

## Bakery Franzes, Meschede Berge

**La Boulangerie Franzes s'est équipée d'un nouveau four MIWE thermo-static solo. Sa qualité de cuisson et sa facilité d'enfournement plaisent beaucoup.**

**Thomas Franzes, maître boulanger, n'a qu'une idée en tête : « fournir des produits de bonne qualité ». Tandis que bon nombre de boulangers peinent à maintenir leur chiffre d'affaires et leurs marges, lui voit les choses avec moins d'anxiété pour son entreprise. « Notre chiffre d'affaires continue de progresser ». Franzes possède huit filiales dans la région de Sauerland – aucune d'entre elles en grande surface. Plutôt que de payer des loyers chers, le maître boulanger préfère investir dans de bons collaborateurs. Et dans la technologie aussi, pour proposer des produits de qualité.**

C'est ainsi qu'il a fait le choix d'investir dans un four à chariot fixe à huile thermique MIWE. « C'est vrai qu'à première vue un four à chariot rotatif est moins cher. Mais il faut voir l'investissement sur le long terme et le mettre en balance avec ses propres attentes en termes de qualité » explique-

t-il en revenant sur l'époque où il cherchait à remplacer un four à soles.

Cet ancien four à soles servait surtout à cuire des petits pains pour les revendeurs et des viennoiseries. « Rien que le défournement à la main, fastidieux et long, donnait des résultats irréguliers », déclare un employé. L'enfournement roulant (on insère le chariot, on cuit et on le ressort) est bien connu dans l'atelier de boulangerie de Franzes, puisque depuis l'an 2000 un roll-in MIWE y est utilisé. On y cuit surtout des petits pains aux céréales.

Pour les petits pains classiques, le premier choix jusqu'ici était le four à soles. Seuls les petits pains pour les revendeurs sont cuits à l'atelier de boulangerie. Les besoins des filiales sont entièrement couverts sur place, dans un four à soles également, et plus précisément un four électrique MIWE condo. Les pâtons sont levés lentement à température positive basse avec 1,5 % de levure. Les plaques refroidies partent vers les filiales le matin, où elles attendent la cuisson finale dans des armoires pour réfrigération de crème. →



Thomas Franzes ne fait aucun compromis : en magasin, il utilise le MIWE condo, en production, les petits pains sortent du MIWE thermo-static.



Là où se trouvait auparavant un four à soles se dresse maintenant un MIWE thermo-static auquel est directement intégrée une chaudière centrale de chauffe.

Voilà pourquoi Franzes a préféré opter pour un four à chariot fixe à huile thermique plutôt que pour un four à chariot rotatif : « Il y a l'enfournement roulant, et puis le résultat de cuisson est d'une toute autre qualité ». Franzes a notamment pu constater ces résultats de cuisson auprès de collègues qui utilisent déjà des fours à chariot fixe à huile thermique MIWE.

À ceci s'ajoute le fait que MIWE propose également le thermo-static en « version solo ». Sur ce modèle, la chaudière centrale de chauffe se trouve juste derrière le four à chariot. Ce qui était réalisable chez Franzes, la démolition de l'ancien four à soles ayant permis de dégager une surface au sol suffisante. La cheminée existante a aussi pu être utilisée immédiatement.

Grâce au raccordement direct entre le four et la chaudière centrale de chauffe, la tuyauterie nécessaire est réduite au minimum. « En plus de ça, le préchauffage du four est plus rapide : en 40 minutes environ, il est prêt à cuire » raconte Thomas Franzes. Sur les fours à huile thermique, cette huile spéciale est utilisée comme fluide caloporteur. Des conduites émettant une chaleur douce passent à travers la chambre de cuisson.

Les résultats obtenus sont très homogènes. Le défournement se fait en moins d'une minute en fin de cuisson. Le MIWE thermo-static en version solo peut contenir également deux chariots de neuf plaques chacun. En bas comme en haut, derrière comme devant, dehors comme



Le four à chariot fixe sert surtout à cuire des petits pains, mais aussi du pain bis.

dedans : la cuisson est homogène. Les revendeurs ont très vite remarqué et salué le changement de système de four et la nouvelle homogénéité de la cuisson.

« Mais il faut reconnaître que les autres qualités de cuisson sont encore plus importantes », confie Franzes. En effet, les exigences sont élevées pour les revendeurs quand il s'agit, par exemple, des petits pains évoqués plus haut. Livrés le matin, ils sont ensuite vendus tout au long de la journée et parfois consommés très tard. Ils doivent donc rester croustillants et frais longtemps.

Le MIWE thermo-static permet tout cela. Le rayonnement thermique doux, sans flamme, crée une croûte fine, tandis que la vapeur améliore la levée. La formation d'une fine croûte permet en même temps de préserver le moelleux de la mie. Un déplacement de l'humidité vers l'extérieur est évité. « Pour les petits pains ou les mini-baguettes, on constate une énorme différence de qualité par rapport à la cuisson en four à chariot rotatif », explique Franzes par expérience.

