

# ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ 2010

« パティスリーのダブル・ミックス »

モンドリアル・デ・ザール協会主催



« 世界中のトッププロが男女混合チームを編成し  
製菓の技を競う国際コンクール »

⇒ 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、糖菓職人、チョコレート職人、外食産業で働くパティシエ、冷菓職人といった職業の人々に、自由な芸術性を発揮できる国際的なクリエイティビティ発表の場を提供する（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。
- ✓ 技と味わいをうまく調和させるための研究と創意工夫を活発化させる。
- ✓ 世界中のパティシエ、糖菓職人、チョコレート職人、外食産業で働くパティシエ、冷菓職人といった職業に携わる人々の才能を高く評価する。

コンクールの詳細：



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2回
本選開催日程	<b>2010年3月6日、7日、8日</b>
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、チョコレート職人、糖菓職人、外食産業に携わるパティシエ、冷菓職人など) <b>2人組み 15チーム</b> 、ただし <u>男女混合チーム</u> であること。
参加申し込み	開催規則を参照。
本選の内容	<b>21時間</b> での実技審査。テーマは各チームが自由に設定する。 競技で制作する作品は次のとおり： <ul style="list-style-type: none"> <li>- パステイヤージュのピエス 1点</li> <li>- 砂糖細工のピエス 1点</li> <li>- チョコレートのピエス 1点</li> <li>- 生プティフル 3点 (タルトレット 1点、シュー生地菓子 1点、自由作品 1点)</li> <li>- ピスタチオのトリロジー 1点 (アントルメ 1点 + プティガトー 1点 + プティフル 1点)</li> <li>- チョコレートボンボン 3点 (フルーツガナッシュ 1点 + プラリネ 1点 + 自由作品 1点)</li> <li>- グラス入りデザートを含む皿盛りデザート 1点 (皿に盛って出品)</li> </ul>
賞	入賞者に対する賞金 + 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 <b>Association du Mondial des Arts Sucrés</b> <b>ZI des Cetton</b> <b>78570 CHANTELOUP LES VIGNES – France</b> 電話：+ 33 (1) 39 22 22 39 / Fax：+33 (1) 39 70 92 02 <a href="http://www.dgf.fr">www.dgf.fr</a>

## コンクール開催規則：

・**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食に関する男女混合チームによるコンクールの第2回を開催する。

### ル・モンディアル・デ・ザール・シュクレ 「パティスリーのダブル・ミックス」

#### ・**第2条** / チーム編成：

選抜された各国から2人組のチームが1組出場する。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。

チームのメンバーがコンクールに出場できず、またチームが男女混合であるために必要な補欠がない場合、その国は本選に出場できなくなり、チームは出場資格を失う。

#### ・**第3条** / 出場チームの選抜：

15ヶ国を上限として出場を受け付ける。

#### \* フランス：

- 選抜は、2人の候補者からなるチームのプレスブックの提出により行われる。

「**モンディアル・デ・ザール・シュクレ 2010**」に出場希望の者は、

**2009年6月30日**までに、様々な作品（砂糖細工のピエス、チョコレート細工のピエス、アントルメなど）の写真を添えたプレスブック+志望理由書およびチームの各メンバー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 Cetton  
78570 CHANTELOUP LES VIGNES – France**

パティスリー、糖菓、チョコレートのプロで構成される審査委員会が各書類を審査し、本選に出場するフランス代表チームを選抜する。

多数の候補者の参加を募るため、チームのメンバーはフランス国籍（またはベルギー、オランダ、ルクセンブルクのフランス語圏出身者）であることとする。

フランス最高技術士および世界チャンピオンの出願は受け付けない。

審査委員会は出願チームと面会する権利を留保する。

審査委員会の決定に対する不服申し立ては受け付けない。

#### \* フランス国外：

- 外国人参加者の登録は、モンディアル・デ・ザール・シュクレ協会の代表を務める国際 DGF ディストリビュータにより行われる（書類選考または予選実施による選考）。

本選に出場する14チームの認定は、モンディアル・デ・ザール・シュクレ協会がこれを行う。

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（ただし、コーチを除く）。

外国で活動中のフランス最優秀職人賞（Meilleurs Ouvriers de France）受賞者および世界チャンピオン（Champions du Monde）は、コンクールに参加できない。

