

# CARNET GOURMAND COFFRET SPÉCIAL 2026 “M.O.F. SELECTION”



## カルネ・グルモンよりメッセージ

カルネ・グルモンがお取り扱いさせていただいているショコラティエたちは皆超一流のシェフばかりですが、この素晴らしいシェフたちとカルネ・グルモンだからこそできる企画として、この“コフレ・スペシャル”をお作りしました。

記念すべき第1回目は、2026年の新しいスタートにふさわしく

M.O.F.のシェフ三名にフランスのあらゆる職人の頂点である

M.O.F.コンクールの思い出を語っていただくとともに、

コンクールで実際に作ったショコラやお菓子をご用意いただきました。

知られざるこのコンクールの厳しさや、挑戦したそれぞれのシェフ達の

想いとともには味わっていただければ幸いです。

株式会社カルネ・グルモン

スタッフ一同

ARNAUD LARHER

YVAN CHEVALIER

XAVIER BERGER

1

5

6

9

2

7

10

11

3

4

8

12



ARNAUD LARHER  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

パリ 18 区、モンマルトルにあるパティスリー & ショコラトリー、アルノー・ラエール。

ペルティエ、ダロワイヨ、フォション、ピエール・エルメの元で修行し 1997 年に独立。2007 年に M.O.F.（国家最優秀職人章）を取得し、フランス最高峰のパティシエ協会「ルレ・デセール」会員でもあるまさにお菓子界のレジェンド。美食の地ブルターニュ出身の特色を活かし、ショコラだけではなく、キャラメルやバターをたっぷり使用した焼菓子にも情熱と高い技術を余すところなく発揮しています。

チョコレート愛好会「C.C.C.」では、最優秀ショコラティエとして選ばれたこともある実力派。もちろんパリジャンの評価も高く、一度食べたら必ずもう一度食べたくなる味として大人気のショコラティエです。



ARNAUD LARHER

アルノー・ラエール

「M.O.F. 試験というものは、準備段階での高いモチベーションと与えられた課題への高い集中力、パティシエの諸先輩であるシェフ達に定期的に自分の作品を試食してもらい、どんな点が良く技術的な改善点は何なのかをよく知ることが重要です。そして、実際のセミファイナル、ファイナルでは、すべての作品を時間内に完璧に仕上げるのが絶対不可欠です。これはマラソンのようなもので、完璧な作品を最後まで集中して作り遂げるということをしっかり理解し遂行しなければなりません。もう一回試験を受けれると聞かれたら受けるかって？ぜひ受けたいですね。笑」

1

## サブレ・アンロベ・ノワール

Sablé enrobé Noire

サブレがファイナルの試験の課題にありました。サブレがはっきりと主張する味、そしてそこにショコラノワールを全体にコーティングすることで、カリっとした食感を持たせました。シンプルな材料であるからこそできることをしっかりやるというアイデアからです。これは今までないサブレだという評価をいただきました。

2

## ギモーヴ・バニーク

Guimauve Vanille

ギモーヴは今日世界中でいろいろなフレーバーがありますが、ギモーヴという試験のタイトルを渡された時、私はシンプルにギモーヴ本来の美味しさを自分のテクニックで伝えるべくバニラというシンプルな素材と合わせることにしました。小さな子供から大人まで大好きと言ってもらえるギモーヴです。

3

## ボンボン ゲランド

Bonbon Guérande

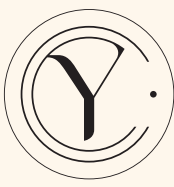
ボンボンが試験のタイトルだったのですが、私の生まれ故郷ブルターニュで小さな頃から食べてきて大好きなキャラメルをゲランド産の海塩を使って作りました。ポイントは甘すぎないこと、そしてとろりとしたテクスチャーをボンボンの中で表現することです。

4

## パート・ド・フリュイ・アブリコット

Pâte de fruit ABRICOT

パート・ド・フリュイが試験のタイトルでした。私はフランスが誇るフルーツを使いたかったので、ラングドック・ルシオン地方の香り高く味わいの深いアブリコットを使って、私にしか表現できないパート・ド・フリュイを作りました。



YVAN CHEVALIER

chocolatier \_ pâtissier

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

2019年に若干28歳でM.O.F. ショコラティエを受賞。

ヴァンサン・ゲルレで長年彼の右腕を勤め、満を持してM.O.F.の試験に挑戦、見事一発合格となった実力派。

正確な技術と独創性にあふれた才能を開花させ、2021年8月にレンヌに念願の自身のブティックをオープン。2024年6月には新しいラボを竣工し、光の入る大きなガラス張りのラボ併設ブティックもオープン。

