



# PETITE FRANCE

2.0



*När den franske bagaren öppnar nytt bakar han för öppen ridå och i liten skala. Alla som vill prata surdeg, ekologi eller köpa långjästa bröd är välkomna förbi hos **Sébastien på Söder**.*

TEXT Annika Edestrand FOTO Hilda Arneback

# M

itt i Söderhallarna vid Medborgarplatsen i Stockholm står bagaren, bloggaren, föreläsaren och tv-personligheten och bakar pain au chocolat. På hyllorna bakom honom ligger surdegsbröd av kulturspannmål uppradade bredvid frestande bullar och bakverk. Det nya, fullskaliga bageriet öppnade på kanelbullens dag och nu är det här man kommer att hitta Sébastien Boudet det närmaste året.

– Jag behövde baka av mig lite efter att ha rest, föreläst och utbildat mycket de senaste sju åren. Det har varit spännande, berikande och rörligt och jag har lärt mig otroligt mycket. Men den här tiden har inte utvecklats

min bakning, den har utvecklats andras. För att utvecklas som bagare måste man baka.

Att bageriet *Sébastien på Söder* öppnade just bland kött-, fisk- och ostdiskarna i saluhallen är något av en slump, som kom sig av att det fanns en tom lokal med ett rivningskontrakt på ett år inför hallens totalrenovering. Sébastien insåg snart att ingen bank i världen skulle låna ut pengar till projektet, så han drog igång en egen insamlingsaktivitet och fick hjälp att finansiera bageribygget av 200 "ambassadörer" ur den trogna följarskaran i sociala medier.

– Vi har ett budskap: småskalighet behövs. Vi behöver vara många små som arbetar mot rationalisering. Titta på bänken! uppmanar han mig, som just har fördjupat mig i en nygräddad blåbärsbulle. Bänken är i kalksten hämtad från gotländska Slite. Titta på skyltarna ovanför huvudet – de är handmålad! En trappa ner har vi en egen kvarn där vi mal 50 procent av mjölet. Vi köper från små jordbruk som annars skulle ha fått sitt mjöl malt ihop med en massa andras. Då hade man missat smaken av platsen, det vi kallar terroir.

När jag undrar hur många av de hejande kunderna, som hela tiden passerar, bryr sig

↑ Klockan 10 öppnar hallen och bageriet för dagen. Det tar inte många minuter innan några kommer förbi och hälsar.

← Sébastien är stolt över sitt småskaliga bageri. Inte minst gäller det degblandaren som är lika gammal som han själv, 43 år.

om varifrån mjölet kommer och hur det odlats, rycker Sébastien på axlarna.

– Folk kommer hit och vill ha bra bröd, helt enkelt. Vi pratar inte om att det är ekologiskt, men det är klart att det är det. Vi måste sluta marginalisera ekologi – tänk om vi hade gjort rätt från början! Det här är ett bageri utan väggar och dörrar, vi har inget att dölja. Här jobbar vi som på en restaurang, vi förädlar råvaror.

Med hantverkskvalitet följer naturligtvis hantverkspriser. Vilka är det som kommer förbi och köper de vackra och väldoftande bröden? Sébastien lyfter blicken från degen och utbrister:

– Det här är Medborgarplatsen – la place du peuple! Här finns alla, från den lilla tanten med för liten pension till hipstern och affärsfolket. Han räcker över en choquette, en liten luftigt bulle som till det facila priset av fem kronor kanske är en rimlig investering även för tanten med klen pension. Choquetten är en ny bekantskap för mig. Vad innehåller en sådan?

– Fransk luft, säger Sébastien. Mycket riktigt är den som ett elegant fluff och tanken på pensionen känns plötsligt mindre skrämmande.



O m man ser till utbudet av svenska hantverksbagerier i dag jämfört med när Sébastien började predika surdeg, ekologi, kulturspannmål och långjäsning för snart tjugo år sedan, har det onekligen hänt en del. Sébastien minns en krönika han skrev 2011 för den här tidningens föregångare, och som chefredaktören faktiskt vägrade att publicera för att han var för sträng och kontroversiell. Han konstaterar att ingen hade höjt ett ögonbryn över den krönikan i dag.

– Jag har varit kaxig. Alla tyckte att jag var dum i huvudet när jag envisades med att snitta bröd och låta dem jäsa länge. Men nu har jag blivit mainstream! Alla kända bagare jobbar med kvalitet, bryr sig om malning och tänker på att inte blanda mjölsorter.

På många av de yrkesutbildningar där Sébastien undervisar finns det däremot fortfarande mycket att göra, menar han.

– Det är en sådan dubbelmoral att lära unga baka med halvfabrikat och att förmedla att det måste gå fort. Att arbeta under tidspress funkar inte om man använder riktiga grejer. Jag har försökt påverka, sätta press på branschen. Många i branschen tror att industrin och hantverket kan gå hand i hand. Det kan de inte. Man gör inte intag-

”*Alla är välkomna! Det vore roligt om duktiga kockar kom hit och praktiserade*”

ningsprov, går en utbildning och läser kurslitteratur för att lära sig att fuska.

Personalen på Sébastiens bageri är handplockad, men inte utifrån imponerande meritlistor utan på grund av personernas engagemang och värderingar. Här finns bland annat en tidigare elev, en volontär från Smaka på Stockholm och en 47-åring som, när hans fru började ägna all sin fritid åt att springa, insåg att han alltid velat bli bagare, berättar Sébastien.

– Jag omger mig med fina människor som kommer att vara fullfjädrade om ett år. När jag skulle öppna fick jag en massa cv:n från bagare på braställen, men jag vill inte sno personal från andra. Jag valde mina bagare på värderingar.

Sébastien ser också gärna att andra hälsar på i bageriet, såväl amatörbagare som professionella kockar. Stolt visar han upp pizzaug-

↑ Under de handmalade skyltarna bakar Ville Bergman nästa omgång bullar. ”Vi har inget att dölja”, konstaterar Sébastien.

→ För fem kronor kan man köpa en choquette fylld med ”fransk luft”. Volontären Patrick säljer ännu ett snittat bröd.

nen som ännu inte tagits i bruk, men som är ett löfte om framtida pizzakvällar, troligtvis med inbjudna gästkockar.

– Alla är välkomna! Det vore roligt om duktiga kockar kom hit och praktiserade.

Om ett år kommer Söderhallarna att renoveras. Än så länge är det så långt planerna sträcker sig för det nya bageriet och Sébastien verkar obekymrad om framtiden.

– Vi är här – det luktar gott! Kanel och kardemumma, inte bara kött och fisk. Jag gillar när saker växer organiskt, vi får se vad det blir av bageriet.

Några av de förbipasserande passar på att damma av skolfranskan med ett ”ça va?” – hur mår du? – och får ett uppskattande svar. Det verkar som om Sébastien hamnat på rätt ställe, redan efter några dagar. Att han byter en tillvaro på resande fot mot någorlunda normala bageritider verkar han se som en befrielse snarare än en begränsning.

– Det är det här jag gör, det här jag har gjort i hela mitt liv; gått upp tidigt på morgonen och börjat jobba med degen. Ge mig en stenugn så mår jag bra! Om man jobbar med surdeg och längre jäsningar kan även en bagare ha ett liv och en familj, man behöver inte börja jobba klockan två. Förut reste jag runt, nu får folk komma hit.

Det lär inte saknas kunder vid de fina stebänkarna från Slite det närmaste året. Frågan är vad som händer sedan. ☺

