

Cuisson en four à bois uniquement chez Christophe Zunic

Christophe Zunic est un jeune artisan, dont la réputation dépasse déjà largement les frontières de sa ville de Reims. Cet ancien Compagnon n'aspire à rien d'autre que fabriquer ses pains selon ses méthodes traditionnelles, tout comme ses spécialités maison. Il s'appuie sur ses recettes personnelles et sur un outil qu'il juge incontournable pour la qualité de ses produits: un four à bois Llopis.

Christophe Zunic est bien connu des Rémois: proche de la cathédrale, sa boutique connaît les files de clients dépassant sur le trottoir. Il faut admettre que l'endroit est chaleureux et le personnel accueillant. Et surtout, ces gros pains à l'ancienne vendus au poids, qu'on ne voit plus que rarement dans les boulangeries, attirent toujours autant d'adeptes. Installé à Reims depuis 1991, il a d'abord travaillé comme salarié dans l'affaire familiale avant d'en racheter le fonds début 2003. Mais s'il est ce qu'il est aujourd'hui - à la fois humble et excellent professionnel, plein de savoir et discret - c'est avant tout parce qu'il a passé huit années de sa vie comme Compagnon



Christophe et Anne Zunic, passionnés et complémentaires.

gnon du Tour de France. C'est durant cette période qu'il a effectué son apprentissage, avant de passer son brevet de maîtrise puis d'exercer comme démonstrateur auprès de divers intervenants du monde

« à la fois humble et excellent professionnel »

de la boulangerie. Aujourd'hui, son métier continue de faire partie intégrante de sa vie. Une passion qu'il partage avec son épouse, Anne, très impliquée au niveau de la vente en magasin.

VERS DES SAVEURS PLUS TYPÉES

Sur le plan de la fabrication, Christophe Zunic ne laisse rien au hasard. Sur le choix des matières notamment: il n'utilise que des farines biologiques pour ses spéciaux, ou de Tradition pour ses baguettes. Farine de kamut, de sarrasin, de châtaigne... on sort du froment basique. Il privilégie la pousse lente: environ 18 h d'apprêt à 6/7°C, avec son levain issu du Tradilevain,

le attention à ce qu'ils mangent, qu'ils «goûtent» leur nourriture. Le boulanger n'hésite d'ailleurs devant aucun mariage, si surprenant soit-il. Ses vitrines rengorgent de superbes produits, dorés à souhait, alliant des saveurs tantôt classiques, tantôt très originales. Quelques

« Il privilégie la pousse lente »

exemples: en salé, on a «jambon-parmesan-emmenthal», «chorizo-oignons-etorki», «noix-comté», «pommes-lardons-oignons», et en sucré, «miel-amande-noisette», «noisettes-amandes-noix-raisins-pruneaux», «nougat», «citron» ou «cannelle-raisin».

DES MARQUES DÉPOSÉES

Pour les viennoiseries aussi, Christophe Zunic joue les magiciens du goût. On s'en doute, seules des matières de premier ordre entrent en ligne de compte. Elles viennent renforcer les rangs des fabrications

un appareil à réaliser son propre levain liquide, fabriqué par Matfour et qu'il a participé à mettre au point.

«Je cherche à développer les saveurs typées, grâce à des ingrédients qui ont du goût et qui s'associent bien avec la fermentation» explique l'artisan, tout en émettant le souhait que les consommateurs prêtent une réel-



Le cachet maison: des petites ardoises pour indiquer les prix.



Petite manipulation du boulanger devant le four: tout le magasin profite de l'animation!

maison, toutes plus alléchantes les unes que les autres. Difficile de résister au pain d'épices maison, une spécialité originaire de Reims qui remonte aux 16^{ème} et 17^{ème} siècles, du temps des offrandes roya-

les. Poivre, cannelle, anis vert, miel, une pincée de levure de boulanger... et le geste du patron: il ne manque rien à cette gourmandise à la mie moelleuse, vendue à la coupe et présentée en bac de bois de 7 à 8 kg.