ナチュラルで洗練されたブランドとしてこれからの若い世代を引っ張っていくショコラティエ。イヴァンシェフのピュアな想いに胸がギュッととなるような、ショコラに対するひたむきでまっすぐな愛情を皆さまにお届けいたします。



YVAN CHEVALIER

## イヴァン・シュヴァリエ

「僕が受けた年（2019年）のM.O.F.は、まず書類選考が2018年内に行われ、セミファイナルが2019年の3月に、約20名ほどだったと思いますが選ばれました。セミファイナルの審査コンセプトは、“トラディション”を審査するもので、フランス製菓に関連するすべての歴史や伝統に基づくしっかりとした基礎技術を理解し、表現することができるかという点が問われます。そして、ファイナルの課題が7月に発表され10月に南部の町アルビで行われる最終試験への準備を進めます。

ファイナルには9-10人が選ばれたと記憶しています。ファイナルのコンセプトは、オリジナル性のあるテクニック、クリエイティブさです。とにかくファイナルの課題を頂いてから準備を始めるのでは遅すぎるので、もうずっと前からイマジネーションしてきたこと、練習してきたことをすぐに頭の中でまとめて成功イメージを何度も頭の中で訓練していくことが大事です。ソフロロジーと呼ばれるアスリートも学んでいる心をコントロールする学問があり、僕はこれを取り入れました。

時間制限がある中で、作品が自分の思い通りにいかない時、混乱や動揺した時の精神力の集中、ストレスのマネジメントが特に思い出に残っています。ファイナルでは、制限時間内で完璧な作品を作り上げようとしている最中に、審査員がわざと絶対にありえない引っ掛け問題のような質問をします。そこで手を止めず集中してやり切れるかどうかを彼らは試しているのです。そして、非常に重要な点は、他の候補者との差別化をはかるため、審査員にどうやって自分の個性と技術力を表現し評価してもらうかです。本番では本当に緊張して頭が真っ白になりました。それでも、日々イメージして練習を積み重ねてきたので、手が勝手に動き、自分の理想の作品を作ることができました。ファイナルが終わると約2ヶ月弱で結果の連絡が届きます。その連絡を受けた時は、本当にうれしく、今まで生きてきた中で一番何とも言えない感情とともに喜びがこみ上げてきたことを覚えています。そして、その4ヶ月後には、パリのソルボンヌ大学とエリゼ宮にて授与式が行われました。

私はM.O.F.試験から技術力だけでなく、人間力についても本当にたくさんのことを学びました。コンクールは目指した人にしか分からない世界がある。僕はコンクールが大好きなんです。まだ内緒ですが今また受けてみたいコンクールがあるんですよ！」

5

## キャラメルパッション・バニーユ

Caramel Passion Vanille

キャラメルが試験のタイトルでした。僕はフルーツが大好きなのですが、香料や酸味料等を使わない100%フルーツで酸味をしっかり出すキャラメルを作ろうと思いました。それで幼い頃から大好きだったパッションフルーツとバニラを合わせて口の中に入れた瞬間、南の島でのヴァカンスをイメージするようなキャラメルを作りました。

6

## ミニロシェ・ロンド

Mini Rocher Ronde

これはブラリネが試験のタイトルだったもの。セミファイナルでは伝統的なブラリネの作り方を熟知しているかを問われますが、ファイナルでは僕らしいオリジナルのルセットが求められます。そのため、ノワゼットをクリーミーなテクスチャーにして、なおかつ食感も残し、口からすっとなくなるブラリネを表現しました。結果、審査員の皆さんにとっても評価をいただきました。

7

## パート・ダイヤモンド・アグリウム

Pâte d'amande agrume

アーモンドとフルーツが試験のタイトルで、パート・ダイヤモンドのテクスチャーとフルーツ本来の味を自分らしく表現しようと思いました。僕は柑橘が好きだから、そこにこだわって、単調になりがちなパート・ダイヤモンドの間にオレンジの皮をたっぷり混ぜこんだオレンジコンフィを挟み、トップにはオレンジ果汁で作った少し固めに仕上げたキャラメルを乗せています。スペインの果樹園を訪れたような気分してくれる僕の大好きな作品です。

