

My Weibel – Boulangerie et gastronomie, Sursee:

# Comme en haute mer mais en réalité au centre de Sursee

110 ans et pas le moins du monde fatiguée. La société My Weibel AG de Willisau produit et vend de délicieuses spécialités de boulangerie et de confiserie 365 jours par an. 15 ans après la dernière ouverture d'une succursale, Hans et Mirjam Weibel ont ouvert un nouveau point de vente à Sursee qui se distingue des autres succursales par son concept et son design uniques en leur genre. Le tout a été conçu et réalisé par la maison beck konzept ag de Buttsiholz.

Texte: Irene Infanger | Photos: Jeronimo Vitaplana/HotelFotograf.ch et m.à.d.



Comme en haute mer mais tout de même juste près de chez nous: la maison My Weibel AG a réalisé un concept unique en son genre dans son nouvel établissement à Sursee: le local est marqué par un bateau depuis lequel travaille l'ensemble du personnel alors que les clients évoluent sur un sol de couleur bleue.

## INTERIOR DESIGN

**L**a maison My Weibel AG est la plus ancienne boulangerie de Willisau – une petite ville historique dans la campagne lucernoise. En 1913, deux frères ont posé les fondations d’une entreprise familiale qui s’est développée avec succès et qui est gérée aujourd’hui par la cinquième génération représentée par Hans et Mirjam Weibel. L’un des secrets du succès de l’entreprise est un principe auquel la famille Weibel est attachée: «Nous ne vendons que des produits faits à la main et faits maison. Pour ce faire, nous vouons une grande importance à l’achat de marchandises et d’ingrédients de la région» soulignent les époux Mirjam et Hans Weibel qui apprécient le contact personnel avec les fournisseurs régionaux et veulent savoir d’où viennent leurs matières premières. «Ainsi, nous sommes en mesure de répondre aux exigences élevées posées à la qualité» explique Hans Weibel, boulanger-confiseur de formation et titulaire par ailleurs du brevet fédéral.

Jour après jour, les 15 collaborateurs du laboratoire à Willisau produisent une large sélection de produits de boulangerie et de confiserie. Des pains dans les versions les plus diverses, divers autres produits de boulangerie, des tartes et un grand nombre d’idées-cadeaux très originales – et bien entendu les spécialités locales connues bien

au-delà de la commune, comme les traditionnels anneaux de Willisau ou encore le pain d’épices lucernois. Cependant, les clients passent également à la boulangerie, parfois de très loin à la ronde, pour acheter le pain maison très populaire baptisé «Bölimänggu». Les professionnels de la boulangerie de Willisau ont créé ce pain sur la base d’indications contenues dans des livres de recettes de leurs ancêtres boulangers. Un pain au levain,



«Nous ne vendons que des produits faits maison et façonnés à la main. Nous vouons une grande importance au recours à des produits achetés dans la région.»

Hans Weibel, propriétaire de la société My Weibel AG, Willisau.



Au milieu de l'espace se trouve le comptoir de service de mets comportant un large choix de produits alléchants qui va des pains spéciaux jusqu'aux délicatesses sucrées et aux plats du jour en passant par un très large choix de différents thés.

croustillant à l'extérieur, léger et aéré à l'intérieur, constitué uniquement de farine, d'eau, de sel, de levure et de beaucoup de temps. En fonction de la saison et de la créativité de l'équipe de boulangerie, la recette de base est régulièrement adaptée et surprend alors les clients avec du Bölimänggu Extra. «Bien entendu, la technique de boulangerie moderne s'est également imposée chez nous» insiste Hans Weibel. «Sans collaborateurs motivés toutefois, on ne peut rien faire du tout. Nos clients peuvent s'attendre quotidiennement que tout ce que nous vendons dans nos magasins a également été produit dans notre laboratoire.»

