

Report

ヤングシェフコンクール エスコフィエ協会国際会議

2022年10月5日からフランス・ニースで開かれたヤングシェフコンクールとエスコフィエ協会国際会議に参加された善養寺副会長にご寄稿いただきました。



ヤングシェフコンクール

ヤングシェフコンクールは日本代表の池田亮君（ホテル日航福岡）を含め7チームが参加し、ニース最大の調理師学校において10月7日に開催されました。前日午後には器材・食材の搬入、説明、競技の順番を決める抽選会が行われました。配布される食材について、フィユタージュが伸ばす前の厚さ3センチ位の状態で配られる事が分かり、パイを伸ばす時間を計算に入れていなかった選手の皆さんに動揺がありました。今回のテーマはボキューズさんのルーアンクルートに3種のガルニチュールを添えた物とデザートを、3時間半で仕上げます。1台は食味審査、1台は、日本は不参加ですがギャルソンによるデクパージュサービス審査用です。スタートして間もなく池田君が親指を切ったと連絡があり心配しましたが、私は別の会場でデクパージュサービス審査を担当していましたので池田君の様子を見ることはできませんでした。デクパージュサービス審査ではギャルソンがスペシャルドリンクやワインの説明、料理のおいしさのアピールなどで盛り上げます。池田君は5分間のタイムオーバーがあったものの、傷がかなり深かったにも関わらず最後までやり遂げることができ安心しました。その夜はコートダジュールのホテル・ネグレスコで約300名のガラディナーが

行われ、メニューは8名のMOFシェフが担当し、本場フランスならではの華やかな宴となりました。

翌日、モナコのメリディアンホテルで行われた表彰式には、モナコ公国のプリンス、アルベール2世がスペシャルゲストとして登場されて一段と盛り上がります。結果は料理部門が一位フランス、二位ベルギー、三位フランス。サービス部門は一位フランス、二位フランス、三位スイス。池田君は惜しくも4位でしたが健闘を讃えたいと思います。歓談と写真撮影の後、エスコフィエ生誕の地ヴィルヌーブへ向かい、生家と教会、お墓を巡ってニースに戻り、夕食会に参加しました。

エスコフィエ協会国際会議

9日の国際会議では、ヤングシェフコンクールのあり方、2024年の協会設立70周年についてなどが討議され、ニコラ会長のスピーチに続いて活発に意見が交わされました。国によって物価や生活水準が違う中、若い会員への会費援助、上納金の格差はないのか、他の国の額はどの位かなど、日本も直面している会費や上納金に対する意見が多く出されました。各国の上納金額が知りたいという意見に対し、事務局長からは「国によって会員数も違うため発表できない」との回答でした。ホームページの充実、本部と地方、他国とのコミュニケーション向上を求める意見もありました。

ヤングシェフコンクールについてはコロナの関係もあって参加が少なく、今回アジア



圏からは日本のみです。年齢や経費、フランスは学生が多いため学校への協力要請が大変であること、タヒチでは国が全てを負担している等の発言がありました。「年齢をせめて30歳まで上げて欲しい」と発言したところ、「それも含めて話し合いたい」と本部からの回答でした。来年はコンクールは行われず、イタリアのシシリーで会議のみを開催し、そこでコンクールに関する決定をしたい様子です。次回のコンクールは2024年の9月にフランスで、また毎年ではなく隔年開催という考えもあるようですが確定ではありません。約3時間に及んだ会議終了後、ホテル・ネグレスコに選手やコーチを含めた約300名弱が集まり、buffestailの大変和やかなランチをいただいてすべての日程を終了しました。

最後になりましたが、この度は福田会長の名代として参加し、貴重な体験をさせていただきありがとうございました。

一般社団法人 日本エスコフィエ協会
副会長 善養寺 明



▲ 左：池田亮選手 右：通訳の遠藤氏

町の入口に立つ
オーギュスト・エスコフィエの像 ▶

