

FORUM

DECEMBRE 2000

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES



N° 7

> Sommaire

	PAGES	
Conte de Noël	2	Les petits chaussons de la pâtissière de Noël
Cahiers de Noël	3/6	Les spécialités pâtissières de Noël en France - Noël en Alsace et en Provence
Technique	7	Bongard équipe aussi les laboratoires de pâtisserie
Manifestations	8	Réseau ACB et EUROMAT - Calendrier des manifestations

Editorial >>

François CARTRON



Président de la
Confédération
Nationale
de la Pâtisserie,
Confiserie,
Chocolaterie,
Glacerie de France

La pression économique, la réduction des marges, l'environnement concurrentiel virulent, le consommateur sollicité de toute part, l'évolution rapide des technologies sont autant d'éléments qui poussent l'artisan pâtissier à ne plus être seulement un technicien spécialiste de la pâtisserie, mais un chef d'entreprise au moins informé si ce n'est compétent, dans de nombreux domaines (économique, technique, commercial, juridique...).

Pour faire face à ce défi, il doit prendre les moyens et s'organiser pour que l'information parvienne jusqu'à lui. Il doit aussi s'astreindre à sortir régulièrement de son entreprise afin de mieux appréhender dans quel environnement se situe son entreprise.

Les fournisseurs des artisans pâtissiers ont un rôle important à jouer dans ce domaine en devenant de véritables pourvoyeurs d'informations techniques (et autres...) auprès de leurs clients artisans.

De plus, les salons professionnels sont des outils indispensables à l'artisan, mais le conseil et l'accompagnement, par les fournisseurs, des pâtissiers dans leur projet sont encore plus déterminants pour une bonne adaptation de l'entreprise à son milieu. C'est en ce sens que la simple "démarche commerciale" du fournisseur, n'est pas toujours suffisante.

A chacun de savoir se mettre à la place de son client afin de "coller" à sa réalité.

Vœux >>

Toute l'équipe BONGARD
et son réseau de concessionnaires
vous souhaitent
une très bonne année
2001



LES **S**ERVICES EUROMAT : un savoir-faire allié à des compétences techniques et commerciales qui représentent l'ensemble des concessionnaires BONGARD.

LES **P**RODUITS EUROMAT : un catalogue des produits périphériques aux matériels BONGARD, sélectionnés pour leur qualité, leur prix, leur disponibilité...

...et toujours des offres adaptées à vos besoins



MEILLEURS VŒUX • MEILLEURS VŒUX • MEILLEURS VŒUX

Conte de Noël >>

Les petits chaussons

de la pâtissière de Noël

Quand Noël approche, la pâtisserie se transforme en Palais de Dame Tartine.

Nous devenons des fées pour nos enfants, pour tous les enfants, petits princes gourmands. Pour les bons petits diables et les petites filles modèles, voici un conte de Sylvie. Déjà deux petits chaussons dansent sur l'air de Limelight. Ecoutez donc...

Elle s'appelle Apolline, du prénom d'une marraine surgie de temps meilleurs. Car, présentement, l'entrée de l'H.L.M. ne ressemble guère au donjon des siècles passés.

Apolline aime s'appeler ainsi. Mais ce matin là, devant la pâtisserie aux décors Napoléon III d'une petite ville du centre de la France, son prénom ne fait pas recette. De la porte cochère sort, en marche arrière, une voiture blanche utilitaire. Apolline a juste le temps d'esquiver le bolide en poussant un cri.

- "Vous n'êtes pas blessée ?" s'inquiète le jeune homme, plutôt beau garçon, en sautant du véhicule. L'adolescente de quinze ans hausse les épaules.

- "Vous pourriez faire attention." Le conducteur maladroit mais de bonne volonté lui offre un croissant, 2 croissants.

- "Je n'aime pas les croissants, fait-elle, et d'abord j'ai déjà déjeuné de viennoiserie de la grande surface."

- "Ce n'est pas la même chose, argumente le garçon. Nous, nous sommes pâtissiers, des artisans. Nous utilisons les meilleurs produits."

- "Oui, et vous êtes chers !"

- "Que nenni Mademoiselle... Mademoiselle comment ? Nos produits, rapport qualité prix, sont excellents et pas plus onéreux qu'ailleurs. Je vous l'assure."

- "Admettons... Je m'appelle Apolline."

- "Quel drôle de nom, vous permettez que je vous appelle Pauline ?"

- "Pas du tout ! je suis..."

- "Bon, moi c'est Bruno. On peut se revoir ?"

