

De consument vraagt anno 2018 om transparantie. Dat betekent in de bakkerij: inzicht geven in het productieproces. Van grondstof via bereidingswijze tot eindproduct: alles in het zicht van de klant. Bakkers in bedrijf belicht dit jaar tien bedrijven met een open bakkerij. Waarom maakte de ondernemer deze keuze? Welke aandachtspunten vraagt het? En: hoe reageert de klant?

BIENVENUE CHEZ MAMIE GOURMANDE

‘LEIDEN HAD PLEK VOOR EEN FRANSE BAKKER’

Fransman Renan Le Houerff kwam voor de liefde naar Nederland. Maar uit eigen land nam hij ook een grote liefde mee: die voor het bakkersvak. In het centrum van Leiden runt hij nu bakkerij Mamie Gourmande. Met Franse bakkers, Franse rijstijden en Franse ingrediënten. “Als ik in Frankrijk bakker was geworden, zou ik precies hetzelfde proces doorlopen met exact dezelfde grondstoffen.”

Bourgondische oma

De naam Mamie Gourmande betekent ‘Bourgondische Oma’. Renan Le Houerff koos deze naam voor zijn bakkerij omdat hij zijn passie voor goed, mooi en puur eten heeft meegerekregen van zijn oma. Zij woonde op het platteland van Frankrijk en gebruikte uitsluitend verse producten. Net als de Franse bakkers in Leiden.



Eenmaal per maand klimt Renan Le Houerff in het holst van de nacht in zijn bus om naar Lille te rijden. Hij doet inkopen bij een Franse supermarkt aldaar en is aan het begin van de middag terug in Leiden. “Frans zijn is onze identiteit. Daaraan wil ik dus geen enkele concessie doen. Ik wil volledig authentiek blijven”, benadrukt hij. “Ook onze paté bijvoorbeeld komt daarom écht uit Frankrijk. Anders klopt het verhaal niet.”

Wanneer een vakantieliefde uitgroeit tot meer, besluit de Fransman zijn kansen te beproeven in het land van herkomst van zijn geliefde: Nederland. “Ik was bezig met een bakkersopleiding in Frankrijk en had al de nodige horecaervaring opgedaan, onder andere op de Nederlandse ambassade. Eenmaal in Nederland wilde ik graag iets voor mezelf beginnen. En in Leiden was plek voor een Franse bakker!”

Buurtbakker

Renan opent medio 2014 de deuren van Mamie Gourmande aan het Gangetje in Leiden: een locatie midden in de binnenstad, grenzend aan de markt en het water en in de buurt van diverse koffientjes en andere ontbijt- en lunchgelegenheden. Binnen een half jaar gaan er op zaterdag ruim zeshonderd stokbroden en achthon-

locatie, maar wij hopen ook hier de nieuwe buurtbakker te worden.”

In de productieruimte achter de winkel wordt een klassiek Frans assortiment gebakken. Hardlopers daarin zijn de baguettes tradition (€ 1,85) en de croissants (€ 1,50). “We werken veel met spelt, rogge en boekweit en maken ons eigen vloeibare zuurdesem”, aldus Renan. “Ook gebruiken we regelmatig noten en vruchten in onze broden. De croissants worden volgens traditioneel recept bereid en ook met chocolade of amandelen gemaakt. Daarnaast maken we diverse broodsoorten en een klein assortiment Franse patisserie, zoals macarons, tartelettes en éclairs. Veel van onze klanten komen voor kleine, specifieke dingen, maar nemen uiteindelijk veel meer mee.” Een andere hardloper in het assortiment van Mamie Gourmande is de Pain Paysan: een flink boerenbrood van twee kilo, dat helemaal zonder gist wordt bereid. Het meel voor dit brood wordt op ouderwetse wijze met een molensteen gemalen, zodat er veel zemelen in blijven zitten. Het deeg rijst minimaal een hele nacht.

Eens per maand worden grondstoffen zoals boter en bloem van het merk Label Rouge rechtstreeks vanuit Frankrijk aangeleverd. “Een kwestie van plannen en van goed de

‘Thuisbakkers zijn geen concurrenten, maar juist je meest toegewijde en enthousiaste klanten’

derd croissants over de toonbank. En die aantallen blijven groeien. Mede daarom is in december 2017 een tweede vestiging geopend aan de Hogewoerd, niet ver van het eerste filiaal. “We hebben op die plek twee jaar geleden al onze productieruimte gevestigd, omdat we aan het Gangetje in de knel kwamen”, vertelt Renan. “Omdat hier al dertig jaar een bakker was gevestigd die echt de rol van buurtbakker had en er veel mensen van en naar de stad door deze straat fietsen, besloten we ook hier een winkel in te richten. Mensen moeten ons nog een beetje zien te vinden op deze

voorraden in de gaten houden”, zegt Nynke Meijer, manager van de beide winkels. “Heel soms hebben we een brood even niet, omdat de grondstoffen zijn opgebraakt. We halen op zo’n moment een product liever tijdelijk uit het assortiment, dan dat we de grondstoffen vervangen door Nederlandse ingrediënten. Het moet blijven kloppen.”

