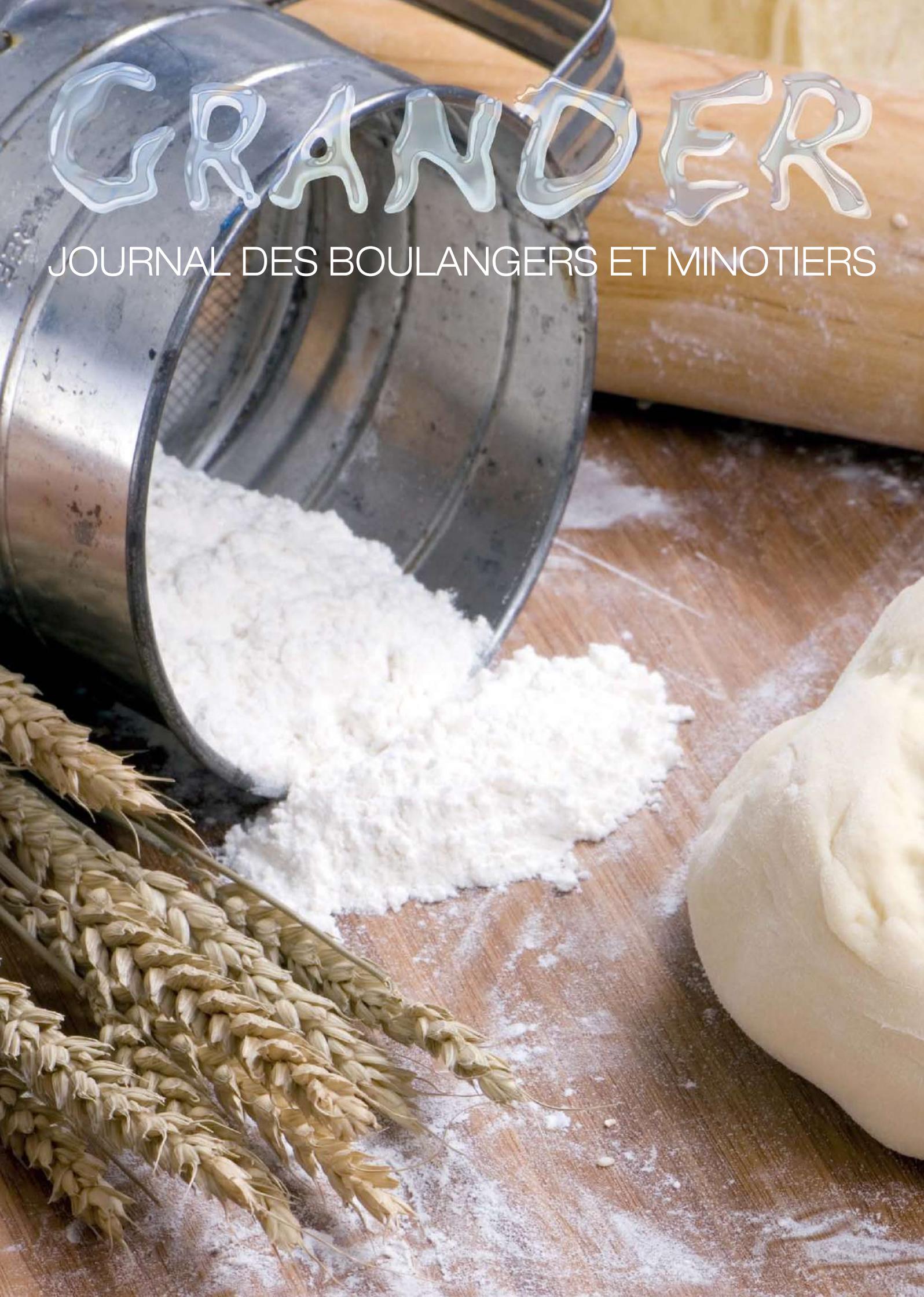


# GRAND ER

JOURNAL DES BOULANGERS ET MINOTIERS





**Crédits photos:** Bäckerei Kämmerer (2), Bioland – Susanne Weißbecker (1), Creative - Die Werbeagentur Peter Zehetner (1), Kupferkanne (2), Lukasser Isabella (2), Privat (13), Shutterstock (12), Rötheli Stefan - [www.augenweiden.ch](http://www.augenweiden.ch) (4), Stöger Birgit (1), Vorderbrüggen Heinrich (1), Überbacher (1), Uranus (6)

L'eau et le grain	Page 4
Notre pain quotidien	Page 7

BOULANGERS D'AUTRICHE 

Mit Laib und Seele, Bäckerei Haubi's	Page 8
Bäckerei Mann, Bäckerei Kröll	Page 9
Bäckerei Kämmerer, Bäckerei Felber	Page 10
Bäckerei-Brauhof-Restaurant-Mühle-Kraschowitz, Bäckerei Schmid	Page 11
Bäckerei Maislinger, Bäckerei Albrecht, Badgasteiner Dorfbäckerei	Page 12
Bäckerei-Konditorei-Café Schnallinger	Page 13

BOULANGERS D'ALLEMAGNE 

Le monde appartient à ceux qui se lèvent tôt	Page 14
Bäckerei Knoll, Kupferkanne Sylt	Page 15
Bäckerei-Konditorei Nowosad, Steinofenbäckerei Klemp	Page 16
Bäckerei Schumacher, Bäckerei-Konditorei Schwerdtner	Page 17
Bäckerei Jäger, Bäckerei-Konditorei-Restaurant-Café Lund	Page 18
Bäckerei Gschwill, Bäckerei Brotgarten	Page 19

BOULANGERS DE SUISSE 

Pendant que tout le monde dort...	Page 20
Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Café Mohn	Page 21
Café-Confiserie Laimbacher	Page 22
Confiserie Rindlisbacher, Bäckerei-Konditorei Moosberger	Page 23

BOULANGERS DE FRANCE 

Boulangerie Pâtisserie HELMSTETTER	Page 24
Boulangerie «AU PAIN DE MON GRAND-PERE»	Page 25
Boulangerie Pâtisserie le Pain de Sucre, Boulangerie Pâtisserie BERNHARD	Page 26

Informations / Adresses	Page 27
Impressum	Page 28



# L'eau et le grain

Une rencontre d'un genre particulier

Le meunier a besoin d'eau pour rendre le grain malléable. Cela semble plus simple que ce ne l'est en réalité. Particulièrement lorsque le temps est chaud durant la période de maturation, le grain devient très dur et résiste à l'eau. L'eau, elle même, ne parvient pas à se frayer un chemin à travers l'enveloppe, jusqu'au cœur du grain, sans rencontrer de résistance. Un problème connu de tous les meuniers.

Chacun de ces désaccords entre l'eau et le grain coûte du temps et de l'argent. Chaque meunier cherche le moyen idéal d'apporter au grain la juste quantité d'eau dans un délai optimal.

Johann Taubinger, propriétaire du moulin Kitemühle à Erlauf en Basse - Autriche, avait entendu parler par l'un de ses clients, un boulanger des environs, des effets bénéfiques de la vivifi-

cation d'eau Grander sur la fabrication du pain. « Ce qui marche pour le pain, marche-t-il aussi pour le grain ? » se demanda-t-il. La dure céréale issue de la sèche région pannonicienne rejette l'eau. Après sept ans d'expérience avec de l'eau vivifiée, Johann Taubinger constate : « Je n'ai aucune idée de la façon dont cela fonctionne, mais cela m'est totalement égal du moment que cela fonctionne et que l'eau ne ruisselle pas sur le grain de blé, mais est absorbée lentement. »

Beaucoup de meuniers ont depuis, suivi l'exemple de Johann Taubinger ou, indépendamment de lui, sont arrivés aux mêmes ou à de semblables résultats.



