



# DES GÂTEAUX REMP LIS D'AMOUR!



Tout le monde aime la pâtisserie! Cela ne date pas d'hier, mais c'est d'autant plus vrai ces derniers temps. Cela fait déjà près de 40 ans que Frank Obertin a fait de sa passion pour le pain son métier et qu'il commercialise son pain maison de qualité bio. Le Luxembourgeois voulait retrouver le «goût perdu» et a commencé par le pain au levain selon une recette ancienne. Peu de temps après naissait une boulangerie artisanale, certifiée bio à 100 % dès le début des années 1990 et dont les produits sont depuis vendus au-delà des frontières luxembourgeoises.

«J'ai eu un parcours atypique, mais je me suis toujours intéressé à l'alimentation et je souhaitais aussi travailler dans ce domaine. Même si je n'avais pas prévu de faire du pain, j'ai eu comme un coup de foudre.», explique le fondateur de Bakhaus, qui gère aujourd'hui l'entreprise un peu plus à l'arrière-plan.

La boutique marchait très bien, mais il lui manquait une touche de féminité, selon les mots d'Obertin, et sa rencontre avec la pâtissière de renom Julie Jager en 2017 a été une source d'enrichissement à la fois pour les deux «artisans» et pour l'éventail de produits du Bakhaus. Artistiquement décorés, les tartelettes et gâteaux bio sont élaborés dans un laboratoire flambant neuf. Les viennoiseries classiques comme les croissants ou les pains aux raisins en passant par les kougloufs et les brioches viennent chaque jour remplir les comptoirs de plusieurs magasins comme les marchés bio Naturata. Depuis le mois de janvier 2020, la Française originaire de Moselle est cogérante de l'entreprise, qui propose également des créations végétaliennes et sans lactose.

«J'adore tester de nouvelles choses, je m'inspire de mes voyages et de livres de pâtisserie. Le kouglouf et la tarte au citron meringuée font partie de mes desserts préférés.», confie cette mère de deux enfants. «Nous avons de nombreuses idées, nous souhaitons nous développer et enchanter encore plus de clients.», fait-elle miroiter. La pâtisserie est sa passion: après une formation commerciale dans le sud de la France, elle a enchaîné les stages à Paris, avant de s'installer au Luxembourg.

Depuis l'année dernière, grâce à l'acquisition d'un moulin à pierre et d'un tamis à farine, la boulangerie bio fabrique même sa propre farine complète, sa farine de froment et sa farine d'épeautre. «Les céréales proviennent d'exploitations biologiques luxembourgeoises, par le biais de la coopérative BIOG. Nous sommes très fiers d'être la première et la seule boulangerie du Grand-Duché à moudre la farine servant à pétrir son pain!», indique Frank Obertin. Bakhaus fait partie du groupe Oikopolis, qui permet aux gérants de développer leurs entreprises et leurs produits.

## PLUS D'INFOS

### Bakhaus

13, rue Gabriel Lippmann  
L-5365 Munsbach  
[www.bakhaus.lu](http://www.bakhaus.lu)

Au fait, les lectrices et lecteurs de KACHEN peuvent découvrir en exclusivité les idées recettes pâtisserie de Julie Jager dans le magazine (page 50)!