

# Paj i Paris

I Italien äter man pizza och i Frankrike paj. Här bjuder arkitekten och Parisbon Christophe Prothon oss på fem franska pajer – les tartes provençales

AV ANNA BERGMAN FOTO OVE NORBERG SE RECEPT I SLUTET AV MAGASINET



Paris är mycket mer än bara sina sevärdheter och sitt berömda kök, Paris är även en stad med baktraditioner, i så gott som vartenda hörn ligger det ett boulangeri. På en liten lugn gata i den pulserande stadsdelen Marais lever arkitekten Christophe Prothon och modeskaparen Marc Schils i en något annorlunda lägenhet. Ateljévåningen på bottenplan är en inglasad innergård där svart lack och kristall dominerar inredningen. Att Marc för 15 år sedan införskaffade lägenheten som arbetsstudio för att designa modellerna till sitt egna underklädesmärke »Shirtology« på 90-talet är lätt att förstå när man ser ljuset stråla in genom det helglasade taket. Att huset skulle vara från franska revolutionen är svårt att känna idag. Maraiskvarteren har blivit ett av Paris trendigaste områden, för trettio år sedan började man renovera husen som är från slutet av 1700-talet. Idag bor här reklamare, fotografer, modefolk, journalister, film-människor – kreativa och konstnärliga personer. Folk med pengar som vill leva ett bohemiskt liv söker sig hit, så kallade »bobo« en förkortning för bourgeois bohème.

I Frankrike är det inte ovanligt att middag intas först framåt niotiden på kvällen. I Paris är arbetsdagarna långa och middagen blir alltid sen oavsett om man äter ute eller lagar hemma. Det är Christophe som lagar middagen på



rue Portefoin och med sina rötter i Provence blir det ofta paj. I Italien äter man pizza och i Frankrike paj, men nog är de besläktade? Christophe gör två provensalska pajer som definitivt påminner om pizza. Hans pajbotten är en bröddeg och »bröd-pajerna« blir knapriga och kan lika väl ätas kylskåpskalla som nygräddade eller ljumma. Perfekta att servera på buffébordet uppskurna i bitar eller ta med på picknicken då de kan ätas direkt med fingrarna. Clafoutis som är en fransk sommarklassiker, vanligtvis med körsbär, lagar Christophe med säsongens frukter eller grönsaker. Nu på hösten väljer han tomater och kronärtskockor till sina två »matpajer«. Till måltidsdryck passar rosévin bra, ett enkelt sådant från Provence. Då det ska förtäras svalt drar sig inte fransmännen för att lägga en isbit i glaset.

Som efterrättspaj bjuds en tarte au caramel – en kaka med smak av knäck. En tunn tårtbit räcker länge till en kopp kaffe,

## Eftersom hösten bjuder på färska mandlar och hasselnötter serveras detta som tilltugg.

så den här kakan är dryg. Vi svenskar tar gärna kaffet till kakan efter maten men i Frankrike är det, var sak för sig. En annan fransk tradition är att pajen alltid skärs upp av värdinnan/värden, i lika många bitar som det är gäster kring bordet, ingen ska behöva vara orolig att bli utan. Att var och en skär upp sin egna bit är förvirrande för en fransman. Eftersom hösten bjuder på färska mandlar och hasselnötter serveras detta som tilltugg. Man får knäcka med nöt-

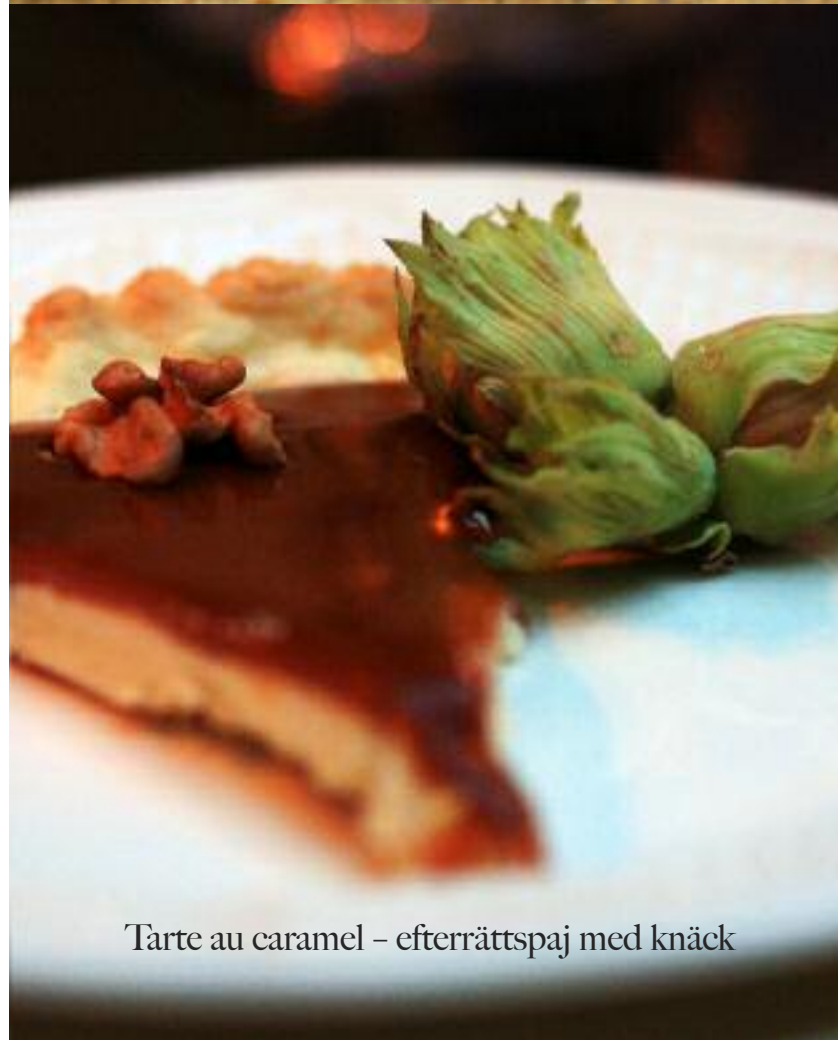
knäppare för att få bort det sammetslena ljusgröna skalet och komma åt den kräm vita saftiga nöten – själva kärnan.

