs acceptent mal ce qu'ils considèrent comme une capitulation : s'avouer vaincus, c'est ne plus avoir d'espoir, ils décident de préserver et de créer un COMITE CENTRAL DE GESTION ayant pour première tâche de réviser les statuts.

Le 2 février 1844, la cotisation est portée à 1,50 F par mois, plus une somme de 5 F pour chacun des Membres, payables en trois fois, afin d'apurer les comptes.

Le 9 juin de la même année, il sera décidé de radier tout Membre ne se mettant pas à jour de sa cotisation et de pénaliser tout Membre du Conseil d'Administration d'une amende de 2 F, chaque fois qu'il sera absent d'une réunion sans avoir présenté d'excuse (pour l'époque, la somme est importante). Ces sévérités porteront leur fruit : en 1845, il est possible d'envisager LA CREATION D'UN SECOURS MUTUEL.
L'association, dont le siège est 8, rue des Prouvaires dans le quartier des Halles, prend

フランス調理師協会について

協会の歴史

LA MUTUELLE DES CUISINIERS DE FRANCE (旧 Société des Cuisiniers de Paris)

私達の協会は 1840 年に、フランスの最後の国王 Louis-Philippe の時代に誕生した。1784 年から 1787 年、パリはまだ小さな一都市に過ぎず、長さ 23km・高さ 3.30m の石壁に囲まれており、その壁は「徴税請負人の壁」と呼ばれていた。

「Ferme」とは徴税官が間接税を徴収する徴税制度で、この徴税官は国と 6 年間の賃貸借契約をし、請負額を支払う代わりにその残りの金額を自分の利益とする事が認められていた。実際にこの「壁」は 60 枚の扉が付けられた徴税の壁と呼ばれており、多くの商品を中心地へ運ぶ為にはこの門で税金を支払わなければならなかった。徴税請負人はこの門で多くの富を得たが、フランス革命によって、過剰であると判断された彼等の財産は押収され、徴税請負人の多くは化学者の Lavoisier のように処刑された。

その当時のパリはまだ近代的ではなく、交通路が限られていた。

右岸：Bercy 通り、Reuilly 通り、Picpus 通り、Charonne 通り、Ménilmontant 通り、Belleville 通り、la Villette 通り、la Chapelle 通り、Rochechouart 通り、Clichy 通り、Batignolles 通り、Courcelles 通り、Wagram 通り、Champs-Elysées 通りに交わる Tilsitt rejoignant 通りの一部、Kléber 通りに交わる Presbourg 通りの一部、Kléber 通り、Franklin 通り、Beethoven 通り

左岸：Grenelle 通り、Garibaldi 通り、Pasteur 通り、Vaugirard 通り、Edgar Quinet 通り、Raspail 通り、Saint-Jacques 通り、Auguste Blanqui 通り、Vincent Auriol 通り

当時の中心地の人口は、作家達の言うところによると、多かれ少なかれ 60 万人と見積もられている。道は狭く、電灯もない上に大変汚かった。
どんな職業でも厳しい条件を強いられた。都市での仕事は無く、道具や機器も進歩せず、出来たのは数 km の鉄道だけだった。
仕事は職業斡旋所によって管理されており、斡旋員達は彼等の手助けを求める人々から金を取って贅沢に暮らし、彼等にはかろうじて家族を養える程の金しか残さない程であった。

数人の料理人は、仕事の現場での衛生面（多くのキッチンがまだ、風通しの為の換気窓がたった一つあるだけの地下倉庫にあった）や、病気、事故、失業の際の援助等の初期段階の権利得る為に早急に団結する必要があると考え、1840 年 7 月 20 日に協会を設立した。

1841 年 11 月 5 日、彼等は協会に規則を設ける。1841 年 1 月 20 日、Armant Hardy 氏が最初の会長に選ばれる。相互扶助の精神は、仕事の中に見出される。

