



CHAMPIONNAT
DU MONDE
DU CHOU FARCI

プレゼンテーションファイル

PREMIÈRE ÉDITION - 2024

BERNARDAUD



LES ARTCUTIERS
GROUPEMENT





« Le chou farci est un incompris ; on le dédaigne, on l'accuse d'être indigeste, on le traite un peu comme un parent pauvre, on ne le fait pas figurer sur le menu quand on a du monde : c'est parfaitement injuste ». Le chou farci bien fait est un régal des dieux ; sa belle mine, sa succulence ne laissent rien à désirer, et, suffisamment cuit, il ne pèse pas plus sur l'estomac qu'une croquignole »

「シュー・ファルシは少し誤解されています。この素晴らしい料理を気にも留めず、消化しにくいと勘違いし、人を招く時のメニューに選ぶこともない。美味しく上手に作られたシュー・ファルシは、まさに神からの褒美と言えます。美しい見た目、ジューシーさは申し分なく、十分に調理されていれば、クロキニョルと同じくらい胃に負担がかからないのです。」

マルト・アラール・ドーデ
1927年発行の郷土料理本「レ・ボン・プラ・ド・フランス」

UN PEU D'HISTOIRE

シュー・ファルシの歴史

今日では、シュー・ファルシは一般的な人気料理となりましたが、常にそうであったわけではありません。

17世紀、この料理は、偉大なるシェフたちが宮廷の美食家たちを唸らせるために、味や美しさを競い合うクリエイションの一つでした。



子牛肉、牛骨髄、ベーコン、調理したハムの脂肪、そして痩せた時期の魚から作られるシュー・ファルシは、良質な部位が使われ、レシピは常に洗練されていました。

18世紀、ブルジョワ階級の人々は、この料理をまねてキャベツの葉の間に詰める方法を考え出しました。詰め物の構成よりも、可能な限り精巧なプレゼンテーションが重要でした。

時代と共にレシピや調理の秘訣が進化し、この料理は人気となり、ソーセージの肉と余り肉を混ぜたものがキャベツの詰め物の標準になりつつありました。食材の入手が困難な場合は、肉の代わりに浸しておいた古くなったパンが使われ「農民料理」として特徴付けられました。

今日では、シュー・ファルシの人気が再燃。質の高いビストロが、この料理を愛し、世界中でシュー・ファルシの評価が高まることを楽しんでいます。

世界のシュー・ファルシ

フランスだけでなく世界のいくつかの地域で、シュー・ファルシが郷土名物であると豪語します。そう、誰もが自分のオリジナルレシピをもつ料理なのです！

キャベツは、西ヨーロッパで約 4000 年に亘り、古代から栽培されてきました。地中海沿岸で人々が栽培を始め広まりました。

ブラジルでは、トマトソースと詰め物で調理したものを「チャルト・デ・レポーリョ」と呼び、カナダではひき肉と米を詰めたものを「キャベツシガー」、そして同じようなものがスペインでは「コル・レナ・ド・カーネ・イ・アズ」と呼ばれます。アルメニア、ブルガリア、ジョージア、トルコ、および中東では「ドルマ」と呼ばれるキャベツの詰め物が非常に有名で、ヨーグルトソースと一緒に熱々で食べられます。

ポーランドの有名な「ゴラブキ」に至るまで、ヨーロッパには多くのバリエーションが存在します。西洋風の影響を受けたこの料理は、19 世紀末にはアジアでも見られました。日本では「ロールキャベツ」は白米と一緒に出されが、中国とベトナムでは、白菜（またはチンゲン菜）を甘辛く煮込んだり、生姜やコリアンダーで味付けしたりして作られます。

リムーザン地域では、シュー・ファルシは長い間農民料理の象徴的な料理でした。ポークソーセージと栗、この地域の代表的な食材を使って調理され、食糧不足の時期に地元住民を養うことができました。時が経つにつれて、それは祝いの料理とみなされ、社会的な区別なくリムーザン地方のすべての家庭で食べられています。





