



Le Fournil Authentique

Toute son organisation repose sur **deux fours à bois**

Pour sa première installation, Pascal Lucas a racheté un fonds en mai 2006 au Cap Ferret (Gironde). Cet artisan est revenu à la boulangerie après une parenthèse de dix ans dans l'immobilier. En moins de 2 ans et demi, la boulangerie Le Fournil Authentique a trouvé sa clientèle. Pascal Lucas a toujours travaillé sur des fours à bois à sole tournante à chauffe indirecte. Il

était naturel qu'il opte pour four à bois. Un deuxième a d'ailleurs été très vite installé. Toute son organisation de travail est axée autour de ces deux fours qui réunissent les caractéristiques suivantes : plaisir du travail, spectacle, qualité de cuisson et économie.

Hugues du Boisbaudry

Questions Boulange | 20 | Mai 2009

Tous droits réservés

La volonté de s'implanter dans **une zone touristique**

Après une pause d'une dizaine d'années dans l'immobilier, Pascal Lucas revient dans la boulangerie artisanale avec le projet de s'installer. L'artisan étendait sa recherche à plusieurs localités: Lac Leman, Megève, ou encore le Cap Ferret. Uniquement des endroits très touristiques de façon à profiter de l'afflux des vacanciers qui viennent dynamiser le quotidien d'une affaire ouverte à l'année et afin de pouvoir proposer toutes sortes de gammes de produits. « Je souhaitais vraiment m'installer dans ce type d'environnement. Avoir une affaire avec un fort caractère saisonnier m'a toujours intéressé, même si ce genre d'entreprise est plus difficile à gérer. Peut-être parce que j'ai toujours fait des saisons..., et on ressent moins fortement les périodes de crise comme on connaît en ce moment. », observe Pascal Lucas.

Le projet s'est finalisé au terme d'1 an et demi de recherche et de négociation. Le fonds était en perte de vitesse et de gros travaux ont été nécessaires: équipement à renouveler, fournil et boutique à refaire du sol au plafond.

Le Fournil Authentique a réussi à se créer une vraie clientèle au bout de 2,5 ans en proposant une offre différente de celle qui existait jusque-là. Il propose ainsi du pain cuit dans un four chauffé au bois, avec cuisson toute la journée, ainsi qu'une gamme de baguettes à prix adaptés:

- la baguette ordinaire: Ferret Capienne (0,90 €)
- sa baguette de tradition: à l'ancienne (1,05 €)
- la Sarmentine, produit des Grands Moulins de Paris (1,20 €), affichant un poids de 280 gr. soit près d'une baguette et demi.

Les prix ne sont pas élevés alors que l'offre est assez haut de gamme avec notamment une cuisson au four chauffé au bois. « Nous travaillons d'abord à proposer de la qualité grâce aux techniques de fabrication:

pâte très hydratée, pousse lente avec pointage en bac. Apparemment nous avons vu juste car nous atteignons largement les volumes de vente nécessaires. », précise Pascal Lucas. L'affaire est bien entendu saisonnière. L'été, les volumes de vente atteignent les 5000 baguettes par jour et 700 à 800 ficelles (ficelles, ficelles pinasses, ficelles sarmentines).

« La vente c'est aussi l'accueil et le conseil. Les boulangers qui travaillent au four doivent être présentables, bien habillés, rasés. Mais pour se démarquer, rien de tel qu'une ambiance sympathique et joviale allée à des produits de qualité. Côté vendeuses, ce qui doit primer pour moi c'est le sourire, le service et la bonne humeur. Pourquoi viendrait-on chez moi si c'est pour trouver la même chose qu'ailleurs? Le secret: sourire et qualité, avec ces deux ingrédients, tout fonctionne plus facilement. »

Avec Pascal Lucas, tout est d'abord fait pour le confort du client. Et parfois, on remarque une incidence sur les ventes. Par exemple, lorsqu'il y a une file d'attente importante, ce qui n'est vraiment par rare en haute saison, il distribue à ses clients des chouquettes pour rendre plus agréable leur attente.

« Il est vrai qu'il arrive que les ventes de chouquettes s'envolent lorsque l'on fait cela, ainsi que la variante "maison" de la chouquette: la Dune Blanche, dont la recette a été mise au point par mon fils », admet l'artisan girondin.

Enfin, Pascal Lucas a développé ses activités en reprenant un emplacement sur un marché.

 **Bonus photo :**
Pour voir des photos complémentaires de la boutique, cliquez sur les mots suivants :
- [photo 1](#)
- [photo 2](#)

« Travailler avec des fours chauffés au bois, ce n'est pas aussi contraignant qu'on peut le penser. Sinon nous ne pourrions pas travailler ici en saison. » Pascal Lucas



Quel est le réel avantage économique ?

Les inconvénients du four à bois sont faciles à énumérer. Les principaux sont le peu de souplesse d'organisation de la cuisson et l'importante manutention que cela demande. Pour Pascal Lucas, ces arguments ne sont guère recevables.

« Un petit détail révélateur qui permet de mieux comprendre l'état d'esprit de Pascal.

Notre entreprise s'appelle la Sarl Le Fournil Authentique. Mais la boulangerie c'est la boulangerie Chez Pascal.

