

Desserts aux choix
* tarte : + a.e.l.e./sp.2€

Ardolette de Pastèque 2€

100% Gluten Free.
* Commande au Comptoir S.V.P.O



ヨーロッパの最新粉モノ事情

自家製アイテムの中でも人気の高い「粉モノ」。近年は、安心・安全を求める人やグルテンアレルギーに悩む人が、材料を厳選して自家製をする傾向が強まっています。食生活に小麦粉が欠かせないヨーロッパから、一步先行く最新粉モノ事情をお届けします。



1 マルセイユ近郊の製粉所から運ばれてくる自家製米粉。品種を混ぜ合わせ4回に分けて粉碎していくので非常にきめ細かく滑らかな仕上がりがり。2 看板商品は一人暮らしの人向けに、200gのミニサイズも用意した。3 スイーツは約15種類。4 看板商品はプレーン味「ル・ヴィラージュ」、干しブドウ、アプリコット、イチジク、ヘーゼルナッツを加えた「レ・アトレット」、5種類の種子入り「サンク・グラン」。店のロゴと同じの平らな形で販売。



5 天井にはパイプを張り巡らせ、ブドウの粒のような豆電球を配置。壁には年代物のモノクロ写真をかけ、ヴィンテージのフォーミカ家具を並べた。レトロとモダンが混じった空間はオシャレなバリっ子の集いの場。

FRANCE
シャンベラン
Chambelland

グルテンフリーの粉モノに特化

パン大国にあって、小麦アレルギーの人が増加の一途をたどっているフランス。パンやパスタを食べたら不調になる人、すぐさま湿疹が出る人など症状は様々。経営者の一人ナタニエル・ドボワンさんも成人を過ぎてから小麦アレルギーが判明した。当時、広告会社にいたナタニエルさんは、生物学者で製パン学校の教師も務めるトマ・テフリ＝シャンベランさんと出会って意気投合。二人でグルテンフリーのベーカリーを開こうと一大決心した。まず製パンに適した米選びから始め、南仏カマルグや北イタリア・ポー川流域から、3、4種類の無農薬インディカ米とジャポニカ米を選出。南仏にグルテンフリー専用の製粉所を設置した。

2年の試行錯誤の歳月を経て、今年5月に店舗をオープン。小麦粉の代わりに米粉とそば粉を使ったパンは、香ばしくサクリとして日持ちする。高温でカリッと焼き上げたフォカッチャの身は米粉特有のモチッと弾力のある食感で、そのコントラストが秀逸だ。シューケット、タルト、マフィンなど、フランス人に欠かせないスイーツも充実させた。玄米は鉄分、抗酸化物質、ビタミン、ミネラルの含有量が高いとあって、健康志向のバリっ子が飛びついた。「久しぶりに、本当においしいパンや菓子に巡り合えた」と瞬間に、小麦アレルギーの人々の口コミで広がった。一角にはこの店のタルトに使用されているジャム、フォカッチャに使われるオリーブオイルなど、知る人ぞ知るラベルの食材も販売されている。グルテンアレルギーの人に豊かな食生活を送ってほしいと、関連書籍のコーナーも設置。今、グルテンフリー食品は一過性の流行ではなく、食べ手のニーズを反映しての一大産業となりつつある。グルテンなしのパスタは市場でも簡単に手に入れられ、愛用者が続出中だ。「シャンベラン」の登場は、安全なグルテンフリーの生活を送りながら自家製に挑戦したい人にとって、大きなヒントをもたらしてくれそうだ。

©Chambelland シャンベラン
14, rue Ternaux 75011 Paris ☎+33. (0) 1.43.55.07.30
9:00 ~ 20:00 (日曜 ~ 15:00) 月曜休
③ 番線 Parmentier 駅より徒歩3分
<http://www.chambelland.com/>



Ryori Tsushin
Novembre 2014