

JOHN BAKER LTD.

La manufacture de pains la plus authentique de Zurich



John Baker

Chez «John's Place», dans le Kreis 1 zurichois, les visiteurs peuvent voir de très près tout le savoir-faire artisanal du boulanger – de la farine au pain croustillant. On comprend pourquoi le directeur Jens Jung aimerait de préférence tout produire lui-même, y compris la culture du blé. Et pourquoi en particulier les personnes plus âgées sont franchement enthousiastes du pain quotidien de John.

De la région

Jens Jung, appelé «Jimmy», vient d'une famille de boulangers et a grandi avec le pain bis. Il a, dès le départ et à tous les égards, accordé une grande importance au développement durable. De ce fait, il a délibérément recherché le contact avec des pionniers de l'agriculture organique, tout comme de l'agriculture biodynamique. Ces expériences l'ont marqué et caractérisent l'entreprise John Baker: les fournisseurs des matières premières principales, telles que la farine, les œufs, le lait, etc., se trouvent tous dans le canton de Zu-

rich et produisent de manière biologique ou même en qualité Demeter. Les contacts personnels avec ses fournisseurs sont capitaux pour Jimmy. Il s'assure toujours, encore régulièrement, lui-même d'où provient la marchandise et comment elle est produite. Tout l'assortiment, c'est-à-dire tous les pains, produits de boulangerie, sandwiches, salades et birchermüeslis, est produit essentiellement à partir de matières premières écologiques de la région, au minimum en qualité Bio.

Plus que Bio

Mais la manufacture John Baker ne veut pas uniquement se profiler avec des produits Bio de la région: «Je veux devenir encore plus extrême», déclare Jimmy eu égard à son objectif stratégique. Aujourd'hui déjà une grande partie des principales matières premières correspond déjà à la qualité Demeter. Jens Jung est convaincu de la pensée et méthode anthroposo-

JENS JUNG:

«Je trouve que les gens qui réfléchissent durablement à leurs habitudes alimentaires sont cools.»



phiques, que les entreprises Demeter mettent en œuvre dans la pratique. C'est pourquoi il s'investit pour que cette pensée soit appliquée et vécue chez John Baker. Avec son équipe, il montre aux clients que ce système durable fonctionne sans problème et favorise en même temps leur sensibilisation à un mode de vie écologique.

Blé sain

Comme Jimmy est tellement convaincu de l'agriculture biodynamique, il aimerait cultiver lui-même son blé. Mais pas uniquement pour cela. En effet ce serait aussi pour éviter les intolérances alimentaires avec des produits naturels, de les réduire ou du moins de les rendre plus supportables. «Les problèmes avec le gluten sont souvent générés par le blé aujourd'hui usuel, la plupart du temps sur-cultivé. La teneur en gluten de ce «blé à rendement élevé» est supérieure à la moyenne et il présente de ce fait un grand potentiel allergène», déclare le boulanger Jung.

Contact

JOHN BAKER *for* **OUR DAILY BREAD**

John Baker Ltd.
Jens Jung
Stadelhoferstrasse 28
8001 Zurich
Tél.: 044 281 92 92
john@johnbaker.ch
www.johnbaker.ch

John's Bread

Chez John Baker, l'ensemble du processus, du grain au pain fini, peut être observé: la farine pour les pains complets est directement et fraîchement moulue dans la manufacture de pains. Ensuite avec cette farine, une pâte est pétrie avec soin en association avec de l'eau, de la levure et du sel. Le levain a été tout à fait traditionnellement ajouté la veille et assure un arôme particulièrement doux et une bonne conservation du pain. Après le processus de fermentation, la pâte est mise en forme à la main. Durant la cuisson, un parfum incomparable de véritable bon pain se répand dans le fournil à la gare de Stadelhof. Bientôt il sera sorti du four et dynamiquement et directement placé dans les étagères du magasin: le pain croustillant de John Baker – confectionné avec amour à l'ancienne et pour les plus exigeants ...