Il va même jusqu'à comparer la qualité la cuisson dans le MIWE thermo-static à celle d'un four à soles : « La qualité est très proche, que cela soit un thermo-static ou un four de magasin ». Et c'est nécessaire, car les clients attendent la même qualité de petits pains de chez Franzes, qu'ils soient vendus chez un revendeur ou dans les filiales.

Les quantités de petits pains produites et vendues attestent

de leur renommée. Le matin, ils font la queue, bien alignés devant le four pour y être cuits. « Là, la cuisson coup sur coup est particulièrement importante », explique l'un des boulangers. En effet, le MIWE thermo-static n'a pas besoin d'un long temps de récupération et a toujours de la buée saturée de disponible. Thomas Franzes économise ainsi de la surface de cuisson, puisque dans un même temps il peut cuire davantage. Par ailleurs, la bonne isolation garantit une efficacité énergétique élevée. Les parois et la porte diffusent très peu de chaleur. Cela permet de créer un climat agréable dans l'atelier de la boulangerie.

Outre pour les petits pains, c'est pour les pâtisseries que Thomas Franzes a observé la meilleure amélioration de qualité. La problématique est ici la même que pour les petits pains pour les revendeurs. Les pâtisseries sont cuites tôt le matin et doivent rester appétissantes et fraîches toute la journée. Franzes parle de « saveur comme jamais auparavant ».

Cela vaut aussi pour les croissants, les pains au chocolat et les chaussons aux fruits. Même les « bonshommes en brioche », spécialité régionale à pâte levée, deviennent finement croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, en huit minutes seulement. « On n'a jamais réussi à en faire des comme ça avant », admet franchement Franzes.

Un boulanger de chez MIWE a élaboré les premiers programmes de cuisson pour le MIWE thermo-static dans l'atelier de boulangerie de Franzes. « Il nous a fait voir comment marche le four », dit ce dernier en regardant derrière lui. Il a par exemple montré comment fonctionne le nouveau système turbo à deux niveaux et à chaleur tournante.

Le rôle de ce turbo est de renouveler l'atmosphère de cuisson au premier niveau. Il peut s'avérer utile pour cuire du pain par exemple, notamment du pain moulé. Au deuxième niveau, la circulation de l'air peut être encore plus élevée, ce qui est pratique pour évacuer la buée de force.

Depuis la démonstration, Thomas Franzes a enregistré une cinquantaine de programmes de cuisson dans l'unité de commande du MIWE thermo-static. La commande MIWE TC est dotée d'un grand écran tactile couleur. Jusqu'à huit étapes de cuisson sont possibles pour chaque programme. « On peut commander le four très précisément et adapter la cuisson à chaque produit » explique Franzes.

Dans ce contexte, il n'est pas étonnant que le MIWE thermo-static soit de plus en plus utilisé comme « four à pain » chez Franzes. La plupart des pains sont des « pains de Paderborn », des pains de seigle clairs. Ils sont cuits dans des grands moules isolés. Le MIWE ideal à 2 circuits, qui possède deux soles sortantes, mérite à ce titre bien son nom. Les grands moules peuvent y être facilement installés et récupérés après la cuisson.

Dans le MIWE thermo-static, d'autres pains moulés peuvent être mis dans les chariots. Mais de plus en plus fréquemment, des pains non moulés y sont également confectonnés, tels du pain aux céréales ou du pain dit de Kassel. « L'enfournement est plus simple que dans un four à soles et la qualité de cuisson convient », argumente Franzes.

Et l'entrepreneur de se projeter déjà vers l'avenir. La chaudière centrale de chauffe du MIWE thermo-static est ainsi →



De grandes plaques de moules sont placées sur les soles sortantes du MIWE ideal pour, par exemple, faire du pain de seigle.



L'homogénéité de la cuisson, la croûte délicate et la mie moelleuse séduisent aussi avec une cuisson dans le MIWE thermo-static.



Pour les pains non moulés, le MIWE thermo-static garantit une bonne levée.

conçue qu'un deuxième four peut y être raccordé. Franzes entend exploiter cette possibilité, sans pour autant renoncer au four à soles et au four à chariot rotatif. Son idée est



Le four à chariot fixe convainc également pour les gâteaux feuilletés et les croissants. Les produits restent très savoureux pendant longtemps.

« d'avoir le four optimal pour chaque produit ». MIWE les propose !

### La boulangerie Frances en bref

Directeur gérant : Thomas Franzes  
Olper Straße 18  
59872 Meschede Berge

Filiales : 8

#### Personnel :

Production : 12, dont 2 apprentis

Vente : 40

Gestion : 2

#### Exemples de prix :

Petits pains 0,32 Euro

Petits pains aux céréales 0,60 Euro

Pain de Kassel (pain bis) 1 000 g 3,00 Euro

Pain de Paderborn 1 000 g 3,00 Euro

Croissants 0,90 Euro