



Baptiste

バプティスト

住所：17 Rue des Moines,
75017 Paris
Tel : 01 46 27 96 01
7:00 ~ 20:00 (火~土)、
7:00 ~ 13:30 (日) 月休
[https://www.facebook.com/
BoulangerieBaptiste/](https://www.facebook.com/BoulangerieBaptiste/)

1 「村のような雰囲気があることから」と17区のパティニョール地区を選択。ブルーグリーンの外壁が印象的 2 ミシュラン3つ星レストラン用のパンを製作中 3 店の手前にサンドイッチとパティスリー、奥にパンのコーナーがある 4 パンは壁側に、ヴィエノワズリーはアンティーク風の棚に陳列している 5 パンは奥の壁に、ヴィエノワズリーはガラスケースに陳列 6 パティスリーとサンドイッチのショーケース。黒い什器で統一して落ち着いた雰囲気に 6 ジョエル・ドゥフィヴさん

技術の伝承と後進の育成に勢力を傾ける 実力派ブーランジェ

M.O.F. (フランス最優秀職人) ブーランジェで、フランス国内外で技術指導を行っているジョエル・ドゥフィヴさんが、2021年9月に「バプティスト」をオープンした。伝統的なパンからヴィエノワズリー、サンドイッチ、パティスリー、一品料理まで、これまでの経験を生かした幅広い品ぞろえだ。技術の継承を信条とするドゥフィヴさんは、研修生の受け入れのほか、子どもや一般向けの教室も開いている。

有名シェフの下で豊富な キャリアを築いて独立

ドゥフィヴさんは各地で修業をしながら、ブーランジェとパティシエだけでなく、料理と総菜の職人資格も取得。2004年にM.O.F.ブーランジェを獲得した後、国立製パン学校をはじめフランス国内外で講師を務めた。2016年～19年は、ミシュラン2つ星レストランのシェフ、ティエ

リー・マルクスさんがパリ市内に開いたブーランジュリーのエクゼクティブ・シェフに就任。東京店である「ティエリー・マルクスラ・ブーランジュリー」のレシピ監修もしており、19年のオープン時はマルクスさんとともに来日した。

豊富なキャリアを築いた後に開業した店には、自身の名前ではなく息子の名前を付けた。バプティストは約10年前、養子に

迎えたコロンビア生まれの子どもで、人生を大きく変えたという。「伝統を継承し、次代につないでいきたいという思いを込めている」と話す。

研修生や見習い職人を受け入れ、技術の伝承と後進の育成にも勢力を傾ける。21年10月に行われた最優秀見習い職人のコンクールでは大会委員長を務め、パン・パティスリー養成学校のコンクールも支援している。