

モンドリアル・デ・ザール・シュクレ協会主催



《 世界中のトッププロが男女混合チームを編成し
製菓の技を競う類なき国際コンクール 》.

MONDIAL
des ARTS
SUCRES

コンクールの目的

- ✓ 男女混合チームでの作業を奨励する。
- ✓ パティシエ、コンフィズール(糖菓職人)、ショコラティエ、レストラン業界で働くパティシエ、グラシエ(冷菓職人)といった職業の人々に、国際的な規模で自由な芸術性を発揮し自らの独創性を表現する場を提供する (自由課題)。
- ✓ 様々な風味を組み合わせ、味わいをさらに高める。
- ✓ 技と味わいを調和させるための探求と創意工夫を活発化する。
- ✓ 世界中のパティシエ、コンフィズール、ショコラティエ、レストラン業界で働くパティシエ、グラシエといった職業に携わる人々の才能を高く評価する。

名称	ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ (Le Mondial des Arts Sucrés)
開催回数	第3回目
	2012年3月3日～6日
場所	パリ・ノール見本市会場 (Parc des Expositions de Paris Nord VILLEPINTE) (ユーロパン展示会開催期間中)
主催者	モンドリアル・デ・ザール・シュクレ協会 (L'association du Mondial des Arts Sucrés)
出場者	製菓業に携わるプロ (パティシエ、ショコラティエ、コン フィズール、レストラン業界で働くパティシエ、グラシエ など) 16 チーム、必ず <u>男女混合ペアの2人組</u> であること。
参加申し込み	開催規則を参照
本選	各チームが自由に設定したテーマに基づく 20 時間 の実技審査。 競技で制作する作品は以下の通り： <ul style="list-style-type: none"> - パスティヤージュのピエス1点 - アメ細工のピエス1点 - ショコラのピエス1点 - 生プティフル3種 (タルトレット1種： シュー生地菓子1種、自由課題1種) - プティガトー 3種 (ショコラ基調のもの1種、 ピスタチオ基調1種、フルーツ基調1種) - ボンボンショコラ3種 (フルーツガナッシュ1種： プラリネ1種、自由課題1種) - 冷温 (冷たいものと温かいもの) を組み合わせた皿盛り デザート1点 (自由課題)
賞	入賞者への賞金 + トロフィー + メダル
連絡先	モンドリアル・デ・ザール・シュクレ協会 / DGF Association du Mondial des Arts Sucrés / DGF ZI des Cettons 78570 CHANTELOUP LES VIGNES – France Tél: + 33 (1) 39 22 22 39 / Fax: +33 (1) 70.74.61.93 www.dgf.fr

第1条 / モンディアル・デ・ザール・シュクレ協会は次の名称の男女混合チームによるガストロノミー・コンクールの第3回を開催する：

ル・モンディアル・デ・ザール・シュクレ
« パティスリーの男女混合ダブルス戦 »

第2条 / チーム編成：

選抜された各国から2人組のチーム1組が参加する。チームは**必ず男女混合**であること。
 2人の補欠によるチーム（男性1人+女性1人）の申し込みも受け付けるが、本選にかかる費用はチームが負担するものとする。
 チームメンバーの1人がコンクールに出場できず、また男女混合チームである条件を満たすために必要な補欠がない場合、その国は本選に出場不可となりチームは出場資格を失う。

第3条 / 出場チームの選抜：

第3回ル・モンディアル・デ・ザール・シュクレには最大16チームが出場する。
 第1回、第2回コンクールへのお出場者にも出場資格が与えられる。但し過去の1~3位入賞者は除外される。
 M.O.F.(フランス最優秀職人 Les Meilleurs Ouvriers de France)及び世界チャンピオン (les Champions du Monde) も除外されるものとする。

*** フランス :**

事前選抜は2人の候補者からなるチームのプレスブック提出により行なわれる。
«モンディアル・デ・ザール・シュクレ 2012»に出場希望者は:**2011年6月15日**までに、各種作品（アメ細工のピエス、ショコラのピエス、アントルメ…等）の写真を添付したプレスブック+志望理由書およびチームメンバー各自の履歴書を提出すること。
 書類の提出先 :

