



What's C.C.C.?

ジャーナリスト、小説家、ファッションデザイナー etc. 真のショコラ好きが集う愛好家集団「C.C.C.」



C.C.C.公式ガイドブック(仏語)

Escoffier Chocolat (ギフトサロン、ショコラ選)でも販売中。1冊840円(税込)

各界の熱狂的なショコラファンが集結

C.C.C. (Club des croqueurs de chocolat) こと、「クラブ・デ・クロケール・ド・ショコラ」。直訳すれば、「ショコラをバリバリかじる人々のクラブ」。1981年に設立された、熱狂的なショコラファンによる権威あるショコラ愛好会である。有名ショコラチエをはじめとするメンバーは150名と限られており、その中には、作家やジャーナリスト、クリエイター、医師や大学教授など様々な年齢・職業の人々が含まれる。また、デザイナーのソニア・リキエルなどショコラ好きで知られる各界の著名な人たちも名を連ねている。会長を務めるのは、ジャーナリストであり、作家、シナリオ監督などマルチに活躍しているジャック・ベシ氏だ。

公正なる「デギュスタシオン」で決定されるベスト150

クラブでは、年に5回ほどメンバーが集い、愛すべきショコラを堪能するべく、ペンボンや板チョコなどの様々なショコラはもちろん、カカオやショコラを含んだガトーなどのテイस्टィングをす

る「デギュスタシオン(試食会)」を行っている。そこでは、味わいや香り、テクスチャー、ルックスなど、決められた項目に沿ったメンバーによる公平な判定を実施。その評価結果は「ショコラチエ・ベスト150名」と題されたガイド・ブックにて毎年秋、公表される。誌面では、お店の住所やコメントとともに、クラブによる評価が1枚〜5枚のタブレット枚数で表現されている。

今年から国外にも門戸を開いたアワード

同時に毎年、C.C.C.とサロン・デュ・ショコラ、さらに情報誌「レクスプレス」の別冊「スタイル」の協同により、その年に素晴らしいショコラを作ったショコラチエに、特別な「アワード」を与えている。これまで、クラブの「デギュスタシオン」にエントリーできるのは、フランス国内で活動するショコラチエのみに絞られていた。しかし、2011年より新たに海外で活躍するショコラチエにもその門戸が開かれ、コマヤスもエントリーすることが可能になったのだ。

WHAT'S SALON DU CHOCOLAT? FuKAN 04

Comments from the people of France

フランスの人々は、「日本人が創ったショコラ」をどう感じたのだろうか?

後味と余韻がすばらしいショコラ。彼にとっては、ここから新しい挑戦のはじまりですね。 — ジャック・ベシ氏(C.C.C.会長)

毎年、我々C.C.C.はフランスを中心に世界中の400人の優秀なショコラチエたちを募集し、彼らにC.C.C.デギュスタシオン参加の権利を与えます。そしてその中からベスト150の出品者のショコラを11人の会員、つまり熱狂的なショコラ好きを集めるフランス人たちが味見します。我々のデギュスタシオンは国内外を問わずまったくのブラインドテストで行われ、出品者の名前はおろか身地さえも明かされず、純粋にショコラのみでの評価を行います。

私にはコマヤスの存在がロン・デュ・ショコラのシルヴィアード・ドゥーガが創ったこのお祭りを知りたが、今年フランス以外の外国人に賞や授けられた最初の年、その記念すべき瞬間にコマヤスが出たことは非常に大膽な決断だと思います。デギュスタシオンの結果、最終的に20人の外国人のショコラが全体のなかから選ばれたのですが、



その中で最も評価の高かったのがコマヤスのショコラでした。コマヤスのショコラは、技術面、味、そして食後の残りの点でも非常に優れており、後味も素晴らしいものでもした。特にショコラの構造を説明し、全食前のプレゼンテーションも後身も出ており、審査員たちからも高評価を獲得していました。初めての出品でタブレット受賞というケースは実に特別なことで、今回コマヤスは自身の持つ実力や存在に誇りを持っていて、今更なる成長を遂げようとしている。

素材に対し、我々には未知ともいえる、異なるニュアンスや香りを熟知したショコラチエ。これは、なんとも形容しがたいすばらしい旅である。 — C.C.C. ガイドブックに掲載されたコメントより 今回審査したショコラを紹介する記事

遠征した審査員としてのも一つの特典として日本において、コマヤス氏は賞状を授けられ、京都で賞状、遠い先まで届けられた食文化に驚かされた。彼は、このお祭りを通じて日本の文化を大いに知った。調理師やパティシエ、小売はプロフェッショナルと見做して尊重された。それから20年、フランスのショコラチエならば、既にこのお祭りを持っているような年であるが、

重要なものは時間と精進だった。彼は17年間お店、スイス伝統菓子を作る日本のパティシエで過ごし、その間に数々のノウハウを学んだ。そしてついに、彼自身のブランドである「ラ・シエ・ヌー コマヤス」を創った。「ヌー」という文字は、運送業者の荷役、つまり賞状を届けるよりも先に賞状によって贈られた。運送業者も賞状を承認している。近年時代の移り変わり、ヨーロッパのテクニックの知識、そしてカカオの選別の理解、彼らからコマヤスの仕事のスタイル、彼が受ける機会を受けることになっているのである。例えば「大徳寺納豆」、大徳寺納豆とは発酵した大豆の粒のことであるが、それをもチョコレートとマリアー



この日本のアーティストによる作品を味わうことができたという特権をどれほどかと考える

— C.C.C. ガイドブックに掲載されたコメントより 今回審査したショコラを紹介する記事

そのコッキングから、アマロの構成の強弱に至るまで、どのポイントコマヤスもすばらしい。カカオが力強く香るがナッツが調和のとれた豊かな味。発酵した大豆やスモーク・ワニス・という複雑な味が、味に深みを与えてくれる。心遣い、刺戟も入る。これは素晴らしい作品である。

Escoffierのブースを訪れた人々



リナ・ヤシロ氏(レレ・ド・モル会員) 仏語に堪能で素晴らしい知識の持ち主

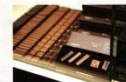
味噌や醤油とショコラのコンビネーションは意外性があって興味深い。



フランスのフードジャーナリスト



一言で言うと、「スペシャル」!



金ゴムのブラリネ? 初めてだけで、とても香ばしい。



シルヴィアード・ドゥーガ氏(サロン・デュ・ショコラ代表) 非常に官能的でクリエイティブが高く、色彩も効果的。彼のショコラを味はるには夢中になります。



C.C.C. 評議員 製品あたりの作品をじっくり評価したわ。



フランソワーズ・ジャンテ氏(サロン・デュ・ショコラ代表) 洗練されたテクニクを持ち、すべての面でフランスが良い。内部に秘められたガッシュのリアリティもとても魅力的。またフランスと日本のメタリジエ(賞会)も。

今まで食べたどの抹茶より格段に新鮮な香りだわ!



友人のM.O.F. ビエール・マルタン氏(仏)とティエリー・バマ氏(右)が遊びに来てくれた。



アラン・ブロンソン氏(C.C.C. 評議員) 非常にスモーキーな香りや、金ゴムの美しい。誰かに勧めずにはいられず食べている。彼々に新しいことを試すのが大好きなショコラだ。