

パリではここ最近、グルテンフリーの商品を売りにしたパティスリーやレストランが増えている。そんななか、2014年5月、グルテンフリーの米粉パンを主力商品にした「シャンベラン」がオープンした。「グルテンフリー専門店をめざしたわけではなく、米粉パンのおいしさを伝えたいという思いから、このスタイルになりました」とオーナーの1人、ナタニエル・ドボワンさんは話す。ドボワンさんは、広告や映画関係の仕事から転職を考えていた2年ほど前、生物学者で製パン学校の講師だったトマ・テフリル・シャンベランさんと出会った。シャンベランさんは、みずからもバイオ粉の酵母種のパンづくりを専門とした製パン学校を設立したほか、新しい素材や技術を探求。10年ほど前から小麦以外の穀物にも関心をもっていたという。2人はこれまでパリにはなかった新しいグルテンフリーをつくらうと意気投合。そこで注目したのが米粉だった。「米は世界中で食べられていて、文化や歴史的な面でも重要な穀物。フランスの伝統的なパンにはほとんど使われていませんでしたから、新しいパンを提案できると思ったのです」とシャンベランさんは語る。アメリカでグルテンフリーに関連する施設を視察し、研究センターの情報や試験結果をもとに、パンにもっとも適した米を調査。安定した品質の米粉を確保するために、南フランスのアルプ・ドゥ・オート・プロヴァンス県に製粉所も建設した。現在は、フランス南部のカマルグとイタリア北部のヴォッゲラで栽培されているジャポニカ米を買いつけて、こまめに製粉し、ブレンドして使用している。ソバやキビなどの製粉も行っており、14

自家製粉した米粉を使用!!

Case 4
2014年5月
Open

シャンベラン
Chambelland



14 rue Ternaux, 75011 Paris
☎01 43 55 07 30
営業時間 / 9時~20時
定休日 / 月曜
<http://www.chambelland.com>



パンに使っている米粉。フランス産とイタリア産のジャポニカ米をブレンドし、南フランスにある自社の製粉所で挽いている。

米粉の魅力を最大限に表現した
人気のグルテンフリー専門店



上 / カフェやおしゃれなアンティークショップが集まる11区に立地している。歩行者専用道路なので、店前のテラス席も静か。右 / 明るく開放的な店内は、モダンで入りやすいデザイン。パンが引き立つようなディスプレイを意識したそう。

年11月にはフランス政府が発行するビオの品質認証も取得した。

米粉・パンの「おいしさ」を追求

基本のパン生地は、米粉にソバ粉約10%を配合し、米粉から起こした発酵種を加えてつくったもの。その生地2kgを大きな長方形の型に入れて焼いた「パン・デュ・ヴィラーージュ」や、同じ生地を細長い型で焼いた「シャンベリーヌ」、ナッツ類を練り込んだ「ラトゥレット」などの5品が看板商品だ。いずれもクラストはカリツとしていながら、クラムは米粉ならではのもちりとした食感で、甘みのある味わいが好評だという。また、米粉のみでつくるフォカッチャも人気で、ランチにはサンドイッチにして提供する。

一方、米粉をベースにしたパティスリーも用意し、こちらもすべてグルテンフリーだ。季節のフルーツやチョコレートタルトのほか、マフィンやクッキーなどをラインアップしている。

「米粉パンは、粘性があり、保水性も高い。グルテンを含まない米でのパンづくりは難しいといわれますが、パンに適した米を選び、一般的なパンづくりの技術に工夫を加えれば、米の特性を生かしたおいしいパンがつくれます」とシャンベランさん。その品質の高さは料理界の重鎮であるアラン・デュカスさんの目にもとまり、現在は、パレスホテルのル・ムーリスやブラザ・アテネ・パリにあるデュカスさんが手がけるレストランなどに米粉パンを卸している。アレルギー対策や目新しさに注目が集まりがちな米粉パン。シャンベランさんとドボワンさんは、その概念を壊すべく、おいしさを打ち出した米粉パンを追求している。

シャンベリーヌ
Chambelline



「パン・デュ・ヴィラーージュ」生地を200gの長方形の型で焼成。ひと口サイズにカットしてカナッペにするのもおすすめです。(€1.30)

種子入り
シャンベリーヌ
Chambelline
aux Graines



ゴマやケシの実など5種類の種子が中にも表面にもたっぷり。こうばしさが魅力。このほか、チョコレート入りもある。(€1.50)

看板商品 パン・デュ・ヴィラーージュ
Pain du Village

米粉、ソバ粉、米粉から起こす発酵種、少量のオリーブオイルでつくる生地を長方形の型に流し、24時間発酵させて焼成。目の詰まったクラムが特徴だ。5日間保存ができる。(€4.30/500g・1/4カット)



5種の種子入り
パン・デュ・ヴィラーージュ
Pain du Village aux Cinq Graines

「パン・デュ・ヴィラーージュ」生地に、ゴマ、ケシの実、ヒマワリの種、2種類の麻の実を入れ、上面にもまぶして焼成。(€5.30/550g)



パンの生地はすべて前日に仕込み、長時間発酵させる。「鮮度」を重視し、その日に売れ残ったパンは慈善団体に寄付し、翌日に販売することはないそう。



上/自社製粉の米粉はパンと一部の菓子に使う。右/売り場内に併設されたガラス張りの工房では、おもにパティスリーを製造する。計3人の職人が働くパン工房は地下に配置。

