



パティスリーやブーランジェリー、チーズ屋などが並ぶヴィリエ駅近くに立地

小麦の栽培から 製粉、製パンまで 一貫経営で作られるパン

フランスでは、小規模で栽培した小麦の粉が、こだわりのあるパン職人や料理人から少しずつ注目され始めている。2014年4月にはパリ17区に、農家直営のブーランジェリー「エミール・エ・ジュール」がオープンした。小麦の栽培から製粉、製パンまで一貫して行っているヴィノクール家が経営する店だ。

Emile et Jules

エミール・エ・ジュール

住所：18 rue de la Terrasse, 75017 Paris

Tel: 01 73 75 67 44

7:00 ~ 20:30 (土曜 8:00 ~ 20:00) 日曜休

<http://www.emile-jules.com/>



「ロレイエ」は
ホールが4分の1
(700g)でも買える
(6.42ユーロ/kg)

農業業務拡大のため 親子3人で新たな試みを

ヴィノクール家は19世紀終わりから、パリから西へ約50kmのところにあるイヴリン県グルルーヴル村で農家を営み、小麦やとうもろこし、セイヨウアブ

イヴリン県グルルーヴル村の80ヘクタールの畑で、5~6種の小麦を所有している
©Guillaume Czerw



ラナを栽培してきた。4代目のマルクさんの時代になると、農業が次第に厳しくなり、業務の拡大を考え始める。そこでマルクさんは、製粉技術を学んだ後、2004年、石臼で挽く製粉所「ムーラン・デ・モワッソン」をつくり、自分で育てた小麦を粉にして販売を始めた。

父の意思に賛同した長男のエミールさんは、ホテル学校を卒業後、パン職人の資格を取得。農場に併設した工房でパンの製造も始まった。さらに商業学校を卒業した次男のジュールさんが参画し、親子3人による体制が固まったのだ。



約10種のパン、フルーツのタルト、ヴィエノワズリーなどが並ぶ

当初は農場近くの市場イベントで販売したり、ホテルやレストラン、学校に卸していた。約50kmとパリからそう遠くないこともあり、「パリに農場の空気を運びたい」と、ショップをオープン。1日に2回、農場からパンを運んでいる。