## Robert Limmer, Nestler Mühle:

« Les avantages ont été visibles du jour au lendemain sur notre ordinateur de maintenance. Nous avons constaté que pour un rendement plus élevé, nous avons une dépense énergétique plus basse. Les céréales ont absorbé plus d'eau dans un délai plus court et elles se laissent plus facilement travailler ! »

### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2007

#### Nestler Mühle

D-07407 Rudolstadt-Schwarza,  
Schwarzburger Straße 57  
[www.nestlermuehle.de](http://www.nestlermuehle.de)

## Clemens Schilcher, Rösselmühle:

« Après l'installation de la Vivification Grander, le temps d'hydratation est passé de dix à six ou sept heures. La séparation du son de l'écorce est elle aussi plus facile et le son, que nous vendons comme nourriture pour les animaux, reste plus sec et peut être stocké jusqu'à un an, au lieu de seulement huit mois, auparavant. »

### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2005

#### Rösselmühle

A-8020 Graz, Elisabethnergasse 45  
[www.roesselmuehle.at](http://www.roesselmuehle.at)

## Johann Taubinger, Anton Kittel Mühle:

« Même le grain le plus sec absorbe l'eau vivifiée. Il est nécessaire pour leur conservation, que les céréales ne dépassent pas un taux de 13% d'humidité, pour leur mouture par contre, un taux de 15.5% doit être atteint. Avec Grander le dosage s'effectue à la perfection et sans le moindre problème. »

### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 1998

#### Anton Kittel Mühle

A-3253 Erlauf, Plaika 6  
[www.kittelmuehle.at](http://www.kittelmuehle.at)



# Notre pain quotidien

**Le feu et l'eau sont les deux éléments nécessaires à l'élaboration de notre pain quotidien. Le précieux aliment résulte des meilleurs ingrédients de base et de l'art de les amalgamer correctement. Que ce soit en Autriche, en Allemagne, en Suisse ou en Italie, la vivification Grander ne peut plus être dissociée de la fabrication du pain et les maîtres boulangers sont fiers de leurs résultats.**

Les rapports des utilisateurs concernant les expériences des boulangers avec de l'eau vivifiée pourraient constituer un livre épais (certains d'entre eux se trouvent d'ailleurs sur le DVD « Faire du pain avec Grander »). Une plus longue conservation, une plus belle croûte, un goût plus prononcé et plus savoureux et d'autres qualités incontestables, qui ne sont parfois compréhensibles que pour les seuls initiés, ont été constatées dans les fournils du nord au sud du pays.

A Baden, près de Vienne, l'Ecole Professionnelle de Boulangers et Pâtisseries de Basse-Autriche, s'est lancée dans une vaste série de tests. Sous la direction du maître de discipline, l'enseignant diplômé Manfred Stefan, un essai très complet s'est déroulé avec de l'eau vivifiée selon la méthode de Johann Grander. 40 personnes y ont participé. Les résultats furent aussi extraordinaires qu'incontestables, spécialement lors de l'association avec de la farine complète bio.

Le maître de discipline Manfred Stefan avait formulé le but expérimental ainsi : « Doivent être constatés, les différents effets de l'eau vivifiée selon Grander, sur le développement de la pâte, le volume après cuisson, le goût ainsi que la fraîcheur après trois jours du pain de seigle complet bio.

Pour les spécialistes (Déroulement du test : Les pâtes subissent le même procédé de fabrication et à la même température, pétries avec un intervalle minimum de 1.5 m, façonnées et disposées dans des moules en tôle noire, placées dans 2 chambres de fermentation identiques

pour la pousse, puis sur 2 étages différents dans le four. Pétrin type 2 : Kemper ; chambres de fermentation : Pregesbauer-Klimatgerät ; four : Werner & Pfeleiderer, Matador 4 étages ; céréales complètes certifiées bio).

**Les résultats complets des tests peuvent se résumer ainsi :**

**Développement de la pâte :**



A = Grander : Un levain de plus grande maturité, un développement plus uniforme de la pousse et du volume du pain après cuisson, une tenue après fermentation et une tolérance de la fermentation plus élevées par rapport à du pain complet normal.



B = Pain complet normal : pousse très lente et irrégulière de la pâte.

**Volume après cuisson :**

Grander : volume plus grand d'environ 16 parts de volume (plus de 85 cm<sup>3</sup>), alvéolage régulier de la mie.

Pain complet normal : volume un peu plus réduit, alvéolage irrégulier de la mie qui en raison de la part plus élevée d'eau est parcourue de défauts légers.

**Goût et fraîcheur après 3 jours :**

Grander : paraît plus frais et appétissant, plus doux (rond), goût harmonieux. Evaluation de la note supérieure de 1.06 au pain complet normal.

Pain complet normal : paraît plus sec, goût acide subjectivement plus intense.

**Dans l'évaluation globale du jury d'experts, constitué de diplômés de l'école professionnelle, le pain confectionné à l'eau vivifiée obtint la note de 4.78 sur 5.0 (note maximale). Le « pain normal » fabriqué avec de l'eau du robinet reçut la note de 3.72.**

**Manfred Stefan le résume ainsi : « L'association de farine complète bio et d'eau vivifiée donne une différence flagrante : le pain Grander est d'aspect bien plus beau, se conserve plus longtemps et a un goût excellent ! »**



# Mit Laib und Seele\*

Fabriquer du pain avec de l'eau vivifiée est une expérience vraiment spéciale.

L'Autriche est sans doute le pays où l'on fabrique le plus de pain avec de l'eau vivifiée. Du typique « Semmel », en passant par le pain noir complet, jusqu'au « Sportweckerln » en vogue

et aux escargots aux noix sucrés, tous ont un ingrédient commun : Grander. La différence, petite mais subtile, a été confirmée par tous les maîtres boulangers et pâtisseries d'Autriche.

\* Jeux de mots sur : « Mit Leib und Seele » (Corps et âme) et le mot « Laib » (miche de pain).

## Boulangerie Haubi's

Les petits pains prêts à cuire de Haubi sont cuits quotidiennement dans les magasins et servis à la sortie du four sur les tables de petit déjeuner. Environ 800.000 petits pains crus sont confectionnés dans l'entreprise Anton Haubenberger GmbH à Petzenkirchen. Max Leonhardsberger fit installer la vivification d'eau Grander dans le cadre de la production bio et aujourd'hui, il ne voudrait plus s'en passer : « Nous avons moins de dépôts, moins de corrosion et, au cours d'un test en aveugle, les consommateurs ont estimé que les viennoiseries ont un goût plus rond. Nous avons une fermentation de la pâte amé-

liorée, le développement est meilleur et nous pouvons économiser de la levure. » Le directeur de production, Thomas Leitner, a constaté une autre réussite : « L'eau de l'installation à vapeur de l'atelier principal était toujours sale. Un mois et demi après que Grander ait été installé, l'eau était à nouveau propre. Il est remarquable également, que nous ayons eu besoin de moins de sel pour l'installation de traitement de l'eau. » M. Leonhardsberger ajoute : « Il s'agit de sel industriel sous forme de tablettes, que l'on utilise pour adoucir l'eau. Nous avons pu en économiser environ 18 palettes. Avant nous utilisions 24

### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 1997

**Haubi's Bäckerei GmbH, Anton Haubenberger**

A-3252 Petzenkirchen, Wienerstraße 45

Tel.: +43 (0) 7416 / 503

[www.haubis.at](http://www.haubis.at)

palettes. Avec les mêmes résultats de mesures, c'est pour nous inexplicable, mais cela marche. »



Le pain vivifié de Mann,  
à vos petits soins

#### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 1998

**Kurt Mann Bäckerei & Konditorei  
GmbH & Co KG**

A-1230 Wien, Perfektastraße 100

Tel.: +43 (0) 1 / 866 99-0

[www.dermann.at](http://www.dermann.at)

## Bäckerei Mann

Kurt Mann, issu d'une famille de boulangers riche en traditions, est l'homme qui vous gâte. L'histoire de l'entreprise remonte aux années 1860. D'une petite boulangerie employant 25 personnes, il a fait l'une des plus grandes entreprises de boulangerie d'Autriche. Malgré tout, elle est restée une entreprise familiale qui attache beaucoup de valeur à la tradition boulangère. Les délices maison sont en majeure partie

confectionnés manuellement. De la farine, de l'eau, du sel et du levain sont, depuis 2000 ans, les ingrédients de base pour la fabrication du pain et des viennoiseries. La boulangerie fait venir les différentes sortes de farines et de graux d'un moulin en Basse-Autriche. L'accord des ingrédients choisis, tels que graines et germes, produits laitiers et épices, détermine le goût authentique des produits. Du beurre pur souligne l'arôme des « Plunder » et des « Kipferl ». Le secret des « Semmel », de la viennoiserie et des desserts, réside dans le fait que ceux-ci ne sont

pas réchauffés, mais que les pièces crues sont fraîchement cuites en continu. De même que la farine, l'eau est un ingrédient indispensable des pains et de la pâtisserie. Après de bonnes expériences avec le système de chauffage et les puits de sa propre maison, Kurt Mann fit installer la vivification d'eau également dans sa boulangerie de Liesing. « Tous nos produits sont confectionnés avec de l'eau vivifiée », se réjouit-il. Aujourd'hui, déjà 70 succursales de Vienne et de ses environs sont approvisionnées par les produits vivifiés de chez Mann.

