

Bäckerei Dreher, Gengenbach/Germany

Gengenbach. «Chez nous, le four est au centre dans la boulangerie», dit Markus Dreher, maître boulanger à Gengenbach en Forêt Noire. Sa déclaration n'est pas proprement dit étonnante, car au fond, dans chaque boulangerie, le four se trouve au centre ou, exprimé autrement, le four occupe une position clé. Cependant, Markus Dreher, dans ce cas, ne parle pas de son fournil, mais du nouveau concept de magasin dans lequel tout tourne autour de Wenz 1919 de l'entreprise MIWE.

En entrant dans la filiale, du premier coup d'oeil il est clair que le four électrique moderne avec la présentation nostalgique est en effet au centre. 500 m² en tout ont été transformés depuis peu en «Dreher 4». Ainsi, la maison mère de la boulangerie a été réunie avec quatre maisons voisines en une unité. Le résultat n'est pas un plus grand magasin mais différents lieux de convivialité: maison du pain, café/salon de thé, maison du vin et restaurant.

L'idée derrière tout cela est simple, mais cependant très séduisante. „Autrefois, nous étions ici la boulangerie d'approvisionnement”, se rappelle Markus Dreher. Ces dernières années, le consommateur et aussi la ville se sont cependant encore développés et le pain se multiplie aussi à Gengenbach dans les supermarchés en pleine campagne.

Les Dreher avancent dans leur activité professionnelle avec la conception et le transfert de leurs sites d'après une stratégie claire. Fondamentalement, seulement les sites 1A sont pris pour cible et exercés. Pour chaque site, un concept propre, concernant la structure des clients et ciblé au lieu, est ensuite développé. „Nous voulons que chaque site ait son propre caractère et nous montrer auprès des clients non pas essentiellement comme des gérants de filiales mais comme une boulangerie avec des produits de cuisson de bonne qualité fabriqués d'une façon artisanale”, explique le maître boulanger Dreher la procédure. →



Ici se croisent tous les chemins. Au centre de Dreher 4, se trouve le four.



Le boulanger Wolfgang Weber utilise le Wenz 1919.

Avec cette idée fondamentale, il a transformé aussi le projet sur la place du marché à Gengenbach. Il y a cinq ans, là on a commencé à exploiter un salon de thé. Maintenant, on va encore plus loin. Markus Dreher et son équipe ne veulent plus être des fournisseurs mais donner de l'importance grâce au concept en quatre parties, à l'idée de délice, d'achat spontané et de style de vie. Ceci est déjà visible de l'extérieur. De grands fauteuils lounge et des chaises longues invitent à la relaxation au centre de la vieille ville historique.

Lorsque l'on fait ensuite de la publicité avec «Dreher 4», on trouve cependant tout d'abord trois lieux de convivialité: la filiale de boulangerie, la maison du vin et le domaine gastronomique. Ce dernier est cependant énormément transformable. Le matin et pendant la journée, c'est un salon de thé avec un caractère moderne, le soir, il devient un restaurant dans le sens classique du terme. Le personnel change, porte d'autres vêtements de travail, des nappes sont mises, il y a une autre carte et de plus, les fenêtres protègent des regards extérieurs avec des vitres en verre opaque.

Chacun de ces lieux de convivialité dispose d'une entrée propre. Il est possible d'entrer dans la filiale de boulangerie par une large façade en verre. Le salon de thé est ouvert également largement sur la rue. Le comptoir qui est aussi là-bas utilisé comme bar, va presque jusqu'à l'extérieur. Dans la maison du vin, on y pénètre par contre par une petite porte historique en côté du complexe de bâtiment.

Cependant, le passage entre les deux à l'intérieur des lieux de convivialité est aussi possible. Et ensuite plus tard, on voit le four. «Nous l'avons très consciemment placé à sa



Le domaine d'entrée de la gastronomie rassemble bar et comptoir.

place actuelle», argumente Markus Dreher.

«Le pain est notre commerce de base et le pain nous lie à la gastronomie et au vin. Nous voulons le démontrer avec le four.»

Avec ce concept, la boulangerie de ville Dreher mise très consciemment sur des émotions et utilise le Wenz 1919, un MIWE condo avec la face originale d'un vieux four à bois allemand. Des contrepoids lourds à chaînes aident les portes en fonte de fer pour s'ouvrir et se fermer- les spécialistes parlent de porte en fonte. Derrière cela se cache en effet une technique de cuisson la plus moderne. Le MIWE condo est un four à étages ayant fait au mieux ses preuves avec chauffage électrique. Deux chambres de cuisson, de 60 x 80 centimètres chacune, posées l'une sur l'autre offrent une surface de cuisson suffisante avec une hauteur de la chambre de cuisson de 19 centimètres.

L'apparence nostalgique était seulement une raison pour Markus Dreher pour s'équiper avec le Wenz 1919. «La chaleur douce est ici parfaite», démontre Markus Dreher. Pendant toute la journée, différents produits y sont cuits. Dans les filiales de la boulangerie de ville Dreher, on cuit avec les fours MIWE aero ainsi que MIWE signo, fours de magasins. «L'image du boulanger de la cuisson fraîcheur est avant tout estimée par les clients avec des petits pains et des brezels», rapporte le maître boulanger avec son expérience. «Pour cela, ces deux chambres de cuisson sont très bien adaptées.»