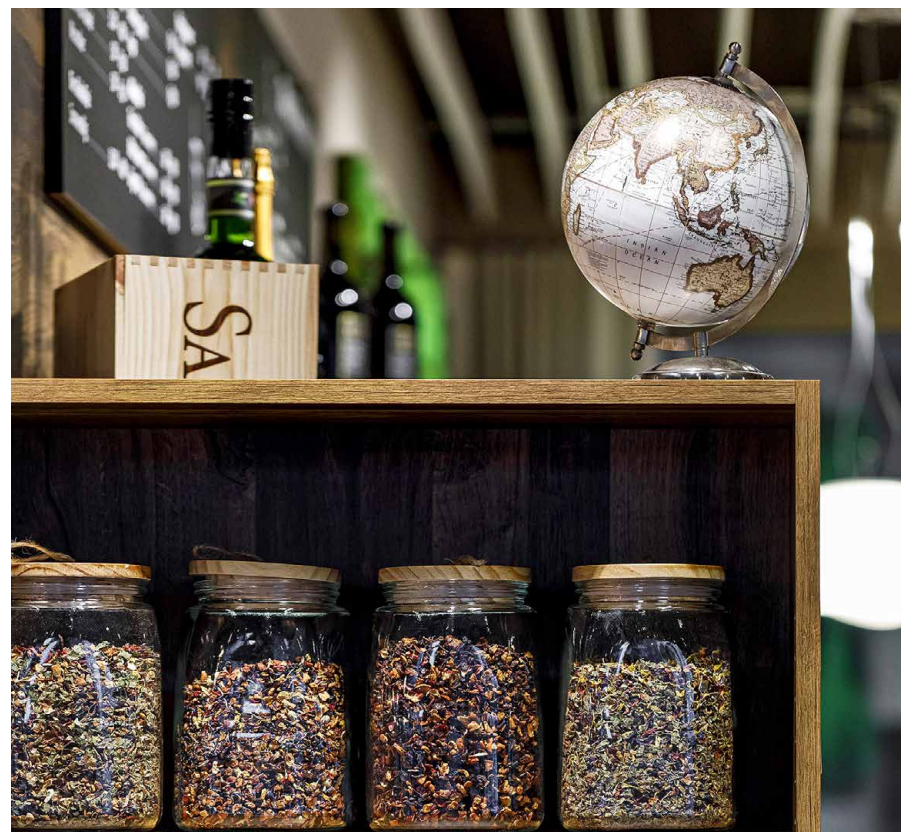
#### Extension continue dans la région

Mirjam et Hans Weibel assument la gestion de l'entreprise familiale depuis 1999. Depuis cette date, ils ont ouvert trois succursales. Alors que le magasin d'origine à Willisau s'est doté en



Les boulangeries et restaurants My Weibel sont ouverts 365 jours par an et bien connus non seulement pour leurs spécialités traditionnelles telles que les anneaux de Willisau mais également pour leur large assortiment de pains et de créations de boulangerie telles que le pain au levain Bölimänggu.

1992 d'un café, les gérants actuels ont ouvert en 2007 une autre succursale à Sursee. «A cette époque-là, nous avons besoin de relever un défi. Par hasard, nous avons découvert un emplacement à Sursee» explique Hans Weibel dans l'entretien qu'il accorde à Pot-au-Feu. Un café merveilleusement aromatique, un thé froid fait maison, des tartes aux fruits, des sandwiches, des salades ou des desserts très fruités: les cafés My Weibel proposent, le matin, à midi et l'après-midi, un très large assortiment de délicieux produits qui est complété par des menus de midi très variés qui sont également disponibles pour la vente à l'emporter. Le tout est produit et emballé au siège central de Willisau. Au mois de novembre dernier, une autre succursale est venue s'intégrer au réseau de succursales existant – à proximité de la succursale déjà établie à Sursee. On la trouve dans le nouveau lotissement communal «Dreiklang». «En plein centre mais tout



## INTERIOR DESIGN



Lambrissage en bois véritable: l'épaisseur de chacune des plaques constituant le corps du bateau et se chevauchant légèrement à leur extrémité n'est que de quelques millimètres. Des lucarnes de bateau sur le côté et une vigie en plein milieu de la proue pour l'observation de l'horizon procurent vraiment une impression maritime.

**«Dès le début, il était clair que ce point de vente devait être différent de nos cafés existants. Ce nouvel établissement est bon pour notre développement et nous donne une nouvelle orientation.»**

Mirjam Weibel, associée de la maison My Weibel AG, Willisau.

en haut» est le slogan de la Banque cantonale de Lucerne qui a construit ces trois bâtiments et leurs 91 logements ainsi que divers locaux à vocation commerciale à proximité immédiate de la gare et d'un grand centre commercial.

«Dès le début, il était clair que ce point de vente devait être différent de nos cafés existants. Ce nouvel établissement est bon pour notre développement et nous donne une nouvelle orientation» constate Mirjam Weibel. Alors que l'on trouve dans les trois succursales l'assortiment classique d'un café, le café «Dreiklang» se distingue par son assortiment gastronomique élargi. Il s'adresse à une clientèle plus large et invite les gens à se retrouver pour un after-work détendu le vendredi soir. Chaque vendredi, l'établissement est ainsi ouvert jusqu'à 22 heures, propose un divertissement musical et un remarquable choix de vins, de bières suisses et de cocktails classiques, avec ou sans alcool. Mirjam Weibel: «A proximité, il n'y a que peu d'établissements de la restauration. Nous-mêmes, nous ne sommes pas des restaurateurs mais nous voudrions toucher des gens qui ne trouvent pas d'offre adéquate mais désirent néanmoins passer quelques



Différents sièges répondent à toutes les exigences: que ce soit sur les chaises hautes de bar installées directement à côté du bateau, sur les tables hautes disposées dans la pièce ou aussi aux diverses tables entourées de bancs et de chaises. Le client peut aussi choisir de s'isoler, de partager son repas avec un grand nombre d'autres personnes ou tout simplement de profiter de l'agréable ambiance de tea-room.