8

## ボンボン 3 テクスチャー・ノワゼット

Bonbon 3textures noisette

1つの作品に3つのテクスチャーを表現することが試験のタイトルでした。クリーミー、プリュット（粗さ）、クロッカンの異なる食感をノワゼットとショコラで表現しました。ジャンドゥーヤに似た手法で丁寧になめらかにしたクリーミーの層、ノワゼットが持つ香りとテクスチャーを最大限に生かした少し粗さを残した層、そしてショコラを最大限に薄くしてカリカリの食感をたのしむという構成にしました。ひと口で召し上がった時に美味しい厚さを計算して層にしています。

# XAVIER BERGER

SIMPLEMENT GRANDS CHOCOLATS

*Meilleur ouvrier de France*

フランス南西部にあるタルブにブティック、ラボを構える。タルブはスペイン国境からほど近い、美しいピレネー山脈の袂にある小さな街。

グザビエシェフ自身の祖父は M.O.F. グラシエ、父は M.O.F. パティシエという M.O.F. 一家でありながら、自身は苦労人。3 度目の挑戦にて 2022 年に念願の M.O.F. ショコラティエを取得。シェフの人柄がにじみ出るショコラはクラシックで堅実でありながら、新しさへの追及も忘れない。街の代々愛されてきたショコラは、世界のショコラへ羽ばたき始めたばかり。

ショコラづくりは心を込めて、お客様には心を配る。それがグザビエ・ベルジェのショコラ。



XAVIER BERGER

グザビエ・ベルジェ

「M.O.F. 試験は、極限の条件下での最高の心理状態の維持、自分自身の限界を超えるための挑戦だから、早い段階で受けたと思っていました。様々な背景を持つ審査員達に自分の技術と人間力を評価してもらう機会でもあります。そして、もうひとつ私が挑戦する元になったのは、三代続けて M.O.F. を取りたいという想いがありました。実は私の祖父（1982 年アイスクリーム部門で M.O.F. 受賞）と父（1990 年にパティシエ・コンフィズリー部門で M.O.F. 受賞）も受賞しているのです。（現在、異なるカテゴリーでの三代続けての M.O.F. 受賞はベルジェ一家のみとなっている。）私にとってこのコンテストは、心の状態、そして自分自身を超えるための挑戦を表しています。審査員であるプロフェSSIONナルの方々に、私の対人スキルと専門知識を示す機会でもあります。しかし、モチベーションだけでは十分ではありません。毎日何時間も集中して練習し続ける覚悟と環境が必要です。また、M.O.F. 試験の準備に全身全霊を捧げるためには、会社の日常業務のみならず、私生活をも犠牲にしなければならないため、家族へも多くの負担をかけました。M.O.F. 試験は、取れても取れなくても経験した人に忘れられない印象を残す、類まれな冒険です。実際に体験したことがない人には、その過酷な要求と膨大な労力を想像することは非常に難しいでしょう。」

9

## ボンボン ガナッシュ・ピュアオリジン

Ganache Pure Origine Madagascar

このショコラは僕の数あるボンボンの中でも避けては通れない、欠かすことのできないショコラの象徴となるものだと思います。ガナッシュがお題だったので僕の大好きなマダガスカル産のピュアオリジンを使い、コンクールの主要テーマであったアールデコ時代の象徴であるこのモチーフを施しました。

10

## ガナッシュ ドゥミリキッド・オ・テ・ムール

Ganache Demi Liquide au thé moule

このショコラでは紅茶が持つ繊細さを表現したいと思い、マリアージュ・フレールのアールグレイを使用しました。審査員にはムール（型）を使うことによって従来あるクラシックなガナッシュよりもずっとなめらかなガナッシュを作ることができるという発見を評価をしてもらいたいと考えました。ひと粒にすべてを計算して巧みに仕上げた自慢のひと品です。

11

## トリュフ・キャラメル

Truffe Caramel

この作品を作るにあたって非常に難しかったのは、如何にキャラメルの糖分を減らし、ひと粒食べた時の糖分のバランスを取るかということでした。そこでキャラメルに使うバターをふわっと泡立ててエア感をとじ込めることにしました。そうすることで、口に含んだ時に全体的に甘さを感じにくいトリュフ・キャラメルを作ることができました。一度食べてみていただいたら好きになっていただけたと思います。

12

## プラリネ ノワゼット

Bonbon Noisette

プラリネが課題に出たのですが、ピエモンテ産ノワゼットが持つ力強い味を最大限に表現しようと臨んだプラリネです。ノワゼットという素材は、僕にとって時には非常にシンプルな素材、時にはとても複雑なものだからです。



carnetgourmand

輸入元：株式会社カルネ・グルモン

商品のお問い合わせ先：hello@carnetgourmandjapan.com