



**CHAMPIONNAT  
DU MONDE  
DU CHOU FARCI**

シュー・ファルシ世界大会  
コンクール規定

**Edition 2025**

BERNARDAUD



LES ARTCUTIERS  
GROUPEMENT



シュー・ファルシ世界大会は、「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。

「シュー・ファルシ協会」設立メンバーとパートナーは次の通りです。

- ラ・メゾン・ベルナルド (代表：ミシェル・ベルナルド)
- レ・アルキュティエ (代表：オリヴィエ・ベシュレル)
- フランス料理アカデミー (代表：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 (代表：バスカル・ジョリー)
- 料理専門職上級センター « Le centre d'excellence des professions culinaires » (代表：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料理法を通して、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

世界大会決勝は、フランス・リモージュで開催されます。

## 第2条 – 地域別による選考の構成

世界の地区委員会によって選出された選手は、本世界大会決勝戦への出場資格を与えられます。

地区委員会は次の通りです。

- ・ 日本地区委員会
- ・ 南アジア・オセアニア地区委員会
- ・ アメリカ地区委員会
- ・ ヨーロッパ・アフリカ・中東地区委員会
- ・ 中国地区委員会
- ・ 韓国地区委員会
- ・ 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地区委員会

各委員会は、以下の手順で1名の代表選手を選出します。代表選手は世界大会決勝でも同レシピで参戦しなくてはなりません。

## 第3条 – 参加資格

本大会へは、ビジネスオーナー、マネージャー、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。

応募者の年齢条件は、世界大会決勝戦当日時点で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、コンクールへの参加資格はありません。

これらの基準を満たさない候補者は応募が破棄されます。

## 第4条 – エントリー

エントリーはシュー・ファルシ世界大会のインターネットから登録いただけます。

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、応募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区大会出場者選考

地区大会への出場者の選考は、各地区エリアごとに行われます。地区大会は、各エリアの委員長の下、委員会によって運営されます。各地区委員会は、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、まず各地区委員会の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、次いで試食審査が行われます。

委員長は出場者選考決定においての決定権を持ちます。1回目の選考後、各地区委員長は、作品の試食審査会を開催し、世界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 1.6kg～2kg（完成時）
- 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。  
<補足>
- 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。

必須食材

- キャベツは必須食材です。フランス産キャベツを取り寄せることも可能。
- 選手によって提案されるシュー・ファルシは肉、魚、野菜、シリアルをベースに組み合わせるなど、様々な解釈が可能です。
- 伝統的で高尚なアプローチを優先するため皮むき、骨抜き、トリミングなどの工程を経た作品のみが認可されます。
- 長時間の事前準備が必要な素材の使用は認可される場合があります。これらの素材の使用については、委員会に事前に通知する必要があります。（例：コロンナータベーコン、燻製胸肉、フルーツ・コンフィなど）。

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、既調製ソースおよびジュ（選手自身によるものも含まれる）
- トリュフおよびトリュフベースの商品

## 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。世界大会への選考（地区決勝）での審査員メンバーは、委員長および少なくとももう1名の審査員で構成されます。

選手の作業時間は**4時間以内**。各選手は生の食材を使用しなくてはなりません。

各委員会の審査員メンバーは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स्टィングの円滑な進行と、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。

## 第8条 – 世界大会決勝

世界大会決勝には最大8名の選手が結集します。

決勝は2025年10月13日～11月13日の期間内にリモージュにて開催されます。

コンクール当日は有資格の審査員の立会いのもと、選手は提供された厨房で作品の最初から完成まで一貫して制作します。

選手は、地区大会と世界決勝大会にて同じレシピで作品を作る必要があります。

- ・ シュー・ファルシ1.6kg～2kg（完成時）2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

各選手は生の食材を使用して制作しなくてはなりません。

作業時間は4時間以内で完成品を2つ制作。

- ・ 必要な食材および使用禁止食材は第6条と同じである。
- ・ 主催者は各選手に豚肉、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。
- ・ 選手は、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。

アシスタント

- ・ コンクールの決勝戦では主催者が手配したアシスタントが抽選で割り当てられサポートします。

一方、各選手は必要があれば自国語を話す追加のアシスタントを自ら同伴することができます。ただしそのアシスタントの年齢は25歳未満であることが条件です。

- ・ 試食審査は公開で行われ、審査結果は試食審査の終了後に発表されます。

#### 審査員

試食審査員は、審査員長、副審査委員長によって選ばれた優秀な人材によって構成されます。最低8名によって構成されます。

コンクールの運営、審査のプロセス、評価 および採点表の集計は、フランス料理アカデミー(ACF)の協力の下、シュー・ファルシ協会の権限下で行われます。

#### 採点

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 – 賞品

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。