

Les fours Llopis désormais en version électrique !

On peut avoir envie d'un beau four à bois et de la qualité de sa sole sans pour autant disposer des conditions adéquates pour son installation. Par exemple, en certains endroits, il est impossible de placer une cheminée d'évacuation des fumées. Llopis a résolu le problème en proposant une version électrique. Témoignage d'un utilisateur, Jean-Daniel Charieau.



Jean-Daniel et Sylvie Charieau, rassurés par la progression de leur affaire, après des mois de travaux.

Nous sommes à Embrun (05), gros village niché dans un cadre magnifique, à l'extrémité nord-est du lac de Serre-Ponçon. A quelques centaines de mètres du centre-ville, les montagnes des Alpes du Sud ont les pieds dans l'eau... C'est dans ce décor de rêve que Jean-Daniel et Sylvie Charieau, alors boulangers près de Niort, dans les Deux-Sèvres (79), sont venus passer leurs vacances avec leurs deux enfants pendant une dizaine d'années. Et lorsqu'ils ont formulé le projet de monter une autre affaire, ils n'ont pas hésité à choisir la région dont ils étaient, selon leurs propres termes, « tombés amoureux ». Entré dans le métier très jeune, titulaire d'un CAP et fort d'une expérience acquise dans différentes belles affaires de sa région d'origine,

notre artisan a alors une idée très précise de ce qu'il veut mettre en place dans sa nouvelle boulangerie. Seule la fabrication maison trouve grâce à ses yeux, et surtout, il tient

à placer à la vue des clients un beau four à bois, autant pour le spectacle que pour la qualité de cuisson. « Je souhaitais installer un four Llopis, à chauffe indirecte, pour retrouver

l'authenticité du travail à la pelle devant la clientèle et pour être sûr de leur proposer des pains bien cuits » confie-t-il.

PAS DE FOUR À BOIS SANS CHEMINÉE

La boulangerie, une création pure, est située dans une vieille bâtisse,

« impossible d'installer un conduit d'évacuation des fumées »

un ancien relais de diligence qui comportait encore les mangeoires des chevaux, et dont le rez-de-



Le four électrique Llopis, placé à l'arrière de l'espace de vente pour le spectacle quotidien du travail à la pelle.

Suite page 44 >>>



►►► Suite de la page 40

chaussée s'étend sous de belles voûtes de briques rouges. De gros travaux ont permis de dégager deux grandes pièces à l'arrière pour le fournil et, à l'avant, un bel espace de vente pour y disposer des meubles rustiques réalisés par le propre beau-frère du boulanger, menuisier de son état.

“ entendre, sentir et voir ce qui se fait dans la boulangerie ”

Restait à placer le four à bois entre les deux. Mais hélas, dans cette partie située également sous les voûtes, il était impossible d'installer un conduit d'évacuation des fumées, organe placé sur le dessus du four, indispensable pour la bonne

marche et la sécurité du matériel.

Sur les conseils de FMF Services (le distributeur exclusif Llopis pour la France et l'Europe, basé à Toulouse), Jean-Daniel Charieau opte pour la version électrique. Ce modèle, développé à l'international (Italie, Espagne...) mais pas encore en France, permet alors à l'artisan de concilier ses désirs et les exigences des lieux.

DES CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES...

Ne requérant qu'un conduit pour l'évacuation des buées, ledit four dispose d'atouts non négligeables. Son inertie est moindre que pour un



La nouvelle porte, élargie, facilite le passage des plaques de cuisson et surtout la rotation de la sole et les coups de pelle.

four chauffé au bois. Il se prête donc particulièrement à la cuisson de viennoiseries ou de brioches le matin, avant de remonter la température pour le pain. Il supprime les (quelques) contraintes liées au bois : portage, stockage... Il est plus

« écologique » car plus propre et faible consommateur d'énergie (aux alentours de 17 à 20 kW en production). Il occasionne moins de déperdition de chaleur que dans un

Suite page 46 ►►►

L'énergie électrique, une adaptation significative

Les évolutions qui ont touché le four Llopis, depuis 1943 - date à laquelle la marque a créé le four à sole tournante - sont nées de l'écoute quotidienne des boulangers. La nouvelle façade comporte une porte en fonte d'aluminium cintrée (meilleure vision et contrôle plus facile de la chambre de cuisson) et un vitrage latéral, qui peut être placé en plusieurs endroits. Fenêtre ouverte sur « les mystères de la cuisson du pain », ce vitrage permet de montrer l'expertise artisanale du maniement de la pelle, geste emblématique du métier, qui de surcroît rapproche les clients du produit.