C'était la fin des vacances. Apolline et Bruno se sont revus. Souvent. Et lorsqu'il a été question de reprendre le chemin du lycée, Bruno a proposé à Apolline de venir travailler à la pâtisserie comme apprentie.

- "Tu verras, c'est le plus beau métier du monde, tu vends des douceurs, tu imagines des décors, tu fais rêver."

Et voilà comment Apolline entre en pâtisserie, grâce à un jeune pâtissier. Bruno ne lui avait pas dit qu'il était le fils de la maison. Et c'est ainsi que les choses se compliquèrent. La dame pâtissière -mère de Bruno- s'en ouvrit à une amie, comme elle, adhérent du Centre Féminin d'Etudes de la Pâtisserie.

- "Je les ai surpris, ils s'embrassaient."

L'autre pâtissière sourit attendrie.

- "Attends, quand tu as rencontré Jacques, il était apprenti et toi aussi.

Regarde quelle belle entreprise vous avez créée."

Noël approche à grands pas. Apolline

propose des chants d'ambiance. La patronne hésite, la musique risque de couvrir les voix.

Apolline ne désarme pas, elle dessine joliment. Ses dessins de Noël de partout plaisent à Bruno qui invente les gâteaux se rapportant au monde. C'est que la petite ville est très cosmopolite. Papa pâtissier et Maman pâtissière se rebiffent.

- "Pourquoi ces innovations ? La bûche c'est bien, c'est beau et ça plaît."

- "Oui mais on peut essayer de changer pense Bruno qui persiste." Un matin, une musique douce accueille les premiers clients "Limelight" : deux petits chaussons dansent sur un gâteau habillé de tulle.

- "On dirait une mariée" devine quelqu'un.

Cela fait trois ans qu'Apolline apporte un souffle neuf à l'entreprise. Trois ans à Noël. Elle a 18 ans, Bruno 21 ans. Ils vont se marier après les fêtes. Parce qu'entre Noël et Nouvel An, les pâtissiers ne pensent pas à leur bonheur. Ils sont tous à la joie du plaisir qu'ils apportent à leurs clients.

Happy Christmas, Grückliches neues Jahr, Bonne Année.

Sylvie ROBILLARD

Présidente Commission Féminine d'Etudes de la Pâtisserie (CFEP)



Photo : CFEP

TOURNUS EQUIPEMENT

morice EQUIPEMENT

Des partenaires, à vos côtés.



INDUCTION 3
Réf : RE4037-1



COFFRE TRAITEUR
Réf : 805361



ECHELLES PATISSIÈRES
Réf : 801660 et 801650



2 PLAQUES ÉLECTRIQUES
Réf : RE 4001-3



PLONGE 2 Bacs 600 x 500
Réf : 816683



SIROCCO
Réf : FR 4701-3

Distribué par



Voir liste des adhérents en dernière page

Ce mois-ci la sélection des pâtisseries !



Un batteur qui a tout d'un grand pro !

D'une capacité de 5 litres, sa technologie héritée des batteurs professionnels de grande capacité en fait un outil de laboratoire performant et fiable. La géométrie du crochet est adaptée pour le pétrissage, pâtes brisées, brioche, détrempe... L'alimentation est coupée dès que la cuve quitte sa position de travail.

et une nouvelle Vitrine Chocolat,

murale, elle s'intégrera aisément dans votre magasin grâce à un choix de couleurs et une bonne présentation de vos produits.



avec toujours les services d'"Espace Vitrine".

Assistance de bureau d'étude (devis, implantations, perspectives) une gamme de vitrines modulables ou sur mesure, équipées de système de désembuage.



Retrouvez votre revendeur Euromat en dernière page

Le partenaire de votre réussite

• MEILLEURS VŒUX • MEILLEURS VŒUX • MEILLEURS VŒUX

Cahiers >> de Noël

Décembre, mois festif par excellence et synonyme de raffinement, de repas de choix, dans lesquels la pâtisserie trouve traditionnellement une place de premier plan.

Les desserts de Noël

Presque chaque région de France possède ses coutumes et recettes spécifiques qui ponctuent le rythme des fêtes et animent "le cycle de Noël" depuis l'Avent jusqu'à l'Épiphanie.

Malgré tout, beaucoup se sont perdues au fil des ans. L'Alsace et la Provence toutefois sont les deux régions de France où les traditions sont restées encore très vivaces.