コンクールへの出願により、出願者は当規則をすべて留保なしに受諾したものとみなされる。

#### ・第4条 / 開催日程 :

コンクール本選は2010年のパリ・ユーロパン展示会会期中に開催される。

**2010年3月6日～8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 :

本選の作業時間は、ビュッフェのプレゼンテーションを含め、次のとおり配分される。  
合計 **21時間の作業**となる。

本選開始の1時間前に、実行委員によるチェックが行なわれる。

1日目	2010年3月6日(土曜日)	<b>13H00 / 18H00</b>	<b>(5時間の作業)</b>
2日目	2010年3月7日(日曜日)	<b>8H00 / 17H00</b>	<b>(9時間の作業)</b>
3日目	2010年3月8日(月曜日)	<b>6H30 / 13H30</b>	<b>(7時間の作業)</b>

審査委員会による審査および表彰式は3月8日(月曜日)の17時から開催される。

#### ・第6条 / 審査委員会 :

制作作品は、2人の審査委員による審査を受ける。(1チームあたり2人の審査員、合計30人の審査員による審査。1人が作業の審査、1人が試食の審査を担当する。)

参加各国は、料理業界出身でその国の国籍を有する2人の審査員を選出しなければならない。

30人の料理業界のプロからなる国際審査委員会は、各チームの試食を行い、また想像力と技量に関する厳密な評価を行う。

審査委員会は、技術、美しさ、味わいに関する品質のみならず、創造性、独創性および作業進行および2人のメンバー間の協力体制についても評価する。

審査委員会の決定に対する異議申し立ては認められない。

作業に関する審査委員会は、コンクール本選開始の1時間前(3月6日土曜日正午12時)に規則が遵守されているかどうかの検査を実施する。

監督実行委員は、本選が正しく実施されることをチェックする。

月曜日の午後に、審査委員会による採点と表彰式が行われる。

審査委員は、コンクール本選開始前日(2010年3月5日金曜日)午後の調整会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、本選の採点が正しく行われることをチェックする。審査委員長は、モンドリアル・デ・ザール・シュクレ協会全体を保証し、中立であり、採点に関していかなる立場も表明しない。

審査委員長は、欠格となった審査委員を補欠委員と交代させる権限を有する。

審査委員は、**2009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。

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審査委員の選抜を行う。

・第7条 / 会場で制作する作品一覧：

テーマ設定は自由

- 砂糖細工のピエス 1点
- チョコレートのピエス 1点
- パスティヤージュのピエス 1点
- グラス入りデザートを含む皿盛りデザート 1点 (皿に盛って出品) - 試食
- 生プティフル 3点 (タルトレット 1点、シュー生地菓子 1点、自由作品 1点) - 試食
- ピスタチオのトリロジー 1点 (アントルメ 1点 + プティガトー 1点 + プティフル 1点) - 試食
- チョコレートボンボン 3点 (フルーツガナッシュ 1点 + プラリネ 1点 + 自由作品 1点) - 試食

・第8条 / コンクール本選中に制作する作品の詳細：

✓ 砂糖細工のピエス 1点：(会場にて制作)

- 台の高さは最高 4cm までとする。
  - サイズおよび形状は自由とする (食品以外のものの使用を禁じる)。
- 加熱した飴 (会場で加熱)、型押し砂糖菓子、氷砂糖の技術のみ許可される (砂糖細工のピエスにパスティヤージュの使用は認めない)。シュクル・タッセ、氷砂糖および焦がし砂糖については制作したものの持参を認める。その他の技術は会場で制作、着色すること (審査委員会はコンクール中に行った作業量も採点に含める)。

砂糖細工のピエスはピスタチオのトリロジーに用いられること。

すべてが食品で制作されること。このピエスの制作にあたって、食品でないものを補強に用いることを禁じる。

✓ チョコレートのピエス 1点：(会場にて制作)

- 台の高さは最高 4cm までとし、形状およびサイズは自由とする。食品以外のものを用いた台の使用を認める。
- あらゆるチョコレート細工の技術の使用を認める。
- ピエスのサイズは自由である (高さ、幅、長さなど)
- すべてを会場で制作すること。

チョコレートのピエスは、チョコレートボンボンのプレゼンテーションに用いられること。

すべてが食品で制作されること。このピエスの制作にあたって、食品でないものを補強に用いることを禁じる。

✓ パスティヤージュのピエス 1点：(会場にて制作)

- 台の高さは最高 4cm までとし、形状およびサイズは自由とする。食品以外のものを用いた台の使用を認める。
- ピエスのサイズは自由である (幅、長さ、直径、形状)。
- パスティヤージュは制作済みのものを、装飾を施さない状態で持参する (全体のマーブル付けおよび着色は認められる)。
- あらゆる構成部品を持参してよいが、コラージュおよび組み立て (必ず食品で作った部品を用いること) および着色やエアブラシ (必要に応じて) の作業は、本選中に会場で行うこと)。

