



## Mamiche マミッシュ

住所: 45 rue Condorcet, 75009 Paris  
Tel: 01 53 21 03 68  
8:00 ~ 20:00 (土 ~ 18:00) 日曜休  
<https://www.facebook.com/boulangeriemamiche/>  
<http://www.mamiche.fr/>

高さの異なる陶皿を使ったり、陳列プレートを斜めに置いたりして、客から商品が見えやすいように陳列

## 女性二人が提案する良質なパンと菓子

人気のカフェや食材店、レストランが続々増えているパリ9区に2017年7月、女性二人が手がけるブーランジェリー「マミッシュ」がオープンした。原材料にこだわった質の高い商品を提案すると同時に、“ブーランジェリー・ドゥ・カルティエ(地域のパン屋)”を掲げた親しみやすい雰囲気だ。

### パン生地にはルヴァン・リキッド、材料は良質の逸品を使う

「マミッシュ」をオープンしたのは、セシル・カイヤさんとヴィクトリア・エファンタンさん。2人ともビジネス・スクールを卒業し、食品関連の企業で働いていた。もともと食べることが大好きだったそうだが、「最近、工場生産の製品が増えてきていたのバゲット以外のパンやヴィエノズリーはカウンターに陳列



を残念に感じ、次第に自分たちの手でブーランジェリー・パティスリーを手掛けたいと考えようになった」と話す。そこで会社を辞め、カイヤさんはパティスリー、エファンタンさんがパンの職人資格を取得。ブーランジェリーやパティスリーで経験を積んだあと、開業にいたった。

「提供したいのは、シンプルでおいしいものだけ」と話し、粉からバター、チョコレート、サンドイッチの具材まで、質にこだわる。たとえば粉は実力店の多くが使っているムーラン・ブルジョワ社、バターはフランスで良質な乳製品の産地として知られるポワトゥー・シャラント産のA.O.P.バター、パン・オ・ショコラにはさむチョコレートはヴァローナ社から取り寄せている。



真っ白な壁に黒字で店名をあしらったシンプルな外装。右側の壁には「カルティエのブーランジェリー」と書かれている

パンは9種を提案し、すべてルヴァン・リキッドを使用。バゲット以外は、丸や長方形に大きく成型したパンだ。スペシャリティーは丸パンの「ミッシュ・マミッシュ」で、古代小麦「ルージュ・ドゥ・ロック」にルヴァン・リキッドでつくった生地に栗の木のハチミツを少し足し、味にやわらかさを加えている。「ミッシュ・カンパーニュ」は伝統粉より灰分