

Fournil Romand

La tradition au goût du jour

Récemment relocalisé à Meyrin/GE, le Fournil Romand, filiale du groupe Aimé Pouly, vient d'inaugurer un nouvel atelier de production artisanale «swiss made».

Un bâtiment moderne au sein de la Zimeysa, comme on appelle ici la zone industrielle Meyrin-Satigny. Au Fournil Romand, on travaille sept jours sur sept et 24 heures sur 24 ou presque. Il n'y a que deux petites heures au cours de la nuit où le Fournil cesse ses activités de production. Le reste du temps, dans cet atelier de boulangerie-laboratoire, les employés (quarante au total) s'activent pour nous concocter viennoiseries, pâtisseries et boulangerie, dont le célèbre, incontournable et breveté «pain Paillasse», vendu dans une vingtaine de pays, principalement en Europe et bientôt en Amérique latine. Répondant aux normes d'équipements dernier cri, le Fournil Romand – qui alimente notamment trente points de vente Pouly en Suisse romande, démontre avec ce nouvel atelier sa volonté de pérenniser une production maison. Ce laboratoire de 2000 mètres carrés, flambant neuf, a fait l'objet d'un investissement de 5 millions de francs. «Swiss Food Group, actionnaire du groupe Aimé Pouly, entend ainsi démontrer sa confiance dans le développement d'un outil favorisant l'artisanat, la qualité et les circuits courts, en tenant compte des enjeux de durabilité et des nouvelles attentes des consommateurs», déclare son président Adam Saïd.

Ingrédients suisses

Sur les lieux, les boulangers et pâtisseries s'activent. Ici, on termine des tartelettes aux framboises, un cake et une tarte aux figues; là, on met la main à la pâte pour torsader le pain Paillasse, produit phare de l'atelier, qui en produit environ mille par jour. Sans livrer la recette de ce pain quasi mythique, on dira qu'il possède une mie alvéolée, que sa fermentation dure 24 heures, qu'elle permet au pain de révéler les arômes, puis au consommateur d'ingérer plus facilement les nutriments. «Sans oublier le fait qu'il se conserve plus longtemps qu'un autre



LE FOURNIL ROMAND

Une cuisson 100% au four à bois. Un savoir-faire alliant tradition et transmission.

pain, indique Christophe Robin, directeur du Fournil romand. Ce nouveau lieu répond à notre volonté de suite à l'échelle locale, avec un savoir-faire artisanal et sur la base d'ingrédients suisses.»

«Principalement dédiée à l'approvisionnement du réseau d'établissements Aimé Pouly, la production, dotée d'équipements modernes, est réalisée dans le respect des méthodes artisanales. Ce nouveau laboratoire a la capacité de doubler sa production pour répondre à une augmentation des volumes de commandes et s'adresse également à d'autres canaux de distribution, à l'image des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration ou encore du commerce de détail», souligne pour sa part Nicolas Boucault, directeur général du groupe Aimé Pouly.

Issus d'ingrédients en provenance de Suisse, les productions du Fournil Romand sont garanties «swiss made». Les produits de boulangerie sont par ailleurs estampillés du nouveau label «pain suisse», un gage de

transparence permettant aux consommateurs d'opter pour du pain national en toute conscience. ■

VALÉRIE DUBY

GROS PLAN

Cuisson au feu de bois

L'histoire du Fournil Romand a commencé à s'écrire avec Aimé Pouly, artisan boulanger bien connu dans le canton et inventeur du pain Paillasse. Disparu en 2011, le Genevois avait inauguré sa première Boulangerie à Genève en 1974 pour répondre à une demande toujours croissante.

Aujourd'hui, Le Fournil Romand – filiale du groupe Aimé Pouly – déménage dans un nouvel espace à la pointe de la technologie, tout en soutenant le savoir-faire artisanal. Toutes les cuissons sont réalisées au feu de bois, afin de conserver le goût de l'authentique et de la tradition.