## Bäckerei Kröll



Au milieu de la vieille-ville d'Innsbruck, directement sous le Toit d'Or, se trouve la boulangerie Kröll. La boulangerie est une entreprise familiale depuis 1938. Tous les jours, Marion Erhart-Kröll aligne diverses sortes de pains sur le rayonnage en bois du magasin. La folie du moment est le pain au petit-lait. La tyrolienne est depuis longtemps, au fait de la découverte de Johann Grander. La pâte se laisse mieux saisir et elle est plus douce au toucher, le pain se combine avec les autres ingrédients et a une saveur harmonieuse. La boulangère incorpore moins de sel dans son pain. Les cannes à buée peuvent être nettoyées moins souvent et plus facilement.

#### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2006

**Bäckerei Kröll**

A-6020 Innsbruck, Riesengasse 9

Tel.: +43 (0) 512 / 58 80 74



Les appareils Grander sont montés un jour et ils marchent toujours



#### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2005

#### **Kämmerer GesmbH**

A-8934 Altenmarkt bei St. Gallen, Marktplatz 19

Tel.: +43 (0) 3632 / 381

[www.kaemmerer.cc](http://www.kaemmerer.cc)

## Bäckerei Kämmerer

« J'ai appris par un ménage, que c'était mieux pour les tuyaux, alors je me suis équipé de la vivification d'eau. » Pour Günter Kämmerer, Grander a été une révélation. « La viennoiserie est plus fine et se conserve mieux et les appareils ne s'entartrent plus aussi vite. Les clients ont tellement apprécié cela, que nous avons augmenté nos ventes de pains spéciaux de 8%. » Spécialement quand on est boulanger en Haute-Styrie,

il faut être très patient, la plupart du temps, lorsque l'on se procure un nouvel appareil. « Ce n'est pas le cas avec Grander. Le bon côté est qu'on l'installe une fois et après ça marche tout seul. Je n'ai besoin ni de faire intervenir de la maintenance, ni de payer des réparations exorbitantes, parce qu'il a fallu faire venir un technicien de Graz ou de Wels. »

L'entreprise familiale Kämmerer, qui existe depuis 72 ans, utilise du levain naturel et de l'eau vivifiée pour la confection de ses pains et de sa viennoiserie ; diverses sortes de pains sont

cuites sur pierre. Toutes les chaînes de magasins d'alimentation des environs se régalaient du pain vivifié de chez Kämmerer. Les habitants du coin ont le choix entre 28 sortes de pains et 32 sortes de viennoiseries fines. Chaque jour, les boulangers pétrissent 600 kg de pâte à pain et 2000 petits pains aux céréales sont façonnés par des mains lestes. Notre gros succès est le « Alpinistenbrot » (pain de l'alpiniste) : « C'est le préféré ; mon grand-père le fabriquait déjà et c'est une recette de famille qui fait partie, depuis quatre générations, de notre éventail de produits. »

## Bäckerei Felber

Selon la devise « attendons et voyons », le maître boulanger Erich Felber de Birkfeld en Haute-Styrie s'est équipé de la vivification d'eau Grander. « Le processus de fermentation s'est fondamentalement transformé, la pâte est devenue plus élastique et se laisse mieux travailler », nous raconte-t-il. Il estime également : « Notre clientèle apprécie Grander et de nos jours, on ne peut durer que si on lui propose quelque chose de spécial ». Il faut absolument avoir goûté son pain maison, un pur pain au blé complet, au son et aux flocons d'avoine, qui n'est cuit que le vendredi. Les gourmands peuvent aussi flatter leur palais avec des chocolats maisons, que son fils vend dans le même magasin.

Le maître boulanger Felber propose quelque chose de très spécial à ses clients

#### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2003

#### **Bäckerei Erich Felber GmbH & Co KG**

A-8190 Birkfeld, Oberer Markt 2

Tel.: +43 (0) 3174 / 45 46

[www.felber-schokoladen.at](http://www.felber-schokoladen.at)



## Bäckerei-Brauhof- Restaurant-Mühle-Kraschowitz\*

La famille Kraschowitz de Wolfsberg en Carinthie, pourrait, au fond, vivre en autarcie. Franz Kraschowitz n'est pas seulement le patron de sa propre boulangerie, mais il possède encore une brasserie, un magasin d'alimentation et un restaurant. Son levain, qu'il prépare en fin d'après-midi pour le lendemain matin, lève maintenant bien plus vite avec Grander. L'entartrage des résistances dans le lave-linge s'est fortement réduit. Dans le lave-vaisselle M. Kraschowitz utilise 10 à 15% de produit lave-vaisselle en moins. Grander lui a permis également d'améliorer la pâte des « semmel » (sorte de petits pains) : « Avant nous avions un problème avec la pâte à « semmel », car elle levait très lentement or dans le Journal de la Boulangerie, j'ai appris que cela facilitait les choses. Aujourd'hui, nous avons besoin de 10% de levure en moins, mais nous avons une meilleure pousse. »



### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2007

**Backhaus Kraschowitz GesmbH**

A-9400 Wolfsberg, Herrengasse 14

Tel.: +43 (0) 4352 / 24 53

\* Boulangerie – Brasserie – Restaurant –  
Moulin – Kraschowitz

La famille Kraschowitz se réjouit :  
moins de levure, mais  
une meilleure pousse

## Bäckerei Schmid

L'un des meilleurs pains d'Europe sort des mains du « Hallerbäck » (le boulanger d'Hal) Alfred Schmid. Lors du 14ème Concours International « Brot aus Europa » (Pains d'Europe) à Wels, le maître boulanger a obtenu l'or dans la catégorie « pain » et l'argent, pour la catégorie « pain de campagne bavarois ». Pour la « tresse fourrée » et « diverses viennoiseries » il a été

récompensé par la médaille de bronze. « Nous utilisons de l'eau vivifiée pour la fabrication et nous n'avons plus besoin que de 20 g de levure, au lieu de 30 g auparavant, pour 2 kg de farine. Le pain est plus beau et il est aussi meilleur. Les cannes à buée s'entartrent moins. Je ne les nettoie plus qu'une fois par an et non plus tous les deux mois, comme avant. »

### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2003

**Bäckerei Schmid**

A-8911 Admont, Hall 165

Tel.: +43 (0) 3613 / 25 73



Le pain du „Hallerbäck“  
Schmid vaut de l'or



**INFORMATION**

Equipé par Grandeur depuis : 1997

**Bäckerei E. A. Maislinger**

A-4820 Bad Ischl, Auböckplatz 11

Tel.: +43 (0) 6132 / 237 28

[www.baeckerei-maislinger.at](http://www.baeckerei-maislinger.at)

Seul le meilleur du meilleur entre dans la confection des produits

## Bäckerei Maislinger

Ernst Maislinger travaille selon le principe « L'alimentation est le fondement de notre vie ». Encore et toujours, il se pose la question essentielle : « Jusqu'à quel point notre façon de vivre influe-t-elle sur notre

longévité et notre bien-être ? » Pour cette raison, seul le meilleur du meilleur entre dans la confection de ses produits. Il mélange depuis 11 ans l'eau vivifiée à de la farine bio. Ses pâtes absorbent plus d'eau et sont plus vivaces, et il y ajoute moins de levure. C'est meilleur pour la digestion, donne un goût plus fin et cela se conserve frais plus longtemps.

