



# Coupe Georges Baptiste フランス大会 審査員報告

2024年3月18日

Hills House Dining 33

山地裕也

## 17日 懇親会

前日は懇親会として18日のスケジュールの確認その後会食となりました。学生部門参加者と同席しましたが好奇心旺盛な世代なのでディスカッションに花が咲きました。ここで感じたことは学生世代はほとんど英会話が出来なかった事です。大陸続きの国の為若い世代も話せる認識でしたが現実には日本と同じだと印象を受けました。

その後ランギーユ氏の案内により夜のパリツアーに同行しました。



## 18日 会場入り



朝7:00過ぎの出発、流石にホテルロビーに集まった選手たちには緊張の表情で私も幾度となくこの緊張感に負けてしまった事を思い出していました。

ホテルから2駅移動し会場となるLycée René Auffray à Clichyへ到着。

選手たちは抽選で審査順を決め準備に入ります。ここで一旦選手とは別れ、審査員チームはスケジュール確認のミーティング、担当ポジションの発表。

私は学生部門はバナナフランベ、プロフェッショナル部門はヴィヤンドの担当となりました。

## コンクールスタート！

午前は学生部門からのスタート！  
一度会場の内覧をし機材、備品の位置確認をします。

筆記試験から始まりオーダーテイク、シガー、ヴィヤンド、BAR、フロマージュ、デセール、カフェのアトリエを抽選順で順番に回っていきます。

ここでは自分の得意分野がどのタイミングでやってくるかでその後のリズムに大きく影響する為、非常に重要なポイントになります。



## 学生部門 バナナブランベ



学生部門ではバナナフランベの審査に入りました。

技術は全体的に未熟さが見られましたので素材への加熱具合、ソースの完成度がある程度出来ていること質問への知識力の差が点数の差に繋がった印象を受けました。

やはり課題を楽しみながらお客様へご提供できるような余裕のある選手が上位に入っておりました。

しかしこの世代から技術力の必要な課題へチャレンジしてる点は日本との差を感じ環境の充実も必要不可欠だと思いました。

(審査員でしたので写真で記録は出来ませんでした。)

