



CHAMPIONNAT
DU MONDE
DU CHOU FARCI

シュー・ファルシ世界大会

参加募集要項

(内容には変更の可能性があります)

Edition 2025

BERNARDAUD



LES ARTCUTIERS
GROUPEMENT



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 GIE (オリヴィエ・ベシュレル)
- フランス料理アカデミー (ファブリス・プロシャソン)
- パリ・シャルキュティエ専門会議所 (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 » (グザヴィエ・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、料理人とシャルキュ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

世界大会は、2025年11月（日程は後日決定）にフランス・リモージュで開催されます。

第2条 - 地方大会

世界の地方委員会によって選ばれた候補者は、本大会決勝戦への出場資格を与えられます。

地方委員会は次の通りです。

- ・日本委員会
- ・アジア委員会（韓国、中国など）
- ・アメリカ委員会
- ・ヨーロッパ、アフリカ、中東委員会
- ・シュー・ファルシ・フランス選手権を通して組織されたフランス委員会

各委員会は、以下の手順で1名の候補者を選出することが可能です。

第3条 - 候補者

本大会へは、ビジネスオーナー、マネージャー、シェフ、民間料理関係会社の従業員など、すべてのプロの職人、シャルキュティエ、料理人が参加可能です。

参加者の年齢条件は、決勝戦当日時点で23歳以上であること。

組織委員会のメンバー、審査員と同組織・同会社で働いている人（一部を除く）、または審査員と血縁関係にある人には、競技への参加資格はありません。

第4条 - エントリー

エントリーには以下の2種類の書類が必要です。

① 参加申込書

- ・正しく記入されたエントリーフォーム
- ・ご自身のプロフィール

② シュー・ファルシに関するプレゼンテーション（応募書類）

- ・レシピに使われる主な材料と調理法
（材料は日本語とフランス語、レシピは日本語のみでも認められる）
- ・料理全体と半分に切った切り口の写真

参加申込の際、候補者は次のことをご留意ください。

- * 本大会の参加募集要項を確認の上、内容の承諾
- * 本大会へエントリーするレシピが自身オリジナルのレシピであることの確認

第5条 – 世界大会に向けての地方大会出場者選考

地方大会への出場者の選考は、各地方エリアごとに行われます。地方大会は、各エリアの委員長の下、委員会によって運営されます。各地方委員会は、本規制に基づいて出場者を選考するための運営手順を決定します。

選考は、まず各地方委員会委員長によってエントリーファイルの書類審査が行われます。委員長は希望する支援を求めることができ、試食審査への出場者選考決定においての決定権を持ちます。

試食審査まで進んだ候補者には、試食審査出場権および試食審査に関する手順が通知されます。その後、各地方大会委員長は、作品の試食審査会を開催し、決勝大会出場候補者の選出を行います。

第6条 – 作品

シュー・ファルシ

- シュー・ファルシ 1.2kg～1.6kg（完成品）1点
- シュー・ファルシは冷製ではなく温かいまま食する作品として制作
- シュー・ファルシには、現場で作ったソースまたはジュを添える必要があります。
フォンやジュの持ち込みは認められていません。現場でゼロからお作りいただきます。
- レシピは日本語での提出も可能です。
- 野菜等のコンフィの持ち込みは認められていません。乾燥食材はそのままお持ちください。
- 生ハムやベーコンなどの加工食品は使用可能です。

候補者は地方大会と決勝大会の両方に同じレシピを提出しなければなりません。

必要な材料

- キャベツ
- 豚肉（赤身、胸肉、のど肉）および/または子牛肉1%以上。豚肉および/または仔牛肉が1%以上含まれていれば、その他の肉や野菜や魚介類をベースにした詰め物でも可。

使用禁止食材

- 接着艶出し成分（寒天、ゼラチン、卵白粉など）
- 風味調味料、人工香料、人工着色料
- 市販のスパイスミックス
- 市販のソースおよびジュ
- トリュフ

第7条 – 試食審査と代表選出

作品の試食審査は、委員長の責任の下、中立性を確保し執り行われます。作品は匿名で試食されます。作業時間は3時間半以内。各候補者はアシスタント1名をご用意ください。

各委員会の審査員は、委員長および少なくとももう1名審査員で構成されます。

審査員は M.O.F. (国家最優秀職人章) シェフ、シャルキュティエ、ケータリング業者、料理人、ジャ

ーナリスト、美食界著名人、その他ガストロノミーに関する知識人などで構成されます。

- 候補者と血縁関係にある人物は審査員にはなれません。
- 審査決定は最終的なものであり、裁判所、報道機関、インターネットを通じて異議を唱えることはできません。
- 審査員の1人が、テイスティングの円滑な進行と、提示された作品の匿名性尊重の保証人として指名されます。

各委員会は、リモージュで開催される決勝大会出場候補者を1名選出します。フランスのシュー・ファルシ大会の優勝者は、シュー・ファルシ世界大会決勝戦への直接の出場権を獲得し、フランス代表となります。

第8条-世界（決勝）大会

世界（決勝）大会には6名の候補者が集まり、大会は、2025年11月(日程は後日決定)にリモージュにて開催されます。

コンクール当日、審査員の立会いのもと、提供された厨房で作品の最初から完成品まで制作されます。

候補者は、地方大会と決勝大会にて同じレシピを提案する必要があります。

- シュー・ファルシ1.2kg～1.6kg（完成品）1点
- シュー・ファルシは冷製ではなく温かいまま食する作品として制作
- シュー・ファルシには、ソースまたはジュを添える必要があります

候補者は、食材には生のものを使う必要があります。

作業時間は3時間半以内

使用禁止食材

- 接着艶出し成分（寒天、ゼラチン、卵白粉など）
- 風味増強剤、人工香料、人工着色料
- 市販スパイスミックス
- 市販ジュ
- トリュフ

設備、消耗品、食材

- 主催者は各候補者に厨房機器を提供します。
- 主催者は、豚肉、子牛肉、キャベツなどの必要な食材を用意することが可能です。
- 候補者は、レシピの調理に必要なその他の器具や食材を持参する必要があります。

試食は公開形式で行われ、結果は試食審査終了時に発表されます。

試食審査員は、審査員長、シュー・ファルシ協会会長、およびシュー・ファルシ協会副会長により選出された適任者で構成されます。（最低8名）

ジュまたはソースを添えた作品の評価基準は、制作時の手順管理（得点1）、外観と組み立て（得点2）、味（得点5）によって構成されます。

第9条 – 授与

決勝大会の世界チャンピオンにはトロフィーが授与されます。