



## PAINS, BEURRE & CHOCOLAT

DET TREVLIGA BAGERIET PAINS, BEURRE & CHOCOLAT LIGGER INTE LÄNGT I FRÅN FLODEN ERDRES BANKAR I NORRA DELEN AV NANTES. BAGERIETS SORTIMENT ÄR TYPISKT FÖR ETT FRANSKT STADSBAGERI: 90 PROCENT AV BAGERIETS PRODUKTION ÄR BAGUETTER. MEN HÄR FINNS OCKSÅ OLJA VARIANTER AV KAVLADE BAKVERK, TILL EXEMPEL CROISSANTER.

TEXT: Magnus Lanner • FOTO Stéphane Lombard

**P**ains, Beurre & Chocolat drivs av bagaren Eric Marche. Han började sin yrkesbana som journalist på en lokaltidning i sydvästra Frankrike och var då en hängiven hemmabagare. När han var 40 år bestämde han sig för att byta bana och bli bagare på hälftid. Han utbildade sig till bagare på en yrkesskola och det första bageriet han drev var i *Le Croisic* inte långt ifrån saltmetropolen *Guerande*. Bageriet hade väldigt säsongsbunden verksamhet och jobbade med tillsätsar i mjölet. Eric bestämde sig för att satsa på ekologiskt och tillsatsfritt i Nantes i stället, en stad känd för flera bra bagerier. Han öppnade sitt bageri 2008 med hjälp av den lokala mjölproducenten *Minoterie Girardeau*.

Bageriet tar hantverket på allvar och tar upp kampanj med den växande bake off-trend som finns i Frankrike. De moderna bake off-produkterna är idag specialdesignade för att se lite olika ut, för att signalera hantverk. Eric har lagt in färgade lager av citron eller hallon i några av sina kavlaide degar för att möta industriens hantverkskopian och för att visa att det här är bakat på riktigt på Pains, Beurre & Chocolat och inte en upptinad bake off-produkt.

Arbetsytorna i bageriet är små. Bland annat för att spara plats har Eric valt att jobba med en duggelare som heter *pancestrad* istället för att slå upp baguetten på bakhord. Panenotraden delar, jästa degmänen i lika stora delar som bakas som direkt efter smittning. Bagarna jobbar med reka degar och varsamt deghantering för att baka saftiga och smakrika briöd.

Bageriet producerar 1 400 kalljästa baguetter per dag och de baktas av under hela dagen så att det alltid finns nygräddade baguetter att köpa. Kalljässningen är ett mycket bra sätt att undvika svinn. Delar av bageriets produktion är ekologisk, medan några briöd baktas med konventionella närliggande råvaror.

Kombinationen av certifierad ekologisk och konventionell produktion medför en del regelkrångel. Till exempel måste de ekologiska råvarorna förvaras i ett eget lager. Och degarna måste blandas i olika maskiner.

Nästan alla franska bagare vi träffar på studieresan visar stor intresse för norr och nordisk mat. Norden förknippas med rent, ekologiskt och nyttigt.

Också Éric visar stor intresse för norr och gör ett norskt bröd *Norvégien*, med fullkorn av råg och dinkel.

Bageriet har också franska rågbriöd i sitt sortiment, *Tourte de Siegle*, som är ett av Érics favoritbröd.

Något som sticker ut i brödhyllan är ett socialt initiativ för städens fattiga och hemlösa. Nämliggen en griffeltavla som markerar förbetalda baguetter till behövande. Systemet går ut på att vanliga kunder köper en eller flera baguetter extra som lämnas kvar i butiken. Griffeltavlan får ett streck per baguette och en fattig eller hemlös kan hämta en förbetaldbaguette. //



När det är kallt i livet  
kan vi dela på en baguette.  
Att Pains, beurre och chokolat  
kan du köpa en i förväg, den  
kommer att vara reserverad till  
en person i nöd.







## MINOTERIE GIRARDEAU

FAMILJEFÖRETAGET MINOTERIE GIRARDEAU ÄR ETT AV DE STÖRSTA KVARNFÖRETAGEN I FRANKRIKE. DE HAR BÅDE VALSKVARNAR OCH STENKVARNAR VILKET NUMER ÄR OVANLIGT. DE FLESTA AV FRANKRIKES STENKVARNAR LADES NED PÅ 1930- OCH 1960-TALET. UNDER VÄRT STUDIEBESÖK FÄR VI SE TVÅ KVARNAR MEN OCKSÅ TVÅ VÄRLDAR; DEN MODERNA INDUSTRIVALKVARNEN MOULIN DE FROMENTEAU MED TILLHÖRANDE LABB OCH TESTBÄGERI SAMT STENKVARNEN MOULIN DE FEUILLOU MED ANOR FRÅN 1600-TALET.

TEXT: Magnus Lanner • FOTO Stéphane Lombard

**M**inoterie Girardeau äger idag fem kvarnar och har ett utbildningscentrum vid *Moulin de Fromenteau* för att hjälpa odlare och bagerare. Företaget jobbar både med ekologiskt och konventionellt mjölk och säljer till både industrier och små hantverksbägerier. När Eldrimmen är på besök får vi höra att hantverksbägerierna är de bästa och roligaste bagarierna att jobba med. Trots att de bara utgör en tredjedel av företagets försäljningsvolym.

Vårt besök börjar i den moderna valskvarnen *Moulin de Fromenteau* där vi får se labb och testbägeri. I labbet provnats 6 kg av varje parti spannmål som kommer in till kvarnen. Av det mjölet gör arbetspersonal analyser och mäter bland annat faltfat, proteinvärde och elasticitet. Därefter prövkörs kvarnens bagare mjölet. Noggrana protokoll förs och bakanalyser av mjölet görs. Resultaten återkopplas sedan till kunderna för att visa vilka egenskaper mjölet har. De noggranna analyserna ger också kvarnen möjlighet att designa mjölet efter kundernas önskemål genom att blanda olika partier mjöl.

Uöver labbet och provbägeriet har kvarnen också ett utbildningsbägeri, där de har kortare bagerikurser för att lära små bagerier att baka med tillståndsfritt mjöl. Byggnaden med labb och utbildningsbägeri är helt ny och det blir en stor kontrast när vi åker några kilometer österut till stenkvarnen *Moulin de Feillou* som är företagets hjärta.

Kvarnen har funnits i familjen Girardeaus ägo i fyra generationer. Också här finns mjölk som analyserats i smärtar i företagets labb och provbägeri.

*Moulin de Feillou* är renoverad och moderniserad men ger ändå en mycket genuin känsla av hantverk och det syns att kvarnbyggnaden är gammal, den byggdes på 1600-talet. I den här kvarnen mal man bara ekologiskt spannmål i de 11 stämparen. Mjölet säljs under varumärket *Minoterie Suise*.

Läget vid floden *Sèvre de Nantaise* är idylliskt.

Under 1600- och 1700-talet var kvarnen en av över hundra vattentrender verkstäder på en flodsträcka av bara tio kilometer. Idag är den här kvarnen vattendrift sedan länge ur funktion. Kvarnen drivs av el som produceras på annan håll, men som ett led i företagets hållbarhetsarbete restaureras nu vattendriften för att göra det möjligt att producera ekologiskt mjölk med egen el. //