La boulangerie de ville Dreher préfère cuire tous les autres produits sur le site de production. Là, l'équipe dispose de dix MIWE roll-in ainsi que de six fours à étages MIWE ideal qui sont utilisés avec le système d'enfournement MIWE athlet. Markus Dreher se considère comme un boulanger

de qualité. Pour que les clients soient aussi satisfaits, la logistique est avant tout conçue sur la fraîcheur. «Nous cuisons aussi tard que possible et livrons des produits frais encore une fois aussi le midi.»

On livre plusieurs fois par jour aussi au «Dreher 4». Les besoins normaux en produits de cuisson frais sont cuits dans la cuisine dans un MIWE signo. La star de la maison est cependant le Wenz 1919. La boulangerie de ville Dreher veut, avec le 1919, mettre en scène la cuisson à chaque moment de la journée. Ainsi, le matin, des croissants, des baguettes et des pièces d'or Dreher sont cuits. Les pièces d'or sont des petits pains de froment carrés, qui sont manipulées avec peu de levain et un long temps de fermentation de pâte. Ils sont livrés dans des chariots de fermentation et, au besoin, cuits. Markus Dreher: «Grâce à la chaleur douce du four à étages, ils reçoivent leur caractère tout particulier.»

Ensuite, pendant la journée, ce sont avant tout des bretzels qui sont cuits. Comme tous leurs pâtons, ceux-ci sont aussi fabriqués par la boulangerie de ville Dreher. Les pâtons de bretzel sont déjà fermentés, salés, sont livrés congelés et doivent décongeler seulement brièvement avant la cuisson. D'autres produits sont fermentés dans la partie arrière de la

cuisine, avant d'être cuits dans la chambre de cuisson du four. Le midi, de la pâte de viande fine et des soufflés sont cuits dans le Wenz 1919. Le soir, sortent du four nostalgique ensuite des pizzas et avant tout du jambon dans de la pâte à pain. Mais le service est très moderne. Le Wenz 1919 est équipé d'une commande à programmation fixe FP. Celui-ci permet que l'on cuise exactement d'après un programme. Pour chaque produit, les paramètres correspondants pour la courbe de température de cuisson, temps de cuisson et admission de la buée, sont mémorisés. „Une pression du bouton suffit et tout fonctionne automatiquement“, démontre Markus Dreher. Ainsi, des résultats de cuisson constants peuvent être atteints aussi en magasin.

Une commande moderne dénaturerait cependant l'image du four nostalgique. C'est pourquoi, le tableau de commande est équipé spécialement d'un long câble pour pouvoir placer ainsi individuellement la commande.

La boulangerie de ville Dreher l'a placée sur le côté du four. «Pas visible directement pour les clients. Quand même maniable pour nous», argumente le maître boulanger «Dreher».

Le four est même disponible sur roulettes et peut être →



La commande pour le four est placée sur le côté. Elle n'est pas visible pour les clients.



Les baguettes sont présentées dans des paniers. Sur un tableau à l'arrière plan, on fait de la publicité pour les „pièces d'or“.



Vue dans une des deux chambres de cuisson.



Markus Dreher avec des produits de cuisson sortant de Wenz 1919.

ainsi facilement roulé vers son lieu de destination. Chez «Dreher 4», il est placé librement dans l'espace. Les parois ont été revêtues par le client. Un comptoir est en même temps une armoire pour les visiteurs et poste de travail pour l'utilisateur du four. Une cloison de bois dans la partie inférieure du four et dans le comptoir parachève l'image historique.

Les invités sont de surcroît stimulés du point de vue émotionnel par l'odeur des produits de cuisson frais dans le do-

maine du four. Les vapeurs de buée sont toutefois évacuées par une évacuation de vapeur au-dessus de Wenz 1919. En revanche, les convives sont invités à manger du pain. Dans la maison du vin, une sommelière fait régulièrement des dégustations de vins pour des groupes de visiteurs. Ensuite, les spécialités de pains sont aussi offertes lors de différentes dégustations de vins. «Un pain blanc frais de Wenz 1919 est notre meilleure publicité», se réjouit Markus Dreher. Son concept avec «Dreher 4» se réalise. Peut-être aussi car ici tout tourne autour de Wenz 1919.

Données et faits Boulangerie de ville Dreher SARL

Stadtbackerei Dreher GmbH
 Propriétaire: Markus Dreher
 Flößerstr. 10
 77723 Gengenbach

Filiales: 29

Personnel

Production: 90, dont 9 apprentis

Vente: 264, dont 12 apprentis

Expédition/ Logistique: 10

Gestion: 7

Exemples de prix:

Petits pains 0,30 - 0,60 EUR

Pièces d'or 0,30 EUR

Brezel 0,55 EUR

Pain de seigle 1.000 g 2,70 EUR

Gâteau feuilleté 1,00 - 1,70 EUR