

Fjällnäs vilda smaker  
Smultronställe i Härjedalen

Festa på rester!  
Experternas bästa tricks

Rookien på Nom  
Gaute briljerar i köket

# MAT & VÄNNER

GODASTE MATEN • BÄSTA LÄGNINGEN

TIPS & DRICKS  
I NEW YORK

## Frihet, jämlikhhet, brödraskap

Passion och perfektion  
av Sébastien Boudet

NR 1 2016  
PRIS 59 KR  
7,90 EUR  
69 NOK

TIDSAM  
4615-01



7 388461 503900







# Flour power

BAGARE, KONDITOR, TV-PERSONLIGHET, SOMMARPRATARE OCH FÖRFATTARE  
– **SÉBASTIEN BOUDET** HAR MÅNGA STRÅNGAR PÅ SIN LYRA.  
LÄS HANS HISTORIA FRÅN SJÄLVHUSHÅLL PÅ FRANSKA LANDSBYGDEN  
TILL BAGERIER I NEW YORK OCH STOCKHOLM, OCH OM DAGENS KAMP  
FÖR ATT HÖJA BRÖDKVALITETEN I SVERIGE.

TEXT PIA BENDEL • FOTO JOHAN MARKLUND

# N

är Sébastien Boudet var sju år flyttade hans familj från Paris till lantstället i byn Pouvrai, mellan Normandie och Mayenne, där bara 17 personer bodde. De hade sålt allt de hade, inklusive faderns bageri, och blev självförsörjande på mat. Kanske lyssnade du på Sébastiens program i Sommar i P1 2012? Det som föregicks av att han satt på en industriproducerad limpa under presskonferensen då alla medverkande skulle presenteras, för att visa att den fick samma form då han reste sig igen efter någon timme. Då känner du nog igen lite i den kommande texten, men får också veta nya saker om denne franske kvalitetsbrödkämpe.

– Det var inte alltid så roligt som barn, men idag är jag tacksam över den tiden. Jag tänker på det när mina barn inte får dricka vanlig mjölk eller äta falukorv, att de kanske inte gillar det nu, men om 20–30 år kan de nog se det på ett annat sätt.

I sju år blev de kvar på landsbygden och under den tiden gick de tre syskonen i en klass där nio olika årskurser läste tillsammans. Läraren bodde ovanpå klassrummet. Sébastien pluggade rastlöst och framgångsrikt, och fick hoppa över tre årskurser.

Familjen flyttade tillbaka till Paris och han var bara 15 år när han slutade gymnasiet där; kamraterna var 18 år. Det blev bråk med föräldrarna eftersom de ville att Sébastien sedan skulle gå en universitetsutbildning, men han vägrade. Istället fortsatte han plugga på en yrkesskola för bagare, inte ens 16 år fyllda.

– Man får egentligen inte börja en bageri- och konditoriutbildning i Frankrike om man inte fyllt 16 år. Hantverksyrkena är mycket för dem som inte kan räkna och skriva, och jag

hamnade i en klass där det verkligen var så. Lärarna undrade vad jag gjorde där. "Jag vill bli bagare och konditor", svarade jag.

Rektorn lät Sébastien tenta av teorin, något han klarade av på en eftermiddag.

– Det var sjukt enkelt! Jag hade ju en matte- och kemi-bakgrund. Sedan fick jag ett certifikat i konfektyr, choklad och glass med det bästa resultatet i hela Paris. En lovande framtid i mitt yrke väntade. Mina lärare ville ta mig till en högre nivå, men jag började jobba på familjens lilla bageri istället och gjorde typ äppelpajer.

Det var skittråkigt. Och den framåtsträvande ynglingen frågade om och ifrågasatte allt (vilket han gör minst lika mycket idag som då). Det var lägligt för familjerelationerna att två tuffa år som fallskärmsjägare i Pyrenéerna väntade.

