

Creador de sabores, Eric Kayser

# SABOR FRANCÉS

Llega a Paseo de la Reforma la panadería francesa con presencia en más de 30 países del mundo

Por Christian Torres  
Fotos Cecilia de la Rosa y María Fernández

Originario de Alsacia, Francia, hijo, nieto y bisnieto de panaderos, Eric Kayser heredó el buen sabor y la profesión. Fue maestro en el INBP: Institut National de la Boulangerie Pâtisserie durante casi diez años y viajó por todo el mundo enseñando la tradición y el saber de sus panes.

¿Cómo surge la empresa Eric Kayser? Fue el 13 de

septiembre de 1998, 18 años atrás. Empezamos con una pequeña tienda en la que ofrecíamos productos de panadería y pastelería. Todo comenzó a crecer gracias a la gente, nuestros clientes pasaban la voz sobre la calidad y el sabor de nuestros panes.

¿Cuántas tiendas tienen? Alrededor de 150 tiendas en todo el

mundo con presencia en 30 países y para lograrlo mantenemos la misma calidad de ingredientes, el mismo *know how* y el diseño. Para entrenar a nuestros empleados, los mandamos a nuestra escuela en Francia por seis meses y ahí les enseñamos desde los procedimientos básicos hasta lo más complejo. Al mismo tiempo enviamos a un panadero francés al país que está

siendo entrenado a que supervise y siga con el entrenamiento.

¿Cómo empezó el proyecto? Iniciamos con panadería y pastelería, poco después agregamos la cafetería y luego la comida por lo que hoy es un concepto muy completo.

¿Por qué decides iniciar una panadería? Porque mi familia se dedicaba a lo mismo desde que tengo ocho años. Mi sueño siempre



Pay de limón y tarta de frambuesa

fue seguir con el negocio familiar y abrir panaderías por todo el mundo.

**¿Qué hace a tu panadería especial?** Usamos recetas muy viejas que en realidad son las originales para hacer el pan, lo único que hicimos fue adaptarlo a la tecnología de hoy en día. Las máquinas nos han facilitado el trabajo.

**¿Cuál es el proceso de preparación de los panes?**

Tarda alrededor de tres o cuatro horas en hornear, ya que le ponen demasiada levadura, pero lo que hacemos hoy en día es trabajar con bases naturales. La fermentación con levadura natural líquida es un método noble y tradicional utilizado por los artesanos panaderos durante varios siglos. El uso de la misma controla la



Compramos por los ojos, volvemos por el sabor.”

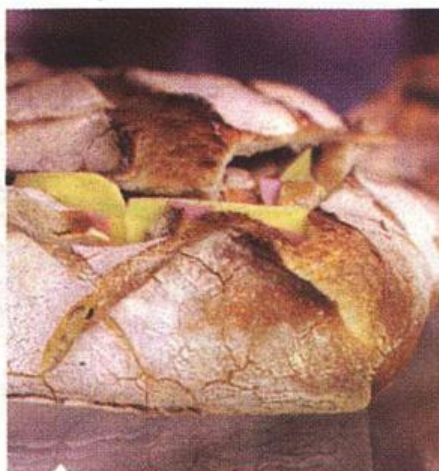
acidez del pan y esto le da un rico sabor, mejor conservación y valor nutricional. Todos los panes son amasados, hechos a mano y horneados en cada una de las tiendas, bajo la dirección de un chef panadero formado por las manos de la Maison en Francia. Después el pan es puesto sobre un lienzo para meterse a un horno de piso.

**¿De dónde sacan los ingredientes?** Cerca del 80 por ciento son productos mexicanos, el resto provienen de Estados

Unidos y Francia. Para nosotros es muy importante impulsar la economía de cada país y volvernos parte de ella.

**¿Cuántos tipos de panes hay?** Más de cien, pero no los sacamos todos al mismo tiempo. Normalmente tenemos cerca de 40 variedades por tienda, en México hay cerca de veinte. Debemos ir paso a paso y enseñar a los panaderos el proceso que no es algo fácil así que poco a poco iremos introduciendo nuevos productos. De pan dulce tenemos más o menos 15 tipos diferentes como cuernitos, chokolatines y panqués, entre otros.

**¿Cuál es el concepto del lugar?** Tratamos de usar las mismas recetas y productos naturales. Ponemos el pan al frente porque para nosotros es un show y es lo que llama la atención de la gente. Todos los países tienen el mismo



Pan ciabatta con jamón y queso



Los panes pueden durar hasta dos días después de hornearlos sin hacerse duros



También existen opciones vegetarianas

estilo sobre todo porque la gente viaja y queremos que nos reconozcan por todo el mundo, sintiéndose como si estuvieran en casa. Es un estilo contemporáneo.