**Association Mondial des Arts Sucrés /DGF
 ZI des Cettons
 78570 CHANTELOUP LES VIGNES – France**

パティスリー、コンフィズリー、ショコラのプロフェッショナルで構成される審査委員会が各書類を審査し、2011年9月中に行なわれる**フランス国内予選**に出場するチームを選抜する。
 チームメンバーはフランス国籍であること。
 審査委員会の決定を最終決定とし異議申し立ては受け付けない

*** フランス以外の国々 :**

外国人参加者の登録調査は DGF 海外ディストリビューター(販売会社)、もしくはモンディアル・デ・ザール・シュクレ協会から権限を委任された全てのプロフェッショナルによって行なわれる（書類選考または予選実施による選考）
 本選に出場する 15 チームの承認はモンディアル・デ・ザール・シュクレ協会がこれを行なう。

チームのメンバーは必ず出場国の国籍を有していること（但しコーチは除く）。
コンクールへの出願により、出願者は当規則を全て無条件に受諾したものとみなされる。

第4条 / 開催日程：

国際コンクール本選は **2012年**パリ・ユーロパン展示会会期中に開催される。

2012年3月3日～6日

パリ・ノール見本市会場(Parc des Expositions de Paris Nord VILLEPINTE)

第5条 / 作業時間：

作業時間は 2 日間すなわち 10 時間×2 日に配分され（ビュッフェのプレゼンテーションを含む）、合計 **20 時間の作業**とする。！

まず最初の 8 チームが 3 月 3～4 日に作業し、次の 8 チームが 3 月 5～6 日に作業する。各チームは 1 ヶ月前に出場順序を知ることとなる。

本選開始の 1 時間前に監督委員によるチェックが行なわれる。

1 日目	2012 年 3 月 3 日（土曜日）	7H00 / 17H00	(10 時間の作業)
2 日目	2012 年 3 月 4 日（日曜日）	6H00 / 16H00	(10 時間の作業)
3 日目	2012 年 3 月 5 日（月曜日）	7H00 / 17H00	(10 時間の作業)
4 日目	2012 年 3 月 6 日（火曜日）	6H00 / 16H00	(10 時間の作業)

全チームの紹介は第 2 日目 17：00 に行なわれる。

審査委員会の決議および表彰式は 3 月 6 日（火曜日）17：30 に行なわれる。

第6条 / 審査委員会：

製作作品は 2 つの審査委員会による審査を受ける。

（1 チームにつき 2 人：作業審査員 1 名と試食審査員 1 名、合計 32 人の審査員）

参加各国は必ず食に携わる職業出身でその国の国籍を有する 2 人の審査員を伴い参加すること。

食に携わる 32 人のプロからなる国際審査委員会は各チームの試食を行ない、その独創的想像力および技量について厳正な評価を行なう。

審査委員会は技術、美しさ、味わいに関する質のみならず、創造性、独創性および円滑な作業進行や 2 人のメンバー間の組織的協力体制についても評価する。

審査委員会の決定を最終決定とし異議申し立てを認めない。

作業審査委員会はコンクール本選開始の 1 時間前（2012 年 3 月 3 日土曜日及び 3 月 5 日月曜日 6：00）に規則が遵守されているかどうか各作業ブースの検査を行なう。

監督実行委員は円滑な競技進行をコントロールする。

2012 年 3 月 6 日：成績評定と表彰式

審査委員はコンクール本選開始前日（2012 年 3 月 2 日金曜日）午後に行なわれる連絡調整会議に必ず出席すること。

審査委員長パスカル・ニオ氏 (**Monsieur Pascal NIAU**) は、本選の成績評定が正しく行なわれることを監督する。すなわち審査委員長はモンドリアル・デ・ザール・シュクレ協会の公明正大さを保証し、中立であり、評価判定に関していかなる立場も表明しない。

審査委員長は欠席した審査委員に代わる審査委員を全て補充する権利を有する。
審査委員は **2011年9月30日**までにモンドリアル・デ・ザール・シュクレ協会 (**l'Association du Mondial des Arts Sucrés**) 宛てに履歴書(+写真)を郵送し出願すること。
審査委員長およびモンドリアル・デ・ザール・シュクレ協会のメンバーが選ばれた審査委員を任命するものとする。

第7条 / 会場で製作する作品一覧 :

