

Backhaus Hehl, Müschenbach, Allemagne

Le monde de la gastronomie a introduit le concept de cuisine ouverte. En boulangerie, on parle de fournil ouvert. Mais « ouvert » n'est pas le mot qui convient tout à fait ici. « Nous voulons rendre la boulangerie plus accessible au client » déclare dans ce sens Martin Hehl. En partant du principe que la cuisson se déroule sous l'œil du client dans son Café Back, il n'y a plus de séparation entre les deux. Bien au contraire : le principe d'ouverture de l'atelier au client s'efface. « Nous invitons les clients au cœur du processus » indique le maître boulanger de Müschenbach dans le Westerwald.

A quelques kilomètres de la société mère, la dernière filiale a été ouverte à Altenkirchen. Martin Hehl indique : « Le site se prête tout à fait à l'application d'un concept gastronomique », à partir duquel est né une boulangerie-café d'une capacité supérieure à 140 places assises. Elle intègre un grand espace de démonstration dédié à la cuisson, la transformation et la préparation de douceurs sucrées et salées pour les clients du café. Ce qui attire l'œil, ce sont

indéniablement les deux fours MIWE. Un Wenz 1919 avec deux chambres de cuisson et un MIWE condo noir avec quatre chambres de cuisson constituent le noyau du fournil ouvert, si tout du moins l'on veut employer ce terme.

Il faut déjà dire que l'emplacement du Café Back, sur la Bundesstraße en plein centre-ville, attire bien les regards. D'immenses vitrines créent un effet de transparence intérieur-extérieur. Des offres, telles que le buffet de petit-déjeuner à 9,95 euros, stimulent les ventes. Le dimanche, un plus grand choix est offert à 12,95 euros. L'après-midi, une sélection de gâteaux est proposée avec du thé ou du café pour 5,95 euros.

Au plus près du client

La production se déroule sous les yeux du client. Des tables de préparation et une grande trancheuse participent aussi au concept du café, au même titre que les deux fours. Dans cette optique, la famille Hehl a préféré intégrer des fours à étages. « La cuisson n'est pas la même comparé aux fours à chaleur tournante », remarque Martin Hehl. Le socle est plus adapté à la cuisson des petits pains par exemple. →



Les coulisses de l'atelier.



Disposition de pâtons de petits pains sur l'enfourneur.



Enfournement de petits pains dans le MIWE condo.

Depuis 2002, ce sont les fours à étages qui sont utilisés majoritairement dans les filiales, d'autant plus que la famille Hehl est convaincue qu'un tel outil favorise l'image artisanale conférée à la boulangerie.

Spécifications techniques des fours:

MIWE condo 4.0608, armoire de fermentation avec 5 supports de plaque

Wenz 1919 avec deux chambres de cuisson 60 x 80 cm

Le concept prend toute sa force au Café Back. Le MIWE condo et le Wenz 1919 encastrés dans une paroi en briques forment le décor du fournil révélé. Ou devrait-on dire le spectacle du fournil ? Peu importe les termes employés, en tous cas, le client apprécie. Les regards des clients, dans le magasin ou le Café, se posent sans cesse sur les fours. « A cet endroit, il est possible de voir l'artisan directement à l'œuvre », indique Melanie Griesinger, gérante de la filiale.

Néanmoins il ne s'agit pas ici d'un spectacle, mais de la cuisson des meilleurs produits d'un point de vue artisanal. La cuisson d'une large gamme d'articles, des petits pains aux pizzas et les quiches, est proposée dans cette boulangerie-café. « Nous voulons donner une image de fabrication artisanale imprégnée de fraîcheur et de qualité », résume Martin Hehl.

Dans cette perspective, les fours doivent être adaptés d'un point de vue technique. L'aspect respecte déjà bien ce critère. Les deux fours s'intègrent dans un mur de briques

blanches. Ils sont tous deux surmontés d'un grande hotte aspirante en tôle de cuivre. Entre les deux fours s'insère un renforcement en arc de cercle. Des pains, gâteaux et divers ustensiles de boulangerie viennent le décorer.

Noir en accroche

Les regards sont avant tout attirés par la couleur noire des fours. Le Wenz 1919 est un four correspondant à l'image que se fait le parfait profane du bon four traditionnel. Les experts reconnaîtront l'avant original d'un four à bois rustique. Les portes en fonte associées à un système de fermeture à chaîne actionné par contrepoids attirent le regard. On constatera aussi que la porte du four s'ouvre et se ferme facilement.

Derrière cette apparence classique se cache une technologie de pointe. En effet, le Wenz 1919 intègre la technologie éprouvée du MIWE condo exploité sur des milliers d'ateliers. Mais elle n'est pas du tout visible. L'avant traditionnel du four et les pieds en bois dans la partie inférieure ne laissent rien deviner. Même le panneau de commande doté de la commande de programmes fixes MIWE FP8 ne peut pas être vu par le client. Il peut être disposé à l'extrémité d'un long câble à un emplacement sans influence sur l'aspect du four. Dans la Backhaus Hehl, il se trouve sur le côté du four qui n'est pas directement visible.

En regardant le panneau de commande, il est toutefois possible de se faire une idée des détails techniques du Wenz 1919. Les deux chambres de cuisson du four

traditionnel se commandent séparément. Il peut inclure de une à trois chambres. En fonction, le chauffage de sole et celui de voûte peuvent être réglés séparément. Chaque chambre dispose d'une isolation épaisse, ce qui permet de réaliser des économies d'énergie et d'éviter que la chaleur d'une chambre ne se diffuse à l'autre.

