

## 2019年パテ・クルート世界選手権大会報告レポート

パテ・クルート選手権大会が開催されたレストラン「セルシウス」は、リヨンの中心街に立地しており、普段はとても開放的で美しいレストランです。しかし、12月2日、の大会当日、この日ばかりは大会前の熱気が入口まであふれていて、私も入口に到着した時にはその空気感に思わず武者震いをせずにいられませんでした。

私は大会前に心を落ち着かせ、街の空気に慣れる意味でも余裕をもってリヨン入りしました。今回このように当日のレポートをお話する機会をいただきましたので、現地でのスケジュールを下記の通り紹介申し上げます。

### ◆11月27日夕方

フランス「シャルル・ド・ゴール空港」より、TGVでリヨンに向かい、ヴィエンヌにあるレストラン「ラ・ピラミッド」に到着。

### ◆11月28日

リヨンで食材調達。自分自身でマルシェなどを周りながら、実際に手に取り香りや感触を確かめながら、改めて本場の食材の豊かさに触れる度に、言葉では表現できないほどの高揚感が沸いてくるのを感じる。

### ◆11月29日～12月1日

「ラ・ピラミッド」の調理場を拝借しパテ・クルートの仕込みを開始。

これまでの大会はパテ・クルート3本であったが、今回は4本持ち込みとのこと。会場も広く錚々たる審査員の方々に召し上がっていただくため、様々なことを想定し予備を準備しておいたほうが良いと考え、計5本のパテ・クルートを仕込む。

### ◆12月2日 大会当日。

- ・10時30分に会場入り。若手のためのパテ・クルートコンクールの表彰式に参加。
- ・15時30分 準備開始

選手はコックコートに着替え、決勝が始まるまでインタビューや集合写真、順番決め、細かいルール説明を聞く。盛り付け会場には長机が4台並べてあり、後は盛り付けのお皿が並べられているのみ。まもなく世界中から集まったシェフたちがこの真っ白いお皿に各々の魂がこもった“パテ・クルートの華”を咲かせるのかと思うと緊張感と同時に、この大会を存分に楽しみたいという気持ちがあふれてきた。

- ・16時00分 大会開始

10分間隔で選手はスタート。大会の様子は大型モニターでライブ中継されていた。その映像からも今回の大会がこれまで以上にハイレベルであるということが伝わってきた。制限時間は30分で、その時間内にアンティエ1本を盛ったものを1台、審査員試食用を15皿、関係者試食用を10皿、計25皿用意するのが今大会のルール。(ガルニチュールは点数には反映されない。)

私の調理順は11番目。自分が持ち込んだ食材の荷ほどきからスタート。お皿は想

像していたよりも小さかったので瞬時に盛り方を変え、制限時間 1 分前で盛り終わり最終チェックまで行い、手渡しで切りたてのパテ・クルートをサービスに渡すことが出来た。荷ほどきから審査員に召し上がって頂くまでの時間配分と段取りを予めシミュレーションしておくことが大切だということを改めて感じた。盛り付けを終えた後はインタビューを受け、控室に移動した後は選手同士でコミュニケーションを図ったりしながら、皆でリラックスした時間を過ごした。

#### ・19 時 結果発表

再び会場入り。パテ・クルート協会の入会式、総評が行われた後、いよいよ大会の順位が発表。私の名前が呼ばれ、優勝を告げられた瞬間、一斉に周りからの祝福の拍手と共に壇上へ導かれた。両手で支えなければならない程の重い優勝トロフィーを手渡された時、この重みは応援してくれたみんなの思いなのだと感じた。

会場は 700 人を超える観客、関係者で盛り上がっていた。表彰式の後には、パーティーが始まり選手達のパテ・クルートやシャルキュトリーなどのフランス料理がブッフェ形式で振る舞われ夜の 12 時頃まで続いた。

以上、大会の様子を紹介いたしました。

今回の世界大会で最も大切に考えていたこと、それは自分の拘ったパテ・クルートを審査員にどう伝えられるかどう表現するか、その一点に集中することでした。アジア大会からずっと同じ気持ちで臨んでまいりました。その結果優勝させて頂き、自分の思いが伝わった事が大変嬉しく思っております。

世界大会後の研修先はポコ会長のお心遣いで、アルノー・ニコラシェフの下で学ばせて頂きました。ブッチャー作業を主にスペシャリテでもあるパテ・クルートなどを仕込み、アルノーシェフの拘りにも触れられ、素晴らしい経験、勉強の機会となりました。渡仏中はポコ会長をはじめパトリック・アンリルーシェフ、沢山の人が支えてくださり、無事に帰国する事が出来ました。

最後になりますが、この度の世界選手権に送り出してくださった、セルリアンタワー東急ホテルの宮島総支配人をはじめ福田総料理長、応援してくれた同僚の皆さまのご支援、ご協力のおかげでパテ・クルート世界選手権 2019 での優勝という光栄に恵まれたと思っております。また私を技術的にも精神的にも支えてくださった方々への感謝の気持ちでいっぱいです。

これからはこの経験を活かして、自分自身のさらなるスキルアップとともに、後進の指導育成に力を注ぎ、フランス料理ならびにセルリアンタワー東急ホテルの発展に貢献していきたいと思っております。今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

セルリアンタワー東急ホテル タワーズレストラン「クーカーニョ」 塚本 治