La bûche, le dessert de Noël par excellence, une spécialité nationale



Photos : Cedus Candil Presse/FOD

La plupart des desserts rustiques et typiques des régions ont laissé place à la bûche plus festive.

Elle s'est symboliquement substituée à la vraie bûche (provenant le plus souvent d'un arbre fruitier, et appelée "cachefioc" en Lozère, "choque" en Picardie, ...) qu'on faisait autrefois brûler dans la cheminée, la nuit de Noël et qui assurait au foyer santé, prospérité et protection.

Elle était aspergée de vin, d'alcool ou d'eau bénite et allumée avec le charbon de la bûche du Noël précédent.

Devenue gâteau traditionnel que la mode invite à déguster soit "pâtissière" soit "glacée", seuls son écorce en glaçage et le petit peuple de gnômes, de Pères Noël et de champignons en pâte d'amande évoquent encore des coutumes anciennes.

Les gâteaux figuratifs, une coutume très répandue

Dans de très nombreuses régions de France, on offre des gâteaux aux enfants le soir de Noël ou du 1^{er} janvier : pantins ou enfants emmaillotés (symbolisant Jésus), bonshommes parfois très simplement confectionnés à partir d'un fuseau de pâte.

Ce sont les "cognous" en Flandre, les "naulets" en Berry, les "P'tits Jésus"

dans le Nord ou les "aguignettes" en Normandie...

Les gâteaux de l'Avent

Cette tradition qui nous vient des pays de l'Est, est encore fort active en Alsace et dans l'Est.

Offerts aux enfants du premier dimanche de l'Avent jusqu'au jour de l'An, ces petits gâteaux de Noël ou "bredele" sont découpés à l'emporte-pièce (étoiles, sapins, angelots...).



Les gâteaux de la Saint Nicolas et autres "figures légendaires"

Dans le Nord et dans l'Est, Noël se fête pour ainsi dire dans la nuit du 5 au 6 décembre : c'est la Saint Nicolas...

Les enfants sages reçoivent nombre de friandises et notamment un pain

d'épices saupoudré de sucre qui représente Saint Nicolas sur son âne.

En Flandre, on distribue toujours aux enfants des folards et des coquilles qui sont des pâtisseries locales traditionnelles.



Dans la région de Montbéliard, c'est la tante Arié, sorte de fée que l'on n'aperçoit jamais mais que l'on entend grâce à la clochette que porte l'âne sur lequel elle est montée, qui garnit les sabots des enfants de friandises et petits gâteaux comme le vèke (en forme de losange) et de craquelins.

Suite page 6

SOYEZ UN BOULANGER PÂTISSIER ACTIF



Distribué par le réseau



Voir liste des adhérents en dernière page

Des Artisans au Service des Artisans

Meubles de rangement modulaires

Z.I. des Bordes - Rue Pierre Josse
91070 BONDOUFLE
Tél. : 01 60 86 74 39 - Fax : 01 60 86 48 77

Tours pâtisseries
Positifs ■ +2 °C à +10 °C
Négatifs ■ -35 °C ■ -22 °C



Noël est la fête familiale la plus importante en Alsace. Plus qu'ailleurs, on se souvient ici de sa dimension spirituelle : messe de minuit, veillées de chants dans les temples et les églises, crèches vivantes témoignent de cet attachement à la tradition chrétienne.

Mais Noël, c'est également le temps de la magie, où le jour recommence à gagner sur la nuit et où tout devient possible.

Du premier dimanche de l'Avent jusqu'à l'Épiphanie, les forces du bien et du mal se livrent un combat raconté à travers de nombreuses légendes.

Puis vient le temps de Noël, du 24 au 26 décembre : toute l'Alsace se calefute à l'intérieur des maisons, on sort peu, on fait en famille le tour des crèches...

C'est alors que le Christkindel (Père Noël) qui commençait à rendre



Noël en Alsace

visite aux enfants dès le premier dimanche de l'Avent, se manifeste dans toute sa splendeur lors de la veillée de Noël, le 24 décembre.

Le Père Noël est souvent accompagné du Hanstrapp (Père Fouettard). Saint Nicolas ou bien Christkindel sont des personnages bienfaisants qui récompensent les enfants sages, tandis que lui punit les moins obéissants en les emportant dans le sac sur le dos.

La période de l'Avent est consacrée à la préparation des fêtes, dans l'atmosphère enfiévrée des marchés de Noël.

La table se couvre alors de bredele, ces petits fours secs préparés à partir d'une masse au beurre et œufs, parfumés à l'anis, à l'amande, à la cannelle et découpés, extrudés, pochés en forme d'étoile ou de personnage et dont chacun porte un nom qui lui est propre.



