

BROODTRENDS GESPOT IN PARIJS

DE RENAISSANCE VAN HET BROOD

Ons dagelijks brood is vandaag hipper en populairder dan ooit. Smaak en essentie halen het van marketingcampagnes en gehypte tv-bakprogramma's. In iedere Parijse wijk vind je minstens één huis van vertrouwen waar je de beste croissants, baguettes of baba au rum kan scoren. Vanwaar die ommezwaai en vooral wat kan de Belgische bakker hieruit meenemen? We gingen op stap met Bruno Van Vaerenbergh, culinair adviseur en Parijsspecialist.

Bruno Van Vaerenbergh



De renaissance van de broodcultuur is in Parijs zeer opmerkelijk

DE COMEBACK VAN DE BROODCULTUUR

Na de hype en populariteit van chocolade, koffie en viennoiserie is het nu tijd voor brood. Langzaam maar zeker keert het (zuur)desembrood terug naar zijn verdiende plaats. En zoals in ieder gezegde wel een beetje waarheid schuilt, is "Wanneer het regent in Parijs, druppelt het in Brussel" ook hier van toepassing. Parijs, nog steeds het mekka van de Haute Pâtisserie, toont vandaag ook de realistische kant van het bakkerijverhaal.

De luxepâtisserie wordt niet enkel voor foodies, toeristen of de fine fleur gebakken maar gastronomie zit nu eenmaal in het DNA van de Franse bakkers en bakkerijbakkers. De 2,2 miljoen inwoners van Parijs eten ook brood en lusten graag een croissant bij het ontbijt of een millefeuille bij de koffie. Twee oorzaken liggen aan



de revival van de nieuwe broodcultuur. Corona, of wat dacht je, heeft ook in Frankrijk de kaarten flink door mekaar geschud. Vooral Parijs en andere wereldsteden met stadstoerisme zoals Londen, Berlijn of Barcelona moesten zichzelf hierdoor heruitvinden. Thuiswerken, lokaal winkelen, gesloten restaurants etc. stuurden de modale Parisien naar de bakker om de hoek.

Utopie, Bo & Mie, Graine, Polka en Brigat zijn duidelijke upgrades van bestaande, bijna ingedommelde, bakkerijen die hun aanpak en beleving meer hedendaags aanpakken. Gestapelde zakken met biogranen, een open atelier, broden en geurende viennoiserie in een bijna

uitpuilende etalage zonder poespas of overbodige tierlantijntjes laten het product voor zich spreken.

De terugkeer naar de basis waarbij smaak en de essentie van het product primeren, onderlijnen de comeback van kwalitatief brood. Een mix van gedegen brood, viennoiserie pur beurre met zijsprongetjes naar rijk gebak zoals St-Honoré, citroentaartjes, baba au rum en degelijke eclairs vormen gegarandeerd een geslaagd businessplan.

BAKKERIJ EN RESTAURANT GAAN HAND IN HAND

Ondanks de dalende consumptie van de Franse baguette, het nationale stokbrood,

Christophe Michalak is wereldkampioen patisserie. Al 20 jaar engageert hij zich in haute patisserie voor de meest luxe hotels ter wereld.

Maar ook Christophe wist ons te vertellen dat de zware terugval van luxepatisserie tijdens de pandemie hem noopte om ook brood aan de man te brengen. Vandaag runt hij twee huizen naast zijn patisserie en bakkerij samen met zijn partner. Dit doet hij zonder investeerders, wat hij met klem onderlijnt. Binnen Michalaks zaken vind je amper stokbrood. De wettelijke bepalingen en limieten maken daar niet echt een rendabel product van. "De oppervlakte en energie van je vloeroven kan je beter benutten om je te onderscheiden met zoetere broodjes zoals financiers, madeleines, flan en millefeuilles."



Bakkerij Graine laat de producten voor zich spreken met een meer hedendaagse aanpak



De zoetere madeleines zorgen voor meer uniekheid dan de typische Franse baguette



De plantaardige sandwiches van Land & Monkeys bewijzen dat vegan wel degelijk lekker is



Binnen een moderne setting kan de trendy babka zelfs de internationale pers charmeren



De Cronut combineert de smaak van een croissant en donut in één hap

neemt brood nog steeds een belangrijke plaats in aan tafel. Culinaire chefs gaan voor een eigen signatuurbrood volgens de regels van de desernkunst.

Thierry Marx is oorspronkelijk opgeleid als patissier. Hij breidde zijn kennis uit en ging de culinaire toer op. Nu kookt Thierry meerdere Michelinsterren bij elkaar in internationale luxehotels en top-restaurants. Vandaag runt hij drie broodboetieks in Parijs onder de naam MARX Bakery. Ook Cyril Lignac, bekend van 'Oui Chef' en 'Le Meilleur Pâtissier', spreidt zijn business tussen restaurant en bakkerij. Cyril runt naast zijn restaurants ook brood en business in patisserie, viennoiserieën chocolade.