しかし生活は苦しかった。仕事を得るチャンスがある会員も既に会費を払うのが非常に困難であり、仕事がない会員が会費を払う事は完全に不可能だった。最初の盛り上がり（初年度以降 1085 人の会員申し込み）にも拘わらず、基盤が無くなってしまったので、当時の問題を解決する為にマネージャーの Saussay 氏を残し、協会は解散を余儀なくされた。

協会の創設者は負けと考えている事をしぶしぶ認めた。自分達を敗者と認めるという事は、もはや希望が持てないという事であり、創設者達は規則改訂という最初の任務を成し遂げる為に「COMITE CENTRAL DE GESTION」を設立する事を決定した。

1844 年 2 月 2 日、会費は月々1.50 フランになり、それに加えて各会員は決算の為に 3 回 5 フランを支払う事になった。

同年 6 月 9 日、会費を期日に払っていない会員全員を名簿から削除し、役員会のメンバーについては理由を提示せずに会議に欠席した場合、罰金 2 フラン（この時代では莫大な金額だった）の罰則が課せられる事が決定される。
このような厳格化により、成果が上がった。1845 年「SECOURS MUTUEL」の創立計画が可能になる。協会（所在地：Halles 地区 8, rue des Prouvaires）は、「SOCIETE DES CUISINIERS DE PARIS」と名付けられた。1846 年 7 月 27 日、預金口座を開設し、1,000 フランを預金する。

1848 年 9 月 30 日に本部の仕事を終了させ、12 月 10 日に以前の「SOCIETE DES CUISINIERS」の名称を復活させる。

12 月 10 日、Louis-Napoléon Bonaparte 皇子が第二共和政の大統領に選ばれる。彼は Cavaignac, Ledru-Rollin, Raspail, Lamartine, Changarnier 等を打ち負かした。1849 年 5 月 25 日、国民が改善を要求する権利があるとして立法議会が設置される。

不幸な事に、6 月よりパリでコレラが流行し始める。流行が終わるまで、一日の死者の平均は 600 人、9 月時点での合計は 19,184 人に達した。

役員会は 9 月 28 日、第二共和制の大統領が「RECONNAISSANCE OFFICIELLE DE LA SOCIETE DE PLACEMENT ET DE SECOURS MUTUELS」にサインした事が記載された警視総監の書面を確認し、公式に承認される。

協会について②

Mutuelle
des Cuisiniers de France
L'association des professionnels des arts culinaires

Contact Presse Forum Liens Accueil

- L'Association
- L'offre de mutuelle
- La Revue Culinaire
- L'International Cup de Cuisine
- Placement & Emploi
- Vie & Actualité des Cuisiniers de France
- Dictionnaire de la cuisine

- Edito
- Histoire de l'association
- Les membres du bureau

Edito

Mes chers Amis et Sociétaires,
Avec l'arrivée du 1er janvier 2011, une nouvelle page vient de se tourner, laissant derrière nous une année riche en évènements heureux pour notre profession en général et notre association en particulier.

Tout d'abord, les manifestations que nous avons organisées ou auxquelles nous avons participé, que ce soit la première édition de l'International Cup de Cuisine, le déjeuner des disciples d'Antonin Carême, notre convivial concours de boules, le grand buffet organisé pour les Virades de l'Espoir avec la participation de nombreux membres de notre association, et tout récemment pour clore cette année notre participation au prix littéraire de la gastronomie Antonin Carême présidé par l'un de nos vice-présidents Philippe Renard (il est à préciser que c'est au cours de cette manifestation qu'a eu lieu l'annonce de l'inscription du repas gastronomique français au patrimoine mondial de l'UNESCO) ont toutes connu un vif succès.

Par ailleurs, nous devons également nous féliciter d'avoir été présents au jury de nombreux concours, l'ICC bien entendu, mais aussi le SIAHM de Lille, le GAT à Meaux, le Toque Show, le Taittinger, le MOF, et le Prosper Montagné. Tous ces concours qui permettent aux jeunes et aux moins jeunes de se mesurer sont la preuve que notre profession est vivante et suscite un grand intérêt.

