

# 米の製粉から製パンまでを一貫して管理。 米粉パンや米粉の卸にも力を入りたい



©Aldo Spender

オーナー

トマ・テフリ=シャンベランさん

Thomas Teffri-Chambelland

ナタニエル・ドボワンさん(右)

Nathaniel Doboyn

シャンベランさんは、もと生物学者の教師。ドボワンさんは商業学校卒業後、映画や広告関連の仕事を経てパン職人に。2012年から2人で独立開業の準備をはじめ、14年5月に「シャンベラン」をオープン。

**Q** 米粉パン専門のブーランジュリーを開くと思った動機はなんですか？

**A** もともと生物学者だったこともあり、製パン専門学校を開設したあとも、さまざまな食材や技術を研究していました。米は世界中にあり、国際的な視点からも価値のある穀物です。小麦粉にはない食感や味を生かしたパンをつくりたい。そう思ってナタニエルと一緒に店を立ち上げました。米のセレクトから製粉、製パンまで、全工程を自分たちで管理し、安全性と高い品質を保っていきけるシステムを確立しています。(シャンベランさん)

**Q** 今後の展望を教えてください。

**A** グルテンフリーを売りにするつもりはなくて、ただ単純に米粉を使ったおいしいパンや菓子提案したいと思っています。フランスには米粉を扱ったことのないパン職人が多いので、人材育成はつねに課題ではあります。最近では彼らの技術も上がり、米粉パンの品質も安定しています。現在は、有名レストランに米粉パンを卸していますし、ほかのブーランジュリーから米粉自体の注文をいただくことも増えました。米粉パンの魅力が理解されてきていると実感しています。今後は、品ぞろえも充実させていく予定。近いうちにレモンとフェネルのパンや、ケーク・サレなど新作も発表しますよ。(ドボワンさん)

パリの最新ブーランジュリー シャンベラン

米粉、米粉の発酵種、オリーブオイルを使った生地は歯切れのよい軽い食感。オリーブ入り(€3.00)とゴマなどの種子入り(€3.20)の2種類を用意。



「フォカッチャ」生地に砂糖、バター、オレンジのフラワーウォーターを加えた1品。表面に砂糖をたっぷりまぶして焼く。(€2.00)



パン・ドゥ・シュークル  
Pain de Sucre

「パン・ドゥ・シュークル」生地に、チョコチップと甘ずっぱいオレンジコンフィを練り込み、砂糖をまぶして焼き上げた。(€2.50)

パン・ドゥ・シュークル・ビス  
Pain de Sucre Bis

左/「パン・デュ・ヴィラージュ」は本のように立てかけて陳列。オーダーに合わせてカットして提供。下/タルト4種類やケーキなども。チョコレートはカオカ社の製品を使う。



棚には、コンフィチュールや自家製粉の米粉などを陳列。グルテンフリーのレシピ本も販売している。

配管のようなデザインの照明とバステルカラーの家具が印象的なカフェを併設。ランチタイムには、サンドイッチやスープ、夏はサラダなども提供している。

