



UN JEUNE COUPLE À LA BARRE DE LA BOULANGERIE BEERSEMANS

“On est jeune et on attend beaucoup de la vie”, se sont dit Thomas et Michelle. En juin 2015, ce couple dynamique a ouvert sa propre boulangerie au centre d’Arendonk. Les débuts ont été difficiles, mais maintenant le duo a trouvé ses marques et les habitants d’Arendonk le chemin de leur boulangerie. Ce Boulanger Artisan leur propose un bel assortiment de pains, prépare tous ses produits avec des ingrédients locaux tout frais et traite chaque client comme un roi.

COMMENT ARRIVE-T-ON ENCORE À OUVRIR UNE NOUVELLE BOULANGERIE AUJOURD’HUI ? C’EST THOMAS BEERSEMANS LUI-MÊME QUI VA VOUS L’EXPLIQUER.

D’où vient cette idée d’ouvrir sa propre boulangerie ?

Les parents de Michelle et les miens sont des indépendants. Cette envie d’avoir notre propre affaire nous est donc venue au berceau. Après une formation de boulanger, j’ai commencé à travailler à la Boulangerie Van Laer de Pulle. J’y ai non seulement appris toutes les ficelles du métier, mais j’y ai également rencontré Michelle. Elle faisait des études de logopédie et travaillait le week-end à la boulangerie. Dès qu’elle a terminé ses études, nous nous sommes mis à la recherche d’un lieu pour y ouvrir notre propre boulangerie.

C’est ainsi que vous êtes arrivé à Arendonk.

Vous êtes de la région ?

Non. Nous sommes originaires de Zandhoven, à environ 35 kilomètres d’Arendonk, mais aujourd’hui, nous habitons au-dessus de la boulangerie. Nous avons effectué des recherches sur internet. La boulangerie d’Arendonk est la première que nous avons visitée ... mais il y en a eu beaucoup d’autres par la suite. Ce n’est pas très facile de trouver une bonne boulangerie : ou elle doit être bon marché pour qu’on puisse encore investir par la suite, ou elle doit être bien équipée mais à un prix qui reste raisonnable. La Boulangerie d’Arendonk est celle qui répondait le mieux à ce que nous cherchions, même si cette réalisation n’aurait pas été possible sans l’aide financière et pratique de nos familles.

Depuis quand y êtes-vous installés ?

Tout se passe comme vous l’aviez rêvé ?

Nous avons ouvert notre boulangerie le 13 juin 2015.

L’ancienne boulangerie était fermée depuis un an, nous avons donc dû repartir de zéro pour la clientèle. Au début, il y a eu quelques couacs. Je voulais un large assortiment de produits frais, mais je ne savais pas quelles quantités je devais prévoir chaque jour. Nous avons donc beaucoup jeté et de temps en temps, il y avait aussi des ratés. Mais nous avons retiré pas mal d’expérience de nos erreurs. Après trois mois, nous avons déjà pu engager un boulanger à plein temps et une employée de magasin à mi-temps. Ainsi, nous avons mieux pu répartir la charge de travail et garantir la qualité.

« Avec l’aide de Ceres, notre minoterie, nous avons organisé toute une action anniversaire : nous avons offert un pain blanc ou gris gratuit à tous les habitants d’Arendonk. »

Vous avez donc déjà fêté votre premier anniversaire ?

Vous avez donc déjà fêté votre premier anniversaire ?

En effet, nous n’avons pas voulu que l’événement passe inaperçu. Avec l’aide de Ceres, notre minoterie, nous avons organisé toute une action anniversaire : nous avons offert un pain blanc ou gris gratuit à tous les habitants d’Arendonk. Tout le monde a reçu un bon par la poste. Ceres s’est chargé de la farine, et nous du reste. Et le succès a clairement été au rendez-vous. Il y a eu beaucoup de monde au magasin, nos clients habituels mais aussi beaucoup de personnes qui n’étaient jamais passées chez nous ou qui nous ont donné une seconde chance après des débuts peut-être un peu moins réussis. Et depuis cette action les gens reviennent chez nous, ce qui en dit long sur le service et la qualité.



La concurrence est-elle grande à Arendonk ?

Comment faites-vous la différence ?

Avec la nôtre, il y a sept boulangeries à Arendonk. Quatre sont installées au centre, comme la nôtre. Parfois les gens choisissent une boulangerie en fonction des possibilités de parking. Parfois ils viennent exprès chez nous pour nos produits frais. Quasi tous nos produits sont faits dans la maison, de préférence avec des ingrédients locaux de qualité. Toutes nos viennoiseries sont à base de vrai beurre, les pains de saucisse sont faits avec du haché qui vient de chez le boucher, les tartes avec des fruits d'un maraîcher local et tous les puddings avec du lait cru d'un fermier du voisinage. Tout cela demande pas mal de travail, mais nous misons sur des produits honnêtes et frais et sur la qualité locale.