**M**ånga av de övriga värnpliktiga hade avtjänat fängelsestraff och liknande. Sébastien härdades, och stack ut eftersom han gillade naturen och fjärlar – och samlade på löv. Efter de två första månaderna fick han en sjukvårdsutbildning och lärde sig bland annat att göra olika kirurgiska ingrepp. Under den tiden blev han även privat konditor till en general. Plötsligt skulle denne gifta bort sin son, och Sébastien fick uppdraget att göra en gigantisk tårta i form av en stridsvagn på en tre kvadratmeter stor plattform till bröllopet. Generalen blev så nöjd att villkoren i soldatlivet förbättrades efter det. Matmässigt verkar det inte heller ha gått någon nöd på honom.

– Vi kunde gå i dagar och fick övernatta på gårdar som var skyldiga att ta emot militärer. En del ställen låg 3 000 meter över havet och ofta stod det en stor kittel med en anka i som bubblade i sitt eget fett. Det fick vi vara med och äta upp. Till fågeln serverades vedeldat bröd, ankfett och vitlök – de smakerna och dofterna finns fortfarande med mig! >>

»En lovande framtid i mitt yrke väntade. Mina lärare ville ta mig till en högre nivå, men jag började jobba på familjens lilla bageri istället och gjorde typ äppelpajer«

## Sébastien Boudet

**ÅLDER:** 40 år.

**BOR:** Naturnära i hus i Viby utanför Stockholm.

**FAMILJ:** Frun Malin, fem barn (tre biologiska söner och två bonusbarn).

**AKTUELL MED:** Föreläsare, utbildare och debattör.

**BAKGRUND I URVAL:**

Jurymedlem i Dessertmästarna i Kanal 5.

Egna bageriet Petite

France på Kungsholmen.

Leveransbageri på Stora

Essingen. Var med i

uppstarten av restaurang

Broms. Två kokböcker:

Den franske bagaren och

Le Bakbok (Bonnier Fakta).

Sommarpratere. Berns.

Sheraton. Strand Hotel.

Bagare i Spanien och USA

(Florida och New York).

Fallskärmsjägare i

Pyrenéerna. Utbildad

bagare och konditor i

Paris.

**FRAMTID:** Ny kokbok som

ska ha hållbarhet i fokus.

Att driva Brödmanifestet

– 20 bagare jobbar

tillsammans under

samma flagg.

**MUSIKSMAK:** Eklektisk –

klassisk jazz, tung heavy

metal, blues, creole jazz,

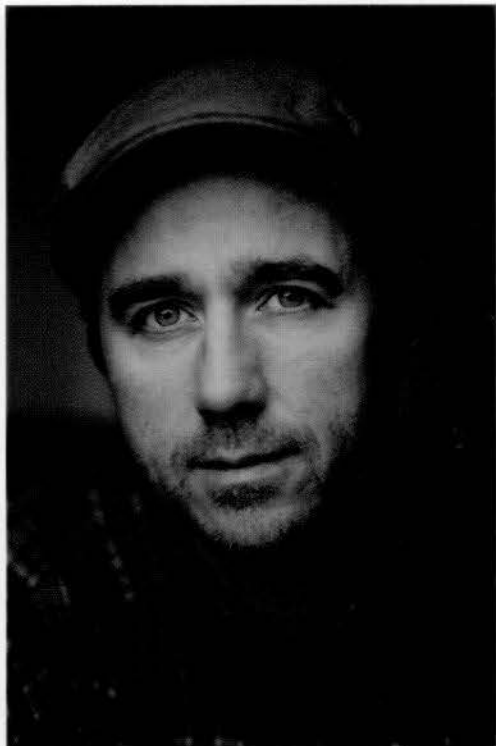
afrikansk och kinesisk

musik. Gillar toner som

utvecklar musikörat.



- Jag tar med mig svenskt mjöl till bagare i USA och de häpnar över hur bra det är. Jag åker till Frankrike och går på mässan *Europain*, och folk tävlar i att göra den rakaste baguetten. Industrin kapar croissanterna olika så att de ska se hantverksmässigt gjorda ut, "artisan branding". Industrin jobbar alltså för att deras produkter ska se hantverksmässiga ut, och bagarna för att deras ska se industriella ut - fatta vilken soppa det har blivit!