パスティヤージュの台をプティフルのプレゼンテーションの台に用いること。

すべてが食品で制作されること。このピエスの制作にあたって、食品でないものを補強に用いることを禁じる。

**→ 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が制作すること！**

✓ グラス入りデザートを含む皿盛りデザート 1点 (皿に盛って出品) :  
試食は3月6日15時30分から18時の間に行なわれる (10分ごと)

あらゆる風味を自由に取り合わせたデザート皿 1点、グラス入りデザートを含め、皿に盛って出品すること (グラスの内容量は最大10clとする)。

競技会場にはアイスクリームの回転機は設置されていない。

同種のデザート 18点 + 同種のグラスデザート 18点

試食用 16点、写真用 1点、一般公開用 1点。

各チームが皿とグラスを持参すること。

食品以外の構成要素 (グラスを除く) を禁じ、その使用があった場合は自動的に作業審査委員による皿の取り下げ対象となる。

✓ 生プティフル : 試食は3月7日9時30分から12時30分の間に行なわれる (12分ごと)

3種類のプティフル : タルトレット 1点、シュー生地菓子 1点、自由作品 1点。

分量 : 各プティフルにつき 28個 :

試食用に各種類 16個、

パスティヤージュのピエスでのプレゼンテーション用に各種類 6個

写真用に各種類 3個

審査委員会および一般公開用に各種類 3個。

すべてを会場で制作し、制作した構成要素 (ビスケット、パートシュクレなど) の持参は一切を禁じる。仕上げ用材料 (粉砂糖、ナパージュ、ブルーテなど) のみ、持参してよい。

生プティフルはパスティヤージュの台を用いてプレゼンテーションされることとする。

すべてが食品で制作されること。食品でないものを補強に用いることを禁じる。

写真用および審査委員会と一般への公開用のプティフルは、実行委員会が用意する同一のプレートに乗せる。

✓ ピスタチオのトリロジー 1点 : (アントルメ 1点 + プティガトー 1点 + プティフル 1点)  
試食は3月7日13時30分から17時の間に行なわれる (14分ごと)