Cette année a eu aussi son lot d'évènements tristes et malheureux avec la disparition de plusieurs grandes figures de notre profession, Yvonne Delaveyne épouse de Jean ; Adrienne Biasin dite « La Vieille », la dernière des mères ; Jean-Jacques Barbier, « Parisien la Persévérance », membre actif de notre association dont il fut le président, et tout dernièrement notre grand ami Jean Ducloux, grande figure de la cuisine française s'il en est. Notre revue leur a rendu ou leur rendra le vibrant hommage qu'elles ou ils méritent. Si pour Jean-Jacques et Jean les églises étaient bien pleines et la profession bien représentée, ce qui est somme toute normal, il n'en était pas de même pour Yvonne et Adrienne ; il est des jours où la mémoire s'oublie et c'est bien dommage.

Pour conclure ce propos, je tiens à remercier notre directeur Patrice Trincali, ses collaborateurs, ainsi que l'ensemble de nos administrateurs pour leur dévouement et le sérieux de leur travail ; et je vous souhaite à toutes et à tous une bonne et heureuse année 2011, qu'elle vous apporte joie, bonheur, santé et tout ce que vous pouvez espérer.
Votre dévoué,
Christian Millet

ニュース

Mutuelle
des Cuisiniers de France
L'association des professionnels des arts culinaires

Contact Presse Forum Liens

- L'Association
- L'offre de mutuelle
- La Revue Culinaire
- L'International Cup de Cuisine
- Placement & Emploi
- Vie & Actualité des Cuisiniers de France
- Dictionnaire de la cuisine

Inscription à la newsletter
Cliquez ici

Découvrez la Revue Culinaire
Cliquez ici

Accéder à notre boutique en ligne
Abonnement à la Revue Culinaire, commande d'un numéro, adhésion...
Cliquez-ici

Notre Actualité

De nouveaux talents célébrés par le prix du Pudlo !

Gilles Pudlowski vient de dévoiler la liste des lauréats de l'année du "Pudlo Paris 2011". Parmi eux, deux coups de cœur, qui ont su séduire le célèbre chroniqueur gastronomique : Christopher Hache, récompensé par le titre "Jeune chef de l'année" et Clément Vidalon, dont l'établissement est promu "bistrot de l'année".

Christopher Hache, à seulement 28 ans, a su se distinguer grâce à son talent de chef hors-pair, offrant une cuisine "précise, fraîche, légère, somptueuse", selon Gilles Pudlowski, mais aussi grâce aux performances de son équipe jeune, qui n'en reste pas moins très professionnelle et dynamique.

Un cadre authentique et traditionnel, une carte séduisante et de bons produits, sont autant de qualités qui ont permis à Clément Vidalon de voir son établissement : Le bouchon et l'Assiette, promu Bistrot de l'année.

Paris reste donc invariablement la capitale des gourmands, chef-lieu d'une cuisine épatante. A noter que ces deux talents, parmi tant d'autres récompensés, avaient déjà su susciter notre intérêt, avec un reportage sur notre magazine *La Revue Culinaire* consacré récemment à ces deux jeunes talents prometteurs.

Christophe Gérome remporte le 61ème Prix Prosper Montagné

Le lauréat Christophe Gérome succède à son chef, Phillipe Renard, vainqueur en 1987. Sous-chef au garde manger du Lutécia à Paris, Christophe a décroché le sésame depuis les salons du Cercle de L'Union Interalliée devant plus de 200 personnes.

Présidé par André Fournet, le concours avait pour thème la réalisation d'un plat pour 8 personnes à base d'un carré de porc fermier du pays Cathare cuit entier sur l'os et dressé sur un plat avec une garniture imposé, ainsi que la composition d'un gratin de fruits exotiques.

Encouragé à participer par David Réal et conseillé par l'ancien chef pâtissier du Lutécia, Thierry Bridon, Christophe Gérome s'est vu féliciter en personne par Yves Thuriès, Président du jury de cette 61ème édition. Le vainqueur a pour ambition de perpétrer son succès en participant à d'autres concours.

