

L'investissement, moteur au décollage

Savoir investir ne va jamais de soi. Jérôme Schwalbach, à 30 ans tout juste, fait pourtant preuve de beaucoup d'habileté dans le pilotage de son affaire. Retour sur un projet en plein envol.

POUVOIR ÉVOLUER DANS L'AIR DU TEMPS sans pour autant suivre les modes éphémères est peut être la compétence la plus importante à avoir quand on veut développer son entreprise. Aussi, savoir investir au bon moment et à bon escient est-il crucial pour décoller ou, au moins, pour éviter le crash...

Une vision, des prévisions

Jérôme et Christelle Schwalbach font partie de ces jeunes artisans qui voient loin et qui préparent leur plan de vol avec intelligence pour profiter au mieux des courants

Des fabrications simples et rationalisées

porteurs. Après avoir revendu une première affaire à Gérardmer dans les Vosges, ils viennent de faire l'acquisition d'une boulangerie-pâtisserie à Forbach, en Moselle. Pour eux, il n'était pas question d'aller vers une création, trop incertaine.

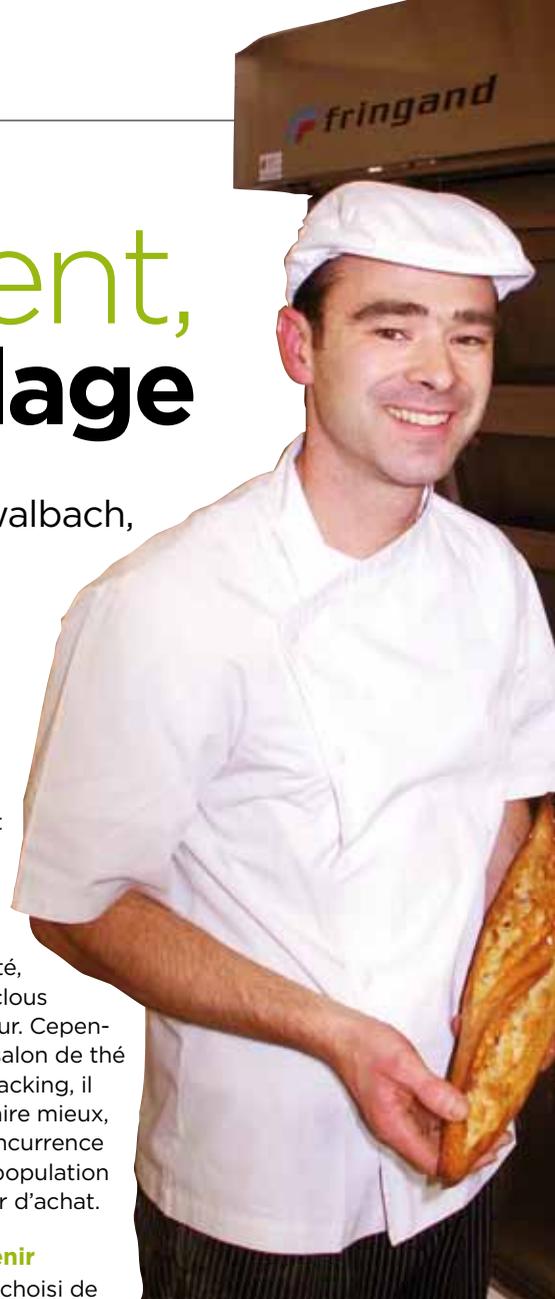
« Prendre la suite d'un départ à la retraite était plus sécurisant financièrement que parier sur une clientèle encore inexistante. On sait sur quel chiffre d'affaires on peut compter et les moyens dont on dispose pour investir. On ne vient pas non plus bousculer les collègues déjà en place qui doivent aussi pouvoir s'en sortir », indique le jeune

homme, dont la sagesse est peut-être le meilleur garant de sa réussite. Ses prévisions étaient justes : après 3 mois d'activité, il est dans les clous du prédécesseur. Cependant, avec un salon de thé et une offre snacking, il compte bien faire mieux, malgré une concurrence sévère et une population à faible pouvoir d'achat.