総合テーマ設定は自由

- 1点 アメ細工のピエス
- 1点 パスティヤージュのピエス
- 1点 ショコラのピエス
- 3種 生プティフル (タルトレット1種, シュー生地菓子1種、自由作品1種) - 試食
- 3種 プティガトー (ショコラ1種、ピスタチオ1種、フルーツ1種) - 試食
- 3種 ボンボンショコラ (フルーツガナッシュ1種+プラリネ1種+自由作品1種) - 試食
- 1種 皿盛りデザート(自由作品)-ショー&フロワ(冷温を組み合わせたもの)- 試食

第8条 / コンクール本選中に製作する作品の詳細 :

✓ アメ細工のピエス 1点: (会場にて製作)

- 一台 : 1台(非食品の使用可)、サイズおよび形状自由。高さは最高 **8cm** までとする。
- アメ細工のピエスのサイズは自由。
- 様々な砂糖の加熱は全て会場で行なうこと。
- 砂糖 (アメ) の多様な技術 : **引きアメ(花)、吹きアメ、リボンの技術は必ずピエス作品の中に取り入れること。**
- アメ細工のピエスにおいてパスティヤージュの使用は認めない。
- シュクル・タッセ(押しアメ)、シュクル・カンディ(氷砂糖)の持込み可
- シュクル・ロシエ(岩状アメ)の持込みも可。但し切り分けは会場にて行なうこと (審査委員会はコンクール本選中に行なわれた作業の重要性も考慮に入れて評価する)

アメ細工のピエスは3種のプティガトーの台として用いること

全てが食品で製作されること。このピエスの製作にあたり、非食品を用いた支え・骨組みは一切認めない。

✓ ショコラのピエス 1点 (会場にて製作)

- 一台 : 1台(非食品の使用可)、サイズおよび形状自由。高さは最高 **8cm** までとする。
- ショコラ細工のあらゆる技術の使用を認める。 .
- ピエスのサイズ(高さ・幅・長さ)自由。 (各チームには溶かした DGF ロワイヤル ガヤキル **64%**が最大 **30kg** まで供給される)
- 全てを会場で製作すること。

ショコラのピエスはボンボンショコラのプレゼンテーション台として用いること

全てが食品で製作されること。このピエスの製作にあたり、非食品を用いた支え・骨組みは一切認めない。

✓パスティヤージュのピエス 1点:(会場にて製作)

- ー台:1台(非食品の使用可)、サイズおよび形状自由。高さは最高**8cm**までとする。
- ーサイズ:幅、長さ、直径、形状共に自由。但し、高さは80cmを越えないこと(台の高さは含まない)
- ーパスティヤージュは製作済みのものを装飾を施していない状態で持参する(生地自体のマルブラージュ、着色は認める)。
- ー全ての構成パーツを持参してよいが、接着および組立て(接着には必ず食品を用いること)、また着色あるいはエアブラシ(必要に応じて)は必ず競技中に会場で行なうこと。

パスティヤージュのピエスはプティ・フルのプレゼンテーション台として用いること

全てが食品で製作されること。このピエスの製作にあたり、非食品を用いた支え・骨組みは一切認めない。

▶重要事項:上記3点の芸術ピエスのうち1点は必ず女性メンバーによって製作されること!

✓皿盛りデザート ショー・フロワ(冷温を組み合わせたもの)1種:

試食-2012年3月3日 12時00分から 13時36分(12分ごと)に行なわれる

試食-2012年3月5日 12時00分から 13時36分(12分ごと)に行なわれる

あらゆる風味を自由に取り合わせ、ショー&フロワ(冷たいものと温かいもの)を組合わせた皿盛りデザート 1種

上記と同一のデザート 20点

- ー18点 試食用
- ー1点 写真用
- ー1点 一般公開用

各チームが皿を持参すること

全てが食品で製作されること。皿盛りデザートのプレゼンテーションにおいて、非食品を用いた支え・骨組みは一切認めない。

✓生プティフル:

試食-2012年3月3日 14時30分から 16時30分(15分ごと)に行なわれる

試食-2012年3月5日 14時30分から 16時30分(15分ごと)に行なわれる

3種の生プティフル:タルトレット1種、シュー生地菓子1種、自由作品1種

各プティフル1個当たりの最大重量 : **25g.**

各種プティフルにつき30個:

