

C'est tré bon! Vol.114

2013.3.18

～おいしいパンの通信～

Boulangerie
C'est TRÉ BON

CHEF Kaori Onishi

毎年1回ほど故郷の様にしているフランスです。今年も行ってきました。今回で4回目となるフランス国立製菓製パン学校のプロ向け短期コースに参加しました。パトリックカスターニヤというMOFの方が先生で生徒8名で3日間集中的にパンを作ります。今回の受講生は、イタリア、ニュージーランドから参加。フランスもトゥールズ、ブルターニュ、スイスと、ヨーロッパから遠く各地から泊まりがけで来ています。授業はフランス語。今日の先生はスペインの近くに住んでいるのにフランス語がなまっているのが...とてもききとりやすい上に、1セツやセツオと口頭で言う先生だったので、数字がわかりにくくてとても大変でした。3日間ともに過ごすみんなの仲間意識も芽生え、最後は別れがつかなくなるほどです。みんなでX-11に電話番号を交換し別れました。パリ方面へ向かう4人でルーアンからパリに一緒に帰りました。列車を待つ間カスターニヤに盛っ上がったり、列車の中でもお互いのパン屋の話、パンのこと、人生のこと話しました。パンを作るという仕事を通じて出会い、バエ交わし合う。言葉ではうまく表現できないけど、伝わっているのを感じれることは本当に嬉しいことです。日本でもそうなのですが、出会うパン職人さんはほんとに良い人が多く、この仕事で生きていくことができてほんとに幸せだなあと思うのです。

フランスでパン屋をしたいという夢はなかなか叶いません。バエ直感できたのが2009年なのでもう3年かと思いつけてるのですが...そう簡単に叶ってはおもしろくないですね。苦労しながらその道へ進むことで自分が成長するって大切なことだと思うからです。なぜかわからないけどフランス語にむかれ、フランスのパン屋で修業し、毎年の様にフランスに行く...必ず縁があるはずです。今回の旅で思いもよらぬ出会いもあり、今後フランスで仕事をすることで大切なアドバイスを与えてくれる方々の方で、人生の不思議を感じました。なかなか思っ通りに物事は進んではくありませんが、これからどんな出会いや人生の展開が待っているのかを考えるとワクワクします。今日の前にある自分のやるべき事を精一杯の力でがんばる。それが夢への一番近い道なんだと信じています。あきらめなければ必ず夢は叶います。今日旅の途中にカスターニヤをひいてはい体調不良の中学校で講習したり、パン屋さんまわったりと大変でした。体調がよくなりましたからか...?わかりませんが、いろんなパン屋さんのパンやフランスの料理など、すべておいしいとばかり思っていました。日本の料理やパンって洗練されていておいしいなあ...日本ですごくおいしいと感じたくらい。やっぱりうちのパンはうまいなあ...と我が子はかわいくないですけど、本場のフランスの味と違和感を全く感じるようになってしまった。でもやっぱりパリの空気感はさすがです。今回 ショパールの特展やゴッホの特展を見れました。今まで見たことのないものばかりで、あれだけの作品が集まるのはやっぱりフランスの美術館だなあと思います。以前は絵鑑に興味はありませんでした。パンを作るだけでなく感性を養いなさいと言われ、よくわからないままフランスで美術館を訪れる様になりました。あれからもう10年以上が経ちますが、フランスで身につけた味覚と感性が今の私をついてくれているんだなあと思います。

4月も毎週新商品がでますよ! 春らしい豆のパンや バターと蜂蜜のパンを極めた

せた魚がしほりのブリオッシュのシリーズです。来るたびになんだかワクワクする
お気に入りのパン屋にたのしみながら (スウィ) みんなで
がんばります!

K.O.