Efter militärtjänsten gick flyttlasset till Spanien. Där träffade han Jenny från Sverige och de blev ett par. Efter ett par år flyttade de tillsammans vidare till Florida, men det var inget bra klimat att baka i så de fortsatte till New York. I ett halvår jobbade Sébastien på ett fransk-italienskt bageri på Manhattan, sedan hittade han ett jobb Upstate New York i en fin liten by där många av invånarna hade sina arbetsplatser inne i det stora äpplet. Han träffade vänner för livet men fick ingen koll på stan, eftersom han bara jobbade och jobbade. I lägenheten där de bodde satte de muggar under varje sängben för att inte kackerlackorna skulle krypa upp i lakanen.

Det behövdes inte när paret sedan flyttade till Stockholm och där undersökte arbetsmarknaden. Det var inte lätt att hitta ett jobb som fransk bagare så efter ett tag var det bara att traska in på arbetsförmedlingen, vilket resulterade i en tjänst som fisklinjekock på Strand Hotel. Efter några veckor fastnade en brödleverans i en hiss, och när de stod helt utan bröd såg Sébastien sin chans.

– På två och en halv timme kan jag göra det här, och det här, och det här, berättade jag. Måndag veckan efter var jag istället anställd som konditor. Då, 2001, vågade man egentligen inte satsa på den kompetensen för den fanns inte

där ute. Såklart gick det att bygga ett jättefint konditori, men om jag slutade, vem skulle ta över då?

Det var jätteroligt att göra desserter, bakverk och bröd igen, men efter ett tag ringde köksmästaren på Sheraton eftersom han behövde en internationell pastry chef. Och så fick det bli, delvis beroende på att lönen var betydligt mer skälig.

**N**ästa steg i den svenska karriären var att bli kondischef på Berns, en verksamhet som han byggde upp på sitt sätt. På ett halvår anställdes sju personer och ett kondis kom till, som försörjde hotellet helt med bröd, bullar, glassar, bakverk, praliner och desserter. Dessutom bakade de till Chinateatern, och till stora konferenser.

– I två år var det så kul och givande, men sen började saker förändras. En tjej gick på föräldraledighet och jag kunde inte anställa någon som skulle ersätta henne. Och fick inte köpa samma choklad längre, inte samma ägg ... Det blev konstig stämning och ingen förklarade någonting.

Det visade sig att Berns skulle säljas och siffrorna skulle boostas. Med de omständigheterna var det inte samma sak längre så då startade denne driftige man ett eget leveransbageri på Stora Essingen. Efter två år fanns där nio bagare som bakade 1,5 ton bröd varje natt till bland annat Pontus Frithiof, Melker Andersson, Sturehofgruppen, stora hotell som Clarion och till caféer. Alla kunder hade sina egna produkter. Trots flytet kom viljan att nå ut bättre efter något år, för ingen visste vem det var som bakade allt detta bröd.

– Vi var uppe hela natten och gjorde allt arbete men det var inte vi som fick hålla kontakten med slutkunden eller som fick beröm.

En dag då Sébastien fikade med sin bror på ett café och fick en förvanskad éclair kände han att tiden var inne för ett äkta franskt bageri i >>

## 1975

Föds och växer upp i Paris.

## 1982

Familjen säljer allt de äger och flyttar ut på franska landsbygden. Blir självförsörjande på livsmedel.

## 1989

Flyttlasset går tillbaka till Paris.

## 1991

Färdig med sin bageri- och konditor-utbildning. Går ut med strålande resultat.

## 1993

Fallskärmsjägare i Pyrenéerna.

## 1994

Flyttar till Spanien.

## 1998

Flyttar till Florida och sedan New York.