Zoom sur

Lactalis, un acteur du développement durable
De plus en plus concerné par les enjeux d'environnement et de société, le secteur de la restauration se responsabilise.

[Lire la suite]

La journaliste Céline Vence nous a quitté
La célèbre journaliste Céline Vence, s'est éteinte le **samedi 8 janvier, à l'âge de 88 ans.**

[Lire la suite]

Benjamin Roffet sacré meilleur sommelier de France
L'élite de la sommellerie s'était réunie à Fontevraud dans le Val de Loire à l'occasion du 26ème concours du meilleur sommelier de France

[Lire la suite]

Joël Robuchon cède sa table à Jean Louis Nomicos

商品、サービス

Mutuelle
des Cuisiniers de France
L'association des professionnels des arts culinaires

Contact Presse Forum Liens Accueil

- L'Association
- L'offre de mutuelle
- La Revue Culinaire
- L'International Cup de Cuisine
- Placement & Emploi
- Vie & Actualité des Cuisiniers de France
- Dictionnaire de la cuisine

Inscription à la newsletter
Cliquez ici

Découvrez la Revue Culinaire
Cliquez ici

Accéder à notre boutique en ligne
Abonnement à la Revue Culinaire, commande d'un numéro, adhésion...
Cliquez-ici

Produits & services

Nous vous offrons la garantie de tous les risques maladie pour tout ou partie des préstations médicales ou chirurgicales.

Notre Mutuelle vous offre la garantie financière de son adhésion à la Fédération Mutualiste Parisienne qui regroupe plus de 400 sociétés, représentant 4 millions de bénéficiaires, parmi les 25 millions de personnes qui font confiance à la Mutualité Française.

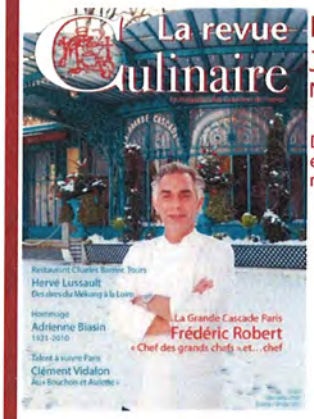
Télécharger nos Barèmes au format PDF

機関誌①

Mutuelle
des Cuisiniers de France
L'association des professionnels des arts culinaires

Contact Presse Forum Liens Accueil

- L'Association
- L'offre de mutuelle
- La Revue Culinaire
- L'International Cup de Cuisine
- Placement & Emploi
- Vie & Actualité des Cuisiniers de France
- Dictionnaire de la cuisine



Notre dernier numéro
Janvier-Février 2011
N°869

Découvrez des extraits de notre revue

Tous les numéros

Contacts

Rédacteur en chef & régie publicitaire

Patrice Trincali

Les Cuisiniers de France
45, Rue Saint Roch
75001 Paris
T. 01 42 61 52 75
info@cuisiniersdefrance.fr

機関誌②

N°868
Novembre-Décembre
2010

N°867
Septembre-Octobre
2010

N°866
Juillet-Août
2010

N°865
Mai-juin
2010

N°864
Mars-Avril
2010

N°863
Janvier-Février
2010

N°862
Novembre-Décembre
2009

N°861
Septembre-Octobre
2009

N°860
Juillet-Août
2009

N°859
Mai-Juin
2009

N°858
Mars-Avril
2009

N°857
Janvier-Février
2009

N°856
Novembre-Décembre
2008

N°855
Septembre-Octobre
2008

国際料理大会

l'International Cup de Cuisine

EUROPAIN & INTERSUC
6-10 MARS/MARCH 2010
PARIS NORD VILLEPINTE - FRANCE

Le concours

La Mutuelle des Cuisiniers de France organise la première édition de l'International Cup de Cuisine (ICC) les 9 et 10 mars 2010 dans le cadre du salon Europain-Intersuc, au Parc des Expositions de Paris Nord – Villepinte.