### Christophes tips

- Tänk på att det tar lite längre tid att göra brödpajerna eftersom degen måste jäsa precis som vilken annan bröddeg som helst, men å andra sidan sköter ju jäsningsen sig själv.
- Att tänka på om man byter ut grönsakerna i matpajerna är att mängden mjölk kan ökas eller minskas en aning beroende på hur mycket vätska grönsakerna/frukterna avger.
- Eftersom jästen allt oftare redan är tillsatt i mjölet när man handlar i franska matvarubutiker är de här recepten också med torrjäst.
- Strö över en nypa grovsalt och dra några tag på pepparkvarnen över pajerna direkt när de tas ur ugnen.
- Ta alltid bort kärnan i vitlöken – le germe – det gröna i mitten.

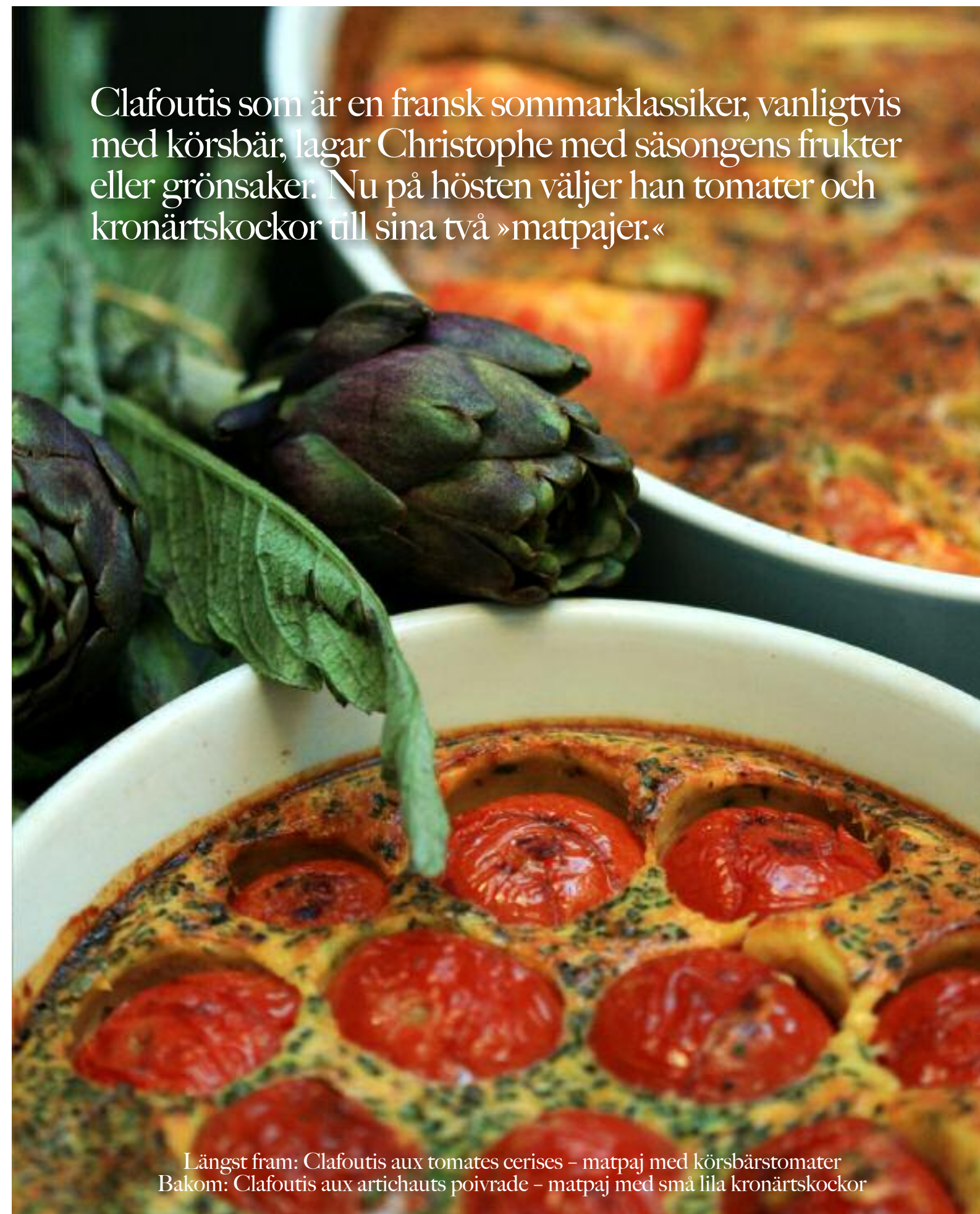


Pissaladière – brödpaj med lök, ansjovis och oliver



Tarte au caramel – efterrättspaj med knäck

Clafoutis som är en fransk sommarklassiker, vanligtvis med körsbär, lagar Christophe med säsongens frukter eller grönsaker. Nu på hösten väljer han tomater och kronärtskockor till sina två »matpajer«.



Längst fram: Clafoutis aux tomates cerises – matpaj med körsbärstomater  
Bakom: Clafoutis aux artichauts poivrade – matpaj med små lila kronärtskockor