シュー・ファルシ世界大会

2023年、ベルナルドは、2022年からフランスのシュー・ファルシチャンピオンシップを主催するGIE Les Artcutiersと提携いたしました。

双方が協力し、初のシュー・ファルシ世界大会を実現し、世界最高のシュー・ファルシを選出することを約束します。

シュー・ファルシ協会は、このコンテストを監督することで、審査員の質、選考プロセスを保証し、世界チャンピオンとフランスシュー・ファルシチャンピオンの称号を広めていきます。



2024年11月18日、第1回シュー・ファルシ世界選手権の決勝戦が、リモージュのベルナルド社で開催されます。

地区選考は2024年の秋に行われ、約10人の勝者が決勝戦で「シュー・ファルシ世界大会チャンピオン」のタイトルをかけて集結します。

« À vos tabliers, prêts, partez ! »

地域選考会

フランス



審査委員長：
Fabrice Prochasson

コーディネーター：
Olivier Becherel

募集終了
2024年6月30日

第一地域選考会：
2024年9月

試食選考会：
2024年10月9日

会場：
Ceproc Paris

ヨーロッパ、中東、 アフリカ



審査委員長：
Hélène Darroze

コーディネーター：
Antony Cointre

募集終了：
交渉中

第一地域選考会：
交渉中

試食選考会：
交渉中

会場：
Ceproc Paris

アメリカ



審査委員長：
Daniel Boulud

コーディネーター：
Jean-Louis Dumonet

募集終了：
2024年4月上旬

第一地域選考会：
2024年4月中旬

試食選考会：
2024年6月上旬

会場：
交渉中

日本



審査委員長：
関谷健一郎

コーディネーター：
Christophe Paucod

募集終了：
2024年7月31日

第一地域選考会：
2024年8月下旬

試食選考会：
2024年9月24日

会場：
服部栄養専門学校（東京）

アジア



審査委員長：
Bruno Ménard

コーディネーター：
Antony Cointre

募集終了
2024年7月下旬

第一地域選考会：
2024年8月下旬



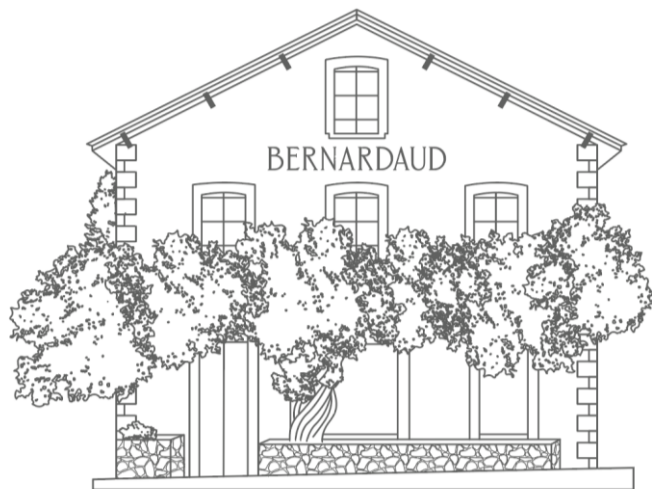
開催者

BERNARDAUD



LES ARTCUTIERS
GROUPEMENT

BERNARDAUD



ベルナルドはフランス磁器の卓越性を体現しています。フランス磁器の歴史的発祥地であるリモージュで1863年に設立された家族経営のメゾンは、独自のノウハウに基づき5世代に亘って受け継がれています。160年にわたり、創造、卓越性、革新性を兼ね備えてきました。

ベルナルドの磁器は、プライベートのダイニングルームからレストランに至るまで、あらゆるテーブルに定着し、その形状の多様性を通じてさまざまな美食や料理を演出します。

この分野の真のリーディングブランドであるベルナルドは、新しいトレンドに適応したコレクションを様々提供し続け、美食と味覚の進化を先取りし、どのような文化であってもシェフそれぞれの創意工夫に適応することで、素晴らしい創造性を発揮してきました。



MICHEL BERNARDAUD ミシェル・ベルナルド

主催者
会長



ミシェル・ベルナルドは、現在ベルナルド社の5代目を代表しています。1994年に会長兼CEOに就任して以来、彼は前任者の仕事を引き継ぎ、2023年に創立160周年を迎え拡大を続けています。

