

# 第10回アンドレ・ルコント杯コンクールのお知らせ Le 10<sup>e</sup> Concours « Trophée André Lecomte »



フィリップ・バットン氏が会長を務める、フランス料理アカデミー日本支部では、フランス料理・菓子の分野で長年に亘り日仏両国の文化交流と親善に尽力したアンドレ・ルコント氏の功績を称え、フランス伝統菓子発展の願いを込めて「第10回アンドレ・ルコント杯」コンクールを開催する。優勝者には副賞としてフランス研修旅行が贈られる。

## 《開催要項》

テーマと作品：直径25cmの「パリ・ブレスト」を2台  
(展示用、試食用各1台)

とオリジナルの小菓子新製品1種類10個を製作。

※ プレゼンテーション用にパータ・シューを使用すること。



開催日：2025年3月24日(月)

## 会場：

服部栄養専門学校 (〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5丁目25-4)

## 応募資格：

20～35歳(コンクール実技審査実施日の満年齢)  
で開催日に最終審査会場に来場可能な者。

参加費：5,000円(第二次実技審査進出者のみ)

## 応募方法：

以下の項目を記載した書類をフランス料理アカデミー日本支部事務局宛てに  
メール(PDF)で送付。

- ①氏名 ②連絡先住所 ③電話番号 ④所属団体名
- ⑤完成作品写真(各製品1枚、計2枚 高解像度のJPEG)
- ⑥レシピ(パリ・ブレストおよび小菓子新商品の配合・製法)
- ⑦職務経歴書(書式自由)
- ⑧顔写真(高解像度のJPEG) ⑨E-mailアドレス

※応募書類は返却されない。

応募締切：2025年1月31日(金) 必着

審査：フィリップ・バットン会長(審査員長) 同会パティシエメンバーより  
選出された審査員により行なわれる。

表彰：優勝者1名にフランス研修旅行、ルコント杯、ディプロム。  
審査員特別賞1名にディプロム。

《応募書類送付先及び作品についての問い合わせ先》  
フランス料理アカデミー日本支部事務局

E-mail : [info@acfi.jp](mailto:info@acfi.jp)

# 第10回アンドレ・ルコント杯コンクールのお知らせ Le 10<sup>e</sup> Concours « Trophée André Lecomte »



Le président Philippe Batton de l'Académie Culinaire de France délégation Japon, est heureux de vous annoncer pour l'année 2025, de l'organisation du prestigieux « Trophée André Lecomte ». Afin d'honorer la contribution de Mr André Lecomte, qui a œuvré pendant de nombreuses années à l'échange culturel et à l'amitié Franco-Japonaise dans le domaine de la cuisine et de la pâtisserie. Ce concours est également un hommage à l'évolution de la pâtisserie traditionnelle française. Le vainqueur en plus de nombreux lots, recevra un voyage d'étude en France dans une pâtisserie de renom.

## 《Détails du concours》

Thème et œuvres : réalisation de 2 pièces de "Paris Brest" de 25 cm de diamètre (présentation et dégustation) et de 10 pièces d'une nouvelle petite confiserie originale sous forme de dessert à l'assiette.

\*La pâte à chou doit obligatoirement être utilisée dans les réalisations.



**La finale aura lieu le : lundi 24 mars 2025**

### Lieu :

Hattori Nutrition College (5-25-4 Sendagaya, Shibuya-ku, Tokyo 151-0051)

### Eligibilité :

Les candidats doivent être âgés entre 20 et 35 ans (âge au jour de l'examen pratique du concours) et être certain de pouvoir se présenter le jour de la finale du concours.

### Frais de participation :

5 000 yens (uniquement pour ceux qui seront sélectionné pour la finale pratique)

### Comment postuler :

Envoyez les documents contenant les éléments suivants à l'Académie de Culinaire de France Délégation du Japon par **e-mail (PDF)**.

Nom ② Adresse de contact ③ Numéro de téléphone

④ Nom de l'organisation ou employeur.

⑤ Photos des produits terminés

(1 photo pour chaque produit, 2 photos au total, JPEG haute résolution)

⑥ Recette (bon d'économat précis et processus de fabrication des 2 réalisations)

⑦ Historique de travail (format libre) ⑧ Photo portrait (JPEG haute résolution)

⑨ Adresse électronique email

\*Les documents de candidature ne seront pas retournés.

Date limite de candidature le (réception):

**Vendredi 31 Janvier 2025**

Membres du Jury : Philippe Batton Président du jury, des pâtissier et des cuisiniers de l'ACF Japon.  
Récompenses : le vainqueur recevra un plusieurs lots dont un voyage d'études en France, le Trophée Lecomte et un diplôme. Un Diplôme sera décerné à un candidat comme prix spécial du jury.

L'envoi des dossiers de candidature et toutes autres demandes doivent être envoyé :

Académie de Culinaire de France Délégation du Japon

E-mail : [info@acfj.jp](mailto:info@acfj.jp)