

MAD & BOLIG

Tillæg til nr. 4/2008

KONDITIONKUNST
OG CAFÉ CREME

BYFERIE I FRANKRIG

GUIDE TIL • LYON • MONTPELLIER • BIARRITZ • ANNECY

SMAG DE
LOKALE VINE



Den ægte vare:
BISTROMAD
MED SAFT OG KRAFT

VERDENS
BEDSTE BRØD
Bagekursus i
Marseille



Pain de SEIGLE
5 Euros/kg

Pain de Me

Bagere, der kan lave et rigtig godt surdejsbrød uden gær, er helt specielle mennesker. På et marked i Marseille møder Kille Enna én af slagsen – og følger efter ham tilbage til hans økologiske bageri i den lille franske by Sisteron.

BRØDET ER 44 TIMER UNDERVEJS

TEKST OG FOTO: KILLE ENNA

Thomas Tefri-Chambelland står hver onsdag morgen sammen med et par medarbejdere på det lille marked i Marseilles funky kvarter 'Cours Julien'. Indrømmet: Drengene bag brøddisken hos La Paline ser godt ud. Deres begejstring, smil og attitude mærkes, langt før køen til surdejsbrødene begynder. Og køen er lang. Manden bag de godt 20 forskellige og økologisk certificerede brød er 32 år og tidligere biologilærer med en karismatisk udstråling og en uhørt portion charme og ro over sig. Langtidshævet surdejsbrød er blevet mere og mere populært. Sikkert fordi det meste færdigkøbte brød, der tilbydes i dag, er dårligere end nogensinde før. Bagere, der laver rigtig godt surdejsbrød uden gær, er specielle mennesker. Arbejdet består i at mestre tre ingredienser: vand, mel og salt. Det kræver en stærk vilje og uanede mængder af tålmodighed, følsomhed og kærlighed til håndværket. Det er svært at lave godt brød.

Og det er endnu sværere at lave 100 pct. naturligt surdejsbrød (pain au levain naturel), brød helt uden hævemidler. Det mest imponerende er, at man med så få ingredienser kan fremstille noget så velsmagende og forskelligt. For når surdejsbrød er bedst, kan man opleve en bagers personlighed i brødet. Og det er lige præcis det, der var tilfældet med La Palines brød.

Thomas har altid gerne villet være bager. Allerede 10 år før bageriet blev en realitet, eksperimenterede han derhjemme. Han var i en periode del af en biodynamisk farm 10 km fra Sisteron, hvor han blev ansat som stedets første bager. Hans svar, på hvordan han har lært sig selv at bage, er kendetegnende for de få dygtige bagere, jeg har mødt: »Jeg har lært ved at lære, en portion erfaring fra det at bage brød derhjemme, en portion refleksion under mine studier i den biokemiske proces og en portion fornemmelse for at observere, være følsom og arbejde hårdt.« I dag er man





ikke i tvivl om, at han er, hvad han bager. For som han siger: »Man kan sagtens været spirituel uden at være troende.«

TRE SLAGS SURDEJ

Boulangerie La Paline åbnede sin dobbelt-dør for godt syv år siden. I dag bager Thomas 1000 kg brød om ugen med hjælp fra to andre bagere. Der er planer om at udvide på den anden side af trappen, hvor der i gamle dage lå bageri. Thomas har tre forskellige surdeje (levain): hvede-, spelt- og boghvedesurdej. Den sidste er ganske exceptionel. Det er praktisk talt umuligt at lave et 100 pct. surdejsbrød på boghvedemel, som hæver op og smager godt. Simpelthen fordi boghvedemel ikke indeholder gluten. Det gør brødet ideelt for gluten-allergikere. Smagen er speciel. Det smager og dufter af overdrevet blomster- og pollenaroma med noter af kogte, gærede korn. La Paline et af de få steder, der mestrer dette brød.

Al spelhveden er dyrket på en vens syv hektar store jord, som Thomas lejer. Markerne er beliggende omkring Montfroc, en lille by på toppen af dalen, hvor han også selv bor. Hans spelt (enkorn) indeholder kun forholdsvis lidt gluten, men er enorm olieholdig. Sorten er den mindste i speltfamilien og ligeledes den, der giver det mindste afkast. Til gengæld kvitterer det med en pokkers flot og kraftig smag og et brød, der er domineret af orange og gullige nuancer.

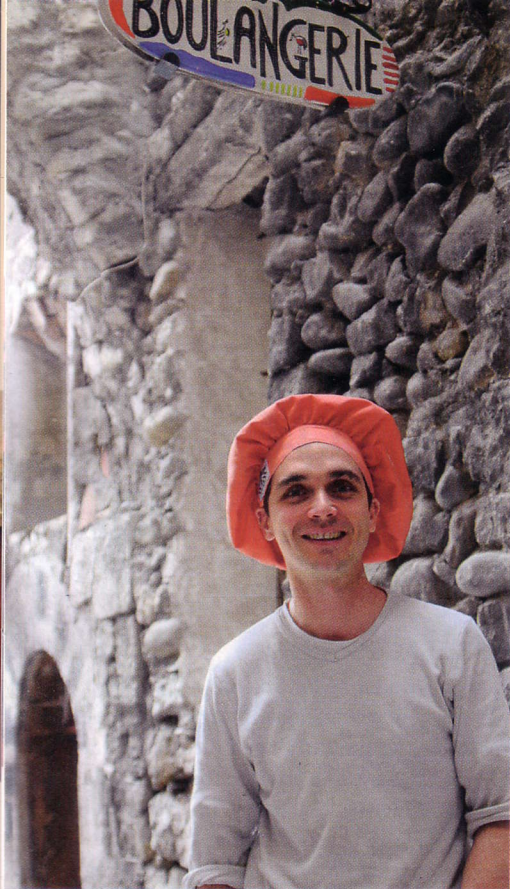
Kærligheden til de gamle oprindelige kornsorter er også blomstret op i Danmark med hjælp og inspiration fra Aurions bagermester Jørn Ussing. En passion som Thomas Teffri-Chambelland i den grad deler. Det, der kendetegner de oprindelige sorter, er deres rustikke attitude, kraftige og distinkte aromaer og stor hårførhed under selve dyrkningen.