## 2000

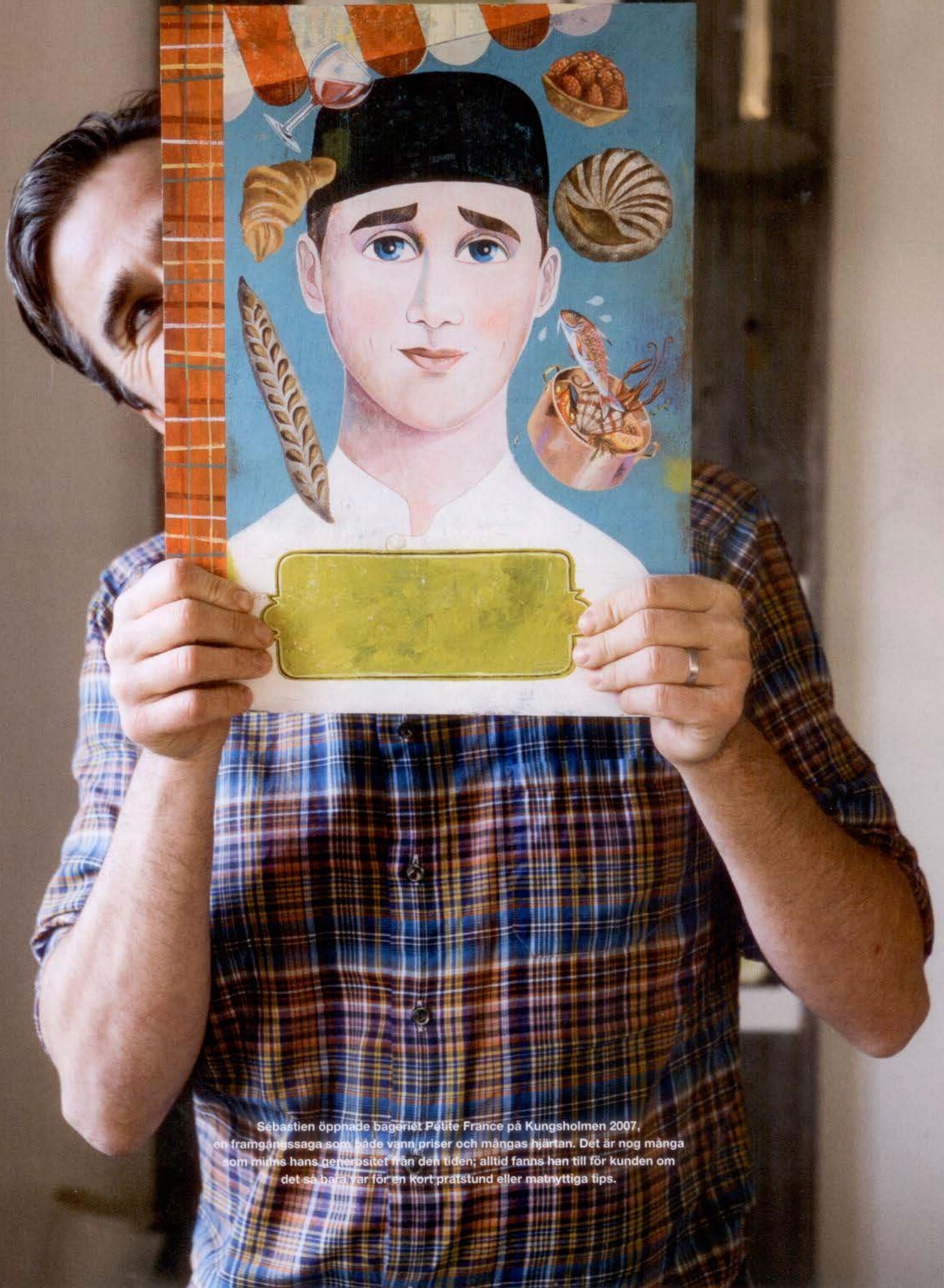
Flyttar till Sverige och börjar jobba på Strand Hotel i Stockholm, följt av Sheraton och Berns.

## 2004

Startar leveransbageri på Stora Essingen.

»Jag vill förädla råvaror, inte vara trollkarl, ta skit och göra det till guld. Att vara duktig är inte avhängigt hur man flätar briocher, utan mycket vilka råvaror man använder«





Sébastien öppnade bageriet Petite France på Kungsholmen 2007, en framgångssaga som både vann priser och många hjärtan. Det är nog många som minns hans generositet från den tiden; alltid fanns han till för kunden om det så bara var för en kort pratstund eller matnyttiga tips.