「リモージュで、シュー・ファルシ世界大会を開催することで、当社の地域に対する取り組みを実証したいと考えています。常に美食の世界に寄り添い、卓越性と創造性との伝統を誇る当社のアトリエは、世界中からの才能ある候補者を歓迎します。盛大で楽しくフレンドリーなこの祝い場を共有できれば嬉しく思います。Chabatz d'entrer !」

LES ARTCUTIERS



Les Artcutiersは、フランス全土における特定の高品質食品の専門家および販売業者である独立系中小企業で構成される経済利益団体 (EIG) です。

Les Artcutiersは、シャルキュトリーの専門家・愛好家たちの集まりで、2014年以来伝統的なシャルキュトリーの専門的意識を高め広く認知を広げる活動を行ってきました。信頼する食品専門家に高品質な製品を確実に流通させることに力を注いできました。

OLIVIER BECHEREL オリヴィエ・ベシュレル

主催者
アドミニストレーター



オリヴィエ・ベシュレルは、農業に関する高等教育を受け、食品分野で長年専門家として従事してきました。シャルキュティエ向けの製品の専門販売代理店として、フランスで多数の会社を設立し発展させてきました。シェフ、ケータリング企業、シャルキュティエと連携し、彼は、伝統出来料理であるシュー・ファルシを通じてノウハウを披露しながら競うことができるコンテストを創設するというアイデアを思いつきました。

GIE Les Artcutiers のディレクターを 8 年間務めており、グループ企業のリーダーたちの積極的な参加を得て本大会を運営しています。

「私たちは製品、スキル、人材を大切にしています。私たちのネットワークのおかげで、パートナーと設立したシュー・ファルシ協会の枠内で、シュー・ファルシを中心としたこの有意義な料理コンテストを立ち上げることに率先して取り組みました」



過去2回の大会が開催され、2名のシェフが優勝者として表彰されました。

2022

優勝者: Jean Sévègnes, Café des Ministères (Paris)
準優勝者: Jérémie Crauser, Maison Crauser et Bello (Lyon)
準優勝者: Vincent Faucher, Le Saint Jacques (Thorigné-sur-Dué)

2023

優勝者: Grégory Gbiorczyk, Brasserie Molitor (Paris)
準優勝者: Fabien Pierret, La Fabrique du Chef, (13 Peypin)
準優勝者: Paul Quetel, L'assiette au Beurre, (14 Caen)

シュー・ファルシ フランス大会



下記の素晴らしい協力者の方々のおかげで、本コンテストを開催することが出来ました。

- Fabrice Prochasson
国家最優秀職人章M.O.F.料理部門受章(1996年), フランス料理アカデミー学長
- Pascal Joly
国家最優秀職人章M.O.F. シャルキュティエ&ケータリング部門 受章 (2000年)
- Arnaud Donckele
ラ・ヴァーグ・ドール (ラ・セヌ・シュル・メール) ミシュラン三つ星、
プレニチュード (パリ) ミシュラン三つ星
- Guy Krenzer
国家最優秀職人章M.O.F. シャルキュティエ&ケータリング部門 受章 (1988年)
国家最優秀職人章M.O.F.料理部門受章(1996年)
ルノートル クリエイティブ・ディレクター、
- Joel Mauvigney
国家最優秀職人章M.O.F. シャルキュティエ&ケータリング部門 受章 (1986年)
CNCT会長
- Xavier Geoffroy
CEPROC会長



委員会

フランス



- 5つの地域から選出された候補者90名
- フランス大会への出場者12名を選出
- 世界決勝大会進出者5名が決定
- Parisienne au Centre d'Excellence des Professions Culinairesにおけるパリ決勝戦参加者1名



FABRICE PROCHASSON ファブリス・プロシャソン

審査委員長



シェフのファブリス・プロシャソンは、1982年に美食の世界を発見しました。1996年にシェフとしてM.O.F.（フランス最高職人章）称号を獲得し、2013年にはボキューズドールのフランスチーム公式コーチとして大会で受賞しました。2015年からフランス料理アカデミーの会長を務めており、世界でフランス料理を推進する数多くの協会の会員でもあります。