- ー各18個 試食用
- ー各6個 パスティヤージュのピエス上でのプレゼンテーション用
- ー各3個 写真用
- ー各3個 一般公開用

- ・試食用プティフルは組織委員会によって用意される各チーム同一の小皿に載せること。
- ・一般公開用および写真用のプティフルは組織委員会によって用意される各チーム同一の2枚のプレートに載せること。
- ・全てを会場で製作し、事前に作った製品(ビスキュイ、パートシュクレ等)の使用は認めない。但し仕上げ用の製品(グラッサージュ、ナパージュ、ピストレ生地等)は持参可。

生プティフルはパスティヤージュのピエスを用いてプレゼンテーションすること。

全てが食品で製作されること。非食品を用いた支え・骨組みは一切認めない。

✓ プティ・ガトー 3種 (ショコラ基調 1種、ピスタチオ基調 1種、フルーツ基調 1種)

試食—2012年3月4日 10時00分から 12時24分 (18分ごと)に行なわれる

試食—2012年3月6日 10時00分から 12時24分 (18分ごと)に行なわれる

プティ・ガトー 3種のサイズ・形状は自由。

但し各プティガトー 1個あたりの重量は **80 g から 100 g 以内であること**

基調となる風味がショコラのプティ・ガトー 15点：仕上げは自由

10点	試食用
3点	アメ細工のピエス上でのプレゼンテーション用
1点	写真用
1点	一般公開用

基調となる風味がピスタチオのプティ・ガトー 15点：仕上げは自由

10点	試食用
3点	アメ細工のピエス上でのプレゼンテーション用
1点	写真用
1点	一般公開用

基調となる風味がフルーツのプティ・ガトー 15点：仕上げは自由

10点	試食用
3点	アメ細工のピエス上でのプレゼンテーション用
1点	写真用
1点	一般公開用

- ・写真用および審査委員会と一般公開用のプティ・ガトーは同一のプレートに載せる (参加選手がプレートを持参のこと)
- ・試食用のプティ・ガトーは40×60cmのプレート (組織委員会が用意する備品) に載せる。
- ・全てを会場で製作し、事前に作った製品 (ビスキュイ、パートシュクレ等) の使用は認めない。但し仕上げ用の製品 (グラッサージュ、ナパージュ、ピストレ生地等) は持参可。

アメ細工のピエスを3種のプティ・ガトー各3個(計9個)のプレゼンテーションに用いること
全てが食品で製作されること。非食品を用いた支え・骨組みは一切認めない。

✓ ボンボン・ショコラのコレクション 3種 :

試食—2012年3月4日 13時00分から 14時36分 (12分ごと)に行なわれる

試食—2012年3月6日 13時00分から 14時36分 (12分ごと)に行なわれる

ボンボンショコラ 3種：**フルーツガナッシュ/型抜き 1種、プラリネ/コーティング 1種、風味と技術を自由に選択したボンボン 1種**

クーベルチュールの選択は自由

各種ボンボンショコラ 1個あたりの最大重量は **15 g**

ボンボンショコラ各種類 30個：

各種類 18個	試食用
各種類 6個	ショコラのピエス上でのプレゼンテーション用
各種類 3個	写真用
各種類 3個	一般公開用

- ・試食用ボンボンショコラは組織委員会によって用意される各チーム同一の小皿に載せること。
- ・一般公開用および写真用のボンボンショコラは組織委員会によって用意される各チーム同一の2枚のプレートに載せること。

ボンボンショコラはショコラのピエスを用いてプレゼンテーションすること

全てが食品で製作されること。非食品を用いた支え・骨組みは一切認めない。

- ・全ての準備作業はコンクール本選当日、会場にて、一般公開のもとで行なわれる。
- ・規定に沿わない作品は審査委員会によって評価されないものとする。
- ・プレゼンテーション用ビュッフェテーブルまでのピエスの運搬は参加選手の責任の下、細心の注意を払って行なうものとする
- ・参加チームは競技会場内部において作品の損傷を引き起こす事故に対してのみ責任を負う。
- ・全ての作業はブース内で行なうものとする。



