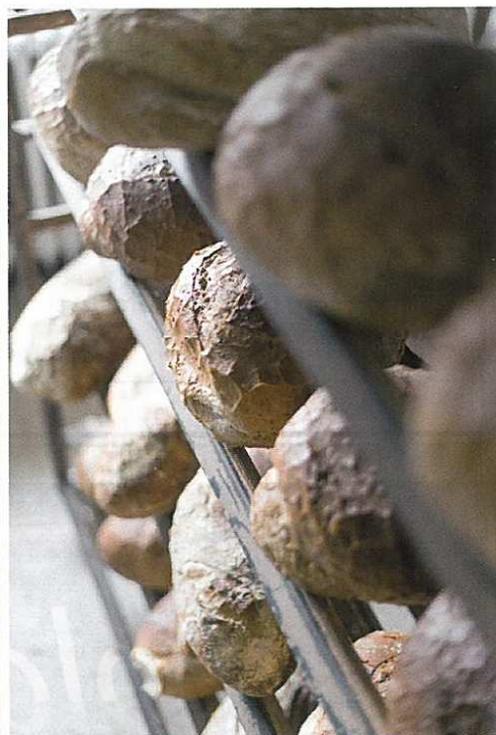


# A LA BOULANGERIE ZWARTS

## LA 4<sup>e</sup> GÉNÉRATION DE BOULANGER RESTE FIDÈLE À HEIN

Suivant la formule consacrée, c'est de père en fils que l'on devient boulanger-pâtissier dans la famille Zwarts. C'est aussi de père en fils que l'on montre une fidélité inaltérable à l'entreprise Hein



Rencontre avec Jacques qui se prépare à passer le flambeau à sa fille. Une transmission qui n'ira pas sans quelques transformations et nouveaux équipements. Histoire de bien préparer la pérennité de l'enseigne et de mettre le pied à l'étrier de la génération suivante.

Dès son enfance, Jacques Zwarts « tombe » dans le pétrin familial ! Mais un pétrin des plus réjouissants, loin de toute catastrophe et proche de toute passion débridée pour un métier difficile certes, mais visiblement passionnant aux yeux du jeune autodidacte.

Tomber dans le pétrin ! Voilà bien une juste métaphore pour évoquer celui qui, tout petit déjà, passe le plus clair de son temps dans l'atelier de boulangerie de ses parents. Normal. Dans la famille Zwarts on est boulanger de père en fils. A tout le moins dans le chef de Jacques Zwarts et de son père et, plus récemment, dans celui de sa fille, quant à elle âgée de 25 ans.

### **Au XX<sup>e</sup> siècle, la passion se transmet de père en ... fille**

**Aujourd'hui dans la famille Zwarts, c'est la fille que nous demandons ! Une digne héritière de cette passion familiale que l'on rencontrait déjà dans l'atelier où du haut de ses 14 ans elle était à l'œuvre aux côtés de son paternel de boulanger-pâtissier.**

**Avec une telle passion communicative, pas étonnant que Jacques et son épouse Chantal Zwarts aient investi dans de gros travaux de déménagement d'abord puis dans ceux de transformation de l'atelier ensuite.**

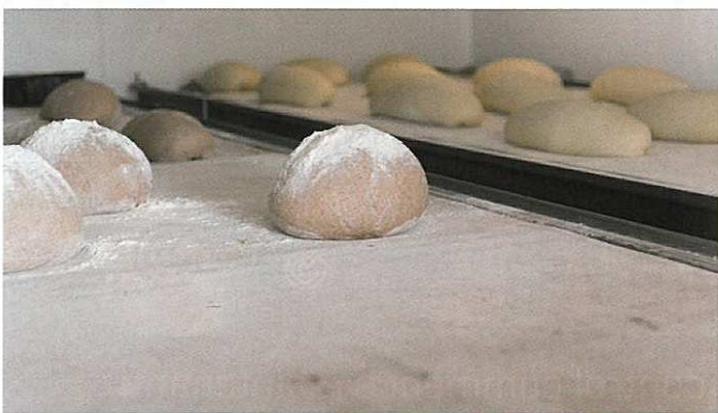
« J'ai tout appris au cœur de l'atelier familial, nous confie Jacques Zwarts. J'étais enfant lorsque j'ai hérité de cette passion pour la boulangerie-pâtisserie de mon père et même de mon grand-père. A mon tour, j'ai toujours aimé ce métier mais il faut bien reconnaître qu'il n'est pas facile. Au fond, la boulangerie : on aime ou on n'aime pas ! Mais si on aime, alors on

donne sans compter. En ce qui me concerne, ce métier est comme une drogue avec ses horaires assez lourds, différents de tout autre métier. Et puis quand on aime on ne compte pas ; il ne faut donc pas compter ses heures, son temps de travail. Je trouve que si l'on n'aime pas le métier que l'on fait, il vaut mieux en changer. »

