



富田 大介 (とみた だいすけ)
株式会社カルチェ・ラタン
代表取締役社長



写真①

略 歴

- 1977年4月2日生まれ (愛知県名古屋市)
- 2000年 美術大学デザイン学科卒業
- 2000年 オテル・ドゥ・ミクニ入社
- 2005年 パティスリー エーグル・ドゥース スーシェフに就任
- 2014年 パティスリー カルチェ・ラタン シェフに就任
- 2017年 株式会社カルチェ・ラタン 代表取締役社長に就任

賞 歴

- 2006年 ジャパン・ケーキ・ショー チョコレート工芸菓子部門 大会会長賞
- 2007年 内海杯技術コンクール チョコレート部門 優勝
- 2008年 シャルルブルースト杯 (フランス・パリ) 総合優勝 (作品写真①)
味覚部門 最優秀賞・プレス部門 最優秀賞
- 2010年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー日本国内予選 チョコレート部門 準優勝
- 2012年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー日本国内予選 チョコレート部門 優勝
- 2013年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーフランス本選 (フランス・リヨン) 準優勝 (作品写真②)
ピエスショコラ部門 最優秀賞



写真②

■クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーとは
フランス・リヨンにて2年に一度開催される世界を代表するパティスリーのコンクール。世界最大の国際外国産見本市 (SIRHA シラ) のメインイベントの一つとして行われます。競技方法は国の代表選手3名 (3部門各1名ずつ) による団体戦で、総合得点にて順位が決まります。飴細工、チョコレート細工、氷彫刻、そしてアントルメ・ショコラ、アシエット・デセール、アントルメ・グラッセという、パティシエの技能、英知が発揮されるすべての項目を網羅し、世界を代表するパティシエによって厳正な審査が行われます。数ある洋菓子コンクールの中でも技術と華やかさにおいて世界一と称される大会です。(写真③)

オフィシャルサイト：<http://www.cmpatisserie.com/>

■シャルル・ブルースト杯とは
創設200年以上の歴史を誇る、フランスの権威ある製菓コンテスト。ケーキとそれを飾るピエス・モンテ (大型の工芸菓子)、デギュスタシオン (味覚)、プレザンタシオン (芸術性) の3部門で技量を競い合う。



写真③ クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2013 表彰式
富田大介は日本代表チームの一員として参加 (写真左から二人目)