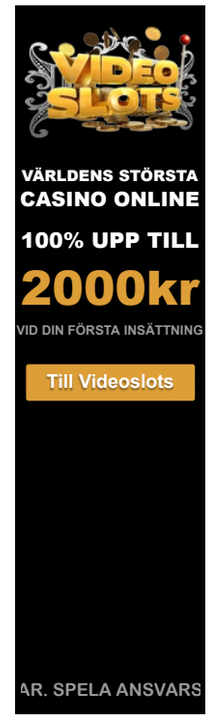
ANNONS:

ANNONS:



STHLM

Petite France - Liten fransk brödrevoltör

Publicerad 2011-01-21

Petite France har gjort ett äkta hattrick. För tredje året i rad går Gulddraken till den lilla franska enklaven på Kungsholmen. Bakom framgången finns en entusiastisk surdegsrevoltör från Paris.

Nicholas Wennö
Text

Spara Dela

Sebastian Boudet gör det inte lätt för Stockholms kaféer. Det finns många konkurrenter som gör bättre kaffe, har dyrare kaffemaskiner, baristas med spetskunskaper i olika sorters exklusiva kaffebönor som fått sin arom efter att ha bajsats ut av ett speciellt mårddjur på Sumatra.

ANNONS:

ANNONS:

Men det finns ingen som bakar surdegsbröd med samma heta glöd som Boudet. Inte heller någon som gör samma utomjordiskt läckra macarons, franska bakelser, croissanter och pain au chocolate med samma passion. Och den konfiterade lunchankan ska vi inte tala om. Mon fuckin' dieu!

– Att vi vinner för tredje året i rad är en tung bekräftelse på att vi drivs av samma passion som när vi öppnade. Det finns ett franskt ordspråk: ”Aldrig två utan tre…”, men Carotte och Mellqvist är båda mycket bra ställen. Jag var glad bara över att vara nominerad, säger Sebastian Boudet stolt som en fransk tupp.

Utanför börjar lunchgästerna avlösa frukostfikarna. Numera är det lunchrusning varje dag på Lilla Frankrike. När han köpte Salzer våren 2008 fanns två fast anställda och en omsättning på 2,2 miljoner kronor per år. På hösten fick Petite France sin första Gulddrake.

– Många kaffeägare med maskiner för 300 000 blev sura när vi vann med vår skitkaffemaskin, men samtidigt hade de delicatobollar och dammsugare i disken. Jag vill inspirera nya kaféägare att baka eget och bli självständiga och sedan även göra bra kaffe, säger Boudet.

I dag omsätter Petite France 12–13 miljoner om året och har 15 fast anställda. Men Boudet har inga planer på att öppna fler ställen eller bli en anonym leverantör åt andra bagerier eller krogar. Han älskar småskaligheten och lever för vardagskontakten med gästerna.

Sebastian växte upp på sina föräldrars bageri i Paris. Pappa Boudet var en hängiven surdegsprofet när fransmännen fortfarande bara ville ha baguetter. På den tiden var bageriyrket ett lågstatusyrke som stod längs ner i den franska gastronomiska hierarkin. I dag har statusen höjts i takt med att det har blivit alltmer trendigt att baka. Monsieur Boudet surfar på toppen av den mäktiga svenska surdegsvåg som jäser över hela landet. Surdegsbloggaren Martin Johansson skriver bästsäljarböcker om bröd och över hela Stockholm jäser surdegarna som aldrig förr.

– Man kan faktiskt tala om en brödrevolution! Det intressanta är att den svenska revolutionen kommer från folket, inte från myndigheter som kräver nyttigare och bättre bröd av brödindustrin som styrs av storbolag. Jag vet IT-proffs, designer, professorer och andra som bara drömmer om att öppna ett eget bageri, säger Sebastian Boudet.

KAFFEROSTERIET
LÖFBERGS
ETABLERAT 1906

ANNONS:

Boudet är kritisk till att bageribranschen drivs av en brödindustri som jobbar för att plocka bort människan från hela produktionskedjan – utom när det ska göras tv-reklam.

– I Sverige finns ingen skillnad mellan industri och hantverk. I en mellanstor stad kan man köpa ungefär samma bröd på Ica Maxi som på ”hembageriet”, bakat på samma sorts mjöl. De som har ätit mitt bröd i tre veckor kan inte gå tillbaka till Skogaholmslimpa, säger han.

– Vi vill ge branschen en chans att förändra sig, minska halvfabrikat och tillsatser i produkterna, säger Boudet som har en egen mjöllangare från en kvarn i Norrköping.