## 午後 プロフェッショナル部門

昼食をはさみ午後はいよいよプロフェッショナル部門が始まります。

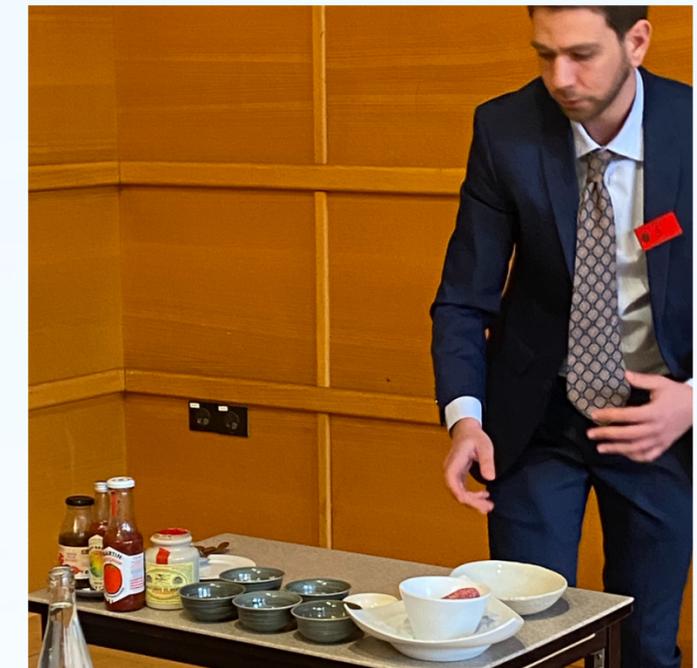
私はビヤンド、今回はタルタルステーキを担当しました。

学生部門とは準備段階からスピード感が別物になります。動きに迷いと無駄な作業が格段に減ります。

しかしこの動きの速さの中でもトラップに引っかからずに冷静な対応が出来るかがポイントでした。

今回はコミが運んできたアイテムから不要な食材を外すことが出来るかでした。

選手の中には自身で持ち込んだ器などの機材、調味料等バリエーションを効かせるための工夫も凝らしていました。



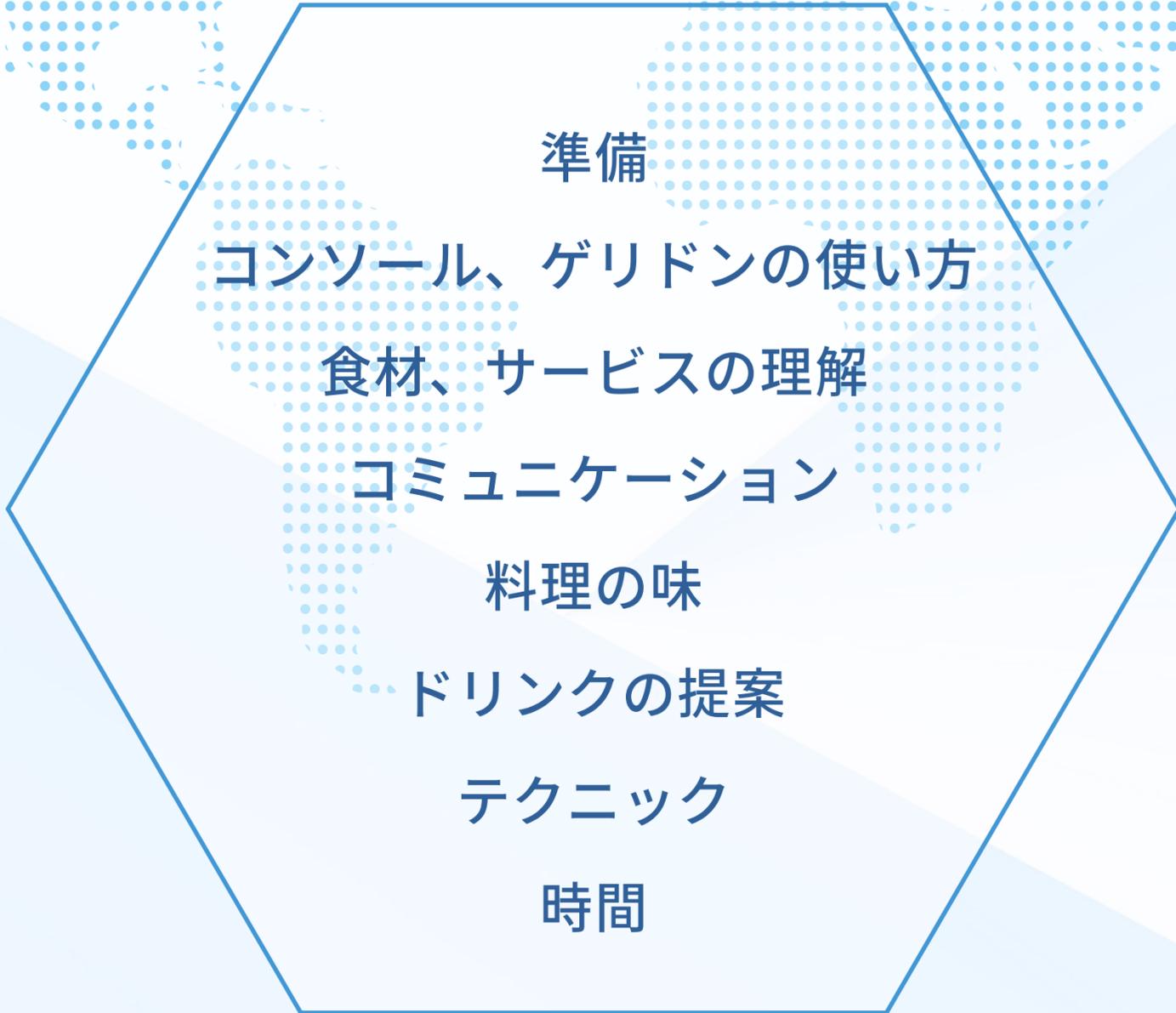
## 審査のポイント

配点での基準で高い項目はコミュニケーションと食材・サービスへの理解、その次に料理の味とテクニックと続きます。

特にコミュニケーションという部分ではもちろんお客様との会話により楽しませるというのは当たり前ですが、自分の主張を押し付けていないかという点もポイントでした。

タルタルはお客様の目の前で完成させる商品ですのでお客様の味覚に合わせる為のコミュニケーションを取らなければなりません。塩分抑えめのリクエストはしたが最低限のバランスは取れているか、クラシックなスタイルとお願いしたにも関わらず余計な材料が意味なく入っていないか等です。