Stockholm. Så blev det också. Efter några månader öppnades Petite France på Kungsholmen, en framgångssaga som både vann priser och mångas hjärtan. Det är nog många som minns hans generositet från den tiden; alltid fanns han till för kunden om det så bara var för en kort pratstund eller matnyttiga tips. Efter några säsonger var det ändå åter dags att gå vidare, den här gången med målet att höja brödkvaliteten i Sverige. Pärlan på Kungsholmen såldes och den nya vardagen har sedan dess framförallt bestått av att undervisa och föreläsa för både blivande och varande bagare. Två böcker har också blivit utgivna, och om du inte kände igen honom sedan tidigare så har du säkert sett honom som inlevelsefull jurymedlem i Dessertmästarna i Kanal 5.

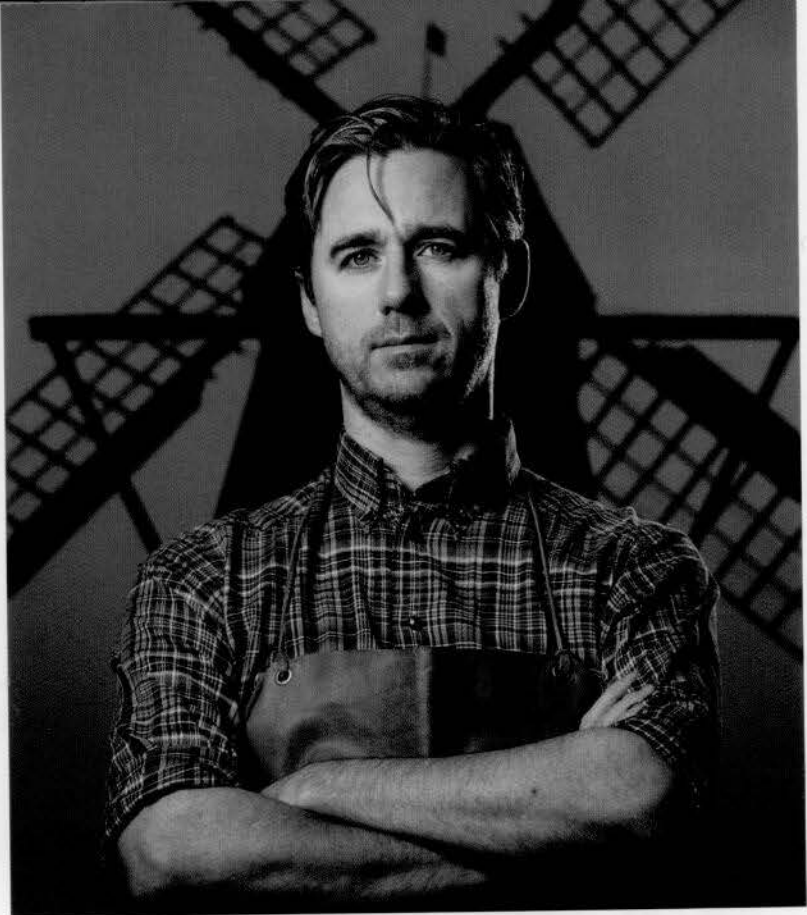
**E**n hel del i Sébastiens liv har varit föränderligt, men ett par saker har han alltid varit konsekvent med: kvalitet och hållbarhet.

– Jag vill förädla råvaror, inte vara trollkarl, ta skit och göra det till guld. Att vara duktig är inte avhängigt hur man flätar briocher, utan mycket vilka råvaror man använder. Bagare håller på med livsmedel – LIVSmedel – ett fantastiskt svenskt ord.

En dröm denne visionär har är att det ska finnas bagerier i varje kvarter, som inte har någon stor ägare och som skippat att baka samma tårta som över hela landet, ställen med egen stil – och dit är vi på väg, sakta men säkert, enligt Sébastien. Dåliga utgångspunkter har han inga problem med om den som driver bageriet har en framtidsplan om något annat som är bättre. Ibland är vi svenskar ödmjuka på fel sätt, tycker han. Vi törs inte satsa helhjärtat och tycker att andra kan bättre. Som exempel nämner han hur många småproducenter jobbade för 15 år sedan, charkuteristerna som gjorde salami och ostmakarna som gjorde camembert, vilket förekommer än idag.

