



Le four Woodstone garantit un processus de cuisson authentique et artisanale.



Le client voit comment le boulanger s'affaire autour du four à bois.



Bert alimente son four au moyen de briquettes, réalisées à partir de brindilles de bois.

## HEIN WOODSTONE LE RETOUR AUX RACINES DU MÉTIER

Nous assistons à une tendance manifeste dans le secteur de la boulangerie: le client est disposé à payer davantage un produit honnête, authentique, pur et artisanal. Le boulanger répond à ce souhait en retournant vers les racines du métier. Il privilégie les matières premières sélectionnées avec soin, tout en respectant le processus de production artisanal. Hein procure au boulanger le final: le Woodstone, four à tubes annulaires à bois équipé d'un carrelage maçonné.

Le premier Woodstone sur le territoire flamand se trouve au Broodhuys à Putte. Il s'agit d'une 'succursale' de la maison Bert Van Rompay de Beerzel. L'arrière-grand-père de Bert a démarré la boulangerie vers 1900. Ensuite, elle est passée de père en fils. En 1991, Bert représentait la quatrième génération. "Nous combinons le meilleur des deux mondes : des techniques purement artisanales associées à une boulangerie équipée des technologies dernier cri.", raconte Bert. La qualité artisanale proposée a trouvé sa voie vers le salon de dégustation de la maison. Celui-ci s'est ensuite développé en restaurant 'De Tuinkamer', situé au-dessus de la boulangerie à Beerzel. La philosophie de la maison -et celle du chef Ken Verschuereen- s'est vu attribuer une étoile Michelin.

### Produit authentique

Au cours de l'été 2014, Het Broodhuys à Putte a ouvert un deuxième point de vente. "Dans ce magasin, je tenais à mettre en valeur notre production artisanale de pain", explique Bert. "Nous faisons du pain selon les règles de l'art en retournant aux racines de ce qu'est vraiment du bon pain. Le résultat est un pain goûteux, une miche fondante et une croûte croustillante." Het Broodhuys est affilié aux Kroonbakkers, ce qui permet à Bert de faire appel au blé à chaîne courte, élevé par l'organisation dans les environs d'Oudenaarde. C'est une ancienne variété de blé qui contient moins de gluten que les variantes modernes. "Cette approche réduit rapidement

l'empreinte écologique de la boulangerie", précise Bert. "Pourquoi importer le blé du Canada lorsque l'on dispose, à proximité d'un très beau produit??"

La farine de blé entre dans la matière première qui sera la base du levain, produit par Bert. Il n'utilise ni levure, ni améliorateurs de goût, ni autres additifs. "Le pain est en route pendant quinze heures", dit-il. "Mais le résultat, c'est la nature à l'état pur." Le levain fait que le pain fermente lentement, ce qui lui fournit le temps de gagner en goût. "On hume d'abord l'odeur presque épicée du pain, l'on entame la croûte croquante et l'on a la sensation de la structure élastique, ouverte. Enfin, l'on goûte le pain riche en saveur. A mon avis, il est très important que ces trois éléments s'harmonisent à la perfection: les arômes, la texture et la saveur.

### Tout comme il y a cent ans

Afin de terminer également le processus de cuisson de manière authentique et artisanale, Bert a opté pour le four Woodstone de Hein. C'est un four classique à tubes annulaires, équipé d'un carrelage maçonné. La différence réside dans la manière d'activer le four. Ici, c'est le bois qui s'impose. "Ainsi, nous retournons aux



Avec le four Woodstone Bert retourne aux racines de la boulangerie.

racines de la boulangerie", dit Bert, "et nous cuisons le pain exactement comme le faisait mon arrière-grand-père, il y a plus de cent ans. C'est mon rêve depuis toujours." Bert alimente son four au moyen de briquettes, réalisées à partir de brindilles de bois, originaires de l'horticulture et la sylviculture. Du bois d'élagage destiné aux déchets verts: déchiqueté, chauffé et pressé en briquettes commodées à l'emploi. Le résultat ? Un combustible à 100% biologique, sans colle ni autres additifs. C'est en outre un carburant à faible émission CO2 et à faible coût. Les frais de combustion du Woodstone s'élèvent au maximum à un tiers des frais de gaz traditionnels pour un four de boulanger comparable.

Le four Woodstone du Broodhuys est implanté dans un atelier ouvert, visible de la boutique. Le client voit comment le boulanger s'affaire autour du four à bois, ce qui souligne encore le caractère artisanal de la production. "Le four éveille la curiosité du client", révèle Bert. "Nombreux sont ceux qui demandent à voir le four de plus près." En principe, le Woodstone fonctionne de la même manière qu'un four traditionnel à gaz. Il y a d'ailleurs une option qui permet de raccorder le four au gaz. Ainsi, le boulanger maintient toutes les alternatives ouvertes. Chauffer au bois est tout simple et ne demande que peu ou pas de dextérité. Le four Woodstone cuit très lentement, via une chaleur paisible et naturelle transférée par le four au carrelage. La cendre est récupérée dans un tiroir, d'un nettoyage aisé. En outre, il ne faut pas d'électricité pour actionner le four. "Si nous avons affaire à un black-out, l'hiver prochain ajoute finement Bert, je serai le seul boulanger à cuire le pain."

[www.hetbroodhuys.be](http://www.hetbroodhuys.be)

HEIN  
FOURS & TECHNOLOGIE DE FROID

Rue du Kiem 102  
8030 Strassen (Luxemburg)  
[www.hein.lu](http://www.hein.lu)