Il faut ajouter les différents pains d'épices, traditionnels, comme un Cake ou à base de pâte sablée aux épices ou encore le Wienacht's Stolle, sorte de brioche aux raisins de Corinthe, écorces de citron et d'orange et épices. On trouve aussi plus localement le

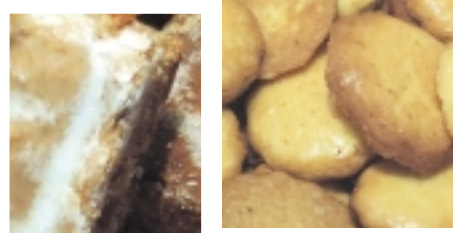
Berauwecka (ou Bierawecka), ce pain de Noël aux fruits secs, gâteau rituel extrêmement énergétique qui porte en lui les saveurs des vergers et les parfums du bout du monde...



On retrouve toutes ces spécialités hautes en saveur sur les Christkindel-märlik ou marchés de Noël, installés au cœur des villages Alsaciens ou à Strasbourg.

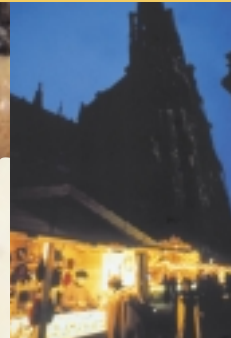
Mille et un parfums embaument nos papilles... bredele, pains d'épices, vin chaud...

De quoi se réchauffer le cœur dans ces cités où se côtoient avec bonheur haute gastronomie et recettes traditionnelles.



Plongez dans l'atmosphère unique du Marché de Noël !

Connectez-vous sur le site Internet **BONGARD** www.bongard.fr et vivez en direct, grâce à notre webcam, la magie d'un Noël en Alsace.



Photos : Office de Tourisme de Strasbourg

La recette



de Monsieur Jost

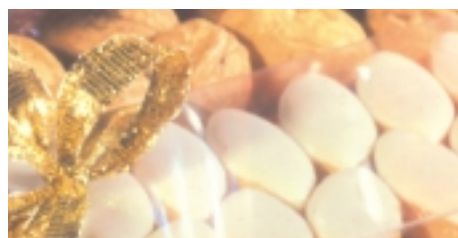
Président de la Corporation des Pâtisiers du Bas-Rhin

LE SCHWOWEBREDLE

1. Tempérer 500 g de beurre frais, puis pétrir avec 500 g de sucre glace. Incorporer 200 g d'œufs.
2. Tamiser ensemble 1 000 g de farine de type 45, 20 g de cannelle en poudre et 500 g d'amande râpées brutes.
3. Incorporer ces derniers ingrédients en pétrissant le moins possible puis réserver la pâte plusieurs heures au froid.
4. Abaisser à 5 mn, puis détailler avec des emporte-pièces de formes diverses.
5. Dorer et cuire à 180°.



Boulangerie-Pâtisserie
Jost-Maurer
70, Grand-rue - 67120 Dorlisheim
www.webcd.fr/jost-maurer



La Provence riche en us et coutumes offre de très belles traditions de Noël.

Peut-être plus que dans n'importe quelle autre région de France, Noël revêt un caractère festif, presque féérique, en Provence.

Tout commence le premier dimanche de l'Avent avec l'installation de la crèche, pastorale de santons aux personnages d'argile naïvement colorés.

Les foires aux santons animent les places des marchés, et les farandoles dansent au son du pipo et du tambourinaire sous un ciel d'azur baigné de soleil.

La période Calendo du 24 au 26 décembre inclus (à Marseille le 26 est férié) est le temps fort de Noël. Quant au repas, il est fastueux quand il se déroule selon la tradition, c'est à dire en deux étapes :

- le gros souper maigre pris pendant la veillée précédant la messe de minuit et qui se termine rituellement par les 13 desserts.
- puis de retour de l'église, un souper gras et revigorant une seconde veillée en quelque sorte, d'où le nom Réveillon.



Noël en Provence

Les 13 desserts de Noël sont désormais devenus plus qu'une tradition, un véritable rite. Issus des récoltes et fabrications maison ils peuvent varier d'un village à l'autre. Mais certains produits sont incontournables.