Och det går sakta åt rätt håll. Enligt Boudet har det under de senaste tolv månaderna inte öppnats ett enda nytt bageri som inte jobbar med stenugn eller surdeg.

Numera driver han proffskurser där han lär bagare att avskaffa jästen helt ur degarna.

– Jäst är som anabola steroider för bröd. Varför ska man skynda på en process som man har designat för att den ska gå sakta för att ge betydligt högre kvalitet? Jag älskar tanken på en massa mikroorganismer som skapar luft i brödet när de kämpar för att överleva. Eftersom jag har många surdegar i gång samtidigt kan jag fokusera på bakningen, som innebär döden för degen och födelsen för ett bröd.

Du låter som en riktig brödfilosof?
–Ja, för mig är bröd mer än bara mat. Historiskt sett har det varit ett mycket viktigt livsmedel och en symbol. Franska revolutionens tändande gnista var just brödbråk. I Frankrike var brödet statligt. När staten inte längre kunde garantera bröd med kvalitet vände sig folket mot kungens nonchalans, säger Boduet.

– Men efter en revolution måste det komma något bättre. Industrin drömmer om att brödintresset är en tillfällig fluga som försvinner om fem år. Men jag tror inte det. Bagare kommer till mig och säger: ”Det är skitjobbigt för våra kunder kommer till oss och säger att Sebastian har sagt att det inte ska vara jäst i surdegsbröd”, skrattar Boudet.

Han vill också starta bagarutbildning i Grythyttan – ”Sveriges Lyon” – som han uttrycker det.

– Efter de gamla gubbarna kommer en ny generation som har en fot i brödbranschen och en i matbranschen. Jag är skitsur på Jan Hedh (stjärnkonditor, DN:s anm.) som skulle ha kunnat göra så mycket för sin bransch, i stället för att enbart jobba för sin egen vinning, säger Boudet.

Boudet har en smittande entusiasm, men kan också vara en sträng perfektionist som kräver att alla ska prestera på jobbet.

– Jobbet kommer alltid först. Alla måste ha ögonkontakt med gästerna och vara trevliga. Och komma i tid. Även om jag haft en vinprovning fram till kl 23, så är jag på plats vid 2–3-tiden på natten, säger han.

Bagaryrket är inget för veklingar. Han jobbar sex dagar i veckan, från två tre på morgonen till cirka 15 på eftermiddagen. Han går och lägger sig samtidigt som sina tre barn vid 20–21-tiden.

ANNONS:

Ändå skulle han aldrig vilja byta. Han älskar ”nattmagin” med poliser, taxichaufförer och ett och annat morgonankare som tar en fika på småtimmarna. Boudet börjar varje pass med att titta till sina surdegar som kan jäsa uppåt 30-40 timmar.

– Det krävs tid för de djupa, komplexa smakerna att utvecklas. Jag lägger min själ i varje bröd, klappar degen lite, säger ”hej då” till dem när de ska in i ugnen. Brödet är som en marionett som får liv genom mig, berättar han.

Boudet kommer inte att lämna sitt Lilla Frankrike nära Norr Mälarstrand. Han gillar blandningen av gäster; affärsmän som äter konfiterad anka bredvid en ammande lattemamma med macka, en svinrik fastighetslady som tar en croissant bredvid en snickare som äter kanelbulle och bondkaffe och ”skiter i det franska”, som Boudet uttrycker det. Eller kockarnas kock – Mathias Dahlgren – som brukar komma hit för att äta en Croque monsieur eller konfiterad anka.

– Jag brukar också tänka på Lova, vår tioåriga stammis som kommer varje morgon och köper en baguette innan mamma och pappa vaknar, berättar Boudet.

– Jag gillar tanken på att långt efter att jag är borta och Petite France är historia, så kommer hon att minnas hur hon gick till det där franska bageriet varje morgon. Färskt bröd på bordet är en av de finaste kärleksförklaringarna man kan ge till sin familj.

Så här jobbar DN med kvalitetsjournalistik: uppgifter som publiceras ska vara sanna och relevanta. Rykten räcker inte. Vi strävar efter förstahandskällor och att vara på plats där det händer. Trovärdighet och opartiskhet är centrala värden för vår nyhetsjournalistik. Läs mer här.

Text

Nicholas Wennö

Följ

Dela Skriv ut Rätta

Andra läser

Taxarna som jagar råttor i USA:s huvudstad

Kommuner får böta miljoner – kan ha riskerat ”Sveriges säkerhet”

Dagen då Natos Artikel 5 aktiverades

ANNONS INNEHÅLL FRÅN STENVALVET

Trygghetsboenden kan ge kommuner stora besparingar”

Publicerad 2023-06-28

TEMA: Almedalen – Vård

Trygghetsboenden överbryggar glappet mellan vanligt boende och särskilda boenden med heldygnsomsorg – och kan spara stora pengar för kommunerna.

