



日本ではバターが希少なため3個限定のクロワッサンも、好きなだけ購入可能！サクッとした歯触りとバターの香りがたまりません。



上・上/イカ墨のバゲット Baguette de tradition à l'encre de seiche €1.1上/5色のパンズのサンドイッチ。各€5.25下/レバノン風のZaatar €1.5



オリジナリティーにあふれるパンやクロワッサンを思う存分味わって！

**ゴントラン シェリエ**



上/イートインできる店内は、カラフルな色調でポップな雰囲気。左/オーナーのゴントラン・シェリエさんは、パリの17区や日本にも店を構える実力派。

日本ではひとり3個までしか買えないという大人気のクロワッサンが話題のゴントラン・シェリエの本店がこちら。イカ墨を使った黒いパンを始め、パプリカ(赤)、カレー(黄)、ルッコラとズッキーニ(緑)、麻の実とコリアンダー(茶)、胡麻などのマルチグレイン(ナチュラル)といった5色のカラフルなパンズを用いたサンドイッチも見逃せません。

**Gontran Cherrier**

22, rue Caulaincourt 75018 Paris  
TEL: +33 (0) 1 46 06 82 66  
URL: www.gontrancherrierboulanger.com  
7:30-20:00、8:00-20:00 日  
定休日: 水



グルテンフリーをモットーに掲げる注目の新ブーランジェリー

**シャンペラン**

「小麦粉を全く使わないパンなんて、できっこない!」と言う多くのフランス人の概念を履し、本格的なグルテンフリーのパン屋を真っ先に始めた先駆者的存在。米粉を使ったパンは、もちもちとした食感が滋味深い味わい。アンチョビの塩加減とオニオンの自然な甘さが絶妙なピサラディエールや、オレンジコンフィとチョコチップを加えたパン・ドゥ・シュール・ピスもお薦めです。

アンチョビが香る Pissaladière €4.7



チョコレート味の Chambelline Chocolat (中央€2.9) も好評。

© Aldo Sperber



© Aldo Sperber

トーマ・テフリ=シャンペランさん(左)とナタニエル・ドボワンさん(右)



これまでパン屋に入ることすらできなかった重度の小麦アレルギーの少女が「この店でならどれを選んでもいいのね!？」と目を輝かせたというエピソードも。

**Chambelland**  
14, rue Ternaux 75011 Paris  
TEL: +33 (0) 1 43 55 07 30  
URL: www.chambelland.com  
9:00-20:00 定休日: 月



左から Pain de Village、Pain aux cinq grains、Pain des athlètes

FOUR Seasons Press  
2014 (magazine japonais)