

世界一の 「パテ・クレート」職人を目指す

5th World Paté-Croûte Championship Asia Final 2019

欧州の食文化には欠かせない「シャルキュトリ」。
その中で特に高い技術とセンスを要求されるのが「パテ・クレート」だといわれている。
世界への第一関門となるアジア大会が日本で開催されるようになって5年目。
勝者はアジア代表として世界選手権へ挑むが、去年の時田啓一氏は、世界選手権で堂々2位、準優勝に輝いた。
さあ、次のチャレンジャーはだれだ!

第5回 パテ・クレート世界選手権 アジア大会 2019

参加募集
要項

応募資格

プロの料理人、シャルキュティエ、パン製造業者、パティシエ、ケータリング業者
参加費 6000円、ACFJ会員は 3000円(参加費の返金は致しかねます)

日程

第一次審査 7月16日(火)、翌17日に第一次審査結果発表

アジア大会決勝 10月2日(水)

会場：フランス大使公邸

審査方法

「パテ・クレート世界選手権」フランス大会公式規定に準ずる。

- ◎アジア予選：書類審査。決勝出場枠は12名。
- ◎アジア大会決勝：作品審査・試飲審査。パテ・クレート3本(冷蔵に限る)は決勝前日に会場に郵送、または当日持参。

応募方法

公式ホームページ <http://charcuterie.jp/> より応募用紙をダウンロード。

2019年7月8日(月) 必着で参加申込書①を、

2019年7月12日(金) 必着で、下記②～⑤の提出書類を、日本シャルキュトリ協会事務局まで郵送にて提出してください。

提出書類 (応募用紙に含まれています)

- ① 参加申込書
- ② ルセット(作り方)：日本語
- ③ 材料表：日本語とフランス語(フランス決勝戦に提出するため)
※予選、決勝ともに、パイ生地(クレート)、ジュレ、ファルス(詰め物)の3つの要素が審査評価対象。必ず3つの構成を記入すること。
- ④ 作品のカラー写真：全体(パテ丸ごと)と皿盛り(白無地皿、直径24.5cm以内)
※皿盛りはカット一枚をそのまま使用すること。盛り付けは自由。(審査対象外)
- ⑤ 参加費の振込金受領証コピー
※提出書類は指定の用紙のみ可。提出書類の返却はいたしません。ご了承下さい。

問い合わせ

日本シャルキュトリ協会事務局 (ACFJ)
〒101-0064 東京都千代田区神田猿樂町2-7-5 NKビル4F (株)オーダス内
☎03-5615-8068 ✉info@charcuterie.jp



世界選手権
準優勝

時田啓一さん
[品川プリンスホテル]

昨年アジア大会は、3年連続出場で、やっと優勝することができました。振り返れば、最初のうちは、形ばかりにとらわれて、味の追求までには至らなかったと思います。

見た目を気にしていたところから、形よりも味だ、どうしたらもっとおいしくなるのだろう、と考えるようになり、それが結果に表れたのだと思います。

世界選手権では準優勝でしたが、まだ見えていない部分や足りない部分はあり、学んでいく必要があります。自分なりに分析すると、優勝者との差は完成度の違いだと思います。

パテ・クレートは、難しい料理だと思います。しかし、だからこそ、これを体験することによって、料理人として一つ成長することができると思うし、新たな発想や技を学ぶチャンスにつながると思います。

古くからの伝統料理に、新しい現代の要素を入れて完成させていく、そんな楽しみもあるコンクールだと思っています。多くの人に挑戦してほしいと思います。



時田さんが世界大会で作ったパテ・クレート。初めての世界大会だが、高い評価を得た。