Préparer l'avenir

Même s'ils ont choisi de ne pas partir de zéro côté clientèle, cela ne les a pas empêchés de tout raser à l'intérieur pour tout refaire. « Il n'y avait plus rien à en tirer, le magasin

était dépassé, les souris avaient investi le fournil, le four était une véritable passoire », explique Jérôme. Un investissement



Les lambris (issus de pins douglas abattus par le grand-père !) donnent un aspect contemporain et chaleureux.

Un problème de ferrage

La cuisson aux étages gaz apportait un léger ferrage sur le pain, souvent recherché par les consommateurs mais peu apprécié par la clientèle locale.

↳ Réponse : le constructeur a surélevé les dalles de cuisson en contact avec les tubes annulaires à l'aide de barres d'espacement. Cette solution simple est en fait une option adaptée au marché allemand.



Les baguettes, réalisées à partir d'une farine Label Rouge, sont d'un très bon niveau.



Jérôme et Christelle ont fait les bons choix en terme d'investissement.

Avec un peu d'entraînement, Christelle pourra bientôt prêter main forte à la cuisson !



parfaitement l'offre technologique et la fiabilité des équipements.

Fabriqué en France

Les marques qu'il a choisies sont françaises. « C'est une question de responsabilité. Tout le monde pleure quand les usines ferment, mais personne n'est prêt à changer ses habitudes d'achat ! » assène-t-il, faisant écho au débat actuel qui agite les Présidentielles. Concernant le four à soles, l'installateur lui a conseillé Fringand, une PME mosellane. Ce qui n'a pas empêché Jérôme de mener sa propre enquête auprès d'autres utilisateurs et surtout d'aller visiter directement l'usine. Ayant eu des échos très positifs et un bon contact avec le dirigeant, Pascal Schlehber, il s'est laissé séduire par l'Optima Bi-énergie à 3 étages gaz et 1 étage électrique. Après 3 mois, il avoue être plus que satisfait de la fiabilité et de la maniabilité du four. « Pour moi, c'est le top ! estime-t-il. Montée rapide

en température, stabilité sur les grosses cadences, qualité de cuisson exceptionnelle, performance de l'isolation... Le Bi-énergie procure un confort de travail qui change réellement la vie, surtout quand on a une production moderne.

Maintenant, j'attends avec impatience la facture de gaz et d'électricité ! ». Avec une économie de 40 % attendue par rapport à l'ancien four, l'affaire de Jérôme et Christelle est prête à mettre les gaz... ❖

Armand Tandeau

LE BI-ÉNERGIE, EN 3 POINTS

- 1 La solution idéale** pour conjuguer souplesse et précision de l'électricité sur les petites cuissons (spéciaux, baguettes en journée) et rendement du gaz/fioul sur les grosses fournées.
- 2 Une économie d'énergie** de routine sur les étages électriques qui profitent de la chaleur emmagasinée par la cuisson des étages gaz/fioul.
- 3 La sécurité** de pouvoir toujours cuire en cas de panne ou de rupture d'approvisionnement.



des plus lourds que le couple a pu assumer pour inscrire le commerce dans son temps. L'espace de vente s'est transformé en un lieu de vie agréable et contemporain, où l'on peut déjeuner et déguster les produits. Le grand laboratoire, totalement rénové (et dératé !), répond aux dernières normes d'hygiène et de sécurité. Ce qui compte maintenant pour Jérôme, c'est de produire de la plus haute qualité en partant sur des fabrications simples et rationalisées, mais réalisées dans les règles de l'art et avec les meilleurs ingrédients. Pour le matériel, il a suivi les conseils de son installateur/dépanneur (MCF), situé à Sarralbe (57), qui connaît