A travers la réalisation d'un plat de viande avec garnitures et d'un dessert, les 12 finalistes devront se distinguer par leurs techniques de travail et la mise en valeur des goûts au sein de leurs créations. Cette manifestation a pour but de promouvoir le métier de cuisinier, ainsi que le maintien des techniques issues du patrimoine culinaire français.

Le thème :

Les candidats doivent réaliser un plat de viande et sa garniture selon les instructions ci-dessous et réaliser une création originale en dessert, avec pour unique obligation l'utilisation d'agrumes. Les recettes doivent être établies pour 6 personnes.

Le plat de viande : Une selle d'agneau farcie

- Réaliser une farce à base de viande, agrémentée à la convenance du candidat et servie d'un jus ou d'une sauce (l'utilisation de la truffe est interdite),
- Accompagner la viande par trois garnitures à la convenance du candidat : une à base de féculents, une à base de légumes et une à base de fruits.

Service :

- La selle d'agneau devra être dressée entière et non tranchée, accompagnée de ses garnitures sur un plat de service fourni par le candidat.

Le dessert :

- Elaborer un dessert avec pour seule obligation l'utilisation d'agrumes,
- Présenter une création originale et inédite,
- Dresser le dessert individuellement sur 6 assiettes de porcelaine blanche fournies par le candidat (la taille et la forme à la convenance du candidat).

Les conditions de participation :

Le concours est ouvert à toute personne ayant une formation professionnelle et exerçant dans la cuisine, tous postes confondus, sur le territoire européen. Les participants doivent justifier d'une expérience minimum de 5 ans de métier, période d'apprentissage pouvant être incluse et doivent être en poste actuellement. N'ont pas l'autorisation de concourir, toute personne membre du comité d'organisation. Tout concurrent ne respectant pas ces critères verra sa candidature rejetée par le comité d'organisation.

La participation à l'International Cup de Cuisine se fait par dossier.
Téléchargez votre fiche de candidature en cliquant ici et le règlement en cliquant ici.

Renvoyez votre fiche de candidature complétée, accompagnée des pièces suivantes :

- L'explication sous forme de synthèse de la recette du plat de viande accompagné de la garniture et la recette du dessert soumis à l'appréciation du jury,
- Les deux recettes détaillées, avec deux photos grand format de bonne qualité pour chacune des recettes,
- Un curriculum vitae,
- Un bon d'économat pour chacun des plats,

求人

Espace entreprises
Vous souhaitez proposer une ou plusieurs offres d'emploi
Cliquez ici >>

Rechercher un emploi
Vous souhaitez diffuser votre CV auprès de nos entreprises partenaires
Cliquez ici >>

Nos offres d'emploi

Maine parnasse - *Proposée le 18-02-2011*

Le Maine Parnasse cherche un cuisinier sachant travailler en autonomie pour un poste du midi avec un jour de repos le dimanche. Le salaire est correct et sera défini suivant les compétences.
Contact Anne Degarne
Tel. 0658453909
adegarne@yahoo.fr

Société POTEL ET CHABOT - *Proposée le 11-02-2011*

Responsable de pavillon ou de réception extérieur.
Contact Jacques Meunier
Tel. 0033 1 53 23 15 63
jacques.meunier@poteletchabot.fr

Groupe FLO - *Proposée le 11-02-2011*

Le groupe FLO recherche pour ces Brasseries Parisiennes des Seconds de cuisine Dans le cadre de la politique et de la stratégie définie de la branche vos missions sont les suivantes : - Assurer la responsabilité de la bonne marche de la cuisine de son unité. - Optimiser les résultats relatifs au fonctionnement de la cuisine - Garantir la sécurité des clients internes et externes Profil : Les qualités requises pour ce poste sont les suivantes : - Rigueur, - Sens du management, - Capacité de formation et de transmission du savoir, - Sens des responsabilités et disponibilité. L'accès au métier nécessite une expérience confirmée dans un ou plusieurs postes en cuisine
Contact Dominique Guillet
Tel. 01.41.92.30.33
dguillet@groupeflo.fr