**¿Qué es lo que más busca la gente cuando entra a Maison Kayser?**

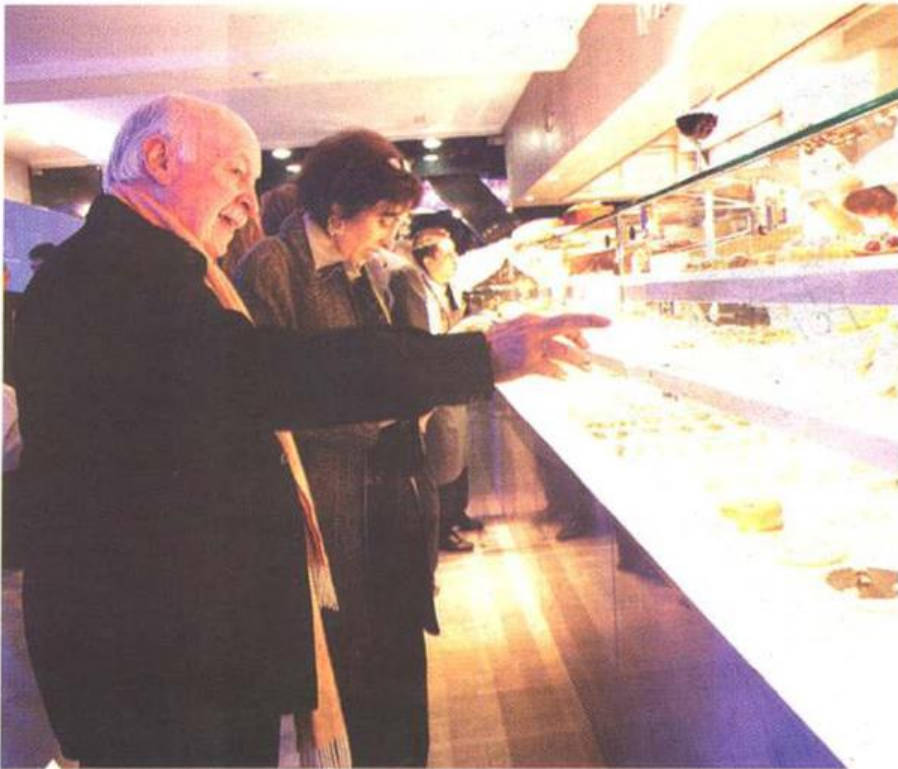
Poco a poco estamos logrando nuestro objetivo en México que es que la gente consuma nuestro pan. Alrededor del mundo lo que nuestros clientes consumen más es la baguette. De hecho hay lugares en donde compran este pan tres veces al día, es una locura. En Estados Unidos, por ejemplo, piden más el croissant, después la baguette, luego el café y finalmente lo que menos consumen es la comida. En Japón hemos sido los número uno en crear los mejores croissants. Es chistoso, cuando empezamos ahí teníamos que producir dos o tres croissants por persona porque la infraestructura no nos daba para producir más y hoy en día hemos logrado que nos conozcan por todo el país.

**¿Se han enfrentado a algún reto con la cultura mexicana?**

Realmente no, es un público muy dispuesto y abierto a probar nuevas cosas. La verdad han sido muy amigables y gracias a esto vamos a abrir más sucursales en el país. El consumo de nuestros productos ha dependido de la localización de la tienda, por ejemplo, en Reforma vendemos mucho café y panes dulces para desayunar porque hay muchas oficinas alrededor.

**¿Cuál es tu producto favorito?**

Me encanta el coffee eclair y la baguette.



Bruno Newman y Patricia Agraz



Lucero González



Jorge del Olmo y Alejandra González

{ A LA INAUGURACIÓN DEL LUGAR ASISTIERON LA EMBAJADORA DE FRANCIA EN MÉXICO, MARYSE BOSSIERE, Y EL FUNDADOR DE ESTA PANADERÍA }



Mariana y María Cristina Caso



DJ Djeko & K' you pusieron el ambiente festivo



Yolanda Ortega



Maryse Bossiere, embajadora de Francia en México



Raúl Ramírez Degollado, Hugo Vela y Germán González



Ana y Leonardo Kourchenko con Claudia Flores y Xavier Cortina



Patricia Peregrini

DESPUÉS DEL  
CORTE DEL LISTÓN,  
LOS INVITADOS  
DISFRUTARON DE  
CANAPES ELEGIDOS  
ESPECIALMENTE POR  
ERIC KAYSER



Natalia González y Johan Pesenti



Germán González