あと自らお飲み物の提案をされていない方は内容が良かったとしても点数は低くなります。



準備  
コンソール、ゲリドンの使い方  
食材、サービスの理解  
コミュニケーション  
料理の味  
ドリンクの提案  
テクニック  
時間



BAR審査では販売価格  
についての質問



フランベは火の高さも  
審査基準



フロマージュは産地などの  
質問やカット方法



どうしてその食材を選ん  
だのかなどの質問



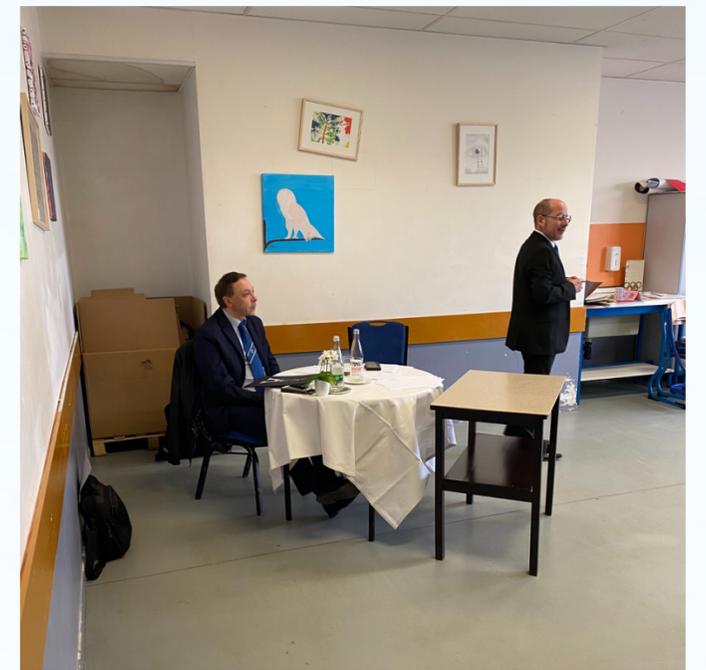
正確な準備と  
オリジナリティ



経験値が無いと  
難しいカフェスキル



他の材料だとどの様に  
アレンジできるか等



オーダーテイクは  
日本大会に似ているかも

## 結果発表

# 優勝はGrill Alpinの Florian DAVID氏

世界大会の出場権も獲得した。  
彼のサーヴィスを一部しか見ることが出来なかったが正確で緻密な動きをスピード感を持って行っていた印象です。

学生部門はMathieu HALLETさん  
20年前に研修していたラロシェルから来ていたので親近感を覚えました。

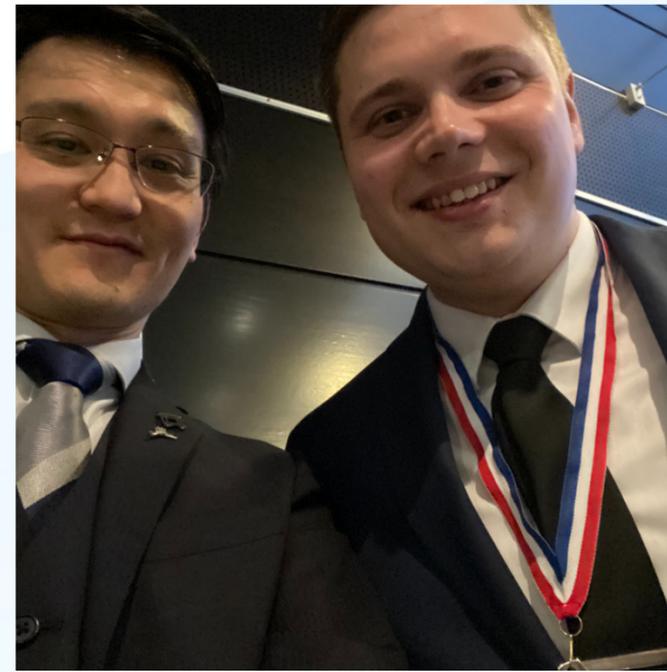




学生2位



プロ1位



プロ2位

2位以下の選手たちも次回も必ずチャレンジしますと意欲を見せていました。やはり継続していくことが一番大切ですね！

大会後は緊張が解け皆良い笑顔になっていました。大会中に涙を見せていた選手も気持ちがりセット出来ていたようです。

滞在中ランギーユ氏にも大変お世話になりました。



大会後の打ち上げ



大会委員長ランギーユ氏



プロ3位

## 総評

全体を通して見えたことはやはりハイレベルなコミュニケーションの必要性だと感じました。余裕のある選手は技術が安定しているのは当然で作業をし続けながらお客様とのコミュニケーションに使う時間を多く持っていた印象を受けます。課題内容は勿論、その内容に付随した話題に展開しながらもエレガントに作業を進める。また、課題中にも周りでどのような事が起こっている見渡せる視野の広さ。プロフェッショナル部門の上位に入る方はその点が非常に長けていました。

日本人サーバーが世界で戦うためには語学力と表現力の必要性。今回審査員としてフランスの選手に感じたことは表現力のエレガントさです。顔の表情、所作など威圧的でもチープでもなく安心感の持てるサービス、おそらく上位入賞者がグランメゾンの方が多かったのは毎日緊張感のある中でも柔らかなサービスを日常的に行っていたからではないでしょうか。技術・知識においてもヨーロッパ文化の強いタルタルステーキやシガー等日本では見る機会もなくなってきたスキルも環境を整え習得することが必要だと思います。メートルドテルだけしているとカフェやBARの技術も落とし穴になりやすいので注意が必要です。

また日本人サービスパーソンのウィークポイントはやはり語学力。フランス大会上位選手ともなると英語対応も問題ありません。自身の習得した技術を余すことなく表現するため、審査員とコミュニケーションを取り印象点を取るために最低限のフランス語習得も考慮すべき課題ではないでしょうか。