

ルレ・デセール主催・グラン マルニエ協賛 シャルル・プルースト・コンクール開催要項

概要 及び 規定

開催場所・日時

会場：サロン・デュ・ショコラ パリ・ポルト・ドゥ・ヴェルサイユ見本市会場
本選開催日時：2012年10月31日(水)

テーマ

アーティスティック部門：

「ファーブル・ドゥ・ラ・フォンテーヌ(ラ・フォンテーヌ寓話集)」のテーマに沿ったピエスマンテ(ガトー・アンディヴィデュエルを盛り込む)を製作。

ピエスマンテには、「パステイヤージュ」、「アメ(イソマルト)細工」、「チョコレート」を使用していること。

色粉、食用ラメパウダー、葉の芯用針金の使用可。

艶出しラッカーの使用は不可。

パステイヤージュ、アメ細工、チョコレートの使用割合の指定は無し。但し、すべての要素がピエスマンテに盛り込まれていること。

ピエスマンテのケースは、高さ90cmx幅60cmx奥行き60cmのサイズに限る。

ケースの土台は、高さ10cmx幅65cmx奥行き65cm以内とする。(図参照)

ピエスマンテのケースは、主催者側が用意した60cm 四方の台(黒)にのせられる。

スポットライト、骨組み、枠などの使用は禁止する。

ピエスマンテに盛り込むガトー・アンディヴィデュエル：

オリジナルデザインのガトー・アンディヴィデュエルを7個盛り込むこと。

ガトー・アンディヴィデュエルの形に指定無し。

ピエスマンテに盛り込むガトー・アンディヴィデュエルは、展示用見本で構わないが、必ずデギュスタシオン部門同様の飾りを施すこと。

【要注意】

ピエスマンテにおけるパステイヤージュ、アメ細工、チョコレートがバランスよく使用されていない場合や、テーマに沿っていない場合は、アーティスティック部門審査委員長により、選手にペナルティが課せられる。

デギュスタシオン部門:

ガトー・アンディヴィデュエルは、「チョコレートとフルーツ(フランボワーズを除く)」を使用して作成すること。

本選出場者には、ラビフリュイ社より、ラビフリュイ製品5kgが送付される。

ガトー・アンディヴィデュエルは製菓店で販売可能なものであること。

ピエスモンテに盛り込んだものと同様のガトー・アンディヴィデュエル40個を持参すること。

- 35個は、前もって仕上げ(グラサージュ、ピストレなど)を済ました状態で持ち込むこと(表面の飾りはのせなくてよい)。これらのガトー・アンディヴィデュエルは8~14℃の冷蔵庫で保管される。(20個は、デギュスタシオン部門、一般大衆部門、プレス部門用に、15個は、コンクール開催中、観客への試食となる)
本選選出後、ガトー・アンディヴィデュエルのレシピ変更は不可。審査中に、提出レシピ(40個の分量)と相違がないかの確認を行う。
- 残りの5個は、競技中に仕上げ(グラサージュ、ピストレなど)と飾り付けを行い(ピエスモンテに盛り込んだものと同様に)、主催者側が用意した飾り台にのせる。

【要注意】

イノベーション性、オリジナル性と言った点も、ガトー・アンディヴィデュエルの採点に考慮される。

審査員

ルレ・デセール会員のピエール・エルメ氏を名誉審査委員長に迎える。

芸術審査部門は、審査委員長+5名の審査員で構成され、提出されたピエスモンテについて審査する。

- テーマに沿っているか
- 素材の構成バランス
- 使用された技術
- 色と形の調和

デギュスタシオン部門は、審査委員長+5名の審査員で構成され、ガトー・アンディヴィデュエルの試食審査を行う。

- テーマに沿っているか
- 食感(特に重要視される)
- 味の調和

一般大衆部門は、プロのパティシエ指導の下、観客の中から無造作に選ばれた8名の審査員がガトー・アンディヴィデュエルの試食審査を行う。この部門の点数は、シャルル・プルースト杯には加算されない。

プレス部門は、プロのパティシエの下、6名のジャーナリストがガトー・アンディヴィデュエルの試食審査を行う。この部門の点数は、シャルル・プルースト杯には加算されない。

