

パテ・クルート世界選手権 2019 フランス研修レポート

今回自身にとって初めてのパテ・クルート世界選手権の出場にあたり、戸惑いや不安もありましたが、多くの貴重な経験をさせていただきました。

アジア大会は4度目のチャレンジで、今までの反省を活かし、より美味しいパテクルートを作りたいという一心で取り組みました。先輩や上司のアドバイスを頂きながら、自身の作品の練習を重ねて挑みました。その結果、第2位と世界大会の出場権を頂くことができ、チャレンジし続けて本当に良かったと思っています。

フランスでは、MOF シャルキュティエのアルノー・ニコラ氏のご協力を頂き、食材の調達やアトリエをお借りして本選用の作品を作成とシャルキュトリでの研修をさせて頂きました。日頃の業務ではあまり触れることのない下処理前の肉やその仕込みの量の多さに圧倒されました。フランスの食材や現地での処理の仕方などを日本とは違う環境での仕事を目の当たりにし、そこから多くのことを学ぶことができました。

フランス本選の作品を作成する上で、慣れない環境に仕込みがスムーズにはいかなかった面もありましたが、最終的には自信をもって出せる作品ができました。結果として入賞はできませんでしたが、ずっと目標にしていたアジア代表での世界大会に出場ができ、私にとって貴重な経験となりました。日本シャルキュティエ協会をはじめ、会社、フランスでお世話になった方々や関係して下さった多くの皆様のご指導、ご支援を賜り、無事にコンクールへの出場ができましたことを心より感謝申し上げます。また世界の舞台にチャレンジできるよう精進し、パテ・クルートやシャルキュトリの知識を深めてより多くの方に魅力を伝えていけたらと思います。

びわ湖大津プリンスホテル

左近 陽平