PASCAL JOLY パスカル・ジョリー

推薦者

有名なシャルキュティエのパスカル・ジョリーは、若い頃からこの職業に情熱を注いでいました。彼は2000年にフランスのシャルキュティエに選出されました。シャルキュティエ・トレイトール・ド・パリとデュ・グラン・パリの社長を5年間務め、シャルキュティエのコミュニティを代表してきました。



アメリカ



DANIEL BOULUD ダニエル・ブール 審査委員長



フランスのリヨン出身のシェフ、ダニエル・ブールは、米国の美食界の重要人物の一人として知られています。1982年にニューヨークに来て以来、彼は料理界を牽引し発展させ続け、米国、モントリオール、ドバイ、シンガポール、バハマでの影響力を拡大してきました。彼が築き上げたレストランは数々の賞を受賞し、今も自身が生み出す料理の季節感からインスピレーションを得ています。彼を象徴するレストラン「DANIEL」には、ブール哲学が宿り、世界中の人々を魅了し続けるフランスの精神がそこにあります。

JEAN-LOUIS DUMONET ジャン・ルイ・デュモネ

コーディネーター

35年以上に亘り、ポワティエ出身フランス人シェフ、ジャン・ルイ・デュモネは世界最高峰のレストランで料理を生み出してきました。フランスマスターシェフ協会のアメリカ/カナダ代表団の会長であり、アメリカのフランス料理文化を称える「ル・テイスト・オブ・フランス」の共同創設者の4人の1人でもあります。2005年からはフランス料理アカデミーの会員でもあります。



日本



KENICHIRO SEKIYA

関谷 健一郎

審査委員長

現在、東京にあるレストラン「ジョエル・ロブション」の総料理長を務めている関谷健一郎シェフは、偉大なフランス料理の繊細さを誰よりも熟知しています。2023年に「M.O.F.」フランス国家最高職人章の栄誉ある称号を授与されたシェフは、彼自身が受け継いだノウハウの継承を最優先と考えています。



「シュー・ファルシは、私のお気に入りのフランス料理の1つで、伝統的な日本のロールキャベツとは一線を画す偉大な料理です。候補者の独創的な作品に驚かれることを楽しみにしています。おいしい料理というものは堂々としていなければなりません。」

CHRISTOPHE PAUCOD

クリストフ・ポコ

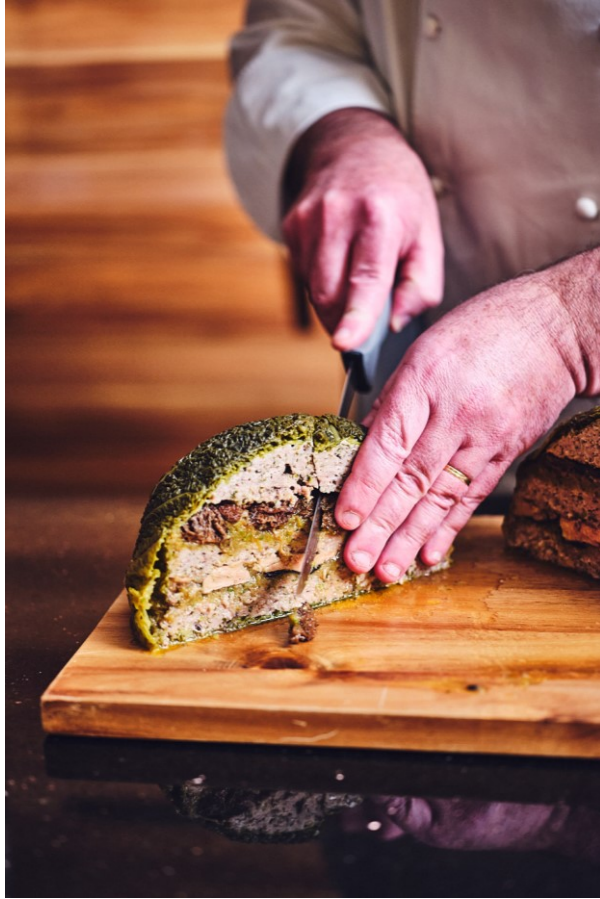
コーディネーター

クリストフ・ポコシェフは、東京にあるレストラン「ルグドゥナム・ブション・リヨン」にてリヨン料理と伝統料理を提供しています。リヨン出身で、彼が愛する第二の祖国とも言える日本で、フランスと日本の懸け橋として25年以上に亘り、リヨンの伝統料理をエレガントで洗練された美食メニューに変え提供しています。ポコ氏は、日本シャルキュトリ協会の会長でもあり、パテ・クルート世界選手権の組織も率いています。