Het Michelinrestaurant la Septime runt vandaag twee bakkerijen onder de naam Tapisserie, een anagram voor Patisserie. Hier hangt men zelfs een handgeschreven briefje aan het raam met de uren wanneer bepaalde broodsoorten of gebak uit de oven komen. Zo krijgt de hype extra zuurstof.

VOOR ELK WAT WILS

In iedere Parijse wijk vind je vandaag de dag meerdere bakkerijen. Zo namen we de proef op de som en wandelden we een drietal uur door de Marais. Tussen metro Parmentier en Goncourt kan je een fraaie wandeling maken met de nodige smakelijke pauzes.

Met zes vestigingen in hartje Parijs is Land & Monkeys toonaangevend voor wat een plantaardige bakkerij vandaag kan aanbieden. Land & Monkeys bewijst dat vegan wel degelijk lekker is. Hun aanbod bevat logischerwijze biobrood en viennoiserie maar evenzeer een ruime selectie van dik belegde sandwiches en foccacia's. Cookies, cakes maar ook de citroentaartjes en brownies zijn een aanrader voor de meeste sceptici.

Bo & Mie, Boulangerie Landemaine, Utopie en vooral the French Bastards zetten elk op hun manier de toon en de stijl neer van hoe een bakkerij er anno 2023 kan uitzien. Binnen een moderne hipster-

setting kun je er een beheersbaar aanbod met op vloer gebakken desembrood, correct gebakken stokbrood met een perfecte korst, een handvol soorten viennoiserie, rijkelijk belegde boterhammen, buns, de verplichte tarte fine met abrikozen of appels en de trendy babka vinden die zelfs de internationale pers bekoort.

In het kielzog van deze populaire bakkerijen groeien andere concepten en monoshops. Dit maakt de wijk des te smakelijker. Urban Bakery, net om de hoek van Yann Couvreur, bakt en verkoopt de pure essentie. Na een bezoekje op hun Instagram-pagina wordt alles duidelijk: no nonsense, geen tierlantijntjes of dure commerciële verpakkingen. In het elfde arrondissement is ook Bakkerij Polka zo'n eenmanszaak die iedereen wel graag in zijn buurt zou willen.

EEN MIX VAN HYBRIDS EN CLASSICS

De Franse banketbakker Dominique Ansel creëerde in 2013 de Cronut®. De kruising tussen een croissant en donut deponeerde hij prompt als merk. Met winkels in New York, Hongkong en Las Vegas maakte hij van deze creatie een



Ook de Italiaanse maritozzo's combineren op een creatieve manier verschillende smaken en kleuren

megasucces. Net voor het Instagram-tijdperk werd hij mogelijks de populairste patissier met zijn new style. Helaas stak corona ook hier een stokje voor waardoor Dominique genoodzaakt was zijn shop in Londen te sluiten.

Ook andere innovaties duiken op in de patissierewereld. Denk maar aan Italiaanse maritozzo's. Dit zijn zachte ronde opengesneden brioches die rijkelijk gevuld worden met room en fruitvariaties. Andere creatieve kruisbestuivingen zoals cruffins, bombolini's, mochi's, en brookies zorgen voor de nodige hypes. De toestroom van variaties op bestaande smaken en texturen zorgt voor voldoende inspiratie zodat de klanten geboeid en tevreden blijven.

De populariteit van wat begeerd is in de brood- en viennoisierewereld herhaalt zich in de 'department stores' oftewel de gastronomische afdelingen van warenhuizen met naam en faam. La Grande Épicerie en Gourmet Lafayette zijn beide onderdeel van een luxe Franse warenhuisketen. Zij bieden onderdak aan een dozijn patissiers, bakkers en chocolatiers. Binnen deze culinaire grot des overvloed kom je ogen tekort.

Naast de luxepatisserie van Dalloyau & Yann Couvreur, chocolade en macarons van Pierre Hermé & Marcolini staan de langste rijen aan te schuiven bij Chez Meunier. De pure maar vooral overvloed aan bakkerijartikelen trekken de lokale bevolking en hongerige passanten aan. Cakes per sneetje, soft buns en rolls maar vooral de zeer populaire Franse flan vallen in de smaak. De Franse flan bevat een rijke volle crèmevulling die niet te vergelijken valt met onze Belgische eiwitflan. Zelfs Ritz le Comptoir, onderdeel van het prestigieuze Ritz-hotel in Parijs, opende recent een luxebakkerijboetiek waar je extravagante croissants, eclairs en madeleines kan kopen.

Niet voor niets worden er regelmatig trendtours georganiseerd om al die culinaire overvloed met eigen ogen en smaakpapillen te aanschouwen en vooral te proeven. Een inspirerende Tour de Paris met gerichte proeverijen en windowshopping houdt de vinger aan de pols.



De Franse flan is tegenwoordig dé hype in Parijs