– Då blir jag förbannad och frågar dem hur man kan göra camembert på den mjölken de använder! Det funkar bättre att en fransman kommer och säger det för det är inte ödmjukt att säga att den egna råvaran är i världsklass. Bort med ödmjukheten! Att låta en ko beta på fjället 24 timmar om dygnet och bara ta små mängder mjölk på morgonen som man sen gör sin ost på – det blir fantastiskt! Skit i vad andra tycker!

Och ska man tala mjöl, vilket vi sedan gör, menar han att vårt land har ett unikt klimat som



gör att vi inte får särskilt mycket gluten som gör att brödet blir fluffigt, men det ska heller inte användas till att baka porösa franska eller italienska bröd, vilket är vanligt. Man försöker ta den svenska råvaran och göra den bättre istället för att lyssna på den, enligt Sébastien. Odlar man istället spannmål av gamla kultursorter så gör alla våra soltimmer – trots den korta och ofta kalla sommaren – att de tar åt sig ljuset och får ett rotsystem som är väldigt långt och förvandlar det till smak och näring. Bröd är en återspeglning av våra förutsättningar och vi behöver jobba tillbaka stoltheten över dem, menar han.

**D**e kurser Sébastien håller i gymnasieskolorna, på sin privata tid, är nästan alltid gratis. Annars måste skolorna ansöka om pengar och de som kommer dit istället är de stora livsmedelsföretagen, vilka han inte vill ska gästa eleverna. Jag får höra en historia om en skola där han föreläste i ett par dagar, och precis när han skulle lämna den kom en leverans med fem färdiga plattor tårtbottnar för mer än 700 kronor, exklusive moms.

– Det funkar att använda sånt på Coop och Ica Maxi; för dem innebär det annars att de måste köpa ugnar, plåtar och arbetstimmar hos personalen, och det är inte lönsamt. På skolan har de obegränsat med tid och ungarna kan vispa i >>

**2007**

Öppnar Petite France på Kungsholmen, som snabbt både vinner priser och hjärtan.

**2009**

Säljer Petite France och börjar föreläsa, utbilda och debattera på heltid med undantaget att han är med i uppstarten av krogen Broms.

**2012**

Sommarvärd i P1.

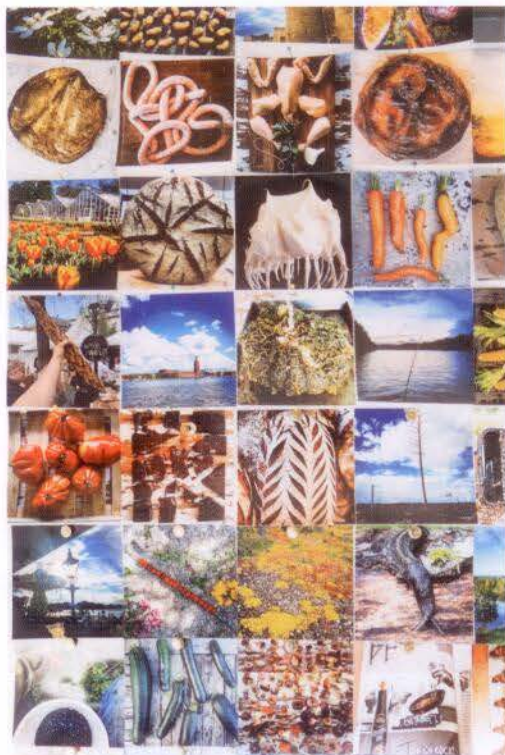
**2012**

Blir jurymedlem i Dessertmästarna i Kanal 5, som nu är inne på sin fjärde säsong. Medverkar även regelbundet som bagare och matlagare i SVT och TV4.

**2015**

Fyller 40 år. Reser till La Réunion, en fransk ö i Indiska oceanen, vilket är en barndomsdröm.





timmar. Det är råvarupriset som spelar roll; för samma peng skulle de kunna bryna smör, rosta mandel, använda äkta vanilj, färska kvalitetsägg och dinkelmjöl, och det skulle fortfarande vara billigare. Och de säger att de inte har råd med mig!

