

フィリップ バットン

Philippe Batton

アイアンシェフ



★ 人気テレビ番組「料理の鉄人」でフレンチの鉄人・坂井シェフに勝利し一躍有名に！

★ フランス料理店現役オーナーシェフ

★ メディア出演実績多数

■ 経歴

1963年04月08日生まれ。フランス、パリ出身。
 1979年にラ・トゥール・ドゥ・モンレリで見習いをスタート。
 1981年にジョルジュ・サンクに移り、5年間務めたのち。
 1986年にはフィリップ・グルー氏がオーナーシェフを務めるアンフィクレスで一年間働く。
 1987年に神戸ラ・バーグのシェフとして来日、一年間滞在。
 1990年に再来日し、ロイヤルパークホテル、パラッツオのシェフを5年間務め。
 1995年渋谷のレストラン エブリーヌのシェフディレクターに抜擢される。
 1998年代官山にル・プティ・ブドンを開店する。
 2001年九段下にル・プティ・トノーをオーナーとして開店する。
 2003年虎ノ門にル・プティ・トノーの2号店をオープンさせた。
 2006年麻布十番にル・プティ・トノーの3号店をオープンさせた。

■ メディア実績

【CM】

アサヒビール
 「チューハイ果実の瞬間」ジャポーン編

【NHK】

あさいち
 英語でしゃべらないとジュニア講師
 キッチンが走る
 セカイでニホンGO

【テレビ東京】

なないろ日和
 グッドチャンネル世界レシピ

【テレビ朝日】

食彩の王国
 ちいさんぽ
 お願いランキング

【フジテレビ】

目覚ましテレビ

【映画】

「天狗外伝」栗山千明主演 天狗役

【ドラマ】

やまとなでしこ（フジテレビ系列）



■ 著書

『古典の隣で』（中央公論新社）
 『手軽に作れるほんとうのフレンチ』（樫出版）

日本全国の調理学校で講師を務め、各地のホテルやレストランの料理顧問に就任、テレビ出演や本の出版などフランス料理を広める為に幅広く活躍している。