

## パリ会場のパン祭りをレポート

## 全国規模のバゲット・コンクールも開催

毎年恒例の「フェット・デュ・パン(パン祭り)」(フランス・パン菓子連合、パン職人組合など主催)が5月12日から18日まで、フランス各地で開かれた。パリの会場はノートルダム寺院前の広場の特設テント。職人による実演やパン教室のほか、コンクールも開かれた。(取材・三富千秋)



1 「バゲット・トラディション全国マスターズ」で選手のバゲットを陳列する審査員。審査委員長は2011年パリのバゲット・コンクールで優勝したバスカル・パリヨンさん(左) 2 バゲットを製作中 3 焼き上がったバゲットをチェックする優勝者のカズナーヴさん 4 カズナーヴさんのバゲット



1996年に始まった「パン祭り」は毎年、パンの守護神サン・トノレの日(5月16日)をはさんで開かれており、今年で19回目を迎えた。

今回の目玉イベントは「フランス・バゲット・トラディション全国マスターズ」。これまでパリとパリ近郊のバゲット・コンクール優勝者を集めた大会は開かれたが、全国規模では初めて。バゲット・トラディションは1993年に法律で製法が規定されて以来、徐々に消費者に認知され、市場の25%を占めるまでに発展。伝統にのっとったパン職人という仕事の魅力をアピールし、より良い人材の雇用につなげたいと、一般向けのパン祭りの場であらためてクローズアップされた。

参加したのは、8つの地方のバゲット・トラディション・コンクールで優勝した21人。5月12と13の両日、予選が行われ、上位に選ばれた6人が同14日の決戦に進出。フランス南西部のアキテーヌ地方代表のステファン・カズナーヴさんが優勝し、初のマスターズのタイトルを獲得した。

制限時間は6時間(最大1時間30分が与えられる

前日の準備時間をふくむ)で、40本のバゲットを製作。重さは250g、塩分量は小麦粉1kgあたり18gまでと規定された。参加した職人たちにとっては、入場者が次々と目の前を行きかうなかで作業を続けることも“試練”だったようだ。

このほか会場では、インド洋上にあるフランスの海外県レユニオンをクローズアップ。砂糖を加え



レユニオンのご当地パンも会場で作られ、販売された



パン職人の作業を、子供たちも夢中になって見学

た甘いパンや、炒めた鶏肉をはさんだパン、ターメリックとコブミカン風味のパン、ウコンをかけあわせたアロールトを使ったビスケットなどを紹介した。