LA MAREE - *Proposée le 11-02-2011*

Préparation des viandes rôties des grillades de viandes et de poissons,connaissance parfaite des produits, maîtrise parfaite des différents modes et temps de cuisson, du découpage, du désossage, la tranche, le dressage, les goûts et assaisonnements.
Contact Pascal Lemasson
Tel. 01 42 34 25 16
assistante@restopartner.com

La Bastide Odeon - *Proposée le 11-02-2011*

Préparation des viandes et poissons, Maîtrise des différents modes et temps de cuisson, découpage désossage, tranche, dressage, goûts et assaisonnement.
Contact Pascal LEMASSON
Tel. 01 42 34 25 16
cheflemasson@yahoo.fr

LE VERNET - *Proposée le 20-01-2011*

Accompagnement du Chef dans le lancement de sa nouvelle brigade. Polyvalent Entrées/plats ou Froid et Pâtisserie
Contact JEAN LUC BUSCAYLET
Tel. 0144319800
restaurant@hotelvernet.com

Hotel 3* - *Proposée le 20-01-2011*

Hôtel 3* en Ardèche recherche pour la saison d'été (début d'avril 2011) son second de cuisine traditionnelle. Pour seconder le jeune chef et proposer une cuisine régionale de qualité en produits frais. Possibilité de CDI. salaire 1900 € brut.
Contact Julien Chopard
Tel. 0684368337
julienchopard@lipinterim.fr

Place o gout - *Proposée le 20-01-2011*

料理辞典

Mutuelle
des Cuisiniers de France
L'association des professionnels des arts culinaires

Contact Presse Forum Liens Accueil

- L'Association
- L'offre de mutuelle
- La Revue Culinaire
- L'International Cup de Cuisine
- Placement & Emploi
- Vie & Actualité des Cuisiniers de France
- Dictionnaire de la cuisine

Dictionnaire de la cuisine

Chef de cuisine

- Andrée Rosier, première M.O.F. de France [Lire]
- Simon Saïd, lauréat de la première édition de l'International Cup de Cuisine [Lire]
- Jean-Pierre Silva : Sous les étoiles, la plage ! [Lire]
- Christopher Hache : « une cuisine lisible et actuelle » [Lire]
- Jean Cousseau: excellence et tradition [Lire]

Etablissements

Histoire

- Auguste Escoffier, un des grands maîtres de la cuisine française [Lire]
- Aperçu historique du costume du cuisinier [Lire]
- Léopold Mourrier, un artiste culinaire du début du 20ème siècle. [Lire]
- [Lire]
- [Lire]
- L'avenir de la Cuisine Française [Lire]

Livres

- La cuisine du marché [Lire]
- Le vrai goût de la Grèce [Lire]
- Les meilleures recettes des Meilleurs Ouvriers de France [Lire]

Produits

Recettes

- Homard bleu juste cuit « raidi » Cœurs de navets fanes et suc de cuisson, par Bernard Leprince [Lire]
- Turbot à la Guémené en croûte de pomme de terre, ius au Beaune 1er cru et huile de persil poivré, salsifis dorés à la tombée de pousses Par Patrick Bertron [Lire]
- Ananas confits aux épices, par Bernard Leprince [Lire]
- Langoustine royale poêlée, sa raviole sur une tranche de fenouil, bouillon à l'huile de citron, Par Patrick Bertron [Lire]
- Tarte au Chocolat, par Robert Lynxe [Lire]
- Croquant de chocolat Taïnori, caramel de fruits secs à la sauge, ganache et coulis aux fruits de la passion par Patrick Bertron [Lire]
- Poularde en deux cuissons, suprême et poireaux nains, cuisse farcie et canelloni d'abats. par Patrick Bertron [Lire]
- Tête de Monsieur Cochon par Bernard Leprince [Lire]
- Andalousie, par Robert Lynxe [Lire]
- Délice, par Robert Lynxe [Lire]
- Suprême de Volaille Fermière Noël Blanc, Sauce au Chardonnay, Salsifis glacés aux morilles par Bernard Leprince [Lire]