### **Boulangier à l'ombre de l'église du village d'Ebly**

**Jacques Zwarts est donc bien un vrai passionné et n'hésite pas à investir pour mieux assurer l'avenir de sa boulangerie-pâtisserie destinée à être reprise par sa fille.**

Mon grand-père avait débuté l'entreprise à Liège et notre enseigne familiale avait alors pignon sur rue dans la Cité Ardente. En ce qui nous concerne, mon épouse et moi-même avons décidé de nous installer à l'écart de la ville, dans un cadre plus rural. C'est ainsi que nous avons débuté en reprenant une boulangerie à Warmi-



### Hein fournisseur de matériel fiable

« Pour moi, l'avantage principal du four à sole annulaire est la juste cuisson, très bien équilibrée. Il offre une bonne rapidité pour revenir à t° après cuisson. Celle-ci est régulière et se fait de la même façon à chaque étage. Je n'ai jamais de problème côté vapeur et donc je peux parler de fiabilité et de constance. Autre avantage, la «sole sortante» permet de ne pas défourner à la pelle ; on peut tout tirer à l'extérieur grâce à la pierre qui sort directement du four ; ce qui est plus ergonomique pour le boulanger. Ce four offre 5 étages ; 4 sont utilisés en boulangerie et le 5<sup>ème</sup> étage récupère la chaleur des autres étages pour pouvoir cuire la pâtisserie. »

### La chambre Flexbaker, c'est l'avenir de la boulangerie

« Le Flexbaker est un outil polyvalent flexible qui permet de conserver tout type de pains précuits frais ou de conserver la pâtisserie avec humidité contrôlée ou encore de travailler en pousse contrôlée ou en pousse lente. Le Flex me permet d'adapter ma vente en permanence sans devoir jeter de la marchandise ou d'en refuser au client. On fabrique le pain pour toute la semaine, sans risque de moisissure ou de dessèchement, grâce à son système breveté. A mon sens, c'est l'avenir de la boulangerie car ainsi on déplace le travail de nuit en journée et on ne doit plus travailler toute la nuit – on arrive et tout est déjà prêt pour la cuisson. La Flexbaker a un très bon fonctionnement, est très fiable et le pain reste frais même après plusieurs jours de stockage. »

### Four rotatif pour un encombrement au sol minimum

Ce four installé en même temps que les autres machines prend très peu de place au sol, soit 1,5 m<sup>2</sup> seulement. Nous en sommes également très satisfaits et je ne peux que féliciter l'entreprise Hein pour ces équipements qui nous sont si bénéfiques.

### Boulangerie Pâtisserie Zwarts

Rue Saint Ouen 3 – 6860 Ebly – T 061 46 97 74

Hein - Rue du Kiem 102 – 8030 Strassen  
Luxembourg – www.hein.lu

fontaine en 2000. Après deux ans et demi, nous avons eu l'occasion d'acheter notre maison à Ebly et y avons refait l'atelier. C'est en 2013 que nous rachetons un bâtiment à 200 mètres de là, un peu plus haut à côté de l'église et que nous avons fait des travaux pour créer la boulangerie actuelle. Ici, comme dans tout petit village, il y a beaucoup plus de contact avec les gens et la qualité de vie est supérieure.

### Travaux et investissements pour mieux assurer l'avenir

**Sachant que sa succession sera assurée par sa fille qui travaille déjà à ses côtés, Jacques Zwarts a décidé d'investir dans divers travaux de transformation et autres investissements de matériel.**

« Tout l'atelier ainsi que le magasin ont été remis à neuf, nous confie-t-il. Ce bâtiment était une ancienne vieille ferme et il a fallu tout raser puis y consacrer 6 mois de travaux. Je n'ai pas pris d'architecte car je savais exactement ce qu'il nous fallait, comment gérer le travail et l'installation des machines. Au total nous avons à peu près 200 m<sup>2</sup>, l'atelier faisant à lui seul 100 m<sup>2</sup> et le reste étant consacré à la salle de coupe et au magasin. Cependant, je pense déjà qu'il est dommage que je n'ai pas prévu plus grand. Il faut penser à l'avenir – à ma fille qui reprendra l'entreprise plus tard. On s'équipe actuellement pour elle et on essaie ainsi d'anticiper ses préoccupations futures.

### L'équipement Hein, chez les Zwarts, c'est de génération en génération

Lorsque l'on demande à Jacques pourquoi s'être équipé chez Hein, il n'hésite pas une minute à parler qualité, satisfaction et continuité. « J'ai toujours entendu mon père dire : rien de tel qu'un four Hein ! Et parallèlement, je n'ai jamais vu ou eu des soucis avec cette marque. Chez mes parents, Hein était synonyme de qualité et comme je travaillais avec ce matériel j'ai pu, depuis longtemps, vérifier par moi-même sa fiabilité. »