



OVANLIG. Ett franskt bageri drivet av en ensam utländsk kvinna? Kerstin Lekander har lyckats bryta de traditionella mönstren och har nu en trogen kundkrets.

Ingenjören som vågade satsa på franska

Lunchrusningen på Maison Lebon är över och Kerstin Lekander kan ta en fika. Här på en liten gata i Paris har hon funnit ett levebröd värdigt en väg- och vattenbyggare.

Det började för femton år sedan. Både Kerstin och hennes man var konsulter med spännande uppdrag. Hon jobbade på Kungliga Ingenjörsvetenskapsakademien och fick vara med och ta fram de första framtidsstudierna, han var konsult inom energi och reste redan mycket.

– Eftersom vi aldrig hade tagit de där sabbatsåren och rest när vi var unga tänkte vi att nu, nu får det hända något nytt. Och så flyttade vi.

Paris blev den nya basen för familjen Lekander. Maken pendlade till London och barnen började i fransk skola med svensk klass och fick så småningom både svensk och fransk examen.

Kerstin fortsatte med framtidsstudierna. Men en dag tog det uppdraget slut.

– Det passade egentligen ganska bra, säger Kerstin. Det var samtidigt som vi hade beslutat oss för att bygga ett hus här i Paris.

Jag stannade hemma och gjorde det som jag aldrig hade kunnat innan, umgicks med barnen och gjorde trevliga saker som jag inte hade haft tid med innan. Tillsammans med goda vänner köpte jag en keramikugn och jobbade med keramik. Jag har alltid tyckt mycket om att arbeta med händerna.

Men keramiker är inte något man kan leva på och att gå tillbaka och fortsätta

som konsult i Frankrike skulle ha krävt oerhört mycket, i synnerhet vad gällde språket som Kerstin visserligen kunde, men inte behärskade så perfekt som en konsultkarriär kräver.

Kerstin gjorde en framtidsstudie på sig själv enligt samma metod som hon hade använt på IVA och kom fram till att bagare, det skulle gå och det skulle vara roligt. Precis som med keramiken är det ett hantverk där hon kan utveckla egna specialiteter och sätta sin egen prägel på resultatet.

Sagt och gjort. Kerstin anmälde sig till en yrkesutbildning som bagare och tog en fransk bagarexamen 2009. Efter det

följde ett noggrant sökande efter en rörelse. Bageribranschen är strikt reglerad i Frankrike. Bara i Paris finns 1 200 bagerier. Den rörelse som Kerstin föll för ligger på Paris högra strand nära Triumfbågen, i ett kvarter som har bevarat mycket av sin lokala charm med egen marknad och många småbutiker. Men konkurrensen är stenhård.

Inom en radie av några hundra meter finns tre bagerier varav Maison Lebon är ett.

– Bröd är något väldigt grundläggande och viktigt i det franska samhället, säger Kerstin. Jag hade nog inte riktigt förstått hur viktigt när jag började, men det fick jag lära mig. I Sverige bakar vi gärna litet på känn men här är det otroligt viktigt att allt ser ut och smakar som det ska.

Står det att du ska knåda i 25 sekunder så är det 25 sekunder som gäller. Det finns starka traditioner och att en fransk bagare skulle kunna vara svensk och dessutom kvinna är mycket ovanligt. I början var vissa kunder mycket misstrodda och trodde att mina varor inte var ”riktigt franskt bröd”. Det var först när bageribranschens egen tidning kom och skrev om hur jag brann för fransk bageritradition som jag kände att det lossnade.

I början jobbade Kerstin dygnet runt och hon har bakat med bruten hand, ischias och ryggskott. Nu, fem år efter att hon tog över bageriet på Rue Lebon har hon tio anställda och behöver inte jobba riktigt lika hårt. Ändå blir dagarna långa.

– Jag är otroligt glad för att jag utbildade mig till ingenjör, säger hon. Jag har haft sådan nytta av den utbildningen. Bageri är produktion med maskiner som går sönder, logistik som ska fungera och anställda som ska trivas.

När Ingenjören är på besök har en anställd just deklarerat att ”nu går han” och Kerstin har lagt förmiddagen på att undersöka om det gick att lösa. Det gjorde det. Han stannade.

– Skillnaden mellan svenska och franska anställda är spännande, säger hon. Hierarkierna gör att fransmännen ser chefen som någon man inte gärna pratar med vilket gör att det kör ihop sig ibland. Jag behöver ju veta när något inte fungerar. Annars kan jag inte lösa problemet och kunderna får inte sitt bröd.

TEXT: JENNY GRENSMAN

FOTO: ANNA SIMONSSON

KERSTIN LEKANDER

Utbildning: Väg- och vattenbyggare från Chalmers 1987, lic. i hydrologi 1991

Bästa jobbminnet: Oj många – både som konsult på IVA och som bagare har jag träffat fantastiska människor.

Största utmaningen privat: Just nu, att ta kontakt och få tid med vänner igen.