- Les fruits secs d'abord avec les quatre "mendiants" (ordres religieux du XIX^e) : les raisins secs pour la robe de bure foncée des Augustins, les figues pour la robe grise des Franciscains, les noix (ou noisettes) pour la robe brune des Carmes, les amandes pour la robe écru des Dominicains.
- La pompe à l'huile (pompo à l'oli) aussi appelée fouace, fougasse,

l'on déguste avec du vin cuit après l'avoir rompue avec les doigts.

Dans certaines régions on l'appelle aussi "gibassié" en référence à la gibe qui signifie bosse en provençal, celles qui se forment à la cuisson sur la galette. Placée au centre des 13 desserts elle représente le Christ.

- Les deux nougats, avec le nougat blanc symbolisant le bien (obtenu avec du sucre, des blancs d'œufs battus, des amandes, du miel clair et des pistaches) et du nougat noir symbolisant le mal (à base de miel et d'amandes).

Les quatre mendiants, les deux nougats et la pompe à l'huile sont les 7 invariants des 13 desserts.



fougassette, pompette... est un pain fabriqué à partir de la tuselle (farine de pays), du levain de la farine tuselle, du sucre et de l'huile d'olive et que

- S'ajoute à la liste les dattes (fruits sacrés) qui symbolisent la fuite en Egypte, le raisin blanc appelé "pendu" ou "servant" (car on le suspendait

sur des claies en automne lors des vendanges pour le retrouver sur la table le soir de Noël, sous la forme de raisin séché et confit) et des fruits frais comme les pommes, les poires, les prunes de Brignoles, voire même les jujubes, les nèfles, ou les sorbes, le "verdau" melon d'hiver, les oranges, les mandarines. Enfin les pâtes de fruits, les confitures de coings ou de pastèques.

Certaines spécialités locales peuvent venir remplacer un fruit frais, à Aix en Provence ce seront les calissons, à Allauch, les suce-miel, et à Apt les fruits confits...

Autres pains traditionnels de Noël

La table du gros souper maigre est dressée autour du gros pain, **lou pan Calendaù** surmonté d'une branche de myrte, de houx et de laurier. Représentant le Christ il est entouré de douze petits pains symbolisant les apôtres.

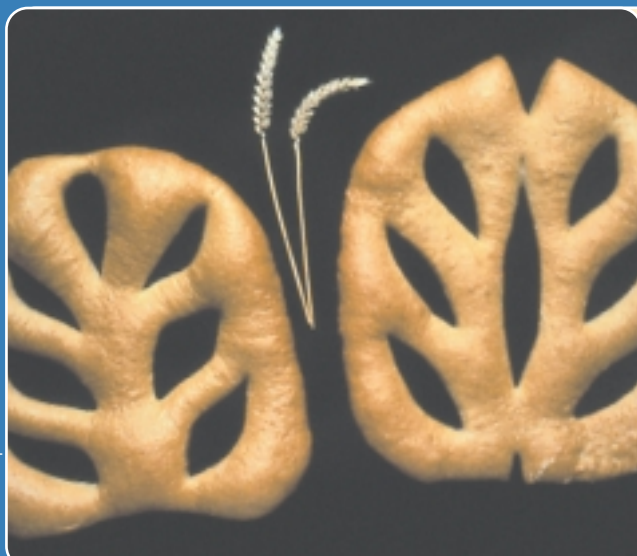
"L'Aubertu de Nadaù" est un beau pain blanc, pétri de lait, étoilé d'anis qui autrefois était offert au prêtre par les bergers la nuit de Noël à l'église.

Petite anecdote du pays de Mistral

"Aujourd'hui, il n'y a plus de pain !"

Il est de tradition à Marseille, que les boulangers ne pétrissent pas dans la nuit du 24 au 25 Décembre ! Tout Marseillais qui se respecte fait donc ses provisions en conséquence !

Recette

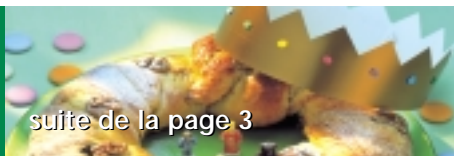


LE GIBASSIE de la vallée de la Durance

Descriptif : c'est un gâteau plat et taillé à jours à base de pâte à pain et d'huile d'olive et sa forme rappelle celle d'une feuille. A l'origine ni sucré ni parfumé ce pain est souvent enrichi de délicieux ingrédients. Les recettes varient légèrement d'une région à l'autre de la Provence.

Ingrédients : deux pâtons de boulangers de 400 g • 1 kg de farine • 700 gr de sucre • 40 cl d'huile d'olive • Deux cuillerées à café de grain d'anis.

