

ルレ・デセール主催 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：2018年10月31日水曜日

第7回ルレ・デゼール・シャルル・プルースト・コンクール審査委員長は、ルレデセールの会長である、フレデリック カッセル氏です。

テーマ

アーティスティック部門：

テーマは「バンド・デシネ」（漫画）（テーマに沿ったピエスモンテ（ガトーを盛り込む）を製作。

ピエスモンテには、「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(イソマルト)細工、チョコレート(全種類)の使用割合の指定無し。全体が、バランスよくピエスモンテに盛り込まれていること。

ピエスモンテのケースは、高さ90cm x 幅60cm x 奥行き60cmのサイズに限る。

ケースの土台は、高さ10cm x 幅65cm x 奥行き65cm以内とする。

すなわち、ケースと土台をあわせて、高さ100x幅65x奥行き65cmとなる。

（図参照）

スポットライト、骨組み、枠などの使用は禁止する。

ピエスモンテに盛り込むガトー：

用意するガトーは、1人用のガトーを3個用意すること。

ガトーの形に指定無し。

ピエスモンテに盛り込むガトー(3個のガトー)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。

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

【要注意】

ピエスモ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：

ガトーのテーマは「栗をベースにした物とする。」

本選出場者には、Corsiglia 社より 栗をベースとした商品が2.5kg 送付される。

ガトー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1人用のガトーを40個持参すること。

•1人用の32個のガトーは、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）。これらのガトーは8～14℃の冷蔵庫で保管される。（20個のガトーは、デギュスタシオン部門、一般大衆部門、プレス部門用に、12個は、コンクール開催中、観客への試食となる）

本選選出後、ガトーのレシピ変更は不可。審査中に、提出レシピと相違がないかの確認を行う。

•残りの8個のガトーは、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、ガトーの採点に考慮される。

審査員

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、審査委員長のもと、**観客**の中から無造作に選ばれた5名の審査員がガトーの試食審査を行う。この部門の点数は、ルレ・デゼール・シャルル・ブルスト杯には加算されない。

プレス部門は、ガストロノミー専門ジャーナリストの審査委員長のもと、5名の

ジャーナリストがガトーの試食審査を行う。この部門の点数は、ルレ・デセール・シャルル・プルースト杯には加算されない。

賞、及び副賞

ルレ・デセール・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 2 5 0 0 ユーロ+副賞+トロフィー
- ・ 2 位 : 賞金 8 5 0 ユーロ+副賞
- ・ 3 位 : 賞金 6 0 0 ユーロ+副賞

アーティスティック部門賞 : 賞金 7 5 0 ユーロ+副賞

デギュスタシオン部門賞 : 賞金 7 5 0 ユーロ+副賞

一般大衆部門賞 : 賞金 7 5 0 ユーロ+副賞

プレス部門賞 : 賞金 7 5 0 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、機器の搬入に約 1 時間ある。

会場搬入時の、ピエスモンテ破損した場合用に作業場を設けてある。

競技の流れ :

- ・ 9 時 : 抽選により、競技順を決定。
- ・ 9 時 4 5 分 ~ 1 0 時 : 第 1 グループ、競技準備開始。
- ・ 1 0 時 : 第 1 グループ、競技 (ガトーの仕上げ) 開始。
- ・ 3 0 分後 : 競技終了。ガトーは仕上げられ、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 1 0 分間の競技準備時間がある。
- ・ 3 0 分間の競技の後、同様に進行する。
- ・ 最終グループも、同様の流れで行う。芸術部門審査員は、競技がスムーズに流れるよう補助する。ガトー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は 1 0 時 1 5 分から行われる。
- ・ プレス部門は 1 1 時 4 5 分から行われる。
- ・ 一般大衆部門は 1 3 時 4 5 分から行われる。
- ・ アーティスティック部門は、1 0 時 ~ 1 4 時 1 5 分で行われる。
- ・ シャルル・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) 5 0 %、
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の飾り10%) となる。

- ・ 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1日)の19時まで展示される。
 - ・ ピエスモンテの引き取りは、2018年11月4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。
- すべての提出された写真とレシピの権利は、ルレ・デセール・シャルル・プルースト・コンクールに属し、インターネットやソーシャルネットワークやその他の情報通信で、コンクールの為の宣伝などに参加者の合意の下で無料で使用する権利がある。
- ・ プレス向け概要と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 www.relais-dessert.net で参照できる。また、コンクールのためのホットラインも設けられる。

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2018年6月30日とする。その際、公式サイト www.relais-dessert.net にある申し込み用紙に記入(フランス語)し、メール contact@relais-dessert.net に、必要書類と共に送付する。
- ・ 本選通過者には、2018年7月上旬に通知される。
 - ・ コンクールへの参加希望者は、上記のメールアドレスにアクセスし、書類を送る場合は、「Excel」を用いて送る。
 - ・ 書類をメールにて送る場合、添付を用いて、ガトーのルセット(記入例を元に、作成する)・ガトーのデッサン・ガトーのカラー写真(断面と仕上げ)・参加者本人の白黒写真HD・使用の銀行口座名と番号・履歴書(記入を英語又フランス語)

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、1ヶ月前に前もって出場者(書類に記入してある住所)に送付される。
- ・ コンクールへの参加希望者は、インターネットを通し、ガトーのレシピと写真(断面図と仕上がりの2種類)送る。(締め切りは2018年6月30日)

全てのコンクールへの参加希望者は、以上の様に定めたコンクール規定を受け入れなければならない。