I fransk surdejsbrød (pain au levain) er det tilladt at tilsætte 4 pct. gær eller andre hæve-midler. Men det er ikke tilladt i naturligt surdejsbrød (pain au levain naturel), og det er en stor udfordring, som kræver erfarent håndlag. Thomas' brød hører under sidste kategori. Hans brød er ikke domineret af



▲ En stor elasticitet og en mageløs mild og fyldig smag er fællesnævneren uanset om man vælger et brød bagt på hvede, spelt eller boghvede.

◀ Brødene fra La Paline er alle 100% økologiske og bagt helt uden gær.



- Jeg er, hvad jeg bager, siger Thomas Teffri-Chambelland, der lægger hele sin følsomme sjæl og brændende engagement i fremstillingen af de duftende gyldne delikatesser.

surdejssmag. Den sure smag er til stede, men holdes i stram snor. Alle hans brød har en vis portion sødme, pollenduft og nøddeagtig aroma over sig. Brødernes skorpe er hverken tynd eller tyk. Elasticiteten i brødet er mageløs, og luftpullerne er rigelige. Hans brød er milde i smagen, og alligevel har de et voldsom kompleks udtryk. Jeg spørger, om jeg må se 'kronjuvelerne', surdejene. Men de opbevares hjemme hos ham selv. En af grundene er, at han kun bager tre gange om ugen. Og da surdej kræver jævnlig forfriskning, foregår det hjemme. Her fodres de dagligt med ekstra vand og mel for at komme i form, klar til at hoppe ned i en større dej og give den liv.

Thomas beskriver surdejsprocessen på sin hjemmeside, som også er på engelsk. La Palines brød er 44 timer undervejs. Det er tiden, der giver meget af smagen i brødet og en længere holdbarhed. To ting som er helt essentielt og nødvendigt i godt brød.

SMAG DE LOKALE VINE

Til et godt måltid i Marseille bør man prøve Cotes de Provence Rosé eller Bandol Rosé.

BRØDET ER

44
TIMER
UNDERVEJS

REJSEFAKTA

I Marseille findes et glimrende turistkontor ved den gamle havn (Viux Port). Hjemmesiden er rig på information om byen og overnatningsmuligheder etc. Det tager ca. 1½ time fra Marseille til Sisteron (130 km) med bil. Turen er på motorvej, hvor det ene smukke landskab afløser det andet. Der betales vejafgift (ca. 7-8 euro pr. vej). Der går både bus og tog til Sisteron fra Marseilles banegård/busterminal. Biletter købes på hovedbanegården. Fra togstationen i Sisteron til La Paline er der en rask 10 minutters gåtur.

Office de Tourisme et des Congrès de Marseille

4, La Canebière
www.marseille-tourisme.com
www.sisteron.co

Jeg fløj fra Malmö Lufthavn (Sturup) med Ryanair. En tur/returbillet koster ca. 500 kr. Læs på Malmö Lufthavns hjemmeside om flybusser til og fra Kastrup Lufthavn. Fra Marseille Lufthavn går en direkte flybus til Marseilles hovedbanegård (8 euro). Turen tager ca. 30 minutter. Marseilles metro består af to linjer og fungerer upåklageligt.
www.ryanair.com
www.lfv.se

LA PALINES BAGEKURSER

Værdsætter man godt brød, men mangler den faglige indsigt til selv at kunne fremstille langtidshævet surdejsbrød, kan man tage på et af Thomas' bagekurser. Der er et for amatører på en eller to dage af kortere eller længere varighed og et andet for professionelle. Holdene er på 4-6 personer. Et todages kursus indeholder også undervisning i croissanter og briocher. Thomas taler glimrende engelsk, og der kommer kursister fra Tyskland, Italien, Spanien, Guadeloupe og selvfølgelig Frankrig. Nærmere oplysninger på hans hjemmeside.

Boulangerie La Paline

Thomas Teffri-Chambelland
22, rue Longue Andrône
04200 Sisteron
Frankrig

Bageriet i Sisteron:

Tirsdag klokken 17.00-21.30
Fredag klokken 11.30-14.00
Onsdag morgen er La Paline på farmers market ved Cours Julien i Marseille.
Fredag eftermiddag og lørdag morgen på det økologiske farmers market i Gap (nord for Sisteron).
Tlf. (0)49 23 19 525
E-mail: thomas@painbio.com
Hjemmeside: www.painbio.com