ル・モンディアル・デ・ザール・シュクレ 2012

前半 8 チームの試食時間割

作業時間	：	3月3日土曜日	7時 ~ 17時
試食	：	皿盛りデザート	12時00分 ~ 13時36分
試食	：	生プティフル	14時30分 ~ 16時30分
作業時間	：	3月4日日曜日	6時 ~ 16時
試食	：	プティガトー 3種	10時00分 ~ 12時24分
試食	：	ボンボンショコラ 3種	13時00分 ~ 14時36分

後半 8 チームの試食時間割

作業時間	：	3月5日月曜日	7時 ~ 17時
試食	：	皿盛りデザート	12時00分 ~ 13時36分
試食	：	生プティフル	14時30分 ~ 16時30分
作業時間	：	3月6日火曜日	6時 ~ 16時
試食	：	プティガトー 3種	10時00分 ~ 12時24分
試食	：	ボンボンショコラ 3種	13時00分 ~ 14時36分

第 9 条 / 提出書類 :

本選への参加が認められたチームは **2011 年 10 月 31 日** までに提出書類を以下の住所宛に送付すること :

**L'Association Mondial des Arts Sucrés /DGF
ZI des Cettions
78570 CHANTELOUP LES VIGNES – France**

または E メール : s.soleau@dgf.fr

提出書類の内容 :

- チーム各メンバーの仕事着(広告ロゴ等の一切入らないもの)着用ポートレート写真 1 枚 / メール添付の場合は解像度 300 dpi のデジタル写真。郵送の場合は銀塩写真(普通写真)の裏面に氏名を明記のこと。
- チーム各メンバーの簡単な履歴書 (現在の職場とポスト、過去の職場とポスト、コンクール参加経歴等)

コンクールのテーマは自由であるが、選抜されたチームは事前にテーマを選定し、作品製作書類に明記のうえ **2011 年 12 月 31 日** までに以下の住所に送付すること :

**L'Association Mondial des Arts Sucrés /DGF
ZI des Cettions
78570 CHANTELOUP LES VIGNES – France**

または E メール : s.soleau@dgf.fr

作品製作書類の内容 :

- 製作作品全体のテーマ
- 本選で製作予定のレシピ詳細 + フランス語および / または英語で書かれた作業手順のまとめ。これらのレシピは各種発行物用にモンディアル・デ・ザール・シュクレ協会の所有権に帰するものとする。

第 10 条 / 作業スペース :

- 参加チームのセッティング開始のための作業ブースへの入場は、前半の第 1 グループが **2012 年 3 月 2 日(金曜日)**、後半第 2 グループは **3 月 4 日(日曜日)**に行なわれる(正確な時間に関しては準備週間中に決定される)。参加チームは参加国名のアルファベット順にブースに入り、同じ順序で試食審査が行なわれる。
- 各チームは全く同一形態の作業スペースを使用する。
- 参加チームは全規則を遵守し、作業スペースを清潔に保つことに留意すること。
- 参加選手は作業ブースを必ず元の状態に戻し、各チームごとにブース引渡し時およびコンクール終了時に監督委員により正確な公式備品リストのチェックが行なわれる。
- プレゼンテーションはモンディアル・デ・ザール・シュクレ協会が用意する<黒>のクロスをかけたテーブル (2m50cm × 80 cm)の上で行なう。

第11条 / 備品一覧：

参加選手は個人使用する小型器具を用意すること。以下の大型器具に関してはコンクール組織委員会が用意する。

- 2台 卓上ミキサー
- 2台 エア式チョコレート保温器 (12kg)
- 1台 電子レンジ
- 2台 ラック棚：アルミ天板 10枚，金網 20枚，焼成用天板 10枚 付き
- 2台 電磁調理器
- 2セット 鍋セット(直径 14cm/16cm/18cm/20cm/24 cm)
- 2枚 フライパン(直径 24cm および 32cm)
- 1台 アメ用ランプ
- 2セット ステンレス製ボウルセット (丸底半球型タイプ **cul de poule**)
- 1台 ワゴンテーブル (1m50cm×70cm)
- 1台 温水／冷水用流し台 (50cm x 50cm のシンク 1つ + 水切り台)
- 1台 コンベクションオープン 40cm×60cm の天板付
- 1台 ステンレス製作業台 (5.80m x 80cm)

2ブース共用備品：

- 1台 2ドア式冷凍庫：各チームにつき 1 ドア 40cm x 60cm
- 1台 急速冷凍庫 (1 ドア) 40cm x 60cm
- 1台 冷蔵庫：各チームにつき 2 ドア(内寸 40cm×60 cm)