賞、及び副賞

シャルル・プルースト杯は、アーティスティック部門とデギュスタシオン審査部門の合計により決定される。

- ・ 優勝 : 賞金2000ユーロ+副賞+トロフィー
- ・ 2位 : 賞金750ユーロ+副賞
- ・ 3位 : 賞金500ユーロ+副賞

アーティスティック部門賞 : 賞金750ユーロ+副賞

デギュスタシオン部門賞 : 賞金750ユーロ+副賞

一般大衆部門賞 : 賞金750ユーロ+副賞

プレス部門賞 : 賞金750ユーロ+副賞

注)結果発表、ならびに授賞式はコンクール開催日の夕刻に行われる。出場者は、黒ズボン、黒靴に、当日配布される白衣を着用のこと。

コンクール当日の流れ

ピエスモンテの搬入: 搬入時間に関しては、後日、出場者に連絡する。

注)ピエスモンテ、ガトー・アンディヴィデュエル、機器の搬入に約1時間ある。

会場でのピエスモンテの組み立ては、破損した場合を除き禁止。

競技の流れ:

- ・ 9時: 抽選により、競技順を決定。
- ・ 10時: 第1グループ、競技準備開始。
- ・ 10時15分: 第1グループ、競技(ガトー・アンディヴィデュエルの仕上げ)開始。
- ・ 30分後: 競技終了。ガトー・アンディヴィデュエルは規定の皿にのせ、作業台は次のグループのために片付ける。
- ・ 次のグループは10分間の競技準備時間がある。
- ・ 30分間の競技の後、同様に進行する。

注)すべての選手の、準備時間、競技時間は同様である。また、審査員は、競技がスムーズに流れるよう補助する。ガトー・アンディヴィデュエルの仕上げだけでなく、作業の仕方も採点対象となる。

審査:

- ・ デギュスタシオン部門、一般大衆部門、プレス部門は12時から行われる。
- ・ アーティスティック部門は、10時~15時半で行われる。
- ・ シャール・プルースト杯の採点割合は
デギュスタシオン部門(ガトー・アンディヴィデュエル)50%、
アーティスティック部門
(ピエスモンテ40%、当日の作業及びガトー・アンディヴィデュエルの飾り10%)
となる。

その他

- ・ 審査員は、ルレ・デセール会員、製菓協会、MOFなどで構成される。
- ・ 公式写真撮影のため、ピエスモンテとガトー・アンディヴィデュエルは主催者サイドで移動することがある。
- ・ ピエスモンテは、サロン・デュ・ショコラ開催中、最終日(11月4日)の19時まで展示される。
- ・ ピエスモンテの引き取りは、11月4日(日)19時とし、それ以降、引取りのないピエスモンテは、サロン・デュ・ショコラ主催側により、会場解体時に廃棄される。
- ・ プレス向け概要とシャルル・プルースト・コンクール公式サイト(www.charlesproust.com)内にて、コンクールについてとサン・ミッシェル協会の歴史について参照できる。また、コンクールのためのホットライン(サイト上)も設けられ、寄せられた質問は、答えと共に、サイトにアップされる。

選考

- ・ 業種、国籍に関係なく製菓業務に携わるすべての者に参加資格がある。
- ・ すべての参加者より、16名が本選に選考される。また、本選を最後まで遂行した者には、援助金として200ユーロが支払われる。
- ・ 書類審査締め切りは2012年6月30日とする。その際、公式サイトにある申し込み用紙に記入(フランス語)し、メール info@charlesproust.com に、必要書類と共に送付する。
- ・ 本選通過者には、2012年9月14日に通知される。

注意事項

- ・ 違反行為が認められた際には、審査委員長と2名の補佐委員により、審査対象外とされる。
- ・ コンクール規約に準じない作品、選手は、その場で失格となり、援助金(200ユーロ)も支給されない。
- ・ コンクール主催者は、必要に応じコンクール規約を変更することがある。その場合は、すみやかに選手に連絡される。
- ・ コンクールの広報は、ヨーロッパ全土を対象にルレ・デセールが行う。
- ・ サロン・デュ・ショコラ会場への入場バッジは、前もって出場者に送付される。
- ・ コンクールへの参加は、インターネットを通し、ガトー・アンディヴィデュエルのレシピと断面図、仕上がり写真が送られた時点となる(締め切りは2012年8月31日)
- ・ 選考審査員が9月14日に本選通過者を発表する。
- ・ 選考は、ガトー・アンディヴィデュエルのレシピと出来上がり写真で行われる。ピエスモンテは、選考の対象とはならない。

