

Boulangerie Grobe, Dortmund, Allemagne

La presse rapporte régulièrement que chaque année, en Allemagne, plusieurs centaines de boulangeries sont contraintes de cesser leur activité. On entend pourtant beaucoup moins parler des exemples positifs, comme celui de la boulangerie Grobe à Dortmund. C'est pour son fils Tim qu'Ewald Grobe, spécialiste du secteur de la boulangerie, a créé une nouvelle entreprise de boulangerie avec sa femme Daniela Meyer, et son concept a fait preuve de succès dès le démarrage. La technologie MIWE a été également mise à contribution.

« Au départ, nous ne pensions pas forcément à une boulangerie », avoue Ewald Grobe. Il y a plusieurs années de cela, il vendait son exploitation et ses nombreuses filiales pour travailler dans le secteur de l'immobilier. Sur le site où se trouve actuellement sa nouvelle boulangerie, M. Grobe avait projeté d'installer un restaurant. « Nous avons pourtant pris conscience, à un certain moment, que le site était bien adapté à un concept de boulangerie ». Car non seule-

ment lui et sa compagne sont issus du milieu de la boulangerie, mais Tim, son fils, a également appris le métier de boulanger après avoir passé son bac.

Idée et conception

Le site de ce nouveau projet est la Flughafenstraße à Dortmund, une rue très fréquentée dans laquelle circulent en moyenne 26 000 véhicules par jour. Avec sa façade recouverte de briques, le bâtiment ressemble à une ancienne fabrique. L'angle saillant du bâtiment, qui donne sur la rue principale, est constitué d'une tour qui accentue encore cet effet. À l'intérieur également, certains détails sont tout à fait caractéristiques des fabriques de l'époque Gründerzeit.

« C'est pourtant un bâtiment entièrement neuf », s'amuse à dire Ewald Grobe. Il a fait démolir les locaux de l'ancien concessionnaire automobile qui se trouvait là pour ériger ce bâtiment en brique. L'idée de la boulangerie s'étant imposée seulement pendant la phase de construction, il a alors fait ajouter une verrière qui offre des places assises supplémentaires. En effet, on avait tout abord pensé à →



Une vendeuse devant les portes du four du magasin.



Le fournil vu depuis le magasin.

ouvrir « seulement » un café proposant également des produits de boulangerie.

Ce concept a pourtant été finalement rejeté et la famille Grobe est allée encore plus loin. « Notre idée, c'est d'être une boulangerie familiale », explique Tim Grobe. Il s'agit également de s'attacher une clientèle très diversifiée. La publicité affichée à l'extérieur du bâtiment le montre bien. Les murs du bâtiment sont en effet utilisés consciemment comme « placard publicitaire ». Pour le moment, aucune publicité n'a été réalisée par d'autres moyens. Les propriétaires ont même renoncé à lancer des annonces au moment de l'ouverture du magasin. Comme l'explique Daniela Meyer : « lorsque nous avons ouvert, le 12 octobre 2012, les clients sont venus d'eux-mêmes. » La nouvelle de ce qui se faisait ici a vite circulé.

Le logo de la boulangerie Grobe trône en trois dimensions sur la tour du bâtiment. Il se retrouve également sur les inscriptions publicitaires qui indiquent où se trouve le « café » ou la « baguetterie ». « Nous sommes encore très flexibles à ce niveau-là » explique Daniela Meyer. Il s'agit bien sûr de mettre en pratique et de présenter les compétences clés que sont le café et la boulangerie. « Le site nous offre cependant une grande liberté pour expérimenter avec de nouveaux concepts. »

Mettre en avant les compétences clés

La compétence clé soit cependant rester la boulangerie. Les clients et visiteurs du lieu peuvent en faire largement l'expérience. La présentation de la gamme des pains proposés, par exemple, est du plus bel effet et s'impose à la vue de tous les visiteurs. Les clients du café peuvent aussi



Le magasin avec son MIWE condo noir.

voir où les produits sont fabriqués. Côté café en effet, deux grandes fenêtres s'ouvrent sur le fournil.