Cornelia Müller, boulangère, fait cuire les produits devant les clients. Elle met du cœur à l'ouvrage, il s'agit d'un poste idéal pour elle. « J'apprécie travailler ici » déclare-t-elle, satisfaite de ses conditions de travail et du contact direct avec le client. « Ils cherchent à en savoir plus ou nous félicitent aussi lorsqu'ils ont beaucoup aimé. »

Cuisson authentique et constante

Chaque jour, elle est au magasin à cinq heures du matin. Plus de 90 % des petits pains de ce site sont cuits en magasin. C'est surtout le deuxième four qui est utilisé pour effectuer cette tâche. Le MIWE condo a quatre chambres de cuisson avec une dimension de 60 x 80 cm. Mais les plaques ne sont pas vraiment utilisées dedans. « Nous cuissons sur la plaque de cuisson parce qu'on obtient ainsi un meilleur résultat. » Cornelia Müller vient confirmer ainsi les dires de son chef.

Les premiers pâtons sont livrés le matin déjà fermentés pour permettre la cuisson quasi-immédiate des premiers petits pains. Les suivants ne subissent le processus de fermentation qu'une fois arrivés en filiale. A cet effet, Cornelia Müller utilise l'armoire de fermentation à cinq plaques située sous le condo. Les 30 petits pains sont ensuite placés sur un enfourneur puis disposés dans une des chambres de cuisson du condo.

Par expérience, Cornelia Müller précise : « C'est simple, comme l'utilisation du four dans son ensemble ». Les programmes de cuisson sont enregistrés dans la commande de programmes. Il peut y en avoir jusqu'à 30. Les huit principaux programmes peuvent être directement sélectionnés. Chaque programme peut être divisé en cinq phases de cuisson maximum. Les clients aussi peuvent voir ce qui se passe en chambre de cuisson. Les portes du four disposent d'un verre de sécurité spécifique par lequel transparaît le processus. Des lampes halogènes performantes éclairent les chambres de manière optimale.

En plus des petits pains, Cornelia Müller fait surtout cuire des croissants dans le MIWE condo. Sur des plaques

bien entendu. Le four peut être paramétré en fonction des exigences des produits à cuire par le biais du réglage distinct de la chaleur de voûte et de celle de la sole. Cornelia Müller : « Le four cuit toutes les surfaces de manière uniforme. La buée nécessaire est vite disponible en quantité suffisante. »

Technologie de four optimale

Elle est avant tout rendue possible par un chauffage performant, dont les éléments chauffants sont en acier inoxydable. Etanches à la vapeur, ils sont disposés directement dans la chambre de cuisson au niveau des parois latérales. L'appareil à buée fonctionne indépendamment à l'aide d'un chauffage distinct. Toute baisse de chaleur est ainsi évitée dans la chambre de cuisson lorsqu'il est nécessaire de générer de la buée.

D'ailleurs, la cuisson s'effectue sur une plaque en pierre dans le MIWE condo et Wenz 1919 en raison de la qualité obtenue. Il est ainsi possible, selon la Société agricole allemande, de donner aux pains cuits dans ces fours le nom de pain cuit sur pierre. La Backhaus Hehl exploite cette possibilité notamment sur le four Wenz 1919. « C'est notre four à pain », précise la boulangère Cornelia Müller. Pains à moitié cuits, mais aussi pâtons refroidis arrivent dans la corbeille à pains du Café Back avant d'être cuits.

Pour la préparation des brioches et des biscuits, le processus démarre un peu plus en amont. Ainsi, seule la pâte est livrée en provenance du fournil. Cornelia Müller pèse les bandes de pâte des brioches tressées avant de les faire cuire. La pâte des biscuits est même préparée devant le →



Sortie du pain du four Wenz 1919.



Pain dans le Wenz 1919.



Les snacks sont aussi préparés devant le client.

client. « Toute la journée, les fours sont au cœur d'un mouvement constant », il s'agit d'un des avantages soulignés par Mme Griesinger, gérante de la filiale. « A tout cela s'ajoute la fraîcheur des produits, authentique et perceptible de tous. »

Cet argument prend d'autant plus d'importance sur les snacks et repas chauds, pour lesquels le Wenz 1919 est utilisé. Justement, à l'heure du déjeuner, des pizzas et des gratins sont sans cesse enfournés dans les deux chambres

du Wenz 1919. « La cuisson des pizzas se fait en seulement quelques minutes », explique la boulangère. « Si le client veut, il peut voir comment la pizza est garnie et cuite. »

A côté des produits classiques, il existe aussi un snack du mois. On peut citer le « Meisterbrezel » par exemple : un brezel gratiné avec de la salade de chou, du fromage et de la viande séchée cuit dans le Wenz 1919. Il illustre bien le parfait dosage entre tradition et innovation, tout comme les fours de MIWE.

Backhaus Hehl GmbH en bref

Propriétaire : Martin Hehl
Hauptstraße 1
57629 Müschenbach

Magasins spécialisés : 11

Personnel

Production : 25, dont 3 apprentis

Vente : 75, dont 12 apprentis

Expédition/ Logistique : 5

Gestion : 5

Exemples de prix :

Petits pains 0,29 euros

Pain de seigle 1 000 g 2,80 euros

Pains spéciaux 750 g 2,70 - 3,10 euros

Viennoiseries 1,20 euros