

# コンテストに挑戦する皆様へ

## ～ステファン・ルルーからのメッセージ～

本アワードの審査委員長を務めるステファン・ルルーより日本のプロフェッショナルの皆様へメッセージが寄せられました。

### ■ コンテストに参加する心構えとは？

まず日々の時間を管理することがとても重要です。コンテストのために多くの時間をかけることが、効率的でクリエイティブになるとは限らないのです。

仕事に対して最も重要なことは、ロジカルな考えを持つことと、先を読むことの2つだと考えます。コンテストでよい結果を出したのに、毎日の自分のパフォーマンスがよくないということは望ましくありません。コンテストでチョコレートやシュガーのピエスを作るということは、自分の技術のレベルと今まで得てきた知識を反映しているということになります。つまり、それまでのキャリアの結果なのです。

コンテストの経験をいかに今後のキャリアのために活かせるかどうかは、皆さん次第です。コンテストとは、ゴールではなく、ゴールに向かう過程の一つだと考えます。コンテストに意味を込められるかどうかは、挑戦する皆さん次第です。日頃の仕事や練習の積み重ねが十分なされたとき、コンテストに参加する決意ができるものです。

自分のことを常に見つめ直すことも大事で、私もそのような考えのもと今までやってきました。コンテストに参加する決意をするときに具体的に何をするか考えるのではなく、決意をする前にこのような考えがきちんとあるべきです。

### ■ 本アワードの参加者へのアドバイス

先に述べた内容ですが、最も大事なことは、時間の管理を大切にすること。最終審査時間は5時間ありますが、やってみると意外と短いものです。味覚審査とピエス(実技審査)の両立も大切です。計画的に準備し、効率的にスムーズに、かつ丁寧に作業を進めていかなければなりません。取り組む姿勢や心構え、準備をしっかりとってきた人は、見ればすぐにわかります。

もう一つ重要なことは、誠実であることです。誠実は自分に対してでもあり、他人に対して、自分の仕事に対してもです。コンテストでは「ずるい考え方」は通用しません。これまで本アワードではそういうことはありませんでした。

### ■ 海外のコンテストと比較して本アワードのファイナリストについてどう思いますか？

印象的なのはファイナリストの礼儀正しさと、審査員やコンテストのルールに対してリスペクトする姿勢です。

本アワードに多くの方が参加しようとしていることがとてもうれしいです。日本の若手プロフェッショナル全体が本アワードに興味を持っている証だからです。本アワードの最終審査では、皆さんのクオリティや技術の高さ、パッションをいつも評価しています。イノベーションもとても重要ですが、これは無理する必要はありません。なぜなら、それを追いかけることで本当にやりたかったことを見失ってしまい、非合理的になってしまうからです。

本アワードは他のコンテストや種目に挑むきっかけになるでしょう。次世代に技術や知識を引き継いでいくこともとても重要で、それは他の国に比べてよくできていることです。



### ■ 本アワードへのチャレンジを考えている方へ

コンテストに参加することを恐れないでください。乗り越えられないことはありませんし、皆さんを今までより成長させてくれます。人に聞くことも恐れないでください。

味覚(ボンボンショコラやチョコレートスナック)にも力を注いでください。それが私たちの仕事の中心だからです。コンテストに参加することに意義を感じたら、ぜひ参加してください。参加することによってキャリアの向上につながりますし、他の参加者と交流することで、自分を見つける機会にもなります。

失敗は失敗ではありません。私自身も失敗があったからこそ、前に進むことができましたし、勝利につながることもありました。

(原文はフランス語)



### ステファン・ルルー (Stéphane Leroux)

1967年フランス生まれ。2014年フランス国家最優秀職人章(MOF)パティシエ部門。2002年、2004年と連続してワールド・ペストリー・チーム・チャンピオンシップ(WPTC)にベルギー代表として出場し、チョコレート・ショーピース部門で2度にわたり個人優勝を果たす。2009年に「素材としてのチョコレート」、2013年に「ブラリネ」、2018年に「ブルーショコラ」を出版し世界のプロフェッショナルより称賛を得る。2019年には自身初の作品展を駐日ベルギー王国大使館にて行い、注目を集める。現在ベルギーのピュラトス本社(ベルコラーデ)に所属し、世界各国で技術指導などを行う。

