



Kura Master 酒文化研修旅行 2025 参加者一覧

2024年11月4日現在

【バーマン】

① **Christophe DAVOINE / クリストフ・ダヴォワンス**
Kura Master 本格焼酎・泡盛部門 審査委員長。
フランスバーマン協会 副会長。
2015年 M.O.F. (国家最優秀職人章) バーマン
サントリー ブランドアンバサダー

<https://www.instagram.com/christophedavoine/>

 インスタグラム フォロワー10200人



② **Sarah MOUDOULAUD / サラ・ムードゥロー**
Bar Nouveauオーナー兼バーマン

Bespokeというバー・レストランで働いた後、little red doorで
当時シェフ・バーマンだったRémy Savageの元でバーマンとして
経験を積み、ロンドンのホテルLanghamのバーArtesianでも活躍。

2023年 Le syndicat勤務、その後

Hadrien Moudoulaud、Rémy Savage、Marc Puzzuoliらと共に、
パリのバー、Bar Nouveauのオープニングに携わった。

<https://www.instagram.com/sara.moudoulaud/>

 インスタグラム フォロワー4762人



③ **Romain DE COURCY / ロメン・ド・クールシー**
5つ星ホテルリッツのバー・ディレクター

https://www.instagram.com/romain_de_courcy/?igsh=MjJ4a3hhbGZ0emtm

 インスタグラム フォロワー2090人





【ソムリエ】

④ Quentin LOISEL / クエンティン・ロワゼル

エッフェル塔内にあるミシュラン2つ星レストラン
ジュール・ヴェルヌ (Jules Verne) シェフソムリエ
酒ソムリエでもある。

<https://www.instagram.com/lejulesverneparis/>

 Jules Verne インスタグラム フォロワー62200人

https://www.instagram.com/chevalier_batard_sommelier/

 個人インスタグラム フォロワー817人



⑤ Dominique PERETTI / ドミニク・ペレッティ

ローザンヌにあるピック・グループのミシュラン2つ星レストラン
ボー・リヴァージュ・パレス (Beau-Rivage Palace) シェフソムリエ

コルシカ島のAjaccio出身でグランド・ホテル・ド・カラ・
ロッサで研修を受け、2021年にValenceのピック・
グループにアシスタント・シェフ・ソムリエとして加わった。

https://www.instagram.com/peretti_dominique/?igsh=cnczdHR3Z2k0cDFu

 インスタグラム フォロワー2256人



⑥ Agnese MORANDI / アニェーゼ・モランディ

ミシュラン2つ星レストラン
テーブル・ブリュノ・ヴェルジュ (Table - Bruno Verjus) ソムリエ

イタリアでミシュラン3つ星レストランPiazza Duomo で3年働いた後
3つ星レストラン Maison Pic にて研修。
その後Megeve の La Dame de Pic 1920、
パリの2つ星レストラン Clarence でも働いた。
Identita Golose 2024 ベストソムリエ獲得

<https://www.instagram.com/agnesemorandi/?igsh=MWtzOHg5dTc4bWk5aQ%3D%3D>

 インスタグラム フォロワー2517人



⑦ Laetitia MARTIN / レティティア・マルタン

パリ・アルベール・ド・マン高校 (Lycée Albert de mun Paris)
ソムリエ講師

<https://www.instagram.com/albertdemunparis/?hl=fr>

 インスタグラム フォロワー1867人

<https://www.instagram.com/lesvinsdelena/>

 インスタグラム フォロワー164人