Avez-vous des spécialités qui incitent les gens à aller à la Boulangerie Beersemans ?

En plus de notre assortiment bien fourni, les clients apprécient notre pain à la bière d'Arendonk, qui contient de la bière de la brasserie locale. Le mercredi nous organisons une action 3 éclairs +1 gratuit, ce qui attire aussi pas mal de monde. Certains enfants demandent spécifiquement nos éclairs ... parce qu'ils adorent notre crème pâtissière avec du bon lait frais qui vient de chez le fermier. Nous vendons aussi du fromage à la coupe d'une abbaye locale, ce qui représente une plus-value ! Dans notre comptoir frigorifique, nous proposons un peu de charcuterie préemballée, mais ça, on la trouve aussi chez la concurrence. Tout comme le petit café gratuit pour les clients.

Faites-vous de la promotion en ligne pour votre boulangerie ?

Nous sommes assez actifs sur Facebook : nous publions des photos de notre assortiment et de nos nouveaux produits, nous informons les clients de nos actions et postons des infos pratiques comme des folders et les heures d'ouverture. Nous n'avons pas beaucoup de temps ? Alors, nous partageons les chouettes posts que nous trouvons sur la [page Facebook de Ceres](#). Une super source d'inspiration pour les boulangers.

Vous achetez votre farine chez Ceres, comment avez-vous choisi ce partenaire ?

Mon ancien patron travaillait avec Ceres et il était toujours très content des contacts et du service. De la farine de qualité, on peut en trouver aussi ailleurs, la différence, ce n'est pas là qu'il faut la chercher. "Si vous avez besoin de quelque chose, il faut me le demander", me dit toujours [Jos Bouly, mon agent commercial Ceres](#). C'est d'ailleurs ce que j'ai fait pour notre premier anniversaire. Ceres nous a alors aidés à organiser une grande action personnalisée qui a attiré beaucoup de monde dans notre boulangerie ! En plus d'un agent commercial qui est vraiment à notre écoute, Ceres nous offre aussi de nouvelles méthodes, de nouveaux produits et de nouvelles perspectives. J'assiste régulièrement à des [demos ou des séminaires](#). C'est là que m'est venue l'idée de faire du pain avec de la bière d'Arendonk.

Alors, vous investissez ensemble dans l'avenir.

Oui, c'est tout à fait ça. Grâce à Ceres, nous informons nos clients sur les allergènes que contiennent nos produits. Nous travaillons avec [FoodDESK](#) : nous introduisons nos recettes dans l'ordinateur, FoodDESK enregistre toutes les données et les ingrédients et c'est Ceres qui paie la facture. Super pratique, non ! De plus, Ceres propose aux boulangers plein de matériel de promotion avec son label de qualité 'Le Boulanger Artisan' : des drapeaux, des vêtements et du matériel aux folders, affiches et gadgets. Ce qui amène des nouveaux clients, sans nous prendre beaucoup de temps.

« Je veux absolument proposer des pistolets chauds à 7 h du matin, je ne les sors donc du four que dix minutes à l'avance. Mais ça, c'est mon choix. »

Parce que du temps, un boulanger artisan n'en a certainement pas beaucoup ?

En effet, il faut vivre pour son travail. Surtout quand on lance une nouvelle affaire. Et plus encore, quand on veut un bel assortiment de produits frais. Je veux absolument proposer des pistolets chauds à 7 h du matin, je ne les sors donc du four que dix minutes à l'avance. Mais ça, c'est mon choix. Heureusement, nous habitons au-dessus de la boulangerie, je n'ai qu'un escalier à descendre. Un gros avantage. Et nous réussissons très bien à séparer notre vie privée et professionnelle : nous notons tous les points pratiques dans un registre, donc chez nous, nous ne parlons presque plus de la boulangerie.

Comment voyez-vous l'avenir de la Boulangerie Beersemans ?

Nous continuons à nous focaliser sur la qualité et le service. Et nous continuons à investir dans du matériel et de nouvelles méthodes. Nous allons peut-être bientôt lancer notre boutique en ligne – en fait tout est déjà prêt, mais ce n'est pas notre priorité pour le moment. Si les affaires continuent à bien marcher, nous envisageons d'installer un deuxième distributeur automatique de pain : ça ne demande pas beaucoup de travail. Et si vous y mettez du pain frais à 5 h du matin, vous faites vraiment plaisir aux gens qui travaillent par équipes. Nous avons donc encore beaucoup d'idées et de projets !

Et nous, nous vous souhaitons beaucoup de succès !