## Bäckerei Albrecht

Dans la petite ville de Klösterle dans l'Arlberg, Gerhard Albrecht fabrique son pain avec de l'eau vivifiée. La soi-disant « Steinofenperle », un petit pain cuit sur pierre, est son atout. Depuis quatre ans, il est un utilisateur convaincu de Grandeur. Depuis le début, il a personnellement fait l'expérience de son effet. « C'est différent quand on boit, quand on lave et quand on se douche. Les cannes à buée, le climatiseur et l'évaporateur dans la chambre de fermentation s'entartrent

beaucoup moins. Avant, je changeais les tuyaux de chauffage tous les cinq ans, ce n'est plus nécessaire à présent. » Il a fait de la publicité pour Grandeur dans quatre de ses succursales et ça a été payant : « ça a grandement contribué à améliorer notre image. »

Grandeur est synonyme de qualité

**INFORMATION**

Equipé par Grandeur depuis : 2004

**Bäckerei Albrecht**

A-6754 Klösterle am Arlberg, Hausnummer 64

Tel.: +43 (0) 5582 / 227



## La boulangerie du village de Bad Gastein

A Bad Gastein, se trouve la boulangerie de Robert Egger. Il raconte, que la vivification d'eau Grandeur a nettement réévalué son entreprise. Chaque jour, il livre ses produits dans les hôtels des environs : « Les professionnels de l'hôtellerie savent de quoi je parle, Grandeur est simplement synonyme de qualité. » La pâte se laisse mieux travailler, le pain et la viennoiserie restent plus longtemps consommables et les cannes à buée n'ont plus besoin d'être nettoyées tous les deux mois, mais seulement une fois par an. Dans cinq succursales de la vallée de Gastein, sur le lieu de production et dans un point de vente mobile, on peut acheter les spécialités de Robert Egger. La spécialité de la boulangerie de Bad Gastein est une miche de pain paysan, fabriquée selon une vieille recette maison et incrustée d'une cruche d'eau, le symbole de la vallée de Gastein. Le client doit être rapide cependant, car cette rareté n'est disponible qu'une fois par semaine.

## Bäckerei-Konditorei-Café Schnallinger

La boulangerie Schnallinger, à Pramet en Haute-Autriche, a été mentionnée pour la première fois, dans des documents datant du 15<sup>ème</sup> siècle et depuis 24 générations on y fabrique du pain. Le maître boulanger Joseph Schnallinger s'est spécialisé dans les produits pour diabétiques et personnes allergiques. Tous les ingrédients sont issus de cultures bios contrôlées. Depuis 2004, la boulangerie Schnallinger a obtenu la certification bio et elle est régulièrement contrôlée par l'organisme de contrôle « Austria-Bio-Garantie ». Le vivificateur Grandeur a été monté en secret : « je l'ai fait installer chez moi et dans l'entreprise et je n'en ai soufflé mot à personne. Rapidement, les boulangers sont venus à moi ; il leur semblait que quelque chose n'allait pas, car tous les jours le levain débordait. La pâte est plus douce au toucher et plus agréable à travailler. Le pain est plus moelleux, plus fin, la croute est bien tendre et il se conserve frais plus longtemps. » Les cannes à buée du four en ont

aussi profité : « Nous faisons couler de l'eau dans les cannes à vapeur, pour qu'en s'évaporant, la vapeur permette aux produits de lever. Toutes les 4 à 6 semaines, nous devons les détartrer avec la perceuse. A présent elles tiennent jusqu'à 6 mois et plus, avant que l'on ait besoin de les nettoyer. Dans tous les cas, et ça je suis prêt à le jurer, c'est 100% à Grandeur que nous le devons. »

Joseph Schnallinger le sait : Le pain est plus moelleux, plus fin, la croute est bien tendre et il se conserve frais plus longtemps

### INFORMATION

Equipé par Grandeur depuis : 1998

**Bäckerei-Konditorei-Café Schnallinger**

A-4925 Pramet 10

Tel.: +43 (0) 7754 / 84 54

[www.schnallinger.at](http://www.schnallinger.at)



Une miche de pain cuite de façon traditionnelle et incrustée d'une cruche d'eau, est la spécialité de la boulangerie de Bad Gastein

### INFORMATION

Equipé par Grandeur depuis : 2006

**Badgasteiner Dorfbäckerei GmbH**

A-5640 Bad Gastein, Schareckstraße 27

Tel.: +43 (0) 6434 / 24 00



# Le monde appartient à ceux qui se lèvent tôt

Du pain vivifié de l'île de Sylt à la Bavière.

Le meilleur est généré le plus souvent, par la recherche et l'amour que l'on porte à la matière. Avec l'expérience, la créativité et l'imagination au service du goût, les quelques 16.000 entreprises de boulangerie artisanales d'Allemagne

se réinventent chaque jour. Leurs 300 sortes de pains et de viennoiseries, tout comme leurs assortiments de gâteaux sont connus loin au-delà des frontières. La vivification Grandeur a encore élargi leurs horizons.



## Bäckerei Knoll

Pour le maître boulanger de Brême Rainer Knoll, fabriquer du pain est plus qu'un simple métier, c'est un acte philosophique. Le pain n'est pas juste du pain et selon M. Knoll, pour l'aliment de base numéro un, seul le meilleur est assez bon. Par conviction et par responsabilité envers les gens et la nature, le fournil de Brême ne fabrique depuis 1963, que des produits écologiques. La vivification d'eau Grander était dans ce cas, une évidence : « Le pain est composé à 40% d'eau, c'est pourquoi il est aussi important pour sa fabrication, de veiller à avoir une bonne

qualité d'eau. Pour notre production, nous utilisons la bonne eau Grander. Les viennoiseries ont un goût plus rond, c'est à 100% dû à l'eau vivifiée, ça je peux le jurer. » Dans son fournil, M. Knoll utilise nettement moins de produits détergents, tout ce qui entrait en contact avec la farine et l'eau était toujours très fortement maculé. Les endroits, tels que la cuve du pétrin en particulier, ne sont plus aussi salis. « Grander représente pour moi, une autre qualité de vie », dit Rainer Knoll.



### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 1996

#### Bäckerei Knoll

D-28755 Bremen, Lindenstraße 21

Tel.: +49 (0) 421 / 66 63 91

[www.backstubebremen.de](http://www.backstubebremen.de)

## Kupferkanne Sylt

Loin au nord, à Kampen, nichée dans un paysage de pins enchanteur, avec vue sur la mer cotonneuse qui entoure l'île de Sylt, se trouve la « Kumpferkanne » (La cafetière en cuivre). Depuis des générations, elle constitue un refuge extraordinaire pour ses hôtes. L'air embaume les effluves du café fraîchement torréfié et des délicieux gâteaux, confectionnés chaque jour selon la recette traditionnelle au beurre, dans le fournil de la maison. Loin du tumulte de la populaire île de la Mer du Nord, presque cachée, la « Kupferkanne » est un lieu de paix et de délectation. Que vous commenciez ici votre journée par un opulent petit-déjeuner au soleil du

printemps, que vous réussissiez à vous approprier une de ces places, tant convoitées au plus fort de l'été, à l'ombre des imposants parasols ou que pendant les mois d'hiver, vous lisiez un bon livre au coin du feu, en compagnie d'une tasse de thé chaud, la « Kupferkanne » vous reçoit toute l'année et représente à tout moment, une expérience formidable. A côté des merveilleux, énormes morceaux de gâteaux qui ont justement fait la réputation de la « Kupferkanne », le café est l'une de leur spécialité. Le choix du café représente pour beaucoup une véritable entreprise. Tous les jours, 30 plaques de gâteaux différents sont confectionnées ; chacune de

ces plaques de cuisson est divisée en 50 morceaux de gâteau et jusqu'à 400 litres de café sont préparés. Le tout à l'eau vivifiée, s'entend. « Nous avons la vivification d'eau depuis huit ans. Nous étions les premiers à la faire installer, sur l'île de Sylt. Nous torrifiions le café nous-même et confectionnons gâteaux et pain ; Grander participe à tout ce que nous élaborons », nous avoue Knut Paysen du marketing. Peut-être est-ce la raison pour laquelle justement, les gâteaux sont aussi délicieusement légers et moelleux. D'après le maître boulanger Peter Lorenzen : « Le gâteau sent différemment et nous avons un meilleur développement de la pâte.

