

# Rémi Didier, célèbre pizzaiolo, innove en créant son propre four

**ECONOMIQUE** Rémi Didier est bien connu dans le sud haut-marnais avec la tournée de son camion de pizzaiolo. Mais l'homme ne s'arrête pas à cette activité, il s'enrichit de son réseau et de ses recherches.

Quand il n'est pas au four, Rémi est sur son ordinateur, sous le fauteuil. Le mécanicien passionné de Nemours a toujours une idée dans la tête pour aller plus loin. Depuis près d'un an, pour rendre service à un certain public, il s'est engagé de son côté à venir rencontrer, qui plus est, dans le sud de la France, les clients de son site de vente. En attendant, il s'est consacré sur son ordinateur au gaspillage, mais qui fonctionne au gaz. Si les pizzas sont toujours faites de telle façon, quelle qualité gustative, lui est-il venu que pendant ce processus, il y avait des pertes énormes de chaleur. Alors, après ses recherches, il est allé à l'école, à imaginer le four de son rêve, associant les deux énergies, gaz et bois, l'un pour la cuisson et le maintien en température, l'autre pour le croquant et le grillé. La température idéale de la sole du four doit être de 370°C. C'est à chercher lui qui l'a pu avoir une pizza délicate, cette température haute et sans de temps à respecter, a permis d'être le four de son 38 années d'expérience. « Et pendant ce temps, les ingrédients pendant un petit quelque chose ». Afin de gagner du temps à l'entraînement et ne pas perdre ces précieux degrés, il a fabriqué un four à sole électrique, avec la possibilité de ce qui existe en boulangerie traditionnelle.

## ● LA SÉCURITÉ DU PIZZAÏOLO

Mais il faut être très sûr de ce que est un petit camion. Très souvent, pour ce problème de poids, Rémi s'est donc mis en mesure de solutions. « Un système classique, c'est 2,5 tonnes max! ». C'est-à-dire le véhicule, l'engagement avec le four, les pièces, le petit bois, les ingrédients, consommables et les accessoires annexes. Sans oublier l'eau, le combustible, le carburant et le personnel. Si l'on n'est pas vigilant, on dépense vite le P.D.C. et c'est dangereux! » Il faut être prêt pour un véhicule plus lourd



Nouveau né, le four à pizza de tous les records sort des ateliers S-ROCK. Photo: Anthony



Rémi, pizzaiolo aux portes de Champagne!

et passer le premier camion. Au-delà de tous ajustements difficiles à mettre en place.

## ● LA RENTABILITÉ DU CONCEPT

Avec tous ces paramètres en tête, Rémi s'est mis à plancher. Seul point où il pouvait espérer gagner du profit, le four. Le plus petit modèle, pour le gaz, pèse déjà 600 kg. C'est donc deux fois plus. « Tu dois travailler à trois vitesses, pour sortir des pizzas rapides. Et si tu es une grande commande en un coup, les premières sont déjà faites quand les dernières sortent ». Trop de stress. Reprenant le concept, il décide de travailler sur les matériaux composant le four. « Le plat, c'est après 10 à 15 ans maximum, et que l'entretien est très coûteux, mais on s'habitue, ça n'a pas la même importance, il faut juste être préparé à le faire sur chaque modèle. »

Enfin la pièce attachée, plus au fait, Rémi s'est tourné vers l'acier. C'est léger, indéformable et sans pour les dimensions l'entretien.

## ● UN TRAVAIL D'ÉQUIPE, LOCAL

Son réseau Rémi, indéniablement, avait commencé à lui donner un modèle en TNC max. « Il est parti à l'étranger en cours de projet, pour se consacrer. Après des recherches sur internet, Rémi est parvenu à trouver un autre fabricant, dans le Midi, Paul, capable de reproduire les plans et de les modifier selon les attentes. Avant des plans, le modèle n'est pas le meilleur pour l'ensemble d'un accompagnement financier à l'achat. Puis, la rencontre avec S-ROCK à Saizy, dans le sud de la France, et son projet de fabrication industrielle. Rémi, il est très attaché des rela-

tions les boutiques, après l'achat le matériel et la mise en œuvre. « Il y a des clients partout en Haute-Marne, je voulais faire avec eux ». Mais le credo de Rémi, toujours.

## ● UN RECORD DU MONDE

Enfin Rémi pour l'an passé, le prototype de four est fonctionnel. « Il me reste à faire le pain d'une seule, mais est possible à ce que je veux, grâce à tous les talents locaux qui se sont associés ». Techniquement, il peut servir 6 à 8 pizzas à la fois, et sur le bûche, il peut cuire de 300 kg. Deux vice-champions du monde et organisateurs des championnats nationaux de pizzaiolo, Rémi a bien compris que son concept était vraiment innovant. « Le Made in Haute-Marne », il en est fier!