

**メートル・キュイジニエ・ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯”
Trophée Maîtres Cuisiniers de France « Jean Schillinger »**

マルセイユがヨーロッパ文化首都に選ばれた年。地方大会、決勝共にテーマを『地中海』とした。また決勝メイン食材に、12年ぶりに輸入解禁となったフランス産仔牛肉が指定された。審査員にはメートル・キュイジニエ・ド・フランス協会副会長のアラン・ノネ氏やマルセイユの誇る三ツ星シェフ「ル・プティニース」のジェラルド・パセダ氏らを迎えた。平松氏は2015年パリで行われた、第65回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクールに日本代表として出場、3位に入賞した。À l'occasion du titre de Capitale européenne de la culture attribué à Marseille pour 2013, FFCC a choisi comme thème de concours « la Méditerranée ». Le produit imposé du plat principal était le carré de veau français. Le Japon a en effet officiellement annoncé en 2013 la levée de l'embargo imposé aux viandes bovines françaises depuis la crise de la vache. M. Alain Nonnet, vice-président de l'Association Maîtres Cuisiniers de France et le Grand Chef Gérard Passédât, trois étoiles au Guide Michelin, ont participé au jury du concours. M.Hiramatsu a remporté le 3ème prix au 65ème Concours Prosper Montagné organisé à Paris en 2015.

- 参加数：241 ●優勝：平松惇氏 / ザ・プリンスパークタワー東京
- 審査委員長：(フランス名誉審査委員長) アラン・ノネ氏 (日本名誉審査委員長) 中村勝宏氏 (フランス審査委員長) ジェラルド・パセダ氏 (日本審査委員長) 青柳義幸氏
- 特別審査員：レジス・マルコン氏
- 課題：(地方大会)『地中海』をイメージした温製魚料理
(決勝)メイン料理『地中海』をイメージしたフランス産仔牛肉を使った皿盛り料理、デザート『地中海』をイメージした柑橘系フルーツを使った皿盛りデザート
- Nombre de participants: 241 • Lauréat: M.Jun Hiramatsu (« The Prince Park Tower Tokyo »)
- Président d'honneur du Jury français: M.Alain Nonnet
- Président d'honneur du Jury japonais: M.Katsuhiko Nakamura
- Président du jury français: M.Gerald Passédât
- Président du Jury japonais: M.Yoshiyuki Aoyagi
- Membre spécial du jury: M.Regis Marcon
- Thème: Un plat de poisson d'inspiration méditerranéenne
Pour la finale, un plat utilisant le veau français, inspiré de la Méditerranée.
Un dessert utilisant les agrumes, inspiré de la Méditerranée.



メートル・ド・セルヴィス杯 Coupe Maîtres de Service

《学生部門》これまで開催していた学生のコミ(見習い)コンクールから進化した形で、2013年より「メートル・ド・セルヴィス杯」学生部門を開催。予選から実力を見せた岡田琢也氏が優勝となった。La catégorie « élève » a été créée pour remplacer le concours de commis qui existait auparavant. Les éliminatoires régionales et la finale ont eu lieu, et M. Takuya Okada a remporté le premier prix en démontrant ses techniques très maîtrisées au cours des épreuves.

- 参加者数：32名 ●優勝：岡田琢也氏 / 辻調理技術研究所
- 課題：(地域予選) フルーツのカット、外国語によるコーヒーのサービス
(決勝) 実技審査(前菜、デザート、カクテル)、筆記試験
- Nombre de participants: 32
- Lauréat: M. Takuya Okada (Tsujii Culinary Institute of Advanced Studies)
- Epreuves: -Éliminatoire régionale: Découpage de fruit et Service du café NESPRESSO en anglais ou français
-Finale: 3épreuves pratiques (entrée, dessert, cocktail) et Epreuve écrite



《プロ部門》これまで開催してきた決勝のレストランサービス形式実技審査を、CGB 世界大会と同様のアトリエ形式実技審査に採用し、決勝実技 8 課題の公開審査で開催した。2 度目のコンクール挑戦となる三浦和也氏が 1 位となり、学生・プロ部門とも辻調理師専門学校が優勝を飾る結果となった。

Les épreuves ont été organisées sous forme d'ateliers conformément aux mêmes critères que l'international de CGB, et non pas sous forme de restaurant comme les éditions précédentes, c'est-à-dire le service du menu assigné. À sa deuxième participation, M. Kazuya Miura a remporté le premier prix dans cette catégorie. Il en résulte que l'Ecole Tsuji a monopolisé les deux titres, meilleur étudiant et meilleur pro de cette année.

- 参加者数：87名
- 優勝：三浦和也氏 / エコール辻大阪 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ
- 課題：(地域予選) フルーツのカット 2 種、AOC チーズの口頭試問
(準決勝) 外国語によるオーダーテイク、筆記試験
(決勝) 実技課題 8 課題 (前菜、魚、肉、デザート、ワイン・アルコールの外国語による試飲とコメント、カクテル、コーヒーと食後酒、テーブルセッティング)
- Nombre de participants: 87
- Lauréat: M. Kazuya Miura (Ecole Tsuji French & Italian Master Cooking College)
- Epreuves: -Éliminatoire régionale: Découpage de fruit et Epreuve orale sur les fromages AOC
-Demi-finale: Prise de commande en langue étrangère
-Finale: 8 épreuves pratiques (entrée, poisson, viande, dessert, vins et alcools, café et digestif, table pour 2 personnes et décoration sur un des trois thèmes choisis)



《学生部門・プロ部門共通審査員》

- 審査委員長：(フランス審査委員長) フランク・ランギーユ氏、(日本審査委員長) 山本正弘氏
- フランス来日審査員：アンドレ・ソレル、オリヴィエ・ノベリ、アントワーヌ・ペス
- Président du jury : MM.Franck Languille, Masahiro Yamamoto
- Jurys français invités : MM.André Soler, Olivier Novelli, Antoine Pèse

第 15 回 2013 年
Le 15^{ème} 2013