「世界調理師協会」

全世界の料理人が加盟する団体

Latest News

View all news »

35th WACS World Congress

World Chefs Magazine issue 4

WELSH CHEFS FACE WORLD'S BEST IN BATTLE FOR THE DRAGON CONTEST

E-ECA NewsFlash: ECA Welcomes you Back

World Association of Chefs Societies has awarded WACS Recognition for Quality Culinary...

Activities

Asia President Forum in Japan
Candidature for Election of WACS Continental Director Position ASIA Region
Please download and return attached form to WACS Office: office@worldchefs.org

download »

ACF Chefs Help Orange County, Fla., Debut Healt
St. Augustine, Fla., February 1, 2011â Hundreds of students wearing chefâ s hats filled the auditorium of Edgewater Hi ...

Humanitarian Programme | more »

MCA - World Chefs Without Borders & Stiftung Li
Myebon, Minbya, Pauktaw, Kyaukpyu Islands & Townships hit on 22.10.2010 by cyclone Giri, made 120.000 people homeless and destroye ...

International Chefs Day | more »

Sandra Alonzo Shafer
This month's profile features Sandra Alonzo Shafer, a well-educated Latina who lives with her family in Texas and entered the fo ...

Women in WACS | more »

Japanese Cuisine in Polish Kitchens
It is a rare opportunity that a Japanese chef comes to Poland to teach Polish students and chefs his cuisine. Therefore Poznań an ...

Train the Trainer | more »

Hans Bueschkens World Junior Final 2010
64 junior chefs from around the world, gathered in Santiago Chile for the Dr. Bill Gallagher Junior Forum, 17 out of these wonderf ...

WACS Congress | more »

Features

President's Message

Gissur Gudmundsson

The New Year has started and new times are in front of us. I have realized that keeping up with getting out information is not that easy when travelling all over the world in different time... read more

Face to Face *New!*

Mougam Pareatumbee (Mootoosamy) MAURITIUS

When, all the academically weak children graduated from my small school ,who were always neglected by all and the parents were striving to teach them a career and not to get into... read more

Announcements

Judging Seminar at CULINARY SHOW EURASIA 2011
16 - 17 Mar 2011

Asian Presidents Forum 2011
22 - 25 Apr 2011

WACS Judging Seminar - INTERNAZIONALI D'ITALIA 2011, Marina di Carrara
04 - 05 May 2011

New Initiatives

WACS Recognition of Quality Culinary Education is a landmark program that officially recognizes Quality Culinary Education by schools on an international level ...

read more | apply now

Our Publications

ADVERTISERS Advertise with us!

Subscribe E-Newsletter

Name

Email Go

Member Countries

Africa/Middle East

- Egypt
- Ghana
- Mauritius
- Namibia
- Saudi Arabia
- South Africa
- United Arab Emirates

Americas

- Argentina
- Bahamas
- Brazil
- Canada
- Chile
- Colombia *(Affiliate)*
- Costa Rica
- Cuba
- Dominican Republic *(Affiliate)*
- Ecuador
- El Salvador *(Affiliate)*
- Guatemala
- Honduras *(Affiliate)*
- Mexico
- Peru
- U.S.A
- Uruguay
- Venezuela

Asia

- China
- D.P.R. Korea
- Hong Kong
- India
- Indonesia
- Japan
- Macau
- Malaysia
- Maldives *(Affiliate)*
- Mongolia
- Myanmar
- Nepal
- Pakistan
- Philippines
- Singapore
- South Korea
- Sri Lanka
- Thailand
- Vietnam

Europe Central

- Austria
- Czech Republic
- Germany
- Hungary
- Kazakhstan
- Luxembourg
- Netherlands
- Poland
- Romania
- Slovakia
- Switzerland
- Uzbekistan

Europe North

- Azerbaijan Republic
- Denmark
- England
- Estonia
- Finland
- Iceland
- Ireland
- Latvia
- Lithuania
- Norway
- Republic Of Belarus
- Russia
- Scotland
- Sweden
- Ukraine
- Wales

Europe South

Sterling

Fonterra Dairy for life FOODSERVICES

CUSTOM CULINARY

DICK Traditionsmarke der Profis

ADVERTISERS Advertise with us!