Bestellen in het Frans

Nynke spreekt vloeiend Frans met Renan. Ook de andere drie bakkers in het bedrijf, waaronder een broer van Renan, zijn van Franse origine. “Ik werf de bakkers via een >>





Franses vacaturesite”, vertelt Renan. “Omdat we in een Franse bakkerij een heel ander verwerkingsproces van onze degen kennen met een lange fermentatie, vind ik het plezierig om met echt Franse bakkers te werken. Bovendien vinden onze klanten het leuk.”

Regelmatig klinkt er een vrolijk ‘Bonjour!’ door de zaak. Klanten zijn van Franse komaf of doen eventjes net alsof. Zo goed en zo kwaad als het gaat proberen ze in het Frans te bestellen. “Een bezoek aan Mamie Gourmande bezorgt veel mensen een vakantiegevoel”, weet Nynke. “Na een vakantie in Frankrijk komen mensen heel graag hier nog een keer brood halen, om dat gevoel iets langer vast te houden. Ook heeft Leiden veel expats, die het aantrekkelijk vinden om in hun stad een echt Franse bakkerij aan te treffen.” Zelf heeft ze een jaar in Frankrijk gewoond en gewerkt en vindt het heerlijk om zich ook nu in Leiden met de Franse taal en Franse gewoonten en gebruiken te omringen. “Dit bedrijf is echt een stukje Frankrijk op Nederlandse bodem.”

Op zondag gesloten

Hoewel het assortiment zich uitstekend leent voor het weekend, is het bedrijf op zondag gesloten. “Alleen voor feestdagen maken we een uitzondering”, vertelt Nynke. “Met Pasen bijvoorbeeld konden klanten hun bestelling op Eerste Paasdag afhalen. De hele winkel stond vol tassen en mensen waarden dat zeer.” Toch is het voor de Franse bakker nog geen overweging om

*“De financiële specialisten
in de bakkerij”*



www.bouwer-officier.nl

BOUWER & OFFICIER

A C C O U N T A N T S
B E L A S T I N G A D V I S E U R S

voor ondernemende bakkers

Rijndijk 139
Hazerswoude-Rijndijk
Telefoon (071) 34 19 000
Fax (071) 34 12 716

ook op zondag de deuren te openen. “Er komt te veel bij kijken”, vindt hij. “Personeel, vergunningen. Om nog maar niet te spreken over de druk op je privéleven. Mijn partner werkt fulltime door de week; voor haar ben ik uiteindelijk naar Nederland gekomen!” De openingstijden op de overige zes dagen zijn ruim: op maandag tot en met vrijdag is de winkel tot zeven uur ’s avonds geopend en van dinsdag tot en met zaterdag openen de deuren al om zeven uur ’s ochtends.

Renan mist zijn vaderland niet. Wel heeft hij zich aanvankelijk verbaasd over de verschillen in eetcultuur. “In Frankrijk gaan de meeste mensen tweemaal per dag naar de bakker. Daarom bakken Franse bakkers ook tot zeker vijf uur ’s middags door. Hun klanten willen vers brood voor zowel het ontbijt als de avondmaaltijd. Bij het avondeten gebruik je brood vaak om je bord schoon te maken.”

Transparantie en thuisbakkers

Dat hij volop in het zicht van de klant wilde bakken, stond voor Renan vanaf het begin als een paal boven water. Niet dat het typisch Frans is. “In Frankrijk verschuilt de bakker zich ook nog maar wat graag in zijn bakkerij. Steeds meer jongere bakkers zie je echter wel het productieproces bij de winkel betrekken. Ik vind dat zelf heel belangrijk. Je klanten zien hoe de degen worden geknead en in de oven gaan. Die transparantie wordt zeer gewaardeerd. Ik zet daarom ook zakken meel in de winkel, zodat duidelijk is welke grondstoffen wij gebruiken. Wij verkopen overigens ook meel, gist en zuurdesem aan onze klanten. Velen van hen stellen ons vragen over ons bakproces. Ik deel mijn kennis graag.”

Is hij niet bang daarmee iets te veel van het geheim van de bakker prijs te geven? Renan haalt zijn schouders op. “Ik deel niet per se mijn recepten, maar vertel alles over de Franse manier van bakken. Iedere bakker geeft uiteindelijk zijn of haar eigen draai aan recepturen. Alleen dát is wat mij betreft het geheim van de bakker. Thuisbakkers zijn geen concurrenten, maar juist je meest toegewijde en enthousiaste klanten.”

Met twee winkels, vier bakkers, een ruime productieruimte én een vaste klantenkring is Renan vier jaar na de opening van zijn bedrijf dik tevreden. Al met al is het succes



In de winkel aan het Gangetje in Leiden worden ook belegde sandwiches verkocht. Divers beleg komt net als de grondstoffen van het brood rechtstreeks uit Frankrijk.

van Mamie Gourmande groter geworden en sneller gekomen dan hij had verwacht. Wel blijven er altijd dromen. “Ik zou graag met Mamie Gourmande naar Amsterdam gaan en er dan ook een lunchroom bij openen. Hier in Leiden hebben we helaas echt geen plek voor horeca. Het is een droom en er is

plek genoeg in Amsterdam. Maar voorlopig hebben we hier voldoende werk.” In Leiden staat de Franse bakker in ieder geval stevig op de kaart. “We zijn hier inmiddels echt een begrip geworden. Bij het rondje markt op zaterdag hoort zeker een bezoekje aan Mamie Gourmande.” ■