



ゆで卵とトマトのサンドイッチ3.9€

よって使い分ける消費者も多い。決して広くない店内は、昼時ともなると店の外まで行列ができる。ここでのおすすめはやはりバゲットを使ったサンドイッチ。日本人から見ると2人前はある大ぶりのサンドイッチばかりだが、やや引きの強いバゲットのおいしさに素朴な味付けのシンプルな具材がたっぷりサンドされており、飽きることなくあつという間に1本食べてしまうほど。午前中に買い求めないと売り切れることもしばしばというサンドイッチは5〜6

種ほど販売されている。同店のあるモンマルトルのアベス通りは近年パンの激戦区となっ

てきており、2011年のパリバゲットコンクール優勝のベーカリー「オルヴァン ダンタン」もこの通りにある。また、グルニエ アパンはデザート協会の会員にもなっていて、ヴィエノワズリーやスイーツ



フランスではプライスカードにパンの重量が併記されていることが多い



入口にパリバゲットコンクール優勝を示す表示が掲げられる

でもパリっ子にその名を知られている。

パリバゲットコンクールはパリ市とパリ商工会議所の主催で行われる、その名の通りパリのナンバーワンバゲットを決めるコンクールで、1995年から毎年開催されており、このコンクールで優勝すると、4,000€の賞金と、大統領官邸であるエリゼ宮に一年間バゲットを納めるという名誉が与えられる。毎年200近いブーランジュリーがコンクールに参加している。

SHOP DATA
Le grenier à pain
住所：38 rue des Abbesses
75018 Paris
www.legrenierapain.com/fr

パリ7区のユニヴェルシテ通りの石畳をイメージして作ったという、生クリームをふんだんに使った『パヴェ』17.5€

いる。代表作はカカオ80%で香りと苦味、酸味が味わえる板状のビターチョコ『マシャラ』。また、やさしい甘さとカカオの香りも高い『パヴェ』は、口の中でずっと溶ける食感が特徴だ。同店はパリ以外では日本のみに支店がある。

所狭しとチョコレートが並ぶ店内



SHOP DATA
Michel Chaudun
149 rue de l'Université 75007 Paris

PARIS

Michel Chaudun

ショコラティエ ミッシェル ショーダン
カカオの香りを最大に引き出したチョコレート

1986年の誕生以来、チョコレート好きのフランス人に愛され続けているのがショコラティエ「Michel Chaudun (ミッシェル ショーダン)」。オーナーのミッシェル・ショーダン氏はフランス



ミッシェルショーダン氏
ロワール地方に生まれ、14歳で製菓の修業を始めパリに上京。スイス人のショコラティエに師事し、チョコレートのおもしろさに魅せられたという。30歳代より名高い菓子店のシェフを務めており、氏の作る繊細で上品なチョコレートの味わいは、各方面から常に高い評価を得て



第3回

シェフのレシピ公開

パン作りで最も重要となる製法のポイント、ノウハウをそれぞれの専門家に詳しく伝授してもらう企画。本紙のために製作したシェフのレシピを公開。

ポンパドウル 渡邊 睦氏のフランスパン生地の展開

ひとつの生地から3時間差でバラエティをつくる提案 ~時間短縮、作業工程の省略~

慌ただしい毎日の作業に、合理性をプラスして作業の軽減化を図るためにポンパドウル(三藤達男社長)の渡邊睦シェフが考案した、時間差で4品のバラエティを製造する方法を紹介する。ベースの生地を作ってから、他の生地や種などの材料を足して焼成まで約6時間で完了するこの作業フローには時間短縮、作業工程を省略する技が随所に隠されている。



作業のフロー
まずベースのフランスパン生地を作り、捏ね上げ直後に牛乳と油脂を混ぜて“フォカッチャ”、ベース生地の発酵1時間後に発酵種、野菜とチーズなどを加えて手混ぜで“ガレット”、発酵2時間後に作り置きしておいたブリオッシュ生地を加えて菓子パン様の生地を作りレーズンをプラスした“レザン”、発酵3時間後にはライ麦粉と前処理種を入れた“サワーブロード”を作っていく。時間を置いて作る生地には種を添加して後々の作業を短縮、また一部手混ぜなどを用いてミキサーが汚れにくく洗浄も簡単な手順を踏み、工程の省略などを含めた工夫を施している。