Kupferkanne Sylt –  
un lieu de paix et de délectation –  
Grander participe à tout

### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2001

#### Kupferkanne Sylt

D-25999 Stapelhooger Wai, Kampen, Sylt

Tel.: +49 (0) 4651 / 410 10

[www.kupferkanne-sylt.de](http://www.kupferkanne-sylt.de)





## Bäckerei- Konditorei Nowosad

„Grâce à Grander, nous avons pu obtenir un meilleur goût, le pain est plus savoureux, il a plus d'arôme et les viennoiseries restent fraîches plus longtemps. Nous avons également pu gagner des clients grâce à cela. Je recommanderais Grander à tout moment, mais bien sûr pas à mon concurrent direct », souligne le maître boulanger Alexander Nowosad. « Nous travaillons avec de la vapeur d'eau chaude, un réducteur de pression empêche qu'une pression trop importante s'exerce sur le manoccontact. Le récipient contenant l'eau dans le

réducteur de pression était toujours brun et sale, à présent, il est net et propre. Même les représentants de la firme compétente n'en revenaient pas, » explique en riant M. Nowosad. Son père est arrivé de l'ancienne DDR en 1956, à Schlagen, avec juste une vieille valise et des recettes plein la tête. Encore aujourd'hui, Alexander Nowosad confectionne ses produits selon les vieilles recettes de son père ; il n'y a pas de produits prêts à cuire ici, ni de margarine d'ailleurs. Le pain au pavot, une spécialité de la maison particulièrement appréciée, est un petit pain couvert de « streusel » au beurre. « Je fais naturellement tout moi-même, comme le ferait une maîtresse de maison. Avant, je délayais cette pâte au pavot avec du lait, mais depuis que j'ai Grander, je ne la prépare plus

qu'avec de l'eau vivifiée, car elle lie bien les ingrédients et l'arôme du pavot ressort mieux. » Au vu de l'aspect et du goût caractéristique de ses produits, tout le monde sait que le pain sort des mains d'Alexander Nowosad.

Le maître boulanger Nowosad montre sa production

### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2006

**Nowosad Alexander Bäckerei Feinkost**  
D-33189 Schlagen, Paderborner Straße 14  
Tel.: +49 (0) 5252 / 73 73

## Steinofenbäckerei Klemp

Le maître boulanger Dieter Klemp résume ainsi son expérience de la vivification d'eau : « Nous sommes certainement l'entreprise la plus propre, en fait. Nous avons besoin de 30% de produits chimiques en moins et malgré ça, tout se laisse beaucoup plus facilement nettoyer, les cannes à buée, les plaques de cuisson, etc., plus rien ne se dépose nulle part. J'ai certainement déjà fait plus de 200 tests avec l'eau vivifiée et j'en suis convaincu à 100%. J'ai fait macérer des céréales dans de l'eau normale et de l'eau vivifiée, les céréales dans l'eau normale ont commencé à empester et à mousser au bout de trois jours et elles étaient blanchâtres. Les céréales dans l'eau vivifiée se sont gardées plus de trois semaines et

elles ont impeccablement germé. » Même en voyage, M. Klemp pourrait communiquer son enthousiasme à des foules : « A l'aide d'un four ambulant, j'ai cuit du pain en Russie, en Espagne et même sous la Tour Eiffel ; les gens ont été favorablement surpris. »

### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2004

**Steinofenbäckerei Klemp**  
D-58730 Fröndenberg, In der Twiete 3  
Tel.: +49 (0) 2378 / 27 23

## Bäckerei Schumacher

Depuis 14 ans, le maître boulanger Rudi Schumacher utilise l'eau vivifiée pour son pain, ce qui le classe chez les utilisateurs Grander, parmi les vieux de la veille. « Je fais 3 à 4 fois plus de petits pains qu'avant. C'est quelque chose, quand même », dit M. Schumacher convaincu. Les avantages de Grander lui sont connus de par une longue observation : « Le petit pain reste toujours croustillant, il ne devient plus aussi vite ramolli et il garde ses qualités plus longtemps. Le bruit a couru que mes pains étaient devenus meilleurs et mon chiffre d'affaire a nettement augmenté. » Il peut économiser jusqu'à 3% de levure et cependant ses pâtes sont plus stables. « Je ne crois pas seulement en Grander, je constate plutôt les excellents résultats. » C'est grâce à un client qu'il s'est équipé de la vivification Grander : « Un conseiller Gran-

der, qui est également un de mes clients, m'a informé et s'est à ce point engagé, que j'ai fini par craindre de perdre un client important, si je ne m'en équipais pas. Six mois plus tard, ce qu'il m'avait raconté s'était effectivement réalisé. J'étais surpris et de sceptique, je suis devenu un utilisateur convaincu. J'ai déjà tenté quelques expériences comme par exemple augmenter la part d'eau. Le goût du pain est devenu meilleur et le pain, plus stable et savoureux. Les résultats parlent d'eux-mêmes et j'en suis fier. » A la boulangerie Schumacher, un écriteau accroché à la fenêtre indique : « Nous fabriquons notre pain avec de l'eau vivifiée. » Les gens du village en sont ravis.

Rudi Schumacher : Je ne crois pas seulement en Grander, je constate plutôt les excellents résultats.



### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 1994

**Bäckerei Schumacher**

D-33415 Verl, Fürst-Wenzel-Platz 8

Tel.: +49 (0) 5246 / 92512-0

## Bäckerei-Konditorei Schwerdtner

A Löbau en Saxe, on attache une grande valeur au travail des produits bios issus de la région. Chez Schwerdtner on confectionne des gâteaux à thème et des gâteaux de mariage, du « Baumkuchen » fabriqué selon une ancienne recette maison et du pain pour une alimentation saine. D'ailleurs le pain est cuit sur pierre. Le directeur de la production, Uwe Dehne, a trouvé, après l'installation de Grander, que la tenue des pains avait nettement augmentée, la tenue après fermentation est prolongée de 10 minutes, le chiffre d'affaires s'est accru de 5% et l'utilisation des adjuvants de panification a été diminuée de 30%. Le ténor parmi ses clients se dit : « Très satisfait ! » C'est en vacance, que M. Dehne a découvert Grander pour son usage personnel : « Un boulanger au lac de Mondsee a fait de la publicité pour Grander et ça m'a rendu curieux. »

L'utilisation des adjuvants a été diminuée de 30%, la stabilité à la fermentation est prolongée de 10 minutes et le chiffre d'affaires s'est accru de 5%.



### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2006

**Bäckerei und Konditorei Schwerdtner GmbH**

D-02708 Löbau, Breitscheidstraße 36

Tel.: +49 (0) 3585 / 86 24 05

[www.baecerei-schwerdtner.de](http://www.baecerei-schwerdtner.de)



Andreas Jäger :  
C'est simplement bénéfique !

