



LA PLANCHE À PAPA

UNE ENSEIGNE DE BOULANGERIE ARDENNAISE D'UN NOUVEAU GENRE

A Barvaux-sur-Ourthe en Province du Luxembourg et à quelques minutes de la plus petite ville du monde qu'est Durbuy, l'ingénieur ébéniste Philippe Morreale vient d'imaginer la plus insolite des nouvelles boulangeries, La Planche à Papa. Rencontre et découverte grâce à Hein qui y a installé un magnifique Four Woodstone !



Cet espace d'une personnalité folle, d'une hospitalité confondante et d'une créativité étourdissante ouvrait ses portes en février dernier. Objectif de son propriétaire ébéniste : créer un showroom original dans un environnement différent. Ses références étant nombreuses dans le secteur de l'Horeca, son lieu se devait d'être aussi inspirant qu'accueillant et aussi singuliers que ses réalisations (Le 7 by Juliette à Durbuy, Le Cor de Chasse à Wéris). Crise aidant à la réflexion, ce serait une boulangerie que Philippe, entouré de sa compagne et de l'une de ses deux filles, allait ouvrir à Barvaux.

Une boulangerie où les clients ne risquaient pas de manquer et qui, comme nous l'a appris la crise sanitaire, ne serait pas susceptible de fermer ses portes pour raison de crise sanitaire. A cela, ne restait plus qu'à ajouter quelques tables créées par l'ébéniste dans de long troncs d'arbres, quelques meubles post-industriels chinés ici et là, un comptoir de vente du pain et des viennoiseries maison et tant qu'à faire, un petit bar et un grand feu ouvert. A cela ajoutez une fameuse dose d'hospitalité et le tour était joué. Ou presque... Car qui dit boulangerie dit aussi boulanger et équipement d'atelier, non plus d'ébénisterie cette fois mais bien de boulangerie.

Une boulangerie-sandwicherie originale pour un showroom atypique

« Je voulais accueillir mes clients dans un espace chaleureux où

l'on se sente bien, où l'on a envie de rester, de discuter, de déguster une viennoiserie le matin, un sandwich, une soupe en hiver ou une salade en été ou simplement acheter son pain », explique Philippe Morreale. « Un lieu où je pourrais moi-même prendre un petit-déjeuner dans un environnement agréable, y accueillir mes clients pour des réunions et vendre tout ce qui se y trouve tout au long de la journée. Mais en premier lieu, vu que cette vitrine était née « boulangerie » il nous a fallu trouver ... un boulanger ! »

Une tout autre histoire : trouver un bon boulanger !

« Je suis ébéniste, pas boulanger », poursuit Philippe Morreale. « Et comme pour tout, je voulais m'entourer d'un vrai professionnel, d'un boulanger qui pourrait travailler dans le même esprit que nous, de façon artisanale, avec de bons produits et qui serait prêt à relever un tel défi. Sylvain, jeune boulanger de 25 ans a répondu positivement à notre recherche et est donc venu nous rejoindre. D'origine française il a suivi une formation en compagnonnage, a été démonstrateur et travaille dans le même esprit que nous dans une idée de petite entreprise artisanale. »

« Parallèlement Dominique Louette de la société Hein qui le connaissait déjà nous a confirmé le professionnalisme et la maturité de Sylvain. Nous avons effectivement contacté Dominique pour

nous aider à trouver un four en occasion. Oui, oui, c'était l'idée de départ, question de moyens, bien sûr ! Résultat : nous avons non seulement trouvé le four à bois flambant neuf pour un très bon rapport qualité-prix mais aussi nous avons engagé le jeune boulanger qui nous manquait. »

Le Four Woodstone et ses nombreux atouts

Equipé d'un Woodstone, l'atelier de la boulangerie de Philippe Morreale est aujourd'hui à la pointe de ce qui se fait de plus économique sur le marché des fours à pain. Et pourtant point ici de modernité à outrance, de renfort de technologies modernes à l'excès. Ainsi Philippe Morreale confirme : « C'est par soucis d'économie que je cherchais un four d'occasion. Mais avec Dominique nous avons été visiter plusieurs boulangeries qui utilisaient le Woodstone et j'ai vite été convaincu que ce four était idéal pour ici. Ce four annulaire chauffé au bois dégage vraiment une chaleur douce et bienveillante. C'est ce qui fait la qualité de cuisson de ce type de four. Même acheté neuf, il nous fait faire des économies, surtout avec cette hausse des prix de l'énergie. Un four à bois coûte moins cher que tout autre au niveau énergétique et le bois que nous utilisons est local et de qualité. La vapeur qui se dégage permet d'obtenir une belle croûte au pain et le Woodstone a un entretien facile et économique. »

« Il suffit de le ramoner une fois par an. Nous nous organisons pour le charger de bois en fin d'après-midi et lorsque le boulanger arrive le lendemain matin, le four est toujours bien chaud. Outre pour le pain (levain, épeautre, aux graines, blanc), les baguettes, nous l'utilisons aussi pour les viennoiseries (croissant, pain chocolat, brioche), pour les tartes, les craquelins, les cookies ainsi que pour faire les croque-monsieur et bientôt pour du pain à burger. Enfin, il est facile d'utilisation et bénéficie d'un élévateur-enfourneur mobile particulièrement ergonomique. Le travail du boulanger est nettement facilité et enfin le coup d'œil que peuvent avoir les clients sur le Four Woodstone placé près du bar en fond de salle est aussi valorisant pour le lieu que tout son aménagement et que tout ce qui s'y vend. Et si nous vendons tout dans le showroom mais pas le Woodstone, nous accueillons volontiers tous les collègues qui veulent le voir en fonctionnement. »

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