

# 朝食&ブランチのコンクールをパリで開催 ～朝食の価値を高めることを目的に～

Concours du Meilleur Petit Déjeuner & Brunch [www.tables-auberges.com](http://www.tables-auberges.com)

フランス人の朝食時間の平均は15分程度といわれ、昼食や夕食に比べて短かった。しかしコロナ禍でテレワークが増えたこともあり、朝食の重要性や栄養バランスを見直す動きが大きくなっている。約2000軒のレストランやホテルが会員に連ねるテーブル・エ・オーベルジュ・ドゥ・フランス（フランス国際レストラン&オーベルジュ協会）は、毎年6月9日を「朝食とブランチの日」に設定し、2017年に「フランス最優秀朝食・ブランチ・コンクール」がスタート。朝食の価値を高める運動を行っている。



コンクールの審査の様子。参加者は当日、会場で料理を準備し、審査員に自ら説明する



プロ部門で優勝したレストラン「ル・サロン・ドゥ・グレゴワール」のウゼールさんのブランチ。地元の生産者の野菜や卵、小麦粉を使用した



## プロからアマチュアまで 約100人が応募し、20人が決勝に

「フランス最優秀朝食・ブランチ・コンクール」はプロフェッショナル、ホテル学校や料理・製菓専門学校、アマチュアの3部門あり、プロは独立系ホテルやチェーンホテル、レストランの料理人のほか、パンやチーズ、豚肉加工品を扱う職人も対象だ。2024年11月にパリで開かれた第7回コンクールには、約100人が募集し、20人が決勝に進出。技術や創造性に加え、地元産の旬の食材の使用もポイントになる。

毎回テーマが定められ、今回はチーズと乳製品。

これまでフルーツと野菜、卵、タルティエヌなどがテ

コンクールのテーマはチーズ。審査委員長を務めたチーズ部門M.O.F.のテュレさんによると、コンテにドライアプリコット、ゴルゴンゾーラにはバナナと合わせるなど、栄養価が高いチーズを朝食に取り入れるといいそうだ



マになっている。審査は、チーズ部門の

M.O.F.（フランス最優秀職人章）のグザヴィエ・テュレさんが委員長を務め、M.O.F. プーランジェのシルヴァン・エルヴィオーさん、星付きレストランのディレクターやジャーナリストら22人が行った。

プロ部門で1位を獲得したのは、ブルゴーニュ地方ジヴリのレストラン「ル・サロン・ドゥ・グレゴワール」のオーナーシェフ、グレゴワール・ウゼールさん。ブルゴーニュ地方特産のチーズ“エボワス”を添えたオーガニック卵のポーチドエッグ、カリフラワーのポタージュのパイ包み、シナモン風味のホットチョコレートなどで構成するブランチを発表した。

学校部門の優勝はフランス北部バラン市の料理関連の職業学校MFR（メゾン・ファミリアル・リュラル）。フレッシュチーズにハーブやニンニクを加えた“セルヴェル・ド・カニユ”とスモークサーモン、アボカドを載せたタルティエヌ、ドライフルーツを詰めたカマンベールチーズなど、チーズを採り入れた料理を中心に披露した。