

# Le levain superstar

Stephan Moser

Avec une boulangerie mobile de l'armée suisse, Florian Domberger apporte du pain au levain dans des régions désertées par les boulangers aux environs de Berlin. Il a présenté son concept lors d'un congrès de l'Association de la branche boulangère (VDB).

Le fournil de Florian Domberger a quatre roues et 55 ans d'âge: agent de transport de formation et officier de réserve de l'armée allemande, il a acheté il y a quelques années une boulangerie mobile de l'armée suisse. La remorque vert champêtre contient un fournil complet avec trois fours. Florian Domberger ou ses employés se rendent régulièrement sur des places de village, des marchés ou des festivals à Berlin et dans les environs pour cuire et vendre sur place du pain artisanal au levain. La mission est d'apporter du bon pain là où l'on trouve tout au plus du pain industriel dans les supermarchés. «La boulangerie mobile est mon véhicule d'expédition dans le désert du pain», a déclaré Florian Domberger lors de la conférence VDB du 17 mars à Horgen. Il a ouvert sa première boulangerie à Berlin-Moabit en 2016, après avoir travaillé plus de 20 ans dans la logistique. Depuis, il exploite deux autres petites boulangeries à Berlin, logées dans des caisses mobiles de camions. Il a en outre acheté une deuxième boulangerie mobile de l'armée. Florian Domberger emploie 33 personnes, qu'il forme dès le début. Du réfugié syrien qui a perdu une main pendant la guerre à l'universitaire qui veut faire quelque chose de concret, tous ont une chance et le salaire horaire augmente à chaque étape de la formation. Florian Domberger ne connaît pas la pénurie de personnel qualifié.

## Un assortiment de 15 pains au levain

Pour la deuxième année consécutive, le magazine gastronomique Falstaff a élu Vuailat boulangerie préférée de Zurich. Le gérant et propriétaire Martin Mayer ne sait pas vraiment pourquoi. Peut-être est-ce dû au fait qu'il possède probablement l'un des plus grands assortiments de levain (15 sortes) de Suisse. Tombé amoureux du levain en Nouvelle-Zélande, Martin Mayer a repris la boulangerie Vuailat en 2016 et exploite aujourd'hui quatre filiales à Uster, Illnau et Zurich. Avec 52 employés, il réalise un chiffre d'affaires de 4,5 millions de francs par an. Chez Vuailat, la production se fait autant que possible en équipes de jour, pour le bien des employés et parce que c'est plus avantageux que les équipes de nuit.

## Le renchérissement n'apparaît pas encore dans la consommation

En matière de produits de boulangerie, les Suisses aiment manifestement la tradition, comme le montrent les chiffres du marché de l'institut Nielsen. En termes de valeur, la tresse au beurre est en tête du hit-parade des variétés de gros pains dans le commerce de détail suisse, tandis que le croissant au beurre arrive en tête des petits pains. Pour les grands pains, 15% des produits représentent 50% du chiffre d'affaires, alors que pour les petits pains, 10% des produits assurent la moitié du chiffre d'affaires. Pour Markus Brand, Senior Analytic Consultant chez Nielsen, ces chiffres illustrent la «malédiction du secteur de la boulangerie»: un grand choix est nécessaire pour attirer la clientèle, mais le véritable chiffre d'affaires ne repose que sur quelques produits. Le renchérissement en Suisse conduit-il à un «boom des prix bas»? C'est ce qu'affirment les médias, mais les chiffres du marché parlent un autre langage. L'année dernière, les denrées alimentaires ont renchéri de 1,2%. Comparé à l'étranger, c'est peu et les Suisses n'ont pas modifié leur comportement d'achat. Il n'y a pas eu de ruée sur les promotions ni sur les marques des distributeurs.



«Le plus beau métier»: Martin Mayer de la boulangerie Vuailat.  
«Das schönste Handwerk»: Martin Mayer von der Bäckerei Vuailat.