« Nous avons accordé beaucoup d'importance au fait de montrer directement dans le magasin notre travail de boulanger » ajoute Tim Grobe. C'est la raison pour laquelle des fours ont été intégrés dans le magasin. Il s'agit de deux MIWE condo noirs. Le choix de la famille Grobe s'est porté sur ce type de four pour des raisons bien précises. Comme l'explique Ewald Grobe : « la qualité de cuisson est celle que nous recherchons. Mais l'aspect extérieur joue également un rôle important. » Le four est là pour rappeler le caractère authentique de la cuisson du pain, tout en répondant aux exigences techniques de cuisson de la boulangerie Grobe.

Le four Wenz 1919 de MIWE a, lui aussi, des portes rétro en fer de fonte, mais ce four présente au maximum « seulement » trois étages. Derrière l'aspect rétro du four se cache toute la technique du MIWE condo. Ewald et Tim Grobe avaient cependant besoin de fours de magasin qui offrent une plus grande surface de cuisson. L'idée du four à air chaud a été écartée dès le départ, afin de se démarquer des boulangeries à filiales ou de discount. Ce sont donc deux MIWE condo à quatre étages chacun qui ont trouvé leur place dans le magasin. Un de ces deux fours est en sus équipé d'une chambre de fermentation.

La famille Grobe a rendu encore plus visible l'aspect nostalgique du MIWE condo noir à l'aide d'un outil aussi génial que simple. Les vitres du four ont été complétées par des tôles noires. De loin, les plafonds des chambres de cuisson ont ainsi un aspect bombé, ce qui donne au tout un aspect encore plus authentique. « C'est vraiment joli », ajoute Da-

niela Meyer en racontant comment les regards des clients restent accrochés aux fours du magasin.

Les propriétaires de la boulangerie Grobe savent pourtant que l'aspect extérieur seul ne suffit pas. Chez Grobe, on travaille pour la « génération plaques de cuisson », c'est à dire pour les clients qui savent apprécier à leur juste valeur les produits de boulangerie de qualité. C'est la raison pour laquelle l'équipe de Tim Grobe utilise uniquement des fours à étages. « La vapeur se répartit tout à fait autrement sur les produits, et le dessous des produits, lui aussi, est complètement différent », c'est l'expérience qu'a faite Tim Grobe avec les fours à étages.

La technologie MIWE dans le magasin :

2 MIWE condo noirs avec 4 chambres de cuisson chacun (80 x 60 cm), un des fours est équipé d'une chambre de fermentation

La technologie MIWE y est certainement pour quelque chose : chaque chambre de cuisson est équipée de son propre appareil à buée avec son chauffage individuel. De cette manière, la vapeur est toujours disponible de manière constante et en quantité suffisante. D'autre part, l'appareil à buée n'enlève pas la chaleur présente dans la chambre de cuisson. La température de cuisson peut y être réglée précisément grâce une commande séparée pour le chauffage de sole et de voûte.

La simplicité de la commande des fours a également été un critère important dans le choix fait par Ewald et Tim Grobe. Ainsi, chaque chambre de cuisson peut être commandée séparément. Les mêmes programmes de cuisson sont enregistrés à tous les niveaux pour que tous les produits puissent être cuits indifféremment dans toutes les chambres de cuisson. Les vendeuses n'ont plus qu'à faire démarrer le programme de cuisson correspondant. Lorsqu'une chambre de cuisson n'est pas utilisée, la lumière y reste malgré tout allumée pour rappeler aux clients le processus de cuisson.

Les petits pains, pains spéciaux et baguettes sont cuits tout au long de la journée dans les deux fours MIWE condo. Les pâtons sont préparés la veille, fermentés puis stockés à + 4° Celcius. Tim Grobe explique : « Nous les enfournons ensuite directement au sortir de la réfrigération. Une fermentation finale n'est pas nécessaire. »

Les baguettes sont garnies non loin des fours de magasin, dans la « baguetterie ». Sous les yeux du client, les baguettes sont garnies à la demande et servies froides ou chaudes. À la plus grande joie de Daniela Meyer, même les footballeurs professionnels du club BVB apprécient ce service.

