



# 'EEN GOEDE BAGUETTE IS EEN KUNSTWERK'

LE FOURNIL  
tekst CAROLINE VLIETSTRA

Wij Nederlanders gaan vaak naar Frankrijk op vakantie en genieten dan van zo'n heerlijk krokante baguette. Maar eenmaal weer thuisgekomen eten we toch vooral fabrieksstokbrood. Sinds **SÉBASTIEN ROTURIER** Frankrijk voor Nederland verruilde is dat veranderd en is de ambachtelijk gemaakte baguette gelukkig ook hier te koop.

Het is 2007 als Sébastien Roturier en zijn Nederlandse vrouw Susan het roer compleet omgooien. De drie bakkerijen in Frankrijk laten ze voorgoed achter zich, de twee jonge ouders pakken hun kinderen en spullen op en vestigen zich in Nederland. Alle bezittingen in de Franse regio de Vendée worden van de hand gedaan om vervolgens hier in Amsterdam, als eerste Franse bakker, een winkel te openen, 'Le Fournil de Sébastien', ofwel, Het bakhuis van Sébastien. Voor het gezin een spannende beslissing: zit Nederland wel te wachten op een echte Franse ambachtelijke bakkerij met kwaliteitsbrood?

"Jazeker, en dat bleek al snel. We hadden het nooit verwacht, maar vanaf dag één was onze zaak op het Olympiaplein een groot succes. Rijen met mensen stonden voor de deur! Het was zo druk, zo'n gekkenhuis, dat we om 14.00 uur de zaak moesten sluiten. De planken waren leeg, ons brood uitverkocht."

Deze middag hebben we een afspraak met Sébastien. We zien elkaar in zijn vorig jaar geopende vestiging aan de Amsterdamsesweg 189 in Amstelveen. De bakker praat, met een heerlijke Franse accent, vol passie over Le Fournil.

"Toen we hier in 2007 in Nederland onze eerste zaak op het Olympiaplein openden was het hoogzomer. Het was komkommertijd en qua nieuws gebeurde er niet veel. Er ging een persbericht uit dat een echte Franse bakker zich in de Nederlandse hoofdstad had gevestigd. De media pakte het bericht gelijk op en het nieuws verspreidde zich als een lopend vuurtje. Vanaf dat moment liep het storm op het Olympiaplein."

#### ALS ZOETE BROODJES

Door alle media-aandacht gingen de baguettes en croissants als zoete broodjes over de toonbank. Toen ook nog culinair journalist van Het Parool Johannes van Dam (inmiddels overleden) op bezoek kwam - waar Sébastien overigens nog nooit van had gehoord - en Le Fournil een hele goede recensie gaf, steeg de omzet nog eens met 30 procent.

#### KWALITEIT VERSUS SPONSBROOD

Nederlanders waren dus zeker toe aan een ambachtelijke Franse bakkerij. "Nederlanders gaan graag op vakantie naar Frankrijk en wie ooit bij een goede bakkerij een baguette heeft gekocht, kent echt wel het verschil tussen een fabrieksstokbrood en een ambachtelijk gemaakte baguette. Dat Nederlanders best bereid zijn iets meer uit te geven voor een goed product, dat wisten we wel. Maar de vraag was vooral: zijn jullie ook van plan dit dagelijks te doen? Laten jullie het 'sponsbrood' links liggen, ook doordeweeks?"

Gelukkig bleek al snel dat dit het geval was. Le Fournil de Sébastien werd een drukbezochte bakkerij. "Tijdens onze eerste maanden werkten Susan en ik zes dagen per week, soms wel 20 uur per dag. Ik stond om 02.00 uur 's morgens op en kwam om 23.00 uur weer thuis. Paar uurtjes slapen en dan weer de bakkerij in. Onze kinderen, toen 7 en 9 jaar, werden die zomervakantie bij de grootouders ondergebracht. Gelukkig konden we al na vier maanden personeel aannemen. En kijk nu, zo'n tien jaar later hebben we 100 man personeel en drie vestigingen. In 2008 openden we een tweede bakkerij in Hilversum en sinds oktober 2016 zitten we dus op deze mooie plek in Amstelveen."

#### GOEDE BAGUETTE IS WARE KUNST

Wat maakt het brood van Le Fournil nu zoveel lekkerder dan het brood van de supermarkt? "Dat heeft alles te maken met werkwijze en kwaliteit. Er zijn tientallen manieren om brood te maken. De wijze waarop ik mijn product maak is dezelfde manier waarop mijn familie al jaren te werk gaat. En ik had een hele goede leermeester. Diezelfde manier van bakken breng ik nu over op mijn personeel." [Lees verder op pagina 19](#)