



L'Académie du Pain
 ラカデミー・デュ・パン
 30 rue d'Alésia,
 75014 Paris
 Tel: なし
 7:00 ~ 20:30 日曜休



1 店内に入るとすぐにパンが並ぶ物販スペースがあり、その奥がサロン・ド・テ 2 装飾が美しい木の天井は1920年代に造られたもの 3 サロン・ド・テのコーナー。棚にはパンのオブジェと本が飾られている 4 パリの南部、住宅街の角地に立地 5 クリスチャン・ヴァブレさん。パリとオリヤックをしばしば往復している

100年前のブーランジェリーを再生

M.O.F. (フランス最優秀職人) で、パンの世界大会「ラ・クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジェリー」の創始者でもあるクリスチャン・ヴァブレさんが2015年3月、パリ14区にパリの2店舗目となる「ラカデミー・デュ・パン」をオープンした。伝統工芸の職人に依頼して工事をを行い、100年前のブーランジェリーを“再生”。フランスのパンと職人の伝統を継承したいというヴァブレさんの思いが詰まった店だ。

100年目のブーランジェリーを改装

2011年11月にヴァブレさんがパリに初めて出店した「オー・プチ・ヴェルサイユ」は、歴史的建造物に指定されている1850年代の建物。「改装が難しかった1店目の建物は、歴史と伝統をそのまま継承した。今年3月オープンした2店目では、1900年当時のブーランジェリーを新たに創造してみた」と話す。

1店目はパリを代表する観光地マレにあるが、今回の新店舗はパリ南部の住宅街に立地。100年前から続くブーランジェリーだが、数年前に閉店していたため外壁から店内、工房までほとんどを改装した。外壁は、ブーランジェリーの伝統装飾を手がける最後の職人といわれるルシアン・エルさんに依頼。金色のロゴを描いた黒のガラスと4枚の美しい絵画を飾るというクラシックな店構えに。約70㎡の広さを

誇る店内は、入り口部分にある1920年代の木の天井を残し、それ以外は3人の木工職人と5人の画家が内装を手がけたそうだ。

内装は、店名のアカデミーが示すように文学がテーマ。天井のモチーフは本物の装丁をイメージし、パンの陳列棚には本も飾られている。奥のサロン・ド・

トイレに入ってびっくり! 本物の窯の扉が設置されている

