

Briançon er et helt særligt bæredygtigt bageri ved åen, der er opkaldt efter den franske købstad og bjergby af samme navn. Bageriet startede op i 2006 med en enkelt mand med en ide om at have et håndværksbageri, hvor alt laves på rene råvarer.

I dag er de tre ejere omkring Briançon. De har fokus på det gode håndværk og bruger ingen bageenzymer, mixprodukter eller melblandinger. Her nørdes der omkring det gode håndværk.

Brød med sprød krumme og god smag

Brødet, lige fra rundstykker til store dobbeltbrød, bages i stenovn. Det er bagt på surdej og er koldhævet i 24 timer. Det er få basale ingredienser, der giver den gode smag og sprøde krumme. Rugbrødet er lavet på ren rugmel og hæver på ren surdej.

Ærkefranske croissanter

Briançon går ikke på kompromis, og de anvender de bedste råvarer. Det søde bagværk laves med kærnet smør, franske Valrhona-chokolade og årstidens frugt og bær. Der er et godt udvalg af kvalitetskager. Her kan nævnes ærkefranske croissanter, kardemomme snurrer, kannelsnegle og smørbagte hindbærsmutter.

Bag-selv Briançons croissanter

Har du lang vej til Briançon eller selv vil prøve at bage deres croissanter og rundstykker hjemme, kan det også lade sig gøre. Briançon gør dejen klar, og du kan bage dem, når det passer dig.

Import af Champagne

Briançon er primært et bageri, men har også en pænt udvalg af Champagner. Umiddelbart har det ikke så meget med bagværk at gøre, men interessen er der, og de har et lille udvalg, som de sælger i bagerbutikken. Til champagnesmagningerne smages der på omkring fem champagner, hvortil de fortæller med stor iver omkring dem alle.

Kaffebar

Kaffe hører sig til godt brød. Det sørger Briançon også for. Der er dog ikke siddepladser hos Briançon indendøre, men du kan nyde en kop kaffe udenfor bageriet med udsigt til åen.

Hvordan er stemningen her?

Briançon er en velbesøgt bager, og der langes meget brød og kager over disken. Hver eneste dag slår de mere end 200 hønseæg ud i deres deje. Stenovnen er placeret inde i butikken, så kunderne kan følge med i det nybagte brød, der tages ud fra ovn og direkte ind på hylderne. Betjeningen var noget om brødet, er imødekommende og vejleder kunderne.

Fornuftigt prisniveau

Om et brød eller en croissant er dyrt er individuelt. Hos Briançon betaler du for kvalitet. Det er brød, der mætter og smager godt. Når først du får smag for det gode brød, kommer du igen. Stoltheden og kærligheden til bagerhåndværket ses og smages i alt, hvad Briançon laver.

LÆS OGSÅ:

[DavidBreadHead i Ny Munkegade](#)

[MIBbageri og Café på Godsbanen](#)