Pour ce qui concerne l'énergie électrique, elle répond à la demande de certains artisans pour une sole tournante, sans pour autant rechercher le travail au bois. D'autres, de par la conformité de leurs locaux ou leur situation géographique, ne peuvent ni installer un conduit d'évacuation des fumées, ni stocker le bois, ni trouver du bois facilement dans leurs environs... Enfin, Llopis avait l'expérience de cette énergie pour avoir construit un four électrique pour un grand magasin en Espagne voici 28 ans. Grâce à une inertie importante, la version électrique se comporte comme un four à foyer maçonné, qui garde longtemps la température. Et sa forte isolation le rend moins gourmand en énergie qu'un four classique à étage.

►►► Suite de la page 44

four à étages traditionnel, et enfin, il ne nécessite qu'un seul buage par jour.

ESTHÉTIQUE ET... EFFICACITÉ

Sur le plan esthétique, composante importante pour les professionnels qui décident d'une installation en magasin, le Llopis électrique peut recevoir tous les habillages standard ainsi que les revêtements plus « tendance », comme la tôle laquée noir et inox choisie par Jean-Daniel Charieau.

“ **l'activité ne cesse de croître** ”

Dans le même esprit, pour conjuguer élégance et fonctionnalité, le fabricant a élargi la porte d'enfournement pour une meilleure accessibilité et a conçu une nouvelle fenêtre latérale vitrée pour laisser entrevoir aux clients les pains qui cuisent au four...

Pour le boulanger d'Embrun, l'ensemble de ces éléments



Une façade à la fois plus esthétique et plus ergonomique. A noter : à g., la nouvelle fenêtre latérale.

participe à l'image d'authenticité qu'il a voulu instaurer dans sa boutique : « *Je souhaitais jouer sur les trois sens de l'humain : l'ouïe, l'odorat, et la vue, afin que mes clients puissent entendre, sentir et voir ce qui se fait dans la boulangerie* ».

PLACE À L'AUTHENTICITÉ

Pour ce qui concerne l'odorat, notre artisan a eu « du nez » ! Depuis son ouverture fin juin 2006, l'activité ne cesse de croître et les clients, d'affluer. « *Nous n'avons pas eu le temps de faire de la publicité, mais nous avons profité d'un*

bouche à oreille formidable » se réjouit-il.

Ce n'est que justice : durant plusieurs mois, il n'a fait que travailler à la remise en état de l'endroit, largement aidé par sa femme, très présente, et par des proches pleins de bonne volonté. Grâce à ces efforts et au soutien de son banquier comme de son meunier, le Moulin Céard, il peut aujourd'hui se consacrer à la fabrication des pains qu'il aime, surtout des pains sur levain : de gros pains de forme rustique, des fougasses garnies, mais aussi quelques spécialités locales, à mi-chemin entre la boulangerie et la pâtisserie, comme les tartes sablées à la confiture. Sans pour autant se reposer, notre artisan peut commencer à souffler un peu. Sa boulangerie, chaleureuse – pas de comptoirs en cuivre rutilant ici, mais plutôt du bois teinté de cire d'antiquaire – convient bien à ses pains à l'ancienne. Quant au four, installé en quatre jours à peine, il demande peu d'attention. A part le nettoyage des vitres, de la sole et, éventuellement, une lampe qui claque, il n'y a à priori ni entretien ni SAV. Bon à savoir !



A côté des pains à l'ancienne, base de l'offre, quelques spécialités comme ces tartes à la confiture.

Anne-Laure Chorand