



CHAMPIONNAT
DU MONDE
DU CHOU FARCI

シュー・ファルシ世界大会

参加募集要項

Edition 2024

BERNARDAUD



LES ARTCUTIERS
GROUPEMENT



フランス・オーヴェルニュ地方の伝統料理「シュー・ファルシ」。本大会は、「シュー・ファルシ協会」後援の下、ベルナルド社主催で開催されます。

本協会設立メンバーとパートナーは次の通りです。

- ベルナルド社 (ミシェル・ベルナルド)
- レ・アルキュティエ GIE (オリヴィエ・ベシュレル)
- フランス料理アカデミー(ファブリス・プロシャソン)
- シャルキュティエ・ド・パリ 専門家会議所(パスカル・ジョリー)
- 料理専門エクセレンスセンター »Le centre d'excellence des professions culinaires« (ザヴィエ・ジョフロワ)

本大会は、フランスの美食を象徴するレシピを通して、料理人とシャルキュティエにハイライトを当てることを目的とします。

第1条 – 開催地

世界大会は、2024年11月18日にフランス・リモージュで開催されます。

第2条 - 地方大会

地方委員会によって選ばれた候補者は、本大会決勝戦への出場資格を与えられます。

地方委員会は次の通りです。

- ・日本委員会
- ・アジア委員会（韓国、中国など）
- ・アメリカ委員会
- ・ヨーロッパ、アフリカ、中東委員会
- ・フランス委員会によるシュー・ファルシ選手権の組織化

各委員会は、以下の手順で1名の候補者を選出することが可能です。

第3条 - 候補者

本大会へは、ビジネスオーナー、マネージャー、シェフ、料理関係会社の従業員など、すべてのプロの職人とシャルキュティエが参加可能です。

参加者の年齢条件は、決勝戦当日時点で23歳以上であること。

組織委員会のメンバー、審査員と同組織・同会社で働いている人（一部を除く）、または審査員と血縁関係にある人には、競技への参加権利はありません。

第4条 - エントリー

エントリーファイルには以下の2つが必要です。

- ① 候補者からのエントリーに必要な書類
 - ・正しく記入されたエントリーフォーム
 - ・履歴書
- ② シュー・ファルシに関するプレゼンテーション
 - ・レシピに使われる主な材料と調理法
 - ・料理全体と半分に切った切り口の写真

エントリーファイル作成および送信時、候補者は次のことをご留意ください。

*本大会の参加募集要項を確認の上、内容の承諾

*本大会へエントリーするレシピが自身オリジナルのレシピであることの確認

第5条 - 世界大会に向けての地方大会出場者選考

地方大会への出場者の選考は、各地方エリアごとに行われます。地方大会は、各エリアの委員会によって運営されます。各地方委員会は、本規制に基づいて出場者を選考するための運営手順を決定します。

選考は、まず各地方委員会委員長によってエントリーファイルによる書類審査が行われます。委員長

は希望する支援を求めることができ、試食審査への出場者選考決定においての主権を持ちます。

試食審査まで進んだ候補者には、試食審査出場権および試食審査に関する手順が通知されます。

その後、各地方大会委員長は、作品の試食審査会を開催し、決勝大会出場候補者の選出を行います。

第6条 – 作品

シュー・ファルシ

- シュー・ファルシ 1.2kg～1.6kg（完成品） 1個
- シュー・ファルシは冷製ではなく温かいまま食する作品として制作
- シュー・ファルシには、ソース/ジュを添える必要があります

作品は、地方大会/決勝大会において同じレシピで選考されます。

必要な材料

- キャベツ（フランス産キャベツは海外発送可）
- 豚肉（赤身、胸肉、のど肉）および/または子牛肉1%以上。豚肉および/または子牛肉が1%以上含まれていれば、野菜や魚介類をベースにした詰め物でも可。

使用禁止食材

- 艶出し成分（寒天、卵白粉など）
- 風味調味料、人工香料、人工着色料
- 業務用スパイスミックス
- 業務用ジュ
- トリュフ

第7条 – 試食審査と代表選出

作品の試食審査は、委員長の責任の下、中立性を確保し執り行われます。作品は匿名で試食されます。

世界大会の審査員は、委員長および少なくとももう1名審査員で構成されます。

審査員は M.O.F.シェフ（料理部門の国家最優秀職人章）、フランス料理アカデミー会員、聖アントワーン騎士団会員、シャルキュティエ、ケータリング業者、料理人、ジャーナリスト、美食界著名人、その他ガストロノミーに関する知識人などで構成されます。

- 候補者と血縁関係にある人物は審査員にはなれません。
- 審査決定は最終的なものであり、裁判所、報道機関、インターネットを通じて異議を唱えることはできません。
- 審査員の1人が、テイस्टィングの円滑な進行と、提示された作品の匿名性尊重の保証人として指名されます。

各委員会は、リモージュで開催される決勝大会出場候補者を1名選出します。フランスのシュー・フ

アルシ大会の優勝者は、シュー・ファルシ世界大会決勝戦への直接の出場権を獲得し、フランス代表となります。

第8条-世界 決勝大会

世界決勝大会には6名の候補者が集まり、大会は、2024年11月18日（月）にリモージュで開催されます。

コンクール当日、審査員立会いのもと、指定された厨房で作品の最初から完成品まで制作されます。

候補者は、地方大会と決勝大会にて同じレシピを提案する必要があります。

- シュー・ファルシ1.2kg～1.6kg（完成品）1個
- シュー・ファルシは冷製ではなく温かいまま食する作品として制作
- シュー・ファルシには、ソース/ジュを添える必要があります

候補者は、食材には生のものを使う必要があります。

製作時間は3時間

使用禁止食材

- 艶出し成分（寒天、卵白粉など）
- 風味増強剤、人工香料、人工着色料
- 業務用スパイスミックス
- 業務用ジュ
- トリュフ

設備、消耗品、食材

- 主催者は各候補者に厨房機器を提供します。
- 主催者は、豚肉、子牛肉、キャベツなどの必要な食材を用意することが可能です。
- 候補者は、レシピの調理に必要なその他の器具や食材を持参する必要があります。

試食は公開形式で行われ、結果は試食審査終了時に発表されます。

試食審査員は、審査員長、シュー・ファルシ協会会長、およびシュー・ファルシ協会副会長により選出された適任者で構成されます。（最低8名）

ジュまたはソースを添えた作品の評価基準は、制作時の手順管理（得点1）、外観と組み立て（得点2）、味（得点5）によって構成されます。

第9条-授与

決勝大会の世界チャンピオンにはトロフィーが授与されます。