De l'autre côté du bateau: la proue est équipée de telle façon que l'on a l'impression d'être assis sur une île de sable verdoyante.

heures agréables.» La demande semble exister car au cours des quelques semaines qui ont suivi l'inauguration, My Weibel a pu se constituer une assez large clientèle d'habitues. «L'ambiance est soignée et élégante et convient tout particulièrement aux femmes » se réjouit Mme Weibel.

### En voyage, à la recherche d'inspiration

L'assortiment culinaire du «Dreiklang» est complété par du délicieux snacking exclusif. La clientèle apprécie tout particulièrement les créations à base de «smörrebröd». Le Bölimänggu, le pain maison déjà mentionné plus haut, est richement décoré d'ingrédients aux très belles couleurs. Smörrebröd au fromage frais, aux figues et aux poires, smörrebröd avec des légumes grillés, du saumon ou du jambon: l'assortiment est très large et varié. C'est en voyageant que Mirjam et Hans Weibel ont découvert ces pains-sandwichs richement garnis typiques du Danemark. Les impressions scandinaves ont finalement également influencé le design. Au centre du nouvel établissement: un bateau de vikings de 18 mètres de long est le centre de la nouvelle succursale. «Il est construit comme un véritable bateau» se réjouit Hans Weibel. Seule différence: à l'intérieur, on ne trouve pas de guerriers vikings mais les collaborateurs qui servent plats et boissons aux clients. L'idée d'un bateau de vikings vient de Noah Kaufmann, de la maison beck konzept ag. Cette entreprise domiciliée dans le bourg lucernois de Buttisholz est une spécialiste reconnue des aménagements intérieurs. Ses champs

d'activité comprennent essentiellement la restauration et l'hôtellerie mais aussi les magasins ainsi que des appartements privés, des domiciles de vacances et des villas de haut standing.

Pour s'assurer qu'il était effectivement possible de réaliser cette idée en s'adaptant aux particularités de l'endroit, la maison beck konzept ag a tout d'abord réalisé un modèle d'environ deux mètres. «Construire un bateau pour la mer est une chose. En construire un qui comprenne des installations frigorifiques en est une autre» explique Noah Kaufmann qui aura été le responsable de ce projet au niveau de la conception, de la planification et de l'aménagement d'intérieurs. Conclusion: le modèle était convaincant. C'est ainsi que les collaborateurs de beck konzept se sont attelés à la réalisation du projet dans les halles de production de l'entreprise.

Il est apparu que l'idée du bateau viking était optimale pour tirer un profit maximal des locaux disponibles. «En effet, le principal défi consistait surtout à utiliser du mieux possible la surface de base» explique Roland Walker, directeur et associé de la maison beck konzept ag de Buttisholz. La pièce tirée en longueur – elle mesure environ 33 mètres – est relativement étroite compte tenu de sa longueur. Il est apparu très rapidement que l'espace comporterait deux points centraux: alors que la restauration se situerait plutôt du côté de la route, la place située de l'autre côté serait dédiée au secteur boulangerie. «Durant la phase de planification, il s'agissait de relier du mieux possible les deux parties



Des vagues au-dessus de la tête: ce qui est très agréable au niveau optique – les plinthes sont d'ailleurs fabriquées à base de bouteilles PET recyclées – garantit également un niveau sonore réduit très agréable dans cette pièce très haute.

de l'espace» ajoute Roland Walker. Le bateau sert idéalement cet objectif.

Alors que les clients évoluent sur un sol bleu, c'est-à-dire sur l'eau, le personnel de My Weibel travaille à l'intérieur du bateau: le comptoir de vente et le passe-plat se situent à l'entrée latérale. A sa gauche se trouve un podium à plusieurs étages qui imite une sorte de dune qui invite les clients à venir passer quelques instants. De l'autre côté de l'espace se trouvent de nombreux sièges différents, au total 90 places assises. Le tout est complété par un plafond en forme de vague constitué de nombreuses lames constituées de bouteilles PET recyclées. A l'extérieur, 90 places assises supplémentaires viendront s'ajouter au printemps. Les bancs sont déjà prêts et attendent auprès de la maison beck konzept d'être bientôt mis en place.

**«Le principal défi du projet consistait à utiliser judicieusement l'espace disponible et à relier de manière optimale les deux parties de l'espace.»**

Roland Walker, directeur et associé de la maison beck konzept ag, Buttisholz.



