

第10回

エスコフィエ協会 世界大会レポート



2017年2月23日から3月1日まで、パリにおいて第10回エスコフィエ協会世界大会が開催されました。日本エスコフィエ協会から出席された能勢理事のレポートをお届けします。

「若き才能コンクール」を参観

2月23日は夕方にシャルルドゴール空港に着き、19時から翌日開催されるジュンヌ・タラン(若き才能)コンクールのレセプションに参加。1年ぶりの再会に皆様嬉しそうにされていたのが印象的でした。昨年とは異なり、フランス副会長で国際副会長をされていたミシェル・ルスヴール氏がオブザーバーになり、スイス会長で今年から国際副会長になられたピエール・アララン・ファーヴル氏、フランス会長で同様に国際副会長になられたパトリック・ガ氏がコンクールを仕切る組織となり、コンクールの規約も変更されました。

24日8時からのコンクールは今年の審査委員長ニコラ・サル氏(ホテル・リッツ)の挨拶で始まり、フランス、南西支部、スイス、ベネリクス、アジア(中国)、イタリアの6支部からの代表が、制限時間3時間、真鯛の野菜ファルシのアンティエ、ポム・アンナのサフラン風味とアーティチョークまたはトピナブールをベースとしたガルニチュールの2種という課題で挑みました。ベネリクスの選手が優勝し、同会場における結果発表、表彰式後にポテル・エ・シャボ所有の船で、世界総会のための船上レセプションが開催されました。

活発な議論がなされた総会

25日9時からポテル・エ・シャボのパヴァリオン・ガブリエルにおける総会に参加。ジョネ氏の開会宣言、会長交代についての報告に続き、前会長のジャン・ピエール・ビフィ氏から「エスコフィエの精神を共有しながら今後もこの協会を皆さんで発展させ、今総会の時間を有効に使い今後の協会の方向性を決めていきたい」との挨拶で総会は始まりました。定年退職されたフィリップ・オノフリ氏、現役で国際事務局長を務められるベルナルルイ・ジョネ氏への感謝の言葉が贈られ、ジョネ氏は感極まって涙されていました。

議事は以下の通り進行しましたが、当初3時間で終了予定のところ、昼食をはさんで16時までの8時間の会議となりました。

1: 秘書の指名。今会議における秘書としてティエリー・ビュルロ氏を選出。

2: 昨年のストラスブールでの議案を再確認し、可決。

3: 国際会長ベルナルルイ・ジョネ氏から、前日に現会長のティエリー・マルクス氏より「多忙のため会長職の継続が困難となったので、後任として前会長ジャン・ピエール・ビフィ氏を推す」とのお詫びと推薦があったことが伝えられ、可決された。

4: 国際事務局長からのレポート。フランス国内13の支部および35カ国の会長の方々、多数の参加へのお礼。国際副会長交代の報告。ダニエル・ラン氏(ベネリクス)が9年務めていた国際副会長ヨーロッパ地区の職にピエール・アララン・ファーヴル氏が就任。また現フランス会長兼国際副会長のミシェル・ルスヴール氏の後任として南西支部会長のパトリック・ガ氏が兼務で就任。新たにエジプトとオーストラリアの2支部の設立を報告。現在35カ国と13の国内支部の会員数は約30,000人であり、今年新たに920名が新会員となる。エスコフィエ・インターナショナルではフェイスブックでの活動報告を配信中で、約3800名のフォロワーを有し、ジュンヌ・タラン・コンクールにおいては約50万回再生されている。

5: 収支報告

6: ジュンヌ・タラン・コンクールについて。最初に名称について検討され、予選はフランス語でJeunes Talents Escoffier、英語でYoung Talents Escoffier、そして各支部の言語でのネーミングを付けても良い事を決定。また、フランスでの本選に関してはJeunes Talents Escoffierで開催する事に決定。次いで規約に話が移り、私が以前から日本の現状を報告していた事を受けてアジア代表フォンタナ氏からも同様なアジア

