

Een reeks foodformules in Dubai, met beelden van Erik Hemmes: deze maand Paul's Bakery en Éric Kayser.

Door: **Gé Lommen** Foto's: **Erik Hemmes**



*Aan personeel bij Paul's Bakery geen gebrek. Hemmes: "Deze bakker is dan ook evenzeer een lunchroom als een bakkerswinkel, dus het personeel is niet zozeer broodspecialist, maar veeleer horecapersoneel dat bereidt en bedient."*

*Dat personeel oogt bepaald niet Frans: afkomstig uit het Midden-Oosten of soms zelfs verre oosten. Hier zien we de globalisering terugkomen in formule-elementen: Filipino's en Bengali's werken als broodbakker en horecamedewerker in een Franse formule, in Dubai.*

## FOOD RETAIL IN DUBAI:

# Paul's Bakery/Éric Kayser

In de reeks formules in Dubai met beelden van Erik Hemmes hebben we tot nu toe laten zien: het Franse Galeries Lafayette (de foodafdeling), het Britse Waitrose en zoetwarenformule Candylicious van de Singaporese detailhandelsfamilie Gill. Deze maand doen we er twee in één. Dat doen we anders nooit, inderdaad, maar deze twee in Dubai passen bij elkaar. Paul's Bakery en Éric Kayser zijn beide bakkersformules, broodformules, zo men wil, en ze stammen beide uit Frankrijk.

### Paul's Bakery

Wie is Paul? Paul bestaat niet bij Paul's Bakery. Even een sprong terug. Ergens rond 1890 begint

boerenzoon Charlemagne Mayot een bakkerij in het dorpje Croix, nabij Lille. Dat gaat van vader op zoon en kleindochter Suzanne trouwt met Julien Holder en samen krijgen ze de zoon Francis Holder. Julien Holder sterft vroeg, moeder Suzanne en de dan nog heel jonge zoon Francis zetten de bakkerij voort en nemen in de jaren vijftig een andere bakkerij over. Met de naam Paul. En die naam houden ze aan. Vervolgens start Francis Holder begin jaren zestig een proces van filialisering. Begin jaren zeventig worden de bakkerswinkels gemoderniseerd, maar Holder houdt aan dit uitgangspunt vast: de oven en het bakken van het brood moeten voor de klant te zien zijn. Sterker nog, wie aan de counter staat, kijkt recht

de ovenruimte in. Voor het succes van deze bakkerijketen een even cruciaal als opmerkelijk besluit, want de beleving van ambachtelijkheid heeft in die jaren nog lang niet de waardering die het vandaag heeft. In de jaren tachtig start Holder een eerste bakkerijwinkel in het buitenland, in Barcelona, en hij voegt eraan toe: de mogelijkheid voor de klant om belegd brood daar op te eten, met koffie, thee etc. De bakkerij-annex lunchroomketen is geboren. Holder blijft zelf jarenlang gespist op een winkel- en lunchroominrichting volgens zijn eigen specifieke smaak: nostalgisch en eenvoudig-boers. Een tijd lang koopt hij zelf voor zijn winkels de inventaris en stroopt antiquairs en vlooiemarkten af, op zoek naar oude



*Hier de pui van Paul's Bakery. Van oudsher is in deze bakkersformule de oven direct te zien, heet het, maar dat is hier niet het geval. De achterwand lijkt wel op een oven. Hemmes: "Verder valt de stijl van de formule meteen op: nostalgisch oud, veel donker hout. Met enige fantasie: de stenen achterwand doet door haar hoekige vorm aan de onderste verdieping van een molen denken."*



Net zo nostalgisch is de plaats waar gasten hun lunch of tussendoorge-recht kunnen nuttigen: betegelde vloer, ouderwetse, bijna antieke stoelen en tafels en het geldt ook voor de gekozen lampen. Je zou denken dat Paul's Bakery de Dubaise klandizie aantrekt met een vorm van 'exotisme': hier ben je vanuit het ultramoderne winkelcentrum ineens op het Franse platteland, waar de tijd zogezegd stilgestaan heeft. Maar: ook de filialen van Paul in Frankrijk hebben deze inrichting.



Hoe anders is dan Éric Kayser. Nee, niet helemaal, toegegeven: natuurlijk ook een zaak vol brood, banket en gebak. Maar je komt er de woorden 'boulangerie', 'pâtisserie' en 'viennoiserie' niet tegen, zoals bij Paul. Hemmes: "Kayser illustreert zijn Franse komaf alleen met beelden, sepiafoto's van bijvoorbeeld de Eiffeltoren of de beeldhouwwerken aan de Place de la Concorde." Kayser benadrukt ook het internationale karakter door op een pilaar aan de pui te vermelden waar het nog meer gevestigd is (zoals: Parijs, Beiroet, New York Abu Dhabi, Tanger, Hongkong, Moskou etc.).



En dan loop je tussen de lunchroomtafels en -stoelen door naar de achterkant en dan krijgt Paul's Bakery opeens de suggestie van een lunchroom aan de Côte d'Azur. Met palmbomen aan de andere kant van het aangrenzende water.

stoelen en tafels, verlichting of schilderijen voor aan de wand.

Sinds 2007 is Maxime Holder de hoogst verantwoordelijke van Paul, een van de drie zonen van Francis. Hij is ook degene die met expansie in het buitenland verder gaat. 2009 is het jaar waarin de keten Paul en voorgangers 120 jaar bestaat. Vandaag de dag zit Paul's Bakery in ruim dertig landen; behalve in Frankrijk verder in België, Engeland, Spanje, Griekenland, Tsjechië, Luxemburg, Roemenië, Rusland, Oekraïne, Turkije, Kazachstan, Azerbeidzjan, Libanon, Verenigde Arabische Emiraten, Koeweit, Qatar, Bahrein, Jordanië, Saoedi-Arabië, Oman, Marokko, Ivoorkust, Egypte, Japan, Taiwan, Singapore, de Filipijnen, Indonesië en er staat een opening op stapel in Thailand. Ook westwaarts is Paul gereisd: naar de VS, Martinique en Chili. In de VS bijvoorbeeld heeft Paul's Bakery negen vestigingen.