**INFORMATION**

Equipé par Grander depuis : 2002

**Backhaus Jäger**  
D-98597 Breitungen, Hauptstraße 65  
Tel.: +49 (0) 36848 / 872 13  
[www.backhaus-jaeger.de](http://www.backhaus-jaeger.de)

## Bäckerei Jäger

Le maître boulanger Andreas Jäger partage l'expérience des autres utilisateurs de Grander. Le sel et le sucre se dissolvent mieux, l'amidon absorbe plus d'eau et sa gélatinisation est plus régulière à la cuisson. Un client lui a demandé ce qu'il avait modifié : « Je n'ai pas besoin de faire grandement de la publicité, nous vendons plus de produits qu'avant et les gens sentent que cela leur est bénéfique. » Depuis peu la

boulangerie fait du pain aux flocons d'épeautre frais. Les céréales sont fraîchement moulues juste avant la préparation de la pâte, il y a beaucoup de force là-dedans, de meilleurs sucres lents, plus de minéraux et de bonnes graisses. Ce pain doit parvenir au client comme le produit le plus naturel possible. Le maître boulanger de Thuringe pense que : « On a le sentiment d'être entretenu de manière holistique. »

## Bäckerei-Konditorei-Restaurant-Café Lund

A Hörnum, à l'extrémité sud de la pointe de l'île de Sylt, les visiteurs et les touristes tombent sur le Café Lundl. Lorsque la bonne odeur des petits pains fraîchement cuits vous chatouille les narines, tôt le matin, les habitants savent déjà qu'un assortiment de 30 sortes de petits pains et 20 sortes de pains confectionnés artisanalement, les attend. Pour la confection du pain Frison aux flocons d'avoine et d'épeautre, le maître boulanger Dieter Lundl n'utilise que des graines fraîchement broyées dans son propre moulin. Ici, on reprend le « principe de la fabrication en pousse différée », selon lequel le boulanger doit prendre son temps, pour confectionner ses produits, afin que son pain et ses gâteaux développent leurs arômes de façon optimale et que le client se voit

offrir un délice culinaire. Avec une grande satisfaction, Dieter Lundl soutient les répercussions de l'effet Grander : « j'ai l'impression que les pâtes sont mieux développées et plus faciles à travailler. A la machine à café et au niveau des cannes à buée, on a constaté que l'entartrage est plus faible et plus facile à enlever. »

**INFORMATION**

Equipé par Grander depuis : 2001

**Café Lund**  
D-25997 Hörnum, Rantumer Straße 1-3  
Tel.: +49 (0) 4651 / 88 10 34  
[www.cafe-lund.de](http://www.cafe-lund.de)

## Bäckerei Gschwill

A Halblech-Berghof en Bavière, Martin Gschwill fabrique du pain déjà depuis 10 ans, avec de l'eau vivifiée. En tant que membre de la direction et grand maître de la corporation des boulangers de l'Ostallgäu, il sait ce qui compte en matière de boulangerie. Après l'inondation catastrophique de 1999, L'eau du robinet était devenue brune, pleine de germes et de bactéries. La vivification d'eau Grander représentait la seule solution pour lui. « L'eau est devenue à nouveau claire et propre. Les pâtes étaient soudainement plus souples, plus aérées et moins raides », s'enthousiasme-t-il. Avant, les cannes à buée devaient être nettoyées tous les quatre mois à l'acide chlorhydrique, que ce ne soit plus nécessaire à présent, est incroyable pour lui. A chaque réunion de la corporation des boulan-

Membre de la direction et grand maître de la corporation des boulangers de l'Ostallgäu, il est convaincu par la vivification d'eau Grander

gers, il conseille Grander à ses collègues : « Mes arguments parlent d'eux-mêmes, j'utilise beaucoup moins de produits chimiques pour l'installation de détartrage et mes viennoiseries sont plus belles, meilleures et plus savoureuses. » Lors de la « Brotprüfung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft » (épreuves organisées par la société d'agriculture allemande), la plupart du temps, une pluie de médailles d'or revient à la boulangerie Gschwill. « La vivification d'eau Grander a sa part de mérite dans tout cela », dit-il. En 2007, le pain au son, le « semmel » et le pain de seigle ont été excellents.

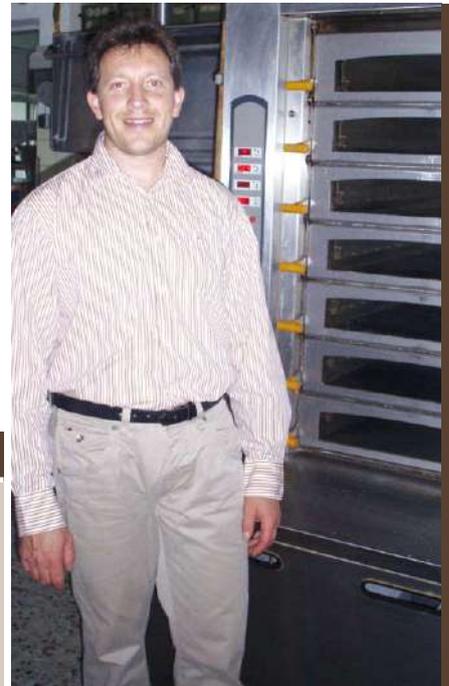
### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 1999

#### Bäckerei Gschwill

D-87642 Halblech-Berghof, Illasberger Straße 25

Tel.: +49 (0) 8368 / 293



## Bäckerei Brotgarten

« Nous attachons une grande importance aux produits bios, nous avons été certifié 100% boulangerie bio par Bioland et nos produits au blé complet sont uniques. Nous cultivons nous-mêmes les céréales et elles sont moulues dans un moulin à céréales de l' « Osttirol », nous signale Rainer Neugebauer, dirigeant de la boulangerie « Bäckerei Brotgarten » à Frankenberg dans la Hesse. Il y a longtemps déjà, il fut misé sur la qualité et le régionalisme, le bio fut, pour le maître boulanger, une direction logique à prendre et l'eau vivifiée était par conséquent incontournable : « Les brumisateurs servant à humidifier les produits, avant et après cuisson, étaient constamment bouchés par le tartre. Le tartre s'est manifesté de manière encore pire dans le lave-

linge, sous la forme d'un champignon calcaire rare, un dépôt rougeâtre s'est incrusté. Tous les jours, le lave-linge devait être démonté et nettoyé. Ce problème a pu être résolu. »

Fabriquer des produits bios était une voie logique et donc Grander était incontournable.

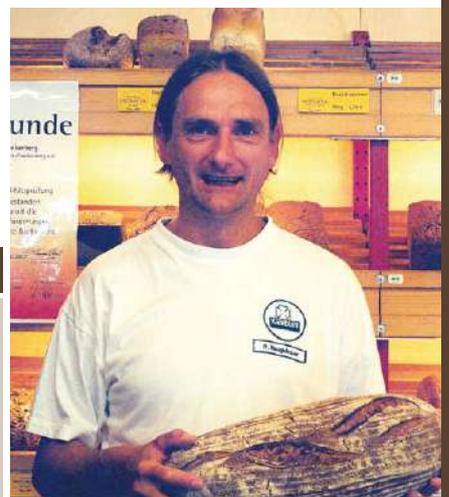
### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2007

#### Bäckerei Brotgarten

D-35066 Frankenberg, Marburger Straße 38

Tel.: +49 (0) 6451 / 89 79





# Pendant que tout le monde dort ...

... on se met à l'œuvre dans les boulangeries et les pâtisseries.

Les suisses voient dans la tradition de leur boulangerie, bien plus que la fabrication du pain en soi. Ici se mêlent les influences de l'art de la pâtisserie française et la tradition suisse, originale et rustique, les machines modernes rencontrent le travail artisanal traditionnel. Et les suisses savent que l'on mange d'abord avec les yeux : Des douceurs qui font rêver, des viennoiseries raffinées, tout ce que l'on peut désirer est artistiquement décoré et trouve sa place sur les étals de vente.

Tout en haut de l'échelle des délices les plus convoités, se trouve l'original « Biber » suisse, l'une des plus vieilles en fait, parmi les pâtisseries au miel. Ce pain d'épice carré ou rond, incrusté d'un motif ancien, a depuis longtemps conquis les cœurs. Chaque produit est confectionné à la main et est une pièce originale ; quelque chose d'unique pour une personne unique.



## Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Café Mohn

En traversant le fournil de l'entreprise Mohn, on comprend rapidement que les boulangers connaissent leur métier. Des mains lestes voltigent partout, du pétrissage de la pâte à l'enfournement, de la finition des gâteaux à la confection des sandwiches. Chaque mouvement est le bon geste, car dehors attendent clients et voitures de livraison, prêtes à servir à chacun son petit pain à l'heure du petit déjeuner. Des truffes au champagne au « Buure-Brot » (sorte de pain au seigle), ici on trouve des délices pour tous les gourmands. Fines tresses au beurre, « Handbüürlü » de St Galle, « Kirsch-Amaretti » et « Thurgauerli » sont le sceau de l'entreprise Mohn. Les

produits proposés aux clients sont le plus naturels possible ; le blé, produit par des agriculteurs certifiés par le label bio « Knospe », provient de Kemmental. Pour Roger Mohn, l'installation de la vivification d'eau Grandier n'était qu'une question de temps. « Depuis que Grandier est en fonction, nous travaillons de nombreuses pâtes onctueuses, les produits de boulangerie et pâtisserie ont un goût plus intense, lors de la confection des crèmes glacées, nous obtenons des glaces plus homogènes et plus onctueuses », rapporte Roger Mohn. La curiosité des clients a rendu incontournable l'éducation et la formation du personnel de l'entreprise Mohn, à l'utilisation de la

vivification d'eau. Le maître boulanger suisse a encore un conseil à disposition : « Tout le monde devrait faire personnellement l'expérience de la fascination de l'eau, spécialement celle de Grandier. »

### INFORMATION

Equipé par Grandier depuis : 2006

#### Mohn AG

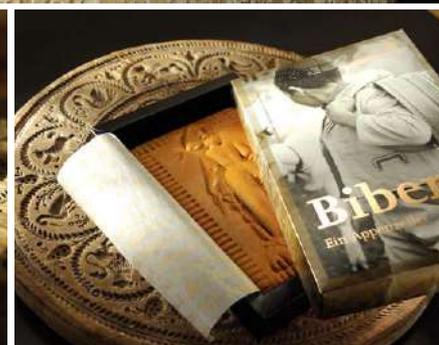
CH-8572 Berg/TG, Obere Kirchstrasse 11

Tel.: +41 (0)71 / 636 11 58

[www.beckmohn.ch](http://www.beckmohn.ch)

Du pain, de la pâtisserie et  
des douceurs préparés  
avec art et amour





Grander a rehaussé la valeur de son entreprise

## Café-Confiserie Laimbacher

La maison au numéro 3 de la Weissbadstrasse est considérée comme la plus ancienne confiserie du village. Ici sont confectionnées depuis 1872, différentes douceurs pour ceux qui ont la dent sucrée et les gourmets. Le « Laimbacher » est connu au village, pour être une confiserie créative et un café traditionnel. Pour les créations, seuls des ingrédients de haute qualité sont utilisés. Encore aujourd'hui, elles sont réalisées avec amour, à la main, d'après des recettes transmises de génération en génération. A côté de l'original « Biber » de l'Appenzell, on trouve encore maintes autres spécialités maison uniques. « L'eau de Grander a rehaussé la valeur de mon entreprise », s'enthousiasme le propriétaire Reto Laimbacher. C'est totalement par hasard que M. Laimbacher est tombé sur la découverte du tyrolien Johann Grander. Une pâtisserie voisine avait installé la vivification d'eau et l'avait convaincu suite à d'ex-

cellents résultats. « J'utilise l'eau vivifiée pour la confection des glaces, des purées de fruits, pour le fourrage des « Biber », et pratiquement pour toute notre pâtisserie. Le goût est plus fin et nos produits restent frais jusqu'à quatre jours plus longtemps qu'avant », se réjouit M. Laimbacher. Le « Biber » de l'Appenzell de la maison Laimbacher est emballé avec amour et soin, dans une jolie boîte en carton ou dans un coffret en bois, et expédié dans le monde entier.

### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2004

**Café-Confiserie Laimbacher**  
 CH-9050 Appenzell, Weissbadstrasse 3  
 Tel.: +41 (0)71 / 787 17 44  
[www.laimbacher.ch](http://www.laimbacher.ch)

## Confiserie Rindlisbacher

Des épices telles que Girofle, cannelle, badiane, et muscade, de même que d'autres ingrédients fins et bons pour la digestion, assurent le goût authentique de la spécialité de la confiserie Rindlisbacher, à Aadorf, le « Magenbrot » (le pain pour l'estomac). Environ 320 kg de « Magenbrot » sortent chaque jour du four et garnissent les tables du magasin. M. Rindlisbacher révèle, qu'aucune matière grasse n'entre dans sa fabrication et ainsi, le « Magenbrot » peut-être consommé sans mauvaise conscience. « Biberfladen », amandes caramélisées, « Nideltäfli » (caramels), crème glacée

et autres douceurs réjouissent le palais des clients exigeants, depuis maintes années. Depuis 2007, Stephan Rindlisbacher travaille dans son fournil avec de l'eau vivifiée : « Le « Magenbrot » et les « Biberfladen » sont plus agréables au goût, la pâte est plus fine et en cuisant la mie devient plus alvéolée, c'est pour ça qu'au cours du glaçage final ils absorbent plus d'humidité. À présent, le produit reste frais jusqu'à une semaine de plus qu'avant », explique l'expert. Un autre effet secondaire positif : La vente de ses produits faits à la main a augmenté de 10%.



Les produits restent frais jusqu'à une semaine de plus

### INFORMATION

Equipé par Grandeur depuis : 2007

#### Confiserie Rindlisbacher

CH-8355 Aadorf, Morgentalstrasse 42

Tel.: +41 (0)52 / 365 16 96

[www.magenbrot-biber.ch](http://www.magenbrot-biber.ch)

## Bäckerei-Konditorei Moosberger

« Je ne pourrais jamais faire démonter la vivification d'eau Grandeur. Je n'ai fait que de bonnes expériences avec elle », avoue le maître boulanger Willi Moosberger, de Wildegg. Depuis 2000, il amalgame l'eau vivifiée à la farine et obtient ainsi, d'excellentes pâtes. A ce propos, il lui vient une anecdote : « J'ai participé, en même temps que d'autres boulangeries, à un test où il fallait essayer la farine provenant d'un certain moulin. J'étais celui, dont les pièces prêtes-à-cuire étaient venues à maturité le plus rapidement, la pâte est devenue plus volumineuse et s'est mieux développée. Je n'en ai tiré que des conclusions positives, le moulin ne se doutait pas que j'avais fait installer Grandeur », raconte-t-il. Depuis cette expérience

capitale, il informe tous les boulangers, des effets de la vivification d'eau Grandeur, à la suite de quoi plus d'un les découvre pour son usage personnel. La boulangerie pâtisserie Moosberger séduit par son grand choix de pains et pâtisseries ; les « Amaretti » maison fondent sur la langue

### INFORMATION

Equipé par Grandeur depuis : 2000

#### Bäckerei-Konditorei W. Moosberger

CH-5103 Wildegg, Bahnhofstrasse 8

Tel.: +41 (0)62 / 893 12 25



# BON COMME LE PAIN

## Les artisans français font notre pain quotidien

Le savoir-faire français en matière de boulangerie est reconnu dans le monde entier : croissants, baguettes, pâtisseries et gâteaux

n'ont pas leur pareil pour satisfaire nos papilles ! Les clients d'ici et d'ailleurs ne s'y trompent pas et c'est avec un souci de perfectionnement

permanent que les premiers artisans français découvrent avec fascination et satisfaction la vivification GRANDER.

## Boulangerie Pâtisserie HELMSTETTER

Avec son équipe de 10 employés, Bernard Helmstter dirige sa boulangerie-pâtisserie artisanale avec passion, depuis 1982.

Mr Helmstetter fournit pains, pâtisseries et petite épicerie dans la rue principale du petit village d'Alsace Bossue : Petersbach. Depuis 1982, il met son savoir-faire artisanal au service des clients.

