



## LA PLANCHE À PAPA

### ARDENSE BAKKERIJ NIEUWE STIJL

In Barvaux-sur-Ourthe in de provincie Luxemburg, op enkele minuten rijden van Durbuy, realiseerde schrijnwerker Philippe Morreale onlangs een nieuwe bakkerij met een zeer originele touch: La Planche à Papa. De Luxemburgse firma Hein installeerde er een prachtige Woodstone-oven en nodigde Brood & Banket uit om kennis te maken met deze Ardense bakkerij nieuwe stijl.



Barvaux telt sinds februari een nieuwe zaak vol persoonlijkheid, gastvrijheid en creativiteit. Als schrijnwerker wilde de eigenaar een originele showroom creëren om zijn klanten te ontvangen. Tot toe had hij vooral zijn strepen verdiend in de horeca, met onder meer Le 7 by Juliette in Durbuy en Le Cor de Chasse in Wéris. Ook nu wilde hij een plek creëren die even inspirerend, gastvrij en ietwat atypisch zou zijn. Door de coronacrisis kon hij goed nadenken over het concept en uiteindelijk besliste Philippe samen met zijn echtgenote en een van zijn dochters om een bakkerij te openen in Barvaux. De twee voorbije jaren was immers gebleken dat klanten ook tijdens corona de weg bleven vinden naar de betere bakkerij.

Eens de invulling was bepaald, kon Philippe aan de slag met de inrichting: enkele zelfgemaakte tafeltjes uit boomstammen, tweedehandsmeubeltjes die hij hier en daar op de kop kon tikken, een toonbank voor de verkoop van ovenvers brood en huisgemaakte ontbijtkoeken, en terwijl hij toch bezig was, een kleine bar en een grote open haard! Voeg daar een flinke dosis gastvrijheid aan toe en alles was klaar om de zaak te openen. Op enkele niet onbelangrijke details na... Want een bakkerij kan uiteraard niet zonder een bakker en een uitgerust atelier, dit keer niet met houtbewerkingsmachines, maar met ovens en andere bakkerijuitrustingen.

#### Originele bakkerij-broodjeszaak in een atypische showroom

"Ik verlangde ernaar mijn klanten te kunnen ontvangen in een gezellig kader, waar ze zich goed zouden voelen en zin zouden hebben om te blijven, te praten, een ontbijtje te nemen, een belegd broodje, een kom warme soep in de winter of een slaatje in de zomer, of gewoon hun dagelijks brood zouden kunnen komen kopen", licht Philippe Morreale het concept toe. "Ik wilde er ook zelf kunnen ontbijten in een aangename setting, vergaderen met mijn klanten en doorheen de dag alles in de zaak kunnen verkopen. Maar aangezien dit een bakkerij moest worden, restte ons nog een belangrijke taak: een bakker vinden."

#### De moeilijke zoektocht naar een bakker

"Ik ben schrijnwerker, geen bakker", gaat Philippe verder. "Zoals in alles wat ik doe, wilde ik me wel laten omringen door een echte vakman, een bakker met dezelfde ingesteldheid als ons, een vakman die ambachtelijk wilde werken met kwaliteitsproducten en die niet bang was van een uitdaging. Sylvain, een jonge bakker van 25, beantwoordde onze oproep. Hij is van Franse origine, volgde de opleiding als 'Compagnon du Devoir', gaf demonstraties en werkt volgens de principes van de kleine, ambachtelijke bakkerij. Op hetzelfde mo-

ment tipte Dominique Louette van de firma Hein ons dat Sylvain een goede keuze zou zijn. We hadden Dominique gecontacteerd om ons te helpen zoeken naar een tweedehandsoven. Onze middelen waren niet onbeperkt. Uiteindelijk hebben we niet alleen de perfecte houtoven gevonden met een heel goede prijs-kwaliteitverhouding, maar ook de jonge bakker die we nodig hadden."

#### Woodstone-oven met heel veel troeven

Met de Woodstone-oven beschikt Philippe nu over een van de zuinigste broodovens op de markt. "Om de investeringskosten te drukken, zocht ik aanvankelijk een tweedehandsoven. Maar nadat ik samen met Dominique verschillende bakkers had bezocht die werkten met de Woodstone, was ik overtuigd dat dit de ideale oven voor ons was. De houtgestookte oven zorgt voor een zachte, weldadige warmte. Dat is echt waarmee de oven het verschil maakt op het vlak van bakkwaliteit. Zelfs al kochten we hem nieuw aan, toch kunnen we ermee besparen, zeker nu de energieprijzen de pan uitswingen. Een houtoven is namelijk energiezuiniger dan eender welke andere oven en het hout waarmee we stoken, komt uit de buurt. De stoom die vrijkomt, geeft het brood een mooie korst en het onderhoud van de Woodstone is gemakkelijk en goedkoop. Een keer per jaar de schouw vegen volstaat."

"We vullen de oven in de vooravond zodat hij op temperatuur is wanneer de bakker aankomt. In de Woodstone bakken we uiteraard brood (desembrood, speltbrood, meergranenbrood, wit brood) en stokbroden, maar we gebruiken hem ook voor ontbijtkoeken (croissants, chocoladekoeken, brioches), taarten, suikerbrood, koekjes, croque-monsieurs en binnenkort ook voor hamburgerbroodjes. Deze oven is ook zeer eenvoudig in gebruik en beschikt over een mobiele en zeer ergonomische inovenfunctie. Onze Woodstone is dus de ideale bondgenoot van onze bakker. De oven is ook zichtbaar vanuit de zaak en vormt zo samen met de inrichting en alles wat we verkopen een extra eyecatcher. Nog dit: we verkopen alles dat in onze showroom staat, behalve onze oven. Het neemt niet weg dat collega-bakkers zeker welkom zijn om hem te komen bewonderen."

HEIN  
Rue du Kiem 102  
8030 Strassen (Luxemburg)  
www.hein.lu

LA PLANCHE À PAPA  
Rue de l'Industrie, 3  
6940 Barvaux-sur-Ourthe  
T. 0474 17 94 29