- 基調となる風味は ピスタチオ であること。仕上げは自由。

- 同一の装飾を施したアントルメ 4点 (ピエスのプレゼンテーション用 1点、試食用 1点、写真用 1点、カットおよび一般公開用 1点)。

- サイズおよび形状は自由とし、アントルメ 1点あたりの重量は **800g から 1kg の間** とする。

- 同一の装飾を施したプティガトー 12点 (ピエスのプレゼンテーション用 2点、試食用 8点、写真用 1点、一般公開用 1点)。

- サイズおよび形状は自由とし、プティガトー 1点あたりの重量は **80g から 100g の間** とする。

- 同一の装飾を施したプティフル 21点 (ピエスのプレゼンテーション用 3点、試食用 16点、写真用 1点、一般公開用 1点)。

- サイズおよび形状は自由とし、プティフル 1点あたりの重量は **最大 25g** とする。

トリロジー全般について、制作した構成要素の持参を禁じる。仕上げ用材料 (粉砂糖、ナパージュ、ブルーテなど) のみ、持参してよい。

写真用および審査委員会と一般への公開用のトリロジーは、同一のプレートに乗せる (参加者がプレートを持参する)。

**プレートに対する「食品でないもの」を用いた装飾は、これを禁じる。**

プレートでの装飾 (これは必須ではない) を行なう場合、装飾品は必ず食品でなくてはならず、コンクールの作業時間中に制作すること。

- パスティヤージュは制作済みのものを、装飾を施さない状態で持参してよい（全体のマーブル付けおよび着色は認められる）。

- あらゆる構成部品を持参してよいが、コラージュおよび組み立ては会場で行うこと（食品を用いてコラージュすること）。

- 着色およびエアブラシ（必要に応じて）の作業は本選中に会場で行うこと。

試食用のトリロジーは、実行委員会が用意する備品リストに記載されている 40 x 60 cm のプレートに乗せる。

砂糖細工のピエスをアントルメ、プティガトー2点およびプティフル3点のプレゼンテーションの台に用いること。

**✓ 3種類のチョコレートボンボンのコレクション：**

**試食は3月8日9時30分から12時の間に行なわれる（10分ごと）**

**3種類**のボンボン：フルーツガナッシュの型抜きボンボン1種類、フルシエットでコーティングしたプラリネ1種類、風味と技術を自由に選択した作品1種類。

クーベルチュールの選択は自由。

**分量：各種類につき28個：**

**試食用に各種類16個、**

**チョコレートのピエスでのプレゼンテーション用に各種類6個**

**写真用に各種類3個**

**審査委員会および一般公開用に各種類3個。**

チョコレートボンボンはチョコレートのピエスを用いてプレゼンテーションされることとする。

すべてが食品で制作されること。食品でないものを補強に用いることを禁じる。

写真用および審査委員会と一般への公開用のチョコレートボンボンは、実行委員会が用意する同一のプレートに乗せる。



ル・モンディアル・デ・ザール・シュクレ**2010**

試食のプランニング

作業時間 :	3月6日 (土曜日)	13時~18時
試食 :	皿盛りデザート+グラスデザート	15時30分~18時
作業時間 :	3月7日 (日曜日)	8時~17時
試食 :	生プティフル	9時30分~12時30分
	ピスタチオのトリロジー (アントルメ+プティガトー+プティフル)	13時30分~17時
作業時間 :	3月8日 (月曜日)	6時30分~13時30分
試食 :	チョコレートボンボン 3種類	9時30分~12時

・第9条 / 提出書類 :

本選への参加が認められたチームは、**2009年10月31日**までに参加者関連書類 (dossier de Présentation) \* を以下の住所宛てに送付しなければならない。

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

または E メール : [s.leveque@dgf.fr](mailto:s.leveque@dgf.fr)

\* 参加者関連書類の内容 :

- チームメンバー全員の作業服着用ポートレート写真各1枚 (ロゴなどの入らない服装) /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、銀塩写真の裏面に氏名を明記すること。
- チームメンバー全員の簡単な履歴書 (現在の職場とポスト、過去の職場とポスト、コンクール参加歴など)

コンクールのテーマは自由であるが、選抜チームは事前にテーマを選定し、**2009年12月31日**までにチームが制作する作品関連書類（dossier de réalisations）\*\*を以下の住所宛てに送付しなければならない。

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

または E メール：[s.leveque@dgf.fr](mailto:s.leveque@dgf.fr)

**\*\* 作品関連書類の内容：**

- 制作作品全体のテーマ
- 本選で制作する作品レシピの詳細+フランス語および/または英語の作業手順の総括

すべての準備作業は、本選当日、会場において、一般客の前で行うこと。

評価対象外の制作品は審査委員会による採点を受けない。

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移動は、参加者自身の責任において行なうこととする。

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。

すべての作業はブース内部で行なうこととする。

**・第10条／ 作業スペース：**

チームが準備のためのブース入場は、参加国名のアルファベット順に 2010年3月5日（金曜日）16時から行なうこととし、同じ順序で試食のために審査委員会が訪問することとする。

各チームは、まったく同一に配置された作業スペースを用いる。

参加チームは、規則を遵守し、作業スペースを清潔に保つこと。

参加者は、作業ブースに必ずそのままの状態が入場することとし、ブース入場時およびコンクール終了時に実行委員会が公式な備品の調査を行う。

プレゼンテーションは、テーブル（2m50 x 80 cm）にモンドリアル・デ・ザール・シュクレ協会が用意する「黒」色のクロスをかけたところで行う。

**・第11条／ 備品一覧：**

参加者は、普段使いの個人的な小型の部品を持参すること。以下の大型器具はコンクールの実行委員会が用意する。

**攪拌機 2 台**

**空気式焼入れ機 2 台 (12kg)**

**電子レンジ 1 台**

**棚 2 台、アルミプレート 10 枚付き、金網 20 枚、調理プレート 10 枚**

**電熱器 2 個口**

**鍋 2 セット (直径 14 cm / 16 cm / 18 cm / 20 cm / 24 cm)**

**フライパン 2 台 (直径 24 cm および 32 cm)**

**砂糖細工用ランプ 1 台**

**ステンレス製ボウル 2 セット (キュ・ド・プール型)**

**デザートテーブル 1 台 1.50m x 70 cm**

**温水／冷水用流し台 1 台 (シンク 1 つ 50cm x 50cm + 水切り台)**

**通気式オーブン 1 台、40cm x 60cm の天板 4 枚**

**ステンレス製作業台 (5.80m x 80cm)**

**2ブースに共用で提供する備品：**

2ドア式冷凍庫 1台 40cm x 60 cm (1チームにつき1ドア)

