



あぐる
パリ

Angle Paris



「シャンペラン」の入り口

パリ初のグルテンフリー専門店

Chambelland

シャンペラン

Report : Eriko MATSUURA 松浦恵里子



奥行き深い店内に一列に並ぶショーケース

トマ・テフリ・シャンペラン氏は改良剤を使わずにグルテンフリーのパンを完成させ、パリで初のグルテンフリー専門のブーランジュリー「シャンペラン」を開店した。グルテンアレルギーに悩む人だけでなく、一般消費者からも新しいタイプのパンとして人気を集めている。

(本文・48ページ)



経営者のナタニエル・ドボワン氏(左)、トマ・テフリ・シャンペラン氏

店名 : Chambelland
所在地 : 14, rue Ternaux 75011 Paris
面積 : 売り場 65㎡、厨房 65㎡
営業時間 : 火曜～日曜 9時～20時
月曜定休

Breads & Cakes
Mai 2015 32



主力製品の「パン・デュ・ヴィラージュ」(左、500g 4.30ユーロ)
「パン・オ・サンク・グラン」(右、550g 5.30ユーロ)



「シャンベリーヌ・ショコラ」
(1個 200g 2ユーロ)



「ロシェ・ベベル・ノワドココ」(ココナッツ入りクッキー)
(1個 2.20ユーロ)



シンプルなタルトが並ぶ



「バンドシュークル・ビス」(左、1本 2.5ユーロ)
「バンドシュークル」(右、1本 2ユーロ)



オリーブ、アンチョビ、玉ネギ入りフォカッチャ
(ひと切れ 4.70ユーロ)