Ändå byggs det nästan inga trygghetsboenden.

– Jag tror inte kommuner helt förstår vilken enorm besparingspotential det finns här, säger Daniel Öhman, Investeringschef på fastighetsbolaget Stenvalvet.

Innehåll från Stenvalvet

Dela

Sveriges befolkning blir allt äldre. Den demografiska utvecklingen visar att antalet personer över 80 år kommer att öka från dagens ca 550 000 till ca 800 000 år 2030. Detta kommer att leda till enorma ökningar i kostnader för äldreomsorgen för landets kommuner.

Ett trygghetsboende är ett hyreshus för personer som uppnår en viss ålder. Det finns kriterier för hur boendet ska vara utformat. Bostäderna ska till exempel vara anpassade till de äldres behov och det ska finnas gemenskapslokaler för till exempel måltider, samvaro, hobby och rekreation.

Trygghetsboenden ger ökad livskvalitet

Tanken är att äldre personer ska kunna flytta från sin privatbostad till en bättre anpassad bostad. Här får de ökad livskvalitet genom gemensamma aktiviteter. Samtidigt blir det enklare och billigare för kommunen att erbjuda hemtjänst då brukarna är samlade på samma ställe. Därmed kan man också skjuta upp flytten till ett permanent äldreboende.

Daniel Öhman, Investeringschef på fastighetsbolaget Stenvalvet.
Foto: Foto: Liza Simonsson.

– Kostnaden för en boende på ett vård- och omsorgsboende är ungefär 1,2 mkr per år. Skulle personen istället bo i en trygghetsbostad med maximal hemtjänst är kostnaden bara runt 500,000 kr per år. För varje år en kommun kan skjuta upp en flytt till ett äldreboende genom ett trygghetsboende kan en kommun alltså spara runt 700,000 kr. Det ger ju också en ledig plats till en äldre som behöver mer omsorg och minskar behovet att bygga nya äldreboenden, förklarar Daniel Öhman.

Trots att det finns ett statligt investeringsstöd, byggs det knappt några nya trygghetsboenden i dag.

Stenvalvet bjuder in till seminarium

På Stenvalvet är man beredd att hjälpa till att bygga trygghetsboenden, men man anser att kommunerna måste agera.

– Dels måste kommunerna erbjuda mark, dels måste de skriva blockhyresavtal där de hyr samtliga lägenheter i ett trygghetsboende och sköter förmedlingen. Det kommer båda parter att vinna på, förklarar han.

Under Almedalsveckan kommer Stenvalvet att genomföra ett seminarium i ämnet.

– Tillsammans med kommuner och erfarna experter ska vi försöka förklara varför det är en ödesfråga att byggandet av trygghetsboenden kommer igång, avslutar Daniel Öhman.

Om Fastighets AB Stenvalvet

Stenvalvet är ett av de ledande bolagen i Sverige inom ägande, förvaltning och utveckling av samhällsfastigheter. Totalt äger de ett hundratal fastigheter till ett sammanlagt marknadsvärde om ca 16,6 mdkr. I fastigheterna bedrivs samhällsservice inom områden som utbildning, vård & omsorg, rättsväsende och myndigheter. Stenvalvets ägare är långsiktiga institutionella investerare: Kyrkans pension och Stiftelsen för Strategisk Forskning.

Läs mer på: www.stenvalvet.se

Dela Skriv ut Rätta

Artikeln är producerad av Brand Studio i samarbete med Stenvalvet och ej en artikel av Dagens Nyheter.

Chefredaktör: Peter Wolodarski | Redaktionschef och tf ansvarig utgivare: Anna Åberg | Vd: Anders Eriksson | Administrativ redaktionschef: Fredrik Björnsson | Biträdande redaktionschef: Matilda E Hanson | Utrikeschef: Pia Skagermark | Kulturchef: Björn Wiman | Politisk redaktör: Amanda Sokolnicki | Chef DN.se: Anna Kallenberg
Dagens Nyheter – en del av Bonnier News
Bonnier News org.nr 559080-0917
© Dagens Nyheter AB 2023

Punkten efter Dagens Nyheter har funnits med allt sedan det första numret 23 december 1864. Grundaren Rudolf Wall lär ha satt dit den med tanken att Dagens Nyheter inte bara är ett namn. Det är också en avslutad mening, ett konstaterande av vad som hänt. Därför sätter vi punkt även i vår tid.

DAGENS NYHETER.
För en upplyst värld.