Llopis, au service du savoir-faire de l'artisan

Les fours Llopis ont été développés en France (ainsi que dans de nombreux autres pays) depuis 1965 et exclusivement par F.M.F. Services (Toulouse), qui à ce jour en a installé plus de 1000.

Leur conception technique permet de dégager des atouts utiles pour l'artisan:

panne du four est quasi nul pour une durée de vie pouvant atteindre plusieurs décennies.

Enfin, le suivi apporté par l'entreprise - de l'assistance à la mise en route en passant par les révisions annuelles - s'ajoute à ces divers éléments, sachant que même les très vieux fours peuvent être remis en état.



La sole tournante de ce four à bois Llopis est actionnée par le volant extérieur (à g.)

- une isolation renforcée (épaisseur des parois de 45 cm, chambre d'isolation...) qui non seulement favorise les économies d'énergie mais aussi ne chauffe pas les abords immédiats du four, tout en autorisant le démarrage de la cuisson du lendemain sur la chaleur accumulée la veille,

- une sole réfractaire tournante dont la masse offre une cuisson douce et à cœur, avec une homogénéité de cuisson et un meilleur confort de travail qu'un four à sole fixe,

- une conception élaborée, notamment au travers d'un système abouti de circulation de l'air dans la masse du four, qui assure une égale répartition de la chaleur en tous points de la chambre de cuisson ainsi que la récupération d'un maximum de calories produites,

- une robustesse remarquable du fait des matériaux employés: fonte, acier, inox et réfractaire à très haute teneur en alumine. Régulièrement entretenu, le taux de

La gamme des surfaces de cuisson proposées s'étend de 2,25 m² à 12 m². Beaucoup de boulangers se tournent aujourd'hui vers cet outil garanti 5 ans, symbole pour les consommateurs d'authenticité et de tradition. L'intégration intelligente d'un Llopis en magasin peut se traduire par une amélioration des ventes estimée entre 25 à 35%.

Devant cet engouement, F.M.F. Services a développé un ensemble d'actions pour aider ses clients: création et réalisation de concepts de boulangerie exclusifs autour de Llopis et réservés à l'artisan; mise en place d'un service de mise en relation de clients intéressés par un fonds avec un Llopis (achat ou vente); établissement d'un réseau de clients-conseils Llopis par grandes régions en vue d'un échange d'expériences.

Précision: F.M.F. Services souhaite étoffer son réseau d'intermédiaires et s'intéresse à toute candidature.



Seule cette marque authentifie les vrais LLOPIS



Il y a ceux qui croient que tous les fours à bois se valent. Ils se trompent.

LLOPIS, UNE ISOLATION EXCEPTIONNELLE TRÈS RENTABLE

- ✓ **Economie de bois** pouvant dépasser 10% du prix du four chaque année.
- ✓ **Economie de fatigue** (moins de bois à charger)
- ✓ **Meilleur confort** (LLOPIS ne chauffe pas le magasin)
- ✓ **Temps gagné le matin** (enfournement immédiat sur la chaleur accumulée la veille).

Entretien et pièces détachées sur toute la France envoi de la brochure FOURS LLOPIS sur demande

Contactez-nous au: 05 34 25 13 65



F.M.F. SERVICES 24, rue Théron de Montaugé - 31200 TOULOUSE

Une autre fabrication mérite le détour, et on ne la trouve nulle part ailleurs: les Macarheims. Né de l'association du mot macaron et du nom Rheims (ancienne orthographe de la capitale champenoise),

Christophe Zunic joue les magiciens du goût

ce petit four doit sa forme de «yoyo» aux deux biscuits moelleux qui le composent, réunis par une garniture fondante (chocolat, citron, framboise, orange...) et confectionnés dans l'esprit de la grande spécialité rémoise: le biscuit rose.

