店内は木目を貴重にしたナチュラルなインテリア

Chambelland
シャンベラン
住所：14 rue Ternaux, 75011 Paris
Tel: 01 43 55 07 30
9:00 ～20:00
月曜休
http://www.chambelland.com/

パリ初、米粉をメインにした グルテンフリーのブーランジェリーが5月にオープン

グルテンフリーの菓子店やレストランが増えているパリで2014年5月、米粉をメインに使ったパンやパティスリーを提案する「シャンベラン」がオープンした。パリ初のグルテンフリーのブーランジェリーとして話題だが、小麦アレルギーに悩む人に限らず、新しいタイプのブーランジェリーとして、次第に常連客を増やしている。

畑からパンまで、全工程を自分たちの手で管理

「シャンベラン」のオーナーは、生物学者で製パン学校の教師も務めていたトマ・テフリ＝シャンベランさんと、広告関係の仕事をしていたナタニエル・ドボワンさんの2人。トマさんは10年ほど前から、小麦以外の穀物に興味を持ち始めていたという。転職を考えていたナタニエルさんと出会い、これまでにないブーランジェリーをつくろうと意気投合。2年間の準備期間を経て、米を主原料とするブーランジェリーを開業させた。

数ある穀物のうち、なぜ米を選んだのか――。「一般に普及していて、手が届く価格だったこと。また世界中で食べられている穀物なので、国際的な視野や文化的な面からも価値がある。フランスの伝統的なブーランジェリーではあまり使っていないので、バゲット以外のパンをフランスで提案したいとも思った」とトマさんは話す。

開業準備はまず、製パンにもっとも適した米の品種選びからスタート。米の研究センターからの情報や試験結果を基にしながら、フランス産とイタリア産の3～4品種に決定した。つねに安定した品質を得ることができるようにと、米粒で購入する。さらにフランス南部にグルテンフリー専用の製粉所も設置。品種をミックスして4回に分けて砕き、粉にしていく。文字通り畑からパンまで、全工程を自

ランチ時に販売するフォッカチャ・サンド（6.7ユーロ）は3種類。写真はツナとオリーブ、ケッパー、パプリカのマリネ入り