



黄色いひさしが目印。ニル通りは、「テロワール・ダヴニール」のほか、有名なレストランやカフェが並ぶ“グルメ通り”



オーナーシェフの稲垣信也さん

Boulangerie du Nil

ブーランジェリー・デュ・ニル

住所：3 rue du Nil, 75002 Paris

Tel: 01 85 09 84 45

8:00 ~ 20:00 (土 ~ 19:00、日 ~ 14:00)
月曜休

パリ2区に日本人が経営する “農家のパン屋”

有名レストランやビストロ御用達の食材店「テロワール・ダヴニール」が2015年12月、「ブーランジェリー・デュ・ニル」をオープンした。共同経営者として同店を運営しているのが、日本人ブーランジェの稲垣信也さん。フランスの農家や伝統的なブーランジェリーでの経験を生かして、“農家のパン”を提案。フランス国内で栽培されている古代小麦を使って、昔ながらのパンのおいしさを伝えている。

薪窯で焼いたごつごつしたパンに魅せられ

稲垣さんは、大学生時代にパン屋の工場などでアルバイトを経験。自家製パンを提供しているティールームで働いた際、初めてルヴァン(自家製パン酵母)からつくるパンにふれ、パンへの興味が増していったそう。そんなときに知り合ったフランス人の友人の兄が、ノルマンディー地方で農業とパンづくりを行っていること知り、2000年5月に渡仏した。

フランスの地方には、小麦の栽培から製粉、パンづくりまで

を行う“ペイザン・ブーランジェ”(農家のパン職人の意味)がいる。稲垣さんは3年ほど、こうした農家に住み込んで“農家のパン”づくりを学んだ。「薪窯で焼いたごつごつしたパンが、かっこよく見えたんです。村を移るたびに、その村で一番のおいしいパンをつくるおじいちゃんやおばあちゃんを探して会いに行きました」。

2003年から11年間、全国で26店舗を展開する「ル・グルニエ・ア・パン」に勤務。CAP(パン職人国家免許)を取得し、パンだけでなくパティスリーのシェ

フも務めた。2014年に独立開業をめざして退社。物件を探しているとき、友人の料理人から紹介されたのが「テロワール・ダヴニール」のオーナーの一人、サミュエル・ナオンさんだった。

同社は、パリ2区のニル通りに、生鮮食品や乳製品などを扱う食料品店、魚屋、食肉店の3つの店を構え、食材はすべて小



木とレンガの素朴な店内に、パンやヴィエノワズリーや焼き菓子、タルトなどが並ぶ



レストラン向けの半粒粉パンを製作中の稲垣さん