Alles bij elkaar: zo'n 350 vestigingen in het thuisland en zo'n 125 in het buitenland. En nog enkele banketwinkels, met de naam Ladurée. En inmiddels hoort hier ook een product bij dat velen inmiddels kennen: de felgekleurde macarons, die nu ook her en der in Nederland te krijgen zijn, op premiumniveau. Van Chateau Blanc, een productiedochter die andere levensmiddelenwinkels belevt. Hoe dat zo groot kan zijn? Door franchising. Dat vinden we bij 'Groupe Holder'. Paul's Bakery is lang niet meer alleen maar een bakkersketen met een paar productiedochters erbij. Ladurée is de banketformule, het omvat enkele restaurants. De site van 'Groupe Holder' vermeldt als 'recentste marktgegevens' de jaaromzet uit 2008. Die is zo'n € 450 miljoen. Maar dat is met een slag om de arm, want dat is volgens Groupe Holder 'branded sales'-omzet, er is dus altijd meer in het vat.



Een groot verschil met Paul's Bakery is de inrichting van Kayser: modern, 'eigentijds', noemen retailers dat graag. Neutrale tinten, lichtgekleurd hout. Met okergeel en bruinrood als visuele aandachtstrekker.

Groupe Holder heeft ook een ceo, bakker Francis Holder.

Als de échte Paul dat toen zou hebben voorzien... Vanwaar deze groei? Het moet het onderscheidende aanbod zijn; lekker brood, naar Franse maatstaven en smaak, stokbrood, pain de campagne, pain rustique, croissants, pain au chocolat, tarte tatin, afijn, premiumbrood en premiumbanket, voor de Fransen thuis maar vooral ook voor het welvarende bevolkingsdeel van de grote steden, of dat nu trendy publiek is in New York of Athene, of de happy few van grote steden in landen die je min of meer een 'emerging economy' kunt noemen. Laten we de groei van Paul's Bakery in het buitenland maar vergelijken met Starbucks, dat wereldwijd koffie introduceerde met een betere kwaliteit in het betreffende land dan wat daar voordien verkrijgbaar was.

### Éric Kayser

Éric Kayser, van Maison Kayser, is ongeveer een kopie van het verhaal van Paul's Bakery. Anders dan bij Paul bestaat Éric Kayser wel degelijk. Telg uit, hoe kan het ook anders, een bakkersfamilie.

Maar dan uit de regio Lotharingen. Google 'm op afbeeldingen en je ziet bepaald geen prototypische Fransman, maar iemand die doet denken aan een Engelsman. Of weerman Gerrit Hiemstra.

Kayser was tien jaar leraar in Parijs, op een opleiding die in Frankrijk als zo'n beetje de hoogste brooduniversiteit bekendstaat. En toen had hij er kennelijk genoeg van en opende hij zelf een bakkerij in Parijs. Een belangrijke reden was dat hij zelf al experimenterend een nieuw soort vloeibaar gist had uitgedokterd.

Meteen een eclatant succes, die bakkerswinkel. En net als Francis Holder hem dat jaren eerder onbedoeld had voorgedaan, bouwde Kayser een keten uit, tot ver in Azië. Bakkerijketen Kayser zit momenteel in de VS, Portugal, Marokko, Senegal, Kongo, Libanon, Verenigde Arabische Emiraten (die in Dubai dus, maar ook een in Abu Dhabi), Singapore, Taiwan, China, Zuid-Korea en op internet tellen we maar liefst 25 bakkerswinkels in Japan. Nog zo'n twintig in de hoofdstad van het thuisland Frankrijk, en nog twee in Lyon. Éric Kayser is verder ook bekend in Frankrijk als

schrijver van enkele boeken over brood, banket en gebak.

Nog een overeenkomst met voorganger Holder: franchisen. Zo is de vestiging in Dubai een franchise-overeenkomst met 'Think Food Market'. Daarbij biedt de vestiging niet alleen brood en banket, maar ook salades. Maar dan op z'n Frans: met linzen. Of tabouleh (kun je inmiddels wel Frans noemen) van quinoa. En gerechten met kip of zalm als de 'vleescomponent' – geen porc rôti natuurlijk in Dubai.

Napluiserij op internet leert echter dat er niet alleen maar sprake is van uitbreiding na uitbreiding, in eerdere berichtgeving zien we ook landen voorbijkomen waar het bakkersbedrijf Kayser nu niet meer zit. Maar kom, ook 'Maison Kayser' kunnen we inmiddels wel een broodconglomeraatje noemen, met ongeveer € 100 miljoen jaaromzet en zo'n tachtig vestigingen in Frankrijk en daarbuiten. ■

Meer foto's zien? Mail Erik Hemmes via [info@erikhemmes.nl](mailto:info@erikhemmes.nl)



Wat wij niet weten: hoe internationaal eet de Dubaise consument? Want als je dit zo ziet liggen – of het nu van Paul's Bakery is of van Éric Kayser – dan vraag je je dat wel af. Wellicht biedt dit winkelcentrum genoeg expats en wellicht enkele vluchtpassagiers op een tussenstop? Die vluchtspasagiers moeten dan wel de valuta AED op zak hebben, de dirham uit de Arabische Emiraten. Wat kost nou trouwens zo'n chocolade minicakeje, van 12 AED? € 2,63.