LES VALEURS DES COMPAGNONS

En boulangerie, les créations côtoient les produits les plus traditionnels, tel le Pain Tranchoir, qui puise ses origines dans le Moyen-Âge, lorsqu'une tranche de ce pain épais servait d'assiette au riche avant d'être distribuée aux plus pauvres. Aujourd'hui, cette grosse miche brune à base de farine bio, de paillettes de germe de blé, de seigle et de levain naturel fait environ 10 cm de haut sur 35 cm de large et 50 cm de long.

Quant à la baguette Aurore, qui a fait l'objet d'un dépôt de marque comme les Macarheims, elle est fabriquée sur levain liquide et sur poolish. Profitant d'un marketing maison qui tend à éduquer et in-



Les Macarheims, une création maison unique, en l'honneur de la ville de Reims

former le consommateur sur le travail du boulanger, elle est vendue dans un sachet qui porte les illustrations des quatre éléments chers aux Compagnons: l'eau, la terre, le feu et l'air. Cet emballage recherché porte également la signature personnelle de Christophe Zunic, accompagnée de sa maxime préférée: «Le pain, c'est la vie; bien le faire, c'est la respecter».

UN FOUR TRÈS POLYVALENT

Mais le plus étonnant concernant l'ensemble de ces fabrications, c'est qu'elles présentent un point commun. En effet, hormis les tartes et autres pâtes à choux, toutes profitent d'une cuisson dans un même four à bois, de marque Llopis, à chauffage indirect. Un four qui convient aux pains comme aux baguettes ou aux viennoiseries, signe d'une réelle polyvalence.

«J'apprécie les croûtes fines et les

textures de mie bien souples que ce type de cuisson procure au pain, indique l'artisan. La sole très chaude provoque une bonne réaction



De magnifiques pains à l'ancienne, dont certains sont vendus au poids.

des produits dès qu'on les dépose. De plus, ce four assure une inertie incroyable, ce qui me permet de

éduquer et informer le consommateur sur le travail du boulanger

«l'utiliser de 2 h 30 à 13 h 30 puis de 15 h 30 à plus de 19 h, tous les jours sauf le dimanche».

«J'ai la possibilité de cuire à n'importe quel moment, poursuit-il, et grâce à la qualité de l'évacuation des buées, les odeurs des produits ne se mêlent pas. Ce n'est pas un problème de déposer sur la sole des pains au chocolat en même temps que des entrées salées.»

De plus, fidèle à ses convictions, le Compagnon est plutôt fier d'avoir recours au bois, énergie renouvelable, propre et économique, qui en outre offre un bon compromis entre la qualité de cuisson et la manipulation demandée.

SAVOIR ANTICIPER

Si la bonne marche de ce four repose sur quelques gestes élémentaires, Christophe Zunic précise néanmoins que sa chauffe exige de l'attention: «Il faut simplement savoir anticiper pour obtenir une restitution de chaleur optimale. L'organisation du travail doit donc s'appuyer sur les 2-3 heures de décalage nécessaire à la montée en température». De même, certain-

nes recettes doivent être adaptées à ce mode de cuisson, qui peut faire caraméliser plus vite les produits. Mais cela fait partie métier, tout comme le four fait partie du magasin. Considéré par l'artisan comme une pièce maîtresse de sa boulangerie, le Llopis trône à la vue des clients, qui profitent de toute l'animation que son utilisation entraîne. Les pièces cuisant plus rapidement que dans un four à sole classique (13-14 mn pour les baguettes, 7-8 mn pour les croissants par exemple), au boulanger d'enfourner les produits, préparer les suivants, actionner le volant extérieur pour faire tourner la sole, et sortir les fabrications toutes dorées sans tarder. Un vrai ballet d'artiste!

Anne-Laure Chorand



Beaucoup de spécialités salées, toutes cuites au four à bois.