La boulangerie de verre

Ce n'est pas par hasard si le jaune et le noir, les couleurs du BVB, sont présentes dans la boulangerie Grobe. Rien ne prouve que ces boulangers soient des fans invétérés du BVB. « Nous n'avons pas hésité une seconde à utiliser également dans le fournil la technologie de fours et de réfrigération MIWE » explique Ewald Grobe avec un clin d'œil, et s'il se réjouit, ce n'est pas uniquement à cause de la ressemblance entre le design des produits MIWE et les couleurs du club de football de Dortmund.

Les joueurs du BVB et les autres visiteurs pourraient cependant bien être tentés de croire qu'ils ont affaire à des boulangers passionnés de foot. En effet, comme nous l'avons déjà évoqué plus haut, deux grandes fenêtres s'ouvrent sur le fournil. « Nous avons volontairement disposé les fours de manière à ce que les clients puissent toujours voir ce qui est en train de cuire », explique Tim Grobe pour résumer le concept étudié.

Ici aussi, la cuisson est intentionnellement effectuée uniquement sur des plaques de cuisson. Le four utilisé est un MIWE ideal 2 circuits avec cinq chambres de cuisson. Ce type de four permet de commander séparément →



Vue de l'intérieur du bâtiment depuis la mezzanine.



Vue du magasin

deux groupes de chambres de cuisson. On peut donc cuire à deux températures différentes, ou éteindre complètement l'un des groupes. Ainsi, le travail de cuisson est encore plus flexible. Le groupe inférieur, avec deux chambres de cuisson, est équipé de soles sortantes. Cela simplifie amplement, en particulier, l'enfournement d'assemblages de moules.

La technologie MIWE dans le fournil :

MIWE ideal 2 circuits, double largeur, 5 chambres de cuisson, dont deux soles sortantes

Chambre de fermentation MIWE GR pour six chariots
Installation de fermentation automatique
MIWE GVA pour chariot

Chambre de réfrigération MIWE TLK pour 15 chariots

Le four à étages peut être alimenté de chaque côté. Au niveau de chaque chambre de cuisson, un panneau de cuisson individuel permet d'exécuter les principaux processus comme le démarrage du programme ou l'admission manuelle de buée. Sur le côté droit du four, la Touch Control MIWE TC est intégrée dans la colonne de commande qui permet de commander l'ensemble du four avec toutes les chambres de cuisson. C'est là également que sont enregistrés les programmes de cuisson.

Le four à étages est entouré d'un côté par une chambre de fermentation (MIWE GR) et de l'autre par une installation de fermentation (MIWE GVA). « De cette manière, nous restons flexibles et nous pouvons travailler pendant la journée »,



La façade caractéristique du bâtiment.

ajoute Tim Grobe pour expliquer la présence des installations de fermentation.

La flexibilité est également une des caractéristiques de la MIWE GVA. La commande TC, dont la fabrication et la logique d'utilisation sont les mêmes que pour la commande du MIWE ideal, permet de définir librement les courbes de température. Mais ce n'est pas tout. Chaque courbe peut être définie de manière très précise. Les pics énergétiques vers le haut ou vers le bas sont évités. Cela permet de réduire les coûts et de ménager les pâtons. Une chambre de réfrigération (MIWE TLK) est également disponible pour stocker les matières premières et les pâtons.

Les processus de pâte longs, comme dans la GVA, le levain levé en trois fois, les pâtes de blé fermentées et les temps de fermentation longs des pâtons font partie intégrante du concept de cuisson de la boulangerie Grobe. Pour Ewald Grobe en effet, une chose est sûre : « même le concept de vente le plus étudié ne fonctionne pas si la qualité des produits de boulangerie ne suit pas ». La technologie MIWE aide l'exploitation à assurer ce niveau de qualité. →

La boulangerie Backhaus Grobe GmbH & Co. KG en bref

Propriétaires : Tim Grobe, Daniela Meyer
Flughafenstraße 237
44309 Dortmund

Magasins spécialisés : 1

Employés

Production : 5, dont 2 apprentis

Magasin + café : 8 plein temps + aides

Exemples de prix :

Petit pain long 0,28 euro

Pain bis 750 g 2,75 euros

Pain de seigle Grobe 1896 1.000 g 2,95 euros

Baguette, différentes garnitures 2,95 euros

Viennoiseries 1,30 - 1,45 euros