急速冷却庫 1台 (1ドア) 40 cm x 60 cm

冷蔵庫 1台：1チームにつき2ドア (内寸40cmx 60 cm)

**会場に用意する備品：**

チョコレート溶解器

**・第12条／ 使用原材料：**

チームは、必ず、**2009年12月31日**までに、実行委員会が用意する材料リストに合致する購入票を送付しなければならない。

リストに記載されているタイプの材料以外の特別な材料に限っては、参加者自身が持参してよいこととする。

その代わり、原材料は、計測準備のためにコンクール開始の1週間前 (**2010年3月1日**以降) にフランス国内においてチームが使用できることとする。

この原材料は計測のみ許可され、混合や組み合わせをしてはいけない。

**・第13条／** 全チームは、各制作品のレシピを必ず提出すること (仏語および／あるいは英語)。このレシピは、各種発行物に用いるため、モンドリアル・デ・ザール・シュクレ協会の所有物とする。

**・第14条／** 審査委員会の決定に対する不服申し立ては認められない。

**・第15条／** あらゆる紛争は審査委員長が裁決することとし、その結果としてチームの排除もあり得る。

**・第16条／** 不測の事態が発生した場合、予告期間なしに、賠償金を発生せず、競技を取り消すことがある。

**・第17条／** モンディアル・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、事故に関する責任を負わない。

**・第18条／** 本選の品位を保つため、参加者は競技規則の遵守のみならず、競技が一般客の前で行われるので、道徳および職業倫理に則って行動すること。

チームは、審査委員長の指示に従うこと。

・第19条／ **コンクールの評価：**

最低点および最高点は順位決定に際して考慮されない。  
各審査委員は、自身の出身国のチームの採点を行わない。  
票が同数になった場合は、試食による採点の順位を採用する。

MDAS 2010年 総合順位票								
日付： 08/03/2010		試食 皿盛りデザート	試食 プチフル	試食 チョコレート ボンボン	試食 アントルメ	作業	プレゼンテーション	総合天
		TASTING PLATE DESSERT	TASTING PETITS FOURS	TASTING CHOCOLATE BONBONS	TASTING ENTREMETS	WORK	PRESENTATION	TOTAL
ブース	国名 参加者名	100	150	170	400	360	420	1600
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
署名 審査委員長						署名 法定執行吏		

・第20条／ **費用負担：**

● 競技参加者に関して：

交通費、宿泊費、食費については、フランス国内到着以降、モンドリアル・デ・ザール・シュクレ協会が負担する。ただし、コンクール開始の1週間前を最長とし、また、コンクールのための滞在に関するものに限る。

(2010年2月28日から3月11日朝まで)

宿泊は、シングル部屋に宿泊することとする。

注意：黒いパンタロン（ジーンズは不可）を用意すること。作業シャツは配布される。

● 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、2010年3月5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、シングル部屋に宿泊することとする。

注意：黒いパンタロン（ジーンズは不可）を用意すること。作業シャツは配布される。

パリでの本選中の宿泊費および食費については、モンドリアル・デ・ザール・シュクレ協会が負担する（2010年3月5日夜から3月11日朝まで）。

## ・第21条／ 準備および練習：

コンクールの1週間前から、各チームに練習場所を提供する。

## ・第22条／ コンクールの賞品および賞金：

入賞者には賞金を授与する。

- 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

+ 勝利チームにはトロフィー

+ メダル

+ 賞状

DGF およびユーロパンが特別賞を授与することがある。

参加者全員にメダルと賞状が授与される。

## ・第23条／ 広報活動：

本選に選ばれたチームは、次回のモンディアル・デ・ザール・シュクレ以前に開催されるあらゆる広報活動、衣類、媒体などにモンディアル・デ・ザール・シュクレ 2010 (Mondial des Arts Sucrés 2010) のイベントを引用することを確約する。

この他、同チームは関連イベントに参加する際はモンディアルの公式ベストを着用すること。

参加者の作業を見学する一般客は、こうして、コンクールに要求される技術とレベルおよび参加者の技量の認識が簡単に行える。

モンディアル・デ・ザール・シュクレ協会は、コンクールを国際的に宣伝するため、すべての写真、映像、レシピ、インタビューを使用する権利を有する。

すべての広告は、使用前にモンディアル・デ・ザール・シュクレ協会による承認を受けることとする。

コンクールに関して使用されるあらゆる広告に関する画像利用協定が閲覧可能である。