



Thierry Meunier

ティエリー・ムニエ

住所：8 place Jules Guesde,
92100 Boulogne Billancourt
Tel：09 80 64 84 41
7：00～20：00 日曜休

木やレンガを使ったシンプルな内装

再び工房を開いたティエリー・ムニエ氏のパン

M.O.F. (フランス最優秀職人) でアンバサドル協会会員でもあるティエリー・ムニエさんが2013年4月、パリ郊外のブローニュ・ビランクール市にブーランジュリーをオープンした。長くコンサルタントとして活躍した後、8年ぶりに工房に“カムバック”したムニエさん取材した。

取材・三富千秋

テンションが上がるのはやはり工房

ブーランジュリーの家に生まれたムニエさんは、16歳からパン職人の修業を始め、82年に職人国家資格を取得。87年から90年まで、フランス各地を修業で回る「コンパニオン・デュ・ドゥヴォワール」に参加。91年にパリ18区に「オ・デュック・ドゥ・ラ・シャペル」を開業し、97年に

ロータリー広場に立地



M.O.F.に。2005年に同店を売却した後、製菓製パン材料の商社「ピュラトス」、製粉会社「ムーランド・ド・シェリジー」の専属講師に。フランス国内はもちろん、日本や中東などで講師を務めていた。

「世界中を回る講師の仕事は、もちろんとても刺激的でしたが、10歳から工房で過ごしていた私にとって、一番気持ちが高ぶる場所は、やはり工房だったのです」と、オーナーシェフに戻った理由を笑いながら語る。

パリに隣接する街で店舗を探した結果、パリ南西に位置するブローニュ・ビランクール市の物件を選択。閑静な住宅街である上に、店舗の横では複数のマンションの建設が進行中で、顧客



職人歴が30年を超えるムニエさん。最適な生地の状態を見極めて、正確な時間配分を考える、職人としての日々の仕事が今でも好きだと話す

増加が期待できる立地だ。

面積は工房を含めて140㎡。オープンから5カ月は、たった一人で切り盛りしていたそうだが、現在は3人のパン職人とパティシエ1人がいる。