会場に用意する備品：

- チョコレート溶解器
- アイスクリームタービン

第12条 / 使用原材料：

- ・参加チームは必ず **2011年12月31日**までに、大会組織委員会が用意する原材料リストに一致する注文書を送付しなければならない。
- ・リストに記載されている製品と同種のもので記載のない固有の製品に限り参加者自身が持参することができる。
- ・その代り、原材料は計量準備のためにコンクール開始の1週間前 (**2012年2月26日**) からフランス国内において使用することができる。
これらの原材料は計量のみで、混ぜ合わせたり組み合わせたりすることはできない。

第13条 / 服装規定：

参加選手および審査委員はコンクール会場およびコンクール期間中は必ず黒いスラックス (ジーンズ不可!) を着用のこと。注：仕事着(コックコート)は支給される。

第 14 条

審査委員会の決定を最終決定とし異議申し立てを認めない。

第 15 条

あらゆる紛争は審査委員長が判断し、チーム排除の対象となることもありえる。

第 16 条

不可抗力の事態が発生した場合には、予告および補償金なしに競技を取り止めることがある。

第 17 条

モンドリアル・デ・ザール・シュクレ協会はコンクール開催中に発生した破損、紛失、盗難、事故に関する一切の責任を負うことはない。

第 18 条

コンクールの内容から見て、参加選手は大会規則の遵守のみならず、競技が一般公開のもとで行なわれることから品位を保ち、規律に則って行動すること。
参加チームは審査委員長の指示に従うこと。

第 19 条 / コンクールの成績評価 :

各審査委員は自国チームの採点を行なわないものとする。
同点になった場合は試食による採点を優先するものとする。 .

第 20 条 / 費用負担 :

• 参加選手に関して :

交通費、宿泊費、食費については、フランス国内到着以降はモンドリアル・デ・ザール・シュクレ協会が負担する。但しコンクール開始の 1 週間前 (**2012 年 2 月 28 日から 3 月 7 日朝まで**) を最長とし、またコンクールのための滞在に限るものとする。
宿泊はシングルルームとなる。 .

• 審査員に関して :

交通費、宿泊費、食費については、フランス国内到着以降 (**2012 年 3 月 2 日以降**) のものをモンドリアル・デ・ザール・シュクレ協会が負担する。
宿泊はシングルルームとなる。
注意 : 必ず黒いスラックス着用のこと(ジーンズ不可!)、仕事着(コックコート)は支給される。 .

パリでの本選期間中の宿泊費および食費については、 **2012 年 3 月 2 日夜から 3 月 7 日朝まで** モンディアル・デ・ザール・シュクレ協会が負担する

第 21 条 / 準備 :

コンクール開始の 1 週間前から各チームに準備・練習場所が提供される。

第22条 / コンクールの賞品および賞金：

入賞者への賞金：

- 第1位：チームに対して 8000 ユーロ
- 第2位：チームに対して 4000 ユーロ
- 第3位：チームに対して 3000 ユーロ

+ 優勝チームにはトロフィー1台

+ メダル

+ 賞状



DGF および ユーロパンが場合によっては<特別賞>を授与することがある。

参加者選手全員にメダルと賞状（参加証書）が授与される。

第23条 / 広報活動：

本選に選ばれたチームは、次回の大会までの間に開催される<モンディアル・デ・ザール・シュクレ 2012>を謳ったあらゆるイベントの際に、広報活動、衣服、媒体で<モンディアル・デ・ザール・シュクレ 2012>コンクールに言及することを約束するものとする。

また、関連イベントに参加する際はモンディアル公式ベスト(コックコート)を着用するものとする。

参加選手は一般来場者の前で作業するものとする。これによりコンクールに要求される技術の質やレベルの高さ、参加選手の技量を一般来場者は容易に評価することができる。

モンディアル・デ・ザール・シュクレ協会はコンクールの国際的なプロモーションのために、全ての写真、映像、レシピ、インタビューを使用する権利を有する。

全ての広報活動は発表前にモンディアル・デ・ザール・シュクレ協会による承認を受けることとする。

コンクールに関するあらゆる広報活動においてグラフィックチャート（ロゴ図案画像）の使用が可能である。