

Philippe Batton Président



Philippe Batton est né à Paris le 8 avril 1963.

A l'âge de 16 ans il entre en apprentissage sous les ordres de Bernard Noel pendant une période de 2 ans à la Tour de Montlhéry dans le quartier réputé des Halles à Paris.

En 1981, à l'issue de son apprentissage, il choisit de continuer dans la voie de la gastronomie et se fait engager par le chef Pierre Larapidie dans la brigade des cuisines de l'Hôtel George V.

Il y reste 5 ans avec une coupure d'une année pour effectuer son service militaire au sein d'un régiment d'élite, le 35e régiment d'artillerie parachutiste basé à Tarbes puis en République centre Africaine.

A son retour de l'armée, Philippe continue sa carrière de cuisinier et rencontre Philippe Groult qui lui propose de rejoindre son équipe au Manoir de Paris.

En 1986, la carrière de Philippe prend un tournant important. Philippe Groult lui propose de partir au Japon pour le représenter à KOBE au restaurant La Vague.

C'est alors que son « mentor » lui demande de rentrer à Paris pour prendre la direction des cuisines de son nouvel établissement l'Amphycles. Celui-ci obtiendra 2 macarons au guide Michelin.

En 1989, Philippe décide alors de partir en Angleterre pour un nouveau défi et il prend la tête des cuisines de l'hôtel Langdale dans le "Lake district" pendant une période d'un an.

Le virus nippon ne le quitte pas et c'est en 1990 que Philippe revient à Tokyo mandaté par Philippe Groult, comme chef du restaurant Palazzo au Royal Park Hôtel où il reste 5 ans.

Fort de ses expériences, il décide alors de prendre les rênes du restaurant Evelyne à Tokyo.

Sa cuisine séduit et remporte un vrai et franc succès. C'est à cette époque qu'il sort victorieux du célèbre chef SAKAI au cours de l'émission télé intitulée "RYORI no TETSUJIN".

En 1998, il crée et prend la direction du restaurant "Le Petit Bedon" en tant que chef-gérant. Il accroît la renommée de cet établissement et en fait une table incontournable à Tokyo jusqu'en 2003.

En parallèle, Philippe ouvre sa première enseigne de bistro parisien « Le Petit Tonneau » à KUDANSHITA.

Le succès ne tarde pas et c'est l'ouverture du second bistro à TORANOMON qui voit le jour en 2003. Jamais 2 sans 3 et c'est en 2006 qu'AZABUJUBAN s'ajoute à la liste.

En plus de toutes ses responsabilités, Philippe reste néanmoins très présent dans le milieu de la gastronomie française au Japon.

En 1996, il devient président, et le restera pendant 8 ans, de l'Amicale des Cuisiniers et Pâtisseries français au Japon. Puis reprendra le poste en 2019 pour 3 ans.

Il parcourt le Japon et enseigne dans les écoles de cuisine l'esprit et l'art culinaire à la française.

A Tokyo : Ecole de cuisine HATTORI, école culinaire MUSASHINO, école de cuisine KAGAWA.

A Fukuoka l'école de cuisine NAKAMURA.

Sollicité pour des festivals gastronomiques dans plusieurs restaurants et hôtels de l'archipel, il se transforme souvent en consultant culinaire.

Il signe plusieurs ouvrages de cuisine française destinés aux ménagères nippones.

Il se veut l'ambassadeur de la gastronomie française accessible à toutes et à tous.

Pour cela, en 1998, il est récompensé par le Président de la République française et reçoit des mains du ministre de l'agriculture, M. LePinsec, le titre de chevalier dans l'ordre du Mérite Agricole. C'est en 2024 qu'il est

A la demande du président Fabrice Prochasson, il prend la présidence de L'Académie Culinaire de France délégation Japon en décembre 2022.

- 1979 Apprentissage à la Tour de Montlhéry Paris 1er
- 1981 Hôtel George V Paris 8
- 1986 Restaurant Le manoir de Paris chef de partie
- 1987 Japon Kobe Restaurant La Vague Chef
- 1988 Restaurant Amphycles Paris sous-chef
- 1989 Exécutif chef Langdale Hotel Cumbria GB
- 1990 Japon Tokyo Royal Park Hotel Restaurant Palazzo Chef
- 1995 Japon Tokyo Chef-gérant Restaurant Evelyne
- 1998 Japon Tokyo Chef-gérant Restaurant Le Petit Bedon
- 2000 Japon Sapporo/Asahikawa Restaurant CANA Chef supervisor
- 2001 Japon Tokyo Création du concept Bistro Parisien Le Petit Tonneau Kudanshita
- 2003 Japon Tokyo Ouverture Le Petit Tonneau Toranomom
- 2006 Japon Tokyo Ouverture Le Petit Tonneau Azabu-Juban
- 2008 Japon Yamaguchi préfecture Maison de mariage Chef supervisor
- 2019 Japon Atami Restaurant Bonheur (hôtel New Akao) Chef consultant

【divers】

- 1989 Chairman de l'Epicurean World Master chef Society
- 1992 Membre des Toques blanches internationales Japon
- 1993 Membre de Euro-Toques
- 1994 Membre de l'académie culinaire de France
- 1995 Commanderie des Cordons bleus de France
- 1996 Président de l'amicale des cuisiniers et pâtissiers français au Japon (1996-2004)
- 1996 Vainqueur du concours télévisé "RYORI No TETSUJIN"
- 1998 Chevalier dans l'ordre du mérite agricole
- 2019 Président de l'amicale des cuisiniers et pâtissiers français au Japon (2019-2022)
- 2022 Président de la délégation Japon de l'académie culinaire de France
- Depuis 1994 Professeur de cuisine, école Culinaire HATTORI, école NAKAMURA Fukuoka, école MUSASHINO, école KAGAWA

【publication】

- Livre de cuisine édition Chuo Korooncha « La cuisine Gastronomique »
- Livre de cuisine pour les ménagères Japonaises « cuisinez français facilement »