Villeroy & Boch

WACS Boutique

Bidvest WACS WORLD CHEFS TOUR AGAINST HUNGER

YouTube facebook

Subscribe E-Newsletter

Name

Email Go

「フランス調理師協会」(Les Cuisiniers de France)
はフランスを代表するメンバーである

FRANCE

Société Mutualiste des Cuisiniers de France

45, rue Saint Roch
FR – 75005 Paris

Telephone: + 33 (0)1 42 61 52 75
Fax: +33 (0)1 40 15 96 16
Email: mutuelle.cuisiniers@wanadoo.fr
Website: www.cuisiniersdefrance.fr

Mr Christian Millet
President
email: mutuelle.cuisiniers@wanadoo.fr

Patrice Trincali
Director
email: mcf.trincali@wanadoo.fr

National Team

Currently no information available.

Young Chefs Club

Currently no information available.

read more >

Continental Director Europe South
Srecko Koklic
Dimiceva 13
SL-1504 Ljubljana

tel: + 386(1) 5898226
email: srecko.koklic@kuharjislovenije.si
website: http://www.kuharji.slovenije.com

WACS APPROVED JUDGES

Currently no information available.

Latest News

The Nordic countries sweep table at Bocuse d'Or 2011 edition in Lyon
posted 01-02-2011

Hundreds of Chefs, 56 national selection events throughout the world and 3 continental selection events, held in Latin America (Bocuse d'Or America Latina - Copa Azteca), in Asia (Bocuse d'Or Asia) and in... continue reading

Bocuse d'Or 2011: 24 nations on the road to excellence, the competitors are on the starting blocks!
posted 15-12-2010

On January 25th and 26th, 2011 at Lyon, the Bocuse d'Or 2011 will mark the conclusion to eighteen months of national and continental selection events that have been held throughout the world. In a festive... continue reading

First international contest for sculpting fruit and vegetables in France, at Meaux on October 16, 2010
posted 01-07-2010

As Chairman of the AISFL, I have the honor to inform you that in association with the city of Meaux and the GAT "Goût Avenir et Tradition", we announced the first international contest for sculpting fruits... continue reading

Les Cuisiniers de France Present the International Cuisine Cup
posted 05-11-2009

The first edition of this new competition organised by the Mutuelle des Cuisiniers de France will take place on 9 and 10 March 2010 at Europain. The competition is open as of now to all chefs with at least 5... continue reading

Champagne France
posted 23-06-2009

WACS is happy to be a part of this great event in Champagne France. On Saturday, the 4th of July, the City of Epernay organises a day of festivities, celebrating... continue reading

With Geir SKEIE, Restaurant Mathuset Solvold - SANDEFJORD NORWAY is the winner of the Bocuse d□Or 2009
posted 02-02-2009

As part of the Sirha at Lyon, 24 Chefs from the four corners of the planet pitted their skills against each another on January 27th and 28th in their attempt to win the Bocuse d'Or... continue reading

Official Opening Ceremony of the WACS Office
posted 30-01-2009

Sterling
Fonterra Dairy for life FOODSERVICES
CUSTOM CULINARY
FIGGJO NORWAY
CHURCHILL
ADVERTISERS Advertise with us!
Villeroy & Boch
WACS Boutique
WORLD CHEFS TOUR AGAINST HUNGER
YouTube facebook

Subscribe E-Newsletter
Name
Email Go