För den som följt Sébastien genom åren är det lätt att undra var han får all kraft och energi ifrån. Den är ju dessutom nästan alltid förknippad med glädje och generositet. För oss förklarar han att han vill ha ett meningsfullt liv utanför sin egen bubbla och dela med sig av sin framgång.

– Jag tror att mina värderingar är bra och att få se 15-åringar växa är den bästa belöning som finns.

**D**et fanns ett tag då han kände sig ensam i sitt arbete för bättre bröd, men inte sedan han startade bloggen Brödpassion för några år sen. Att det finns de i branschen som tycker att han är kontroversiell förstår jag när han berättar om alla hot som kommit i mejl och brev – han har till och med fått döda fåglar i brevlådan.

– Men allt motstånd har bara gett mig mer fart framåt. Det finns de som tror att jag är dum, och jag spelar lite dum ibland men tänker mycket. Jag är schackspelare, vilket har lärt mig att planera i flera steg. När jag skriver ett

## »När jag skriver ett blogginlägg hoppas jag ofta att de som inte står på samma sida som jag ska kommentera. När de angriper visar de sitt rätta jag, och skadar sig själva«

blogginlägg hoppas jag ofta att de som inte står på samma sida som jag ska kommentera. När de angriper visar de sitt rätta jag, och skadar sig själva. Vem ska ta dessa diskussioner annars?

Det är inte många som vågar. Jag är engagerad för att det är livsviktigt. Hade jag haft fel hade jag varit borta ur leken för länge sen.

Nog talar han för fler än sig själv. I skrivande stund har Sébastiens Instagramkonto 31 000 följare. Instagram är ett forum där han struntat i alla strategiska tips han fått av välmenande personer om hur man får fler följare, och istället postar inlägg när, hur mycket och ofta han vill och känner för. Han kallar det för sin termometer och en drömarbetskompis som sitter på enormt mycket kunskap och stöd.

Det är inte bara inom sitt eget område som Sébastien tänker kvalitet och hållbarhet; han använder exempelvis nästan bara ekologiska kläder och kör elbil. I vår ska han skaffa egna bin och solpaneler på hustaket är en dröm.

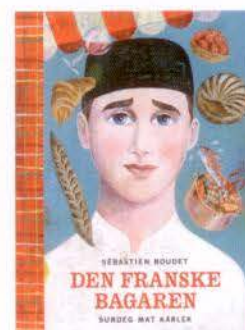
– Jag vill leva som jag lär. Och jag lär mig hela tiden och blir bättre. Många vill åt samma håll, men vet inte riktigt hur man tar sig dit. Jag försöker omfamna modern teknologi och samtidigt hållbara saker.

Sébastienns fru Malin har nu kommit och sätter sig bredvid oss. Hon hör att jag frågar om han någonsin kommer att öppna ett eget bageri igen, och berättar då att hon blivit ombedd att hejda honom om såna tankar börjar dyka upp.

– Jag skulle känna mig väldigt sårbar om jag hade en verksamhet, förklarar han. Och jag tror verkligen att jag gör mer nytta genom att inspirera andra, och ge dem energi och drivkraft. För det är svårt att driva ett ställe med sunt förnuft idag.

Andra framtidsplaner då? Nja, mest att fortsätta den nu inslagna vägen på olika sätt. Det är till och med så att om han gick bort imorgon skulle han ha hunnit göra allt han någonsin drömt om, både på det personliga planet och i karriären. ●

← I köket hemma finns en vägg med Instagrambilder. Det är ett forum där han i skrivande stund har 31 000 följare. Han kallar det för sin termometer och en drömarbetskompis som sitter på enormt mycket kunskap och stöd. Annars är det familjen som står honom närmast, och han vill kunna se sina söner i ögonen med allt det han gör då de är vuxna.



Sébastien skriver på en tredje bok som kommer att ha hållbarhet i fokus. Han har tidigare släppt två böcker, Den franske bagaren och Le Bakkbok (båda på Bonnier Fakta). Det är viktigt för honom att de kommer att vara aktuella många år framåt.