「日本シャルキュトリ協会は、シュー・ファルシ世界大会の日本選抜大会をコーディネートできることを大変嬉しく思います。時の経過とともにブルジョワ的料理になってしまったこの農民料理を、今一度原点に立ち返り向き合うことを我々は日本の候補者に対し求めています。皆が独自のレシピを持っており、フランス料理でも日本料理でも、あなたが思い描いた独自のレシピで作る味と食感を、是非私たちにを見せていただき、我々を魅了して欲しいと思います。リモージュで開催される決勝戦では、選ばれし料理人たちと一緒に味を分かち合い、競い合い、和やかな雰囲気の中で料理というものを楽しむ、そんな瞬間があなたを待っています。ぜひ参加ください。」

アジア



BRUNO MÉNARD ブルーノ・メナール 審査委員長



ブルーノ・メナールは、国際的なフランス美食界の重要な人物の一人であり、アジアにおけるフランスのオール・ド・ヴィーヴル（生活芸術）の真の大使です。2008年に、自身が手掛けていたレストラン「ロオジエ」が東京ミシュランガイドの創刊号で三ツ星を獲得した。2014年以來、シンガポールに拠点を移し料理コンサルタント会社を立ち上げて、アジア太平洋および中東の最大手高級ブランドにそのサービスを提供してきました。

ボキューズ・ドール・シンガポール・アカデミーの会長であるブルーノは、テレビ番組「マスターシェフ・アジア」の審査員の一人でもありました。

「大切なことは不可欠なことだ」

大会開催規定

シュー・ファルシ世界大会の参加募集要項には、競技規則が定められています。
(フランス語、英語、日本語)

目次

- 第1条:開催地
- 第2条:地方大会
- 第3条:候補者
- 第4条:エントリー
- 第5条:地方大会出場者選考
- 第6条:作品
- 第7条:試食と選出
- 第8条:決勝大会
- 第9条:授与

[登録ファイルへのアクセス](#)

[参加募集要項をダウンロード](#)



CHAMPIONNAT
DU MONDE
DU CHOU FARCI

シュー・ファルシ世界大会

参加募集要項

Edition 2024

BERNARDAUD



LES ARTCUTIERS
CULINAIRE



フランス・オーヴェルニュ地方の伝統料理「シュー・ファルシ」。本大会は、「シュー・ファルシ協会」後援の下、ベルナルド社主催で開催されます。

本協会設立メンバーとパートナーは次の通りです。

- ベルナルド社 (ミシェル・ベルナルド)
- レ・アルキュティエ CIE (オリヴィエ・ベシユレル)
- フランス料理アカデミー (ファブリス・プロシャゾン)
- シェルキュティエ・ド・パリ 専門家会機構 (パスカル・ジョリー)
- 料理専門エクセレンスセンター → Le centre d'excellence des professions culinaires (ザヴィエ・ジョフロワ)

本大会は、フランスの美食を象徴するレシピを通して、料理人とシェルクユティエにハイライトを当てることを目的とします。

第1条-開催地

本大会決勝戦は、2024年11月18日にフランス・リモージュで開催されます。



ベルナルドトロフィー

シュー・ファルシ世界大会の勝者には、メゾン・ベルナルドが自社アトリエで作られたオリジナルの磁器作品をトロフィーとして贈呈します。



問い合わせ先



Instagramをフォロー下さい:
@championnatdumondeduchoufarci

YUMIKO MORI

日本フランス・シャルキュトリー協会事務局

Association de la Charcuterie Française au Japon (ACFJ)

info@charcuterie.

THIBAUT POINTE

International Coordinator

tpointe@bernardaud.com

LEA DE PEYRELONGUE

Head of Communication

ldepeyrelongue@bernardaud.com

ANTONY COINTRE

Competition logistics coordinator

antonycointre@me.com

OLIVIER BECHEREL

President, Association du Chou Farci

o.becherel@orange.fr