Le concept s'étend jusqu'aux toilettes: le compas indique la direction alors que le nettoyage des mains se fait sur les tonneaux. Les pissoirs se trouvent dans un espace séparé alors que le reste des W.-C. sont unisexes.



**Troisième collaboration couronnée de succès**  
Pour la réalisation de leur établissement «Dreiklang», Mirjam et Hans Weibel ont déjà engagé pour la troisième fois la maison beck konzept ag, domiciliée dans le village de Buttisholz tout proche, pour la conception et la réalisation de l'un de leurs points de vente. Ainsi, leurs deux premières succursales ont déjà été conçues et réalisées par les spécialistes de la maison beck. «Dans les autres succursales, l'aménagement intérieur existait en partie déjà. Pour notre dernier projet, il fallait toutefois quelque chose de tout à fait nouveau qui devait se distinguer très nettement de l'ensemble de nos autres cafés. C'est pourquoi nous avons été très heureux de pouvoir bénéficier du savoir-faire et de l'expérience de la maison beck konzept» ajoute Hans Weibel. Les époux Weibel ont contacté l'entreprise de Buttisholz très rapidement au début de la phase de conception. «Le maître de l'ouvrage nous a contactés très rapidement pour déterminer s'il était possible de réaliser ses idées dans les locaux prévus» se souvient Roland Walker. Noah Kaufmann, responsable de l'architecture d'intérieurs,

ajoute pour Pot-au-Feu: «Au début, nous avons beaucoup planché sur les plans sans avoir visité les locaux. Pour permettre au maître de l'ouvrage de se faire une idée du projet, nous établissons ce que nous appelons un «rendering». Il s'agit d'une visualisation des lieux en 3D qui permet d'imaginer de quelle façon différents éléments agissent les uns sur les autres. Dans ce cas précis, cette manière de procéder aura également été très utile.» Comme les clients ont fourni d'importants éléments de savoir-faire en matière de déroulement de processus, la maison beck konzept a intégré ces éléments en fonction des souhaits exprimés tout en conseillant la famille Weibel pour toutes les questions relatives au design. Mirjam Weibel se souvient avec plaisir de la collaboration avec ce partenaire régional. «Nous n'avons cessé d'échanger. Nous apportons nos idées et les professionnels de la maison beck konzept nous ont régulièrement présenté de nouvelles possibilités. De nouveaux éléments n'ont cessé de venir s'ajouter aux anciens, étape après étape.»



**Mirjam et Hans Weibel gèrent en cinquième génération leur entreprise familiale My Weibel de longue tradition et ont élargi, au mois de novembre 2022, leur réseau de points de vente à trois succursales.**

### A l'avenir, il sera possible d'observer l'équipe de cuisine à pied d'œuvre

«Cette collaboration aura été très intéressante et son résultat parle de lui-même» dit Roland Walker tout en ajoutant: «Mirjam et Hans Weibel ont eu le courage de réaliser un projet sortant de l'ordinaire et que l'on peut même qualifier d'extravagant de telle manière qu'il se distingue par son exclusivité.» La nouvelle succursale en plein centre de Sursee permet en outre à l'entreprise de réagir aux capacités de production limitées du laboratoire de Willisau. A l'avenir, l'équipe de cuisine My Weibel travaillera dans la poupe du bateau où une cuisine parfaitement fonctionnelle a été installée. «A l'avenir, nos cuisiniers prépareront les menus du jour devant les yeux des clients, ce qui représente un véritable plus pour l'expérience du client dans notre magasin» précise Hans Weibel.

Une visite chez My Weibel devra constituer une expérience globale tout à fait particulière qui commencera avec les locaux particuliers de l'établissement, se poursuivra avec la possibilité d'observer le personnel à pied d'œuvre et se terminera avec les divers produits proposés. Lorsque cette entreprise familiale fêtera son 111ème anniversaire l'année prochaine, elle planchera peut-être déjà sur des projets supplémentaires, conformément à la devise de la famille: «Faire du sur place, c'est reculer.» Or, les époux Weibel ont effectivement déjà quelques idées en tête. Avec leur fils Gerrit – qui terminera en été son apprentissage de boulanger-confiseur – la prochaine génération est déjà dans les starting-blocks.



### Pour en savoir davantage

**My Weibel AG im Dreiklang**  
Bäckerei und Gastronomie  
Christoph-Schnyder-Strasse 2a  
6210 Sursee  
Tél. 041 921 18 18  
info@myweibel.ch  
www.myweibel.ch

**beck konzept ag**  
Gewerbezone 82  
6018 Buttisholz  
Tél. 041 929 68 88  
info@beck-konzept.ch  
www.beck-konzept.ch



Pour en savoir davantage ©