Et les gens viennent "chez Pascal", ce qui correspond tout à fait à ce que Pascal a toujours souhaité, c'est-à-dire une boulangerie où règnent sourire et bonne humeur ! »

Sylvie Lucas

● **Au niveau manutention,** il n'y a pas réellement de travail supplémentaire. Comme l'explique l'artisan girondin : « *Le travail au four chauffé au bois n'est pas aussi contraignant qu'on ne le pense souvent. Il suffit de savoir doser : bois et quantité de pain à cuire en tenant compte du volume de chaque pièce. En mettant du bois le matin, on peut facilement cuire l'après-midi sans avoir besoin de rallumer le four. C'est un art qui s'apprend comme toute chose. C'est plus facile qu'on ne l'imagine, sinon nous ne pourrions pas tenir les cadences infernales de l'été.* » Entre 250 à 300 baguettes sont cuites dans l'après-midi.

Quant à la manutention devant le four, l'argu-

ment est encore moins recevable. L'enfournement et le défournement à la pelle ne prennent pas plus de temps qu'au tapis, voire moins. « *Défournement à la pelle 5 baguettes à chaque fois en les mettant directement en paniers, c'est deux fois moins de manutention que la manière classique.* »

● **L'économie d'énergie.** Cuire de cette façon en fin de journée n'entraîne aucune incidence sur le coût. Ce qui serait bien différent au four électrique. Rallumer ne serait-ce qu'un seul étage entraîne un coût.

● **Au niveau souplesse de travail,** cela demande une simple organisation qu'il faut de toute façon avoir dans le métier. Aucun boulanger ne travaille sans « plan de cuisson » : les grosses pièces, les petites pièces, tous les produits suivent un ordre de mise au four. Pour le four à bois, il faut simplement prendre en compte de l'évolution de la température.



Le four à bois déshydrate moins le pain

Pascal Lucas trouve dans le four à bois à chauffe indirecte une qualité de cuisson supérieure au four électrique par exemple. Ce n'est pas un simple parti pris, une idée reçue. Il s'agit bien d'un constat: en plus des deux fours à bois à chauffe indirecte, l'artisan girondin est également équipé d'un four à soles électrique pour la cuisson de la pâtisserie et de la viennoiserie. Ce four plus classique est également utilisé en four boulanger d'appoint pour la cuisson de la baguette ordinaire.

« Contrairement au four à soles électriques, le four à l'énergie bois ne saisit pas la pâte. Le pain cuit dans sa propre buée, avec l'humidité qu'il contient et qui est perpétuellement recyclée. Le pain se développe véritablement au four. A mon sens, le four électrique a l'inconvénient de déshydrater davantage le pain. La coloration du pain est également plus belle », constate l'artisan.

Bonus photo :

Le four est visible de l'extérieur, il est accolé à la boutique.

[Pour voir la photo complémentaire, cliquez sur cette photo.](#)



La Fermentation Contrôlée



Chambre à chariots

plus de 90 modèles référencés !

Armoire de fermentation

à rayonnages ou échelles pains et viennoiseries. 35 modèles référencés de 20 à 60 plaques de contenance.

Tradipat

le seul appareil compact à volet roulant, ouverture mécanique ou électrique de 30 à 50 litres de coulage.

PROMO DU PRINTEMPS
du 2 Mai au 30 Juin 2009
N'HESITEZ PAS...CONSULTEZ-NOUS !

Le Froid en Boulangerie / Pâtisserie



Surgélateur - 40°C

Conservateur - 20°C

32 modèles de 2 à 10 portillons.

Armoires

positives +2°C +5°C

négatives -18° -30°C

18 modèles.

Tours

pâtisseries

10 modèles.

Cellules de

surgélation rapide

8 modèles.

01 40 96 99 55

BCR - Z.I. - 15 rue Marcelin Berthelot
92160 ANTONY

Fax : 01 40 96 10 25 Site: www.bcr.fr





Les fours à bois sont de véritables aides à la vente, car ils assurent le spectacle

Le Fournil Authentique

En boutique, le côté « boulangerie traditionnelle de jadis » fonctionne très bien. Jouer sur l'image d'Epinal de l'artisan boulanger plaît aux consommateurs. Et le four à bois, qu'il soit à chauffe directe ou à chauffe indirecte, va dans ce sens. Pascal Lucas le reconnaît : « *Je pourrais dire que le pain se vend tout seul grâce à nos deux fours à chauffage au bois. A peine sorti du four, le pain est vendu. Il est quasiment vendu sur pelle. Quand le client voit le pain sortir du four sur la pelle qu'est-ce qui lui fait envie? Le pain sortant du four. C'est souvent ainsi qu'il découvre la gamme des pains vendus en magasin.* » En somme, les fours assurent le spectacle que beaucoup de clients attendent de voir en boulangerie artisanale. Mais le spectacle se fait avec maîtrise. Comme le précise l'artisan girondin : « *Le travail à la pelle s'apprend. Le spectacle se fait donc avec maîtrise. Entre deux ouvriers, il peut y avoir une différence de 20 baguettes par fournée: les deux n'utilisent pas de la même façon la surface de cuisson.* »

Sans compter la différence de vitesse pour l'enfournement et le défournement. »

Au Fournil Authentique, le côté spectacle est renforcé par l'originalité des derniers fours Llopis : la vitre latérale qui permet aux clients de voir le pain se développer à la cuisson.

Il existe une autre astuce pour renforcer ce côté attraction, et cela renforce également la volonté de transparence et rassure par la même occasion le client : placer le foyer du four du côté boutique pour que les clients puissent voir l'entretien du feu pendant la cuisson. Cela plaît beaucoup : le client a le sentiment d'être dans les coulisses. C'est le même but que l'ouverture du fournil sur la boutique.

Dernier élément. Par manque de place dans le fournil et la boutique, Pascal Lucas a été obligé de placer le deuxième four dehors, mais de façon à ce que la porte du four communique avec l'intérieur du fournil. De cette façon, le boulanger travaille dans le fournil. Une ouverture a été faite dans ce but. ■