Demeter

Sous cette marque protégée, on vend des produits qui ont été générés dans l'agriculture biodynamique. Le nom est dérivé de la déesse mère et de la fertilité grecque Déméter. Cette manière de gérer s'avère être la méthode la plus durable de toutes les cultures agricoles. Elle est basée sur la conclusion que les sols, les plantes, les animaux et les humains coopèrent dans un cycle agricole. La conception de fermes Demeter se fait donc selon leurs conditions préalables naturelles respectives: ces possibilités déterminent l'espèce, fixent le nombre d'animaux et définissent l'assolement dans les champs. Ainsi la fertilité des sols est durablement renouvelée, préservée et mène à la réussite économique nécessaire.





Un petit bout de patrie

Ainsi le secret, pourquoi en particulier des personnes plus âgées sont si enthousiastes du pain de John, est levé. L'artisanat précautionneux réveille de beaux souvenirs en eux, ils ont grandi avec ces pains «autochtones», avec ce goût de pain unique, qui s'est modifié à vue d'œil ces dernières années. Mais maintenant on retrouve ces pains d'origine – c'est comme un petit bout de patrie! De la nourriture, qui rappelle le passé, fait rayonner le visage des personnes de la génération des aînés.

Par coursier à vélo

Celui, qui croît maintenant que le savoureux pain, à base de matières premières durables, est ensuite distri-

bué aux clients avec un véhicule de livraison, a tout faux. Toutes les commandes sont expédiées dans une caisse en bois sur la remorque du vélo électrique et parviennent ainsi par voie écologique aux clients répartis dans le tout Zurich. Les coursiers de John Baker font tous les jours environ 70 km de vélo. Ils accomplissent ainsi leur programme sportif par vélo électrique et «on the job» – en été, tout comme en hiver.

Sachet de pain en tissu

John Baker poursuit une voie la plus écologique possible aussi pour les emballages et renonce autant que possible complètement à ces derniers. Les clients, qui amènent leur sac à pain en coton ou en lin depuis

la maison et le donnent au comptoir pour «être à nouveau rempli», sont très appréciés et la majorité. Si le client demande un sac, on lui re-

JIMMY À PROPOS DU DÉVELOPPEMENT DURABLE:
«Je veux devenir encore plus extrême!»

met un sac en papier moyennant un supplément. Cette participation fera l'office d'un don au projet Forêt de montagne et contribue activement à la préservation de nos forêts de protection. Les forêts de montagne nous protègent, nous les humains, des forces de la nature. En même temps, elles offrent à de nombreuses espèces végétales et animales un précieux habitat et servent d'espace de détente et de fournisseur de bois. Jens Jung veut à l'avenir bannir tous les emballages en plastique de son magasin et il explique: «Nous allons ces prochains temps, pour notre offre de salades et de birchermüeslis, passer des bols en plastique à des récipients en verre, par exemple des

bocaux. Le client paie certes pour l'emballage, mais on lui rend l'argent lorsqu'il rapporte le récipient en verre, respectivement il ne doit pas repayer lorsqu'il échange des verres vides contre des verres pleins. D'autres indices de comment la prise de conscience écologique est appliquée et activement promue chez John Baker.

Deuxième emplacement

Le succès du concept durable donne raison à Jens Jung. Cette année encore, une deuxième manufacture de pains va s'ouvrir. Les Zurichoïses peuvent se réjouir, dès novembre John Baker animera aussi le Kreis 4. Cela vaut la peine de passer à l'Helvetiaplatz!

Faits

John Baker réalise plus de 50% du chiffre d'affaires avec la vente de pains!

Quotidiennement ...

- 700 à 800 kg de pâte sont travaillés
- Quelque 1500 clients visitent la manufacture de pain
- 800 à 1000 pains sont vendus

Besoin annuel de grains/farine: environ 100 tonnes!