Depuis l'installation en juin 2010 d'un vivificateur GRANDER sur la conduite d'eau principale, il remarque tout de suite des modifications notoires : un meilleur goût de l'eau, bien plus agréable, au point de ne boire plus que de l'eau du robinet, alors qu'auparavant il ne buvait que celle en bouteille.

Au niveau du pain, là aussi des choses intéressantes ont déjà été observées : le pain se développe mieux et prend couleur plus rapidement. Une modification très importante concerne la farine, qui hydrate plus : + 2% environ d'eau absorbée. Il trouve aussi que le pain a énormément de saveur.

Cette expérience est une parfaite réussite, à tel point que Mr Helmstetter décide d'installer la vi-

vivification GRANDER à son domicile, en rajoutant le vivificateur GRANDER pour le chauffage. Très rapidement, des effets positifs sur l'emboisement sont observés : l'eau devient de plus en plus claire ; le rendement de la chaudière est bien meilleur qu'auparavant, au point de devoir baisser le variateur de deux positions.

Là encore, pleinement satisfait, Mr Helmstetter ne peut que conseiller de faire les mêmes expériences positives avec la vivification GRANDER.

La boulangerie Helmstetter distribue le pain sous l'enseigne «Banette»

### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2010

**Boulangerie – Pâtisserie HELMSTETTER**

Propriétaire Mr Helmstetter Bernard Boulanger Pâtissier

63 Rue de la Division Leclerc

67 290 Petersbach



## Boulangerie «AU PAIN DE MON GRAND-PERE»

Rencontre avec Patrick DINEL

Patrick DINEL en avait assez de sa vie de voyages : ancien directeur des participations chez LVMH, il décide un beau jour de changer radicalement sa vie professionnelle et donc privée : un concours de circonstances l'amène à redresser une entreprise en boulangerie industrielle spécialisée dans les bretzels, alors en difficulté. De fil en aiguille, il rencontre un ami formateur à l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie. Puis un concept naît : fabriquer des pains à l'ancienne de qualité, dans un four chauffé au bois, ressortir les recettes et méthodes de fabrication d'autrefois permettant au pain de se conserver plus longtemps.

s'arrêtent pas là, puisqu'en 2007 également, la boulangerie Au Pain de mon Grand-Père est nommée par le guide Pudlowski France !

Lors de sa première rencontre avec un conseiller GRANDER, Patrick DINEL est très sceptique : «faites-moi essayer votre eau et on verra bien». Ce à quoi se plie le conseiller, en lui rapportant quelques jours plus tard quatre bouteilles d'un litre en verre, remplies avec de l'eau courante vivifiée grâce à un vivificateur de conduite GRANDER.

Après avoir effectué une nuit des essais compa-

### INFORMATION

Equipé par Grandeur depuis : 2010

**Rencontre avec Patrick DINEL** (45 salariés)  
58 Rue de la Krutenau – 67 000 STRASBOURG  
215, Route de Mittelhausbergen, 67 200 STRASBOURG-CRONENBOURG 63, Route de Rouffach – 68 000 COLMAR

Une pâte plus régulière grâce à une eau vivifiée de meilleure qualité, combinée aux farines biologiques et à un beurre AOC, rajoutez du levain (et non de la levure) : voilà la recette des excellents pains à l'ancienne de Mr DINEL et de son fils Bruno.



Après l'ouverture d'une première boulangerie à Gérardmer, le succès étant au rendez-vous, Patrick DINEL a l'opportunité d'obtenir un local à la Krutenau à Strasbourg. En décembre 2002, sa deuxième boulangerie est ouverte dans la capitale européenne. Dès septembre 2003, son fils Bruno le rejoint pour le seconder dans cette aventure passionnante : alors en poste chez Alain Ducasse au Louis XIII à Monaco, il complète très vite sa formation en boulangerie en obtenant son CAP puis son BP, et en couronnant le tout par le titre de plus jeune Maître Boulanger de France à 22 ans. En 2007, avec l'Équipe de France de la Boulangerie, il devient vice champion d'Europe ! Les récompenses ne

ratifs lors de la fabrication des pains en utilisant sur quelques pièces l'eau vivifiée rapportée, Mr DINEL constate effectivement des différences, assez notoires pour se décider à acquérir un premier vivificateur de conduite GRANDER. L'appareil est installé en mars 2010.

Près d'une année plus tard, voici son témoignage :

«Nous avons fait cet investissement, car dans la fabrication du pain, l'eau tient une place importante. Nous avons le souci de toujours améliorer la qualité de nos produits, dès que cela est faisable. L'appareil GRANDER nous a apporté une meilleure qualité d'eau (eau calcaire à Stras-

bourg). Depuis son installation, nous avons constaté une régularité accrue dans la fabrication de nos pâtes. Suite à cette première expérience concluante, nous avons décidé d'équiper de cette technologie toutes nos boulangeries.»

«Au Pain de mon Grand Père» s'est engagé à respecter les règles communautaires concernant le mode de production biologique (certifié Qualité France, agréé par les pouvoirs publics sous le n°FR-BIO 10)



Equipée du système GRANDER depuis Avril 2010 :  
«Cuisson plus rapide et saveur plus fine»

## Boulangerie Pâtisserie le Pain de Sucre

La boulangerie-pâtisserie Le Pain de Sucre propose à ses clients un large choix de pains, fabriqués à base de farine de blé, de seigle et d'épeautre, ainsi qu'une gamme complète en viennoiserie.

Depuis l'installation d'un vivificateur de conduite GRANDER, Mr Pfrimmer a remarqué que le pain se conserve nettement mieux. Certains habitués pensaient qu'il avait changé de farine ou que la recette était différente, au point d'acheter une baguette de plus. Même réaction sur différentes farines. Pour lui il y a un point positif très impor-

tant, c'est que la pâte se laisse mieux travailler et que la cuisson est plus rapide, sa saveur est plus fine, et elle dégage plus d'arôme.

Au niveau du four, les conduites pour la vapeur ne présentent plus de problèmes de dépôt de tartre. Une protection grandement appréciée qui facilite le nettoyage. L'eau est également plus chaude, sans avoir modifié la température du ballon d'eau chaude : un gain en énergie certain qui ne manquera pas d'être confirmé avec le temps.

Pour Mr Pfrimmer c'est une réussite. Sur la base

de son expérience positive avec la boulangerie, il s'est également équipé à domicile et a conseillé à toute sa famille de prendre la même décision, chose qui fut faite !

### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2010

#### Boulangerie Pâtisserie le Pain de Sucre

Propriétaire Mr Pfrimmer Joel, Boulanger Pâtissier  
18 Rue du 22 novembre  
67 270 Wilwisheim

## Boulangerie Pâtisserie BERNHARD

Le savoir-faire de la boulangerie Bernhard se transmet de père en fils depuis plusieurs générations. Un panel de choix pour le pain, ainsi que différentes douceurs et saveurs dans les viennoiseries comblent les fidèles clients.

En quête d'innovation et d'amélioration pour la satisfaction de ces derniers, Mr Bernhard décide d'installer un vivificateur GRANDER, système qui lui apporte depuis lors plusieurs avantages dans la fabrication de ses produits.

Il remarque une réaction tout à fait intéressante sur la pâte : elle est mieux hydratée, la farine supporte plus d'eau et elle prend plus rapidement corps.

Il utilise légèrement plus d'eau dans la pâte, ce

qui facilite le pétrissage et améliore son développement ; le résultat : une texture de qualité ainsi que plus de saveur et une finesse appréciable pour le goût.

Mr Bernhard : «l'eau appelée vivifiée représente une amélioration intéressante pour la matière première d'un boulanger, je suis ravi de pouvoir proposer aux clients de demain du pain et des viennoiseries avec de nouvelles saveurs».

Système à recommander aux professionnels : Boulangerie BERNHARD, équipé avec GRANDER depuis

### INFORMATION

Equipé par Grander depuis : 2010

#### Boulangerie - Pâtisserie BERNHARD

Propriétaire : Mr Bernhard Gérard  
3 Rue du Général Leclerc, 67670 Mommenheim  
Depuis 1827, 30 employés à ce jour.

