

Cobra Museum
of Modern Art

Fall 2017
Exhibitions

08.10.17 – 07.01.18
**Le Corbusier's
Fourth
Dimension**
With Le Corbusier
& Jakob Kolding

28.10.17 – 28.01.18
**Christian
Friedrich**

7th Cobra Art Prize winner

15.12.17 – 18.03.18
**The Aalto
Natives**

By
Nathaniel Mellors
& Erkkä Nissinen

Finnish Pavilion
Venice Biennale

Amstelveen

cobra-museum.nl

**Slimme uitvinding
zorgt voor een warme,
energiezuinige vloer.**

Extra besparing bij vloeren
met vloerverwarming.



Thermokussens van TONZON zorgen ook bij nieuwere woningen voor een stijging van het wooncomfort.

Vloeren die niet (goed) zijn geïsoleerd hebben permanent warmteverlies naar de kruipruimte. De opvouwbare TONZON Thermokussens kunnen eenvoudig onder de vloer in de kruipruimte worden aangebracht. Daar zorgt het ervoor dat minder dan één procent van de uitstralende warmte via de vloer verdwijnt en dit zorgt direct voor een merkbare verbetering van de vloer-temperatuur.

Vloeren met vloerverwarming worden soms warmer op plekken waar dat voorheen nauwelijks het geval was. Het blokkeren van warmtestraling door de vloer levert een besparing op van 15 tot 20% op de stookkosten. Bij vloeren met vloerverwarming tot wel 40%.



Kosteloze inspectie van uw kruipruimte

Waarom nog langer wonen op een koude vloer boven een (vochtig) gat in de grond? Tonzon heeft de perfecte oplossing met de langste (37 jaar!) praktijkervaring. Laat nu uw kruipruimte kosteloos inspecteren en krijg vrijblijvend een offerte op maat. Kijk snel op tonzon.nl



www.tonzon.nl

LE FOURNIL

vervolg van pagina 17

‘Stokbrood moet krokant aan de buitenkant zijn en zacht en luchtig aan de binnenkant’

“Ik leer ze hoe je met al je zintuigen moet voelen of het deeg goed gerezen is. Gebruik je handen, je neus, je ogen. Het is hetzelfde proces als wijn maken, alles luistert heel nauw. Een goede baguette bakken is kunstwerk; het stokbrood moet krokant aan de buitenkant zijn en zacht en luchtig aan de binnenkant. Je moet heel veel jaren achter de kuip hebben gestaan om dat proces onder de knie te hebben.”

“We gebruiken alleen vloeibaar zuurdesem. Bij ons komt er geen broodverbeteraar aan te pas, een product dat door bijna 90 procent van de bakkers, ook in Frankrijk, wordt gebruikt. Ook gebruiken we heel weinig gist. Om gezond brood te maken heb je tijd nodig, geen grote hoeveelheden gist. Zo'n 70 procent van de Franse bakkers maakt zijn deeg in korte tijd, zij gebruiken dus veel gist. Wij doen er 20, soms 24 uur over om het deeg te maken. Sommige bakkers doen dat in drie uur tijd, maar dat is niet gezond. Broodverbeteraar, hoop gist erbij, et voilà, in drie uurtjes is het deeg klaar... Weet je wel wat dat met je maag doet?”

Het is duidelijk, als we een stokbroodje kopen, of moet ik zeggen, een goede baguette, hebben we geen idee van al het werk wat daaraan vooraf is gegaan. Maar hoe zit het dan met die heerlijke croissants? “Elke dag de perfecte croissant in de winkel verkopen is een hele uitdaging. Dit bladerdeegproduct is minstens zo moeilijk om te maken als een baguette. Ook voor dit product nemen we de tijd, zo'n 14 tot 16 uur. Voor een goede croissant heb je goed materiaal, goed vakmanschap en dure grondstoffen nodig. Je kunt je dus voorstellen dat een beetje croissant geen 0,50 cent kan kosten.”

De kwaliteit van een bakker kun je dus goed beoordelen aan de twee producten waar Sébastien het meest trots op is: de baguette en de overheerlijke croissant. Beide lekkernijen vliegen in alle drie zijn vestigingen de toonbank over. Heeft deze sympathieke bakker nog meer plannen voor de toekomst?

“Nee, even geen plannen, mijn missie is om de kwaliteit van mijn product te waarborgen. Dat doe ik door elke dag dat we open zijn, zes dagen per week van 07:30 tot 19:00 uur, op alle vestigingen mijn waren te controleren. In Le Fournil de Sébastien gaat geen klant met een slecht product de winkel uit.”

► LE FOURNIL DE SÉBASTIEN Olympiaplein 119 Amsterdam
► LE FOURNIL DE SÉBASTIEN Amsterdamseweg 189 Amstelveen
www.lefournil.nl



Susan en Sébastien Roturier