の現状が報告され、本選当日に25歳であれば学生、料理人を問わず参加資格を認めるという日本を含めアジア諸国が参加しやすい規約に変更。

7:協会ロゴについて。ホームページのデザイン検討にあたり、色は現状のゴールドのまま、自画像の大きさ等も現行のままとすることを決定。

8:次回開催地について。2018年3月4～6日チューリッヒ開催、2019年はボルドー開催を決定。2020年についてはアジア代表ロベール・フォンタナ氏よりヨーロッパ以外での開催提案があり、満場一致の賛成を受け、立候補したアジアと南アフリカ代表が来年総会でスケジュールと予算を提案することを決定。

9:各支部の活動報告。コート・ダジュール、リヨン、ノルマンディー、アルガス、プロヴァンス・ラングドック、プロヴァンス・マルセイユ・地中海、イル・ドゥ・フランス、昨年から新設されたオーストラリア、マイエンヌ・ロワール、南西、スイス、アメリカ、日本、南アフリカ、アジア代表、香港、中国、カタール、イギリス(新会長)、カザフスタン、ブルゴーニュ、グラン・ザルプの各支部から昨年の活動報告。日本からは名古屋観光ホテルでの総会晩餐会、エピキュロスの晩餐会、コンクール、フランス料理勉強会の報告と若手コンクールに向けての日本における問題点、通訳の必要性、学生であればこの時期は卒業試験等で忙しい現状を報告。

10:プラザアテネ シェフのロマン・ムデ氏が現在のアラン・デュカスグループでのメニュー構成を講義。生産者と共にメニュー作りをし、野菜等の健康志向の構成にしている等。

11:エピキュロスの晩餐会テーマ選出。テーマは決定には至らず、「シンプルに料理名で」等の意見が出された。開催日については



左からビフィ氏、サル氏、ロット氏、パトリック・ガ氏、能勢氏

原則10月28日(土)とするが、フランス国内では調理師学校でも開催する事から、学生が休みの土曜日は不可能との理由で、10月22日からの1週間は開催可と決定。

その後ヴァンドーム広場にあるホテル・デザロー・プラス・ヴァンドームでの記念撮影、ガラディナーへと移りました。

トロフェ・パッション表彰式

26日12時からのホテル・ウエスティンにおける総会ランチで、前日未決定だったエピキュロスの晩餐会テーマ等について検討しましたが決定には至らず、今後の会長、副会長会議等で提案して行く事になりました。何人もの方々から、来年の日本のコンクール参加を熱望されながら安發さんへの表敬訪問のため私は15時で中座。その後17時まで開催されたとのこと。

エスコフィエ通信に興味深い記事を寄稿くださっている安發伸太郎さんはホテル・プリストルのメインダイニングのスーシェフをされています。高校卒業後、渡仏してポール・ボキューズ氏の門を叩くも「言葉のわからない奴はいらない」と言われ、5年間語学と料理を学び再チャレンジして

認められたという、とても努力家で信念の強い料理人と言う好印象の方でした。2時間弱と言う短い時間でしたがとても貴重な時間を共有することができました。

27日18時からアカデミー・キュリネール・ドゥ・フランスが主催するコンクール、「トロフェ・パッション」の表彰式に招待されフランス外務省庁舎へ。2年に1度、40歳未満が対象のコンクールですが、今年は世界8カ国の代表が参加し、優勝はフランスでした。その後同協会会長ファブリス・プロシャソン氏、副会長ミシェル・パスケ氏、メートルキュイジニエ・ドゥ・フランス会員ジョエル・ボワロー氏とコンクールについてのお話をさせていただき、帰国しました。

最後に、日本エスコフィエ協会の活動をスムーズに世界へ向け発信するため、フェイスブックの立ち上げを進めております。会員増や今後の事業に於いてのスポンサー獲得等にも有効と考えますのでご支援をよろしく願いいたします。

一般社団法人日本エスコフィエ協会
理事 能勢 洋



真鯛の野菜ファルシ

新組織図

2017年2月23日現在

国際会長	ジャン ピエール・ビフィ
国際副会長兼フランス会長兼コンクール担当	パトリック・ガ
国際副会長兼スイス会長兼コンクール担当	ピエール アラン・ファーヴル
国際副会長	大庭 巖
国際事務局長	ベルナール ルイ・ジョネ
国際事務次長	ダニエル・ドルシ
財務	マリオ・ドリオ
開発	フィリップ・ジョアンヌ
通信	ポール・ネラ
秘書	コラリ・ジョアンネ

(現在、国際副会長は福田日本支部会長が就任)