1. Mélanger d'abord le sucre, l'huile d'olive, les grains d'anis auxquels on ajoute les deux pâtons.
2. Bien pétrir à la main en ajoutant peu à peu la farine (la pâte ne doit pas coller).
3. Recouvrir d'un linge fariné et laisser reposer 4 ou 5 h dans un endroit chaud.
4. Diviser la pâte en 6 parties égales, les façonner en boule et les laisser lever 4 h.
5. Aplatir les boules, inciser la pâte avec une spatule et élargir les fentes avec les doigts.
6. Placer les boules aplaties sur une plaque légèrement huilée et les laisser reposer 30 mn.
7. Les enfourner au four chaud pendant 12 à 15 mn.



suite de la page 3

Les gâteaux partagés en toute convivialité le jour de Noël

On peut en établir un véritable "Tour de France"

• **En Lorraine**, et surtout dans le pays messin, on partageait le "con'hé", le "birewecke" (pain aux fruits secs) en Alsace, accompagné de lebucken (langues de pain d'épices) et de compotes, le "pain de Noël" en Anjou, le "garot" en Normandie, les beignets en Ardèche, la pogne en Dauphiné, la pompe aux pommes en Auvergne, le cugnot ou cuignet, longue brioche terminée par quatre pointes en Picardie.

• **En Bretagne**, on se rassemblait autour de la cheminée pour manger des crêpes chaudes en attendant la messe de minuit. Et au retour de la messe, on prenait un repas très simple qui, dans la région de Nantes, se terminait invariablement par une fouace en forme d'étoile.

• **En Gascogne**, les jeunes gens qu'étaient aux portes des maisons et récoltaient de quoi cuisiner un repas de réveillon, mais aussi de la farine, des œufs pour faire un gros gâteau et des pains d'anis à partager à la sortie de la messe de minuit en guise de remerciement à leurs donateurs.

• **En Corse**, on offrait plutôt des sablés (canistrelli) et des beignets (fritelle) à ses hôtes, notamment à la farine de châtaigne ou au brocciu.

• **En Languedoc**, on partageait traditionnellement le millas (sorte de pollenta sucrée) et "l'estevenou", gâteau en forme de petit enfant.

• **En Alsace** le Cristolle, le gâteau-Christ en forme de lange enveloppant saupoudré de blancheur (afin de rappeler l'enfant Jésus emmailloté) se partageait lui aussi, mais plutôt à partir du 28 décembre en hommage aux Saint Innocents exécutés par Hérode à Bethléem.

• **Le Nord/Pas-de-Calais** partage avec la Belgique la spécialité des gaufres. Aujourd'hui encore il n'est pas rare de recevoir au moment de Noël un paquet de gaufres flamandes, les "strynjes" littéralement "petites étrennes".

La galette des Rois, une spécialité boulangère et pâtissière.

L'Épiphanie, la fête des Rois mages qui vinrent adorer l'enfant Jésus à Bethléem et lui apporter l'or et l'encens marque la fin des festivités liées à la nativité.

Historiquement cette fête des Rois remonte à l'époque romaine où lors

des saturnales on choisissait le "roi d'un jour" tiré au sort à l'aide d'une fève dissimulée dans une galette. Fête païenne à l'origine, la fête des rois fut associée au moyen âge à la fête de l'Épiphanie.

Le "gâteau des Rois" n'a jamais été de forme identique dans toute la France.



En effet, il n'existe pas un seul gâteau des rois, mais une spécialité par région (la pogne de Romans, la galette normande aux pommes...). Toutefois là aussi, deux grandes tendances ont pris le pas sur les traditions locales :

• **dans le Nord, à Lyon, et dans la région parisienne**, on confectionne une galette feuilletée, fourrée à la frangipane. Son nom proviendrait du fait que les boulangers à l'époque des rois de France devaient payer une dime à l'état en l'honneur de la fête, ce qui explique qu'à Paris le gâteau

prit la forme ronde et dorée d'un denier.

• **dans le Sud**, on déguste un gâteau brioché parfumé à la fleur d'oranger ou à l'eau de vie garni de fruits confits ou de pralines.

C'est la couronne provençale ou bordelaise. A l'origine, c'est dans du pain que l'on cachait la fève, puis avec le temps et dans les familles les plus aisées on rajoutait œuf et beurre, rendant ainsi le pain brioché.

Petite anecdote

Le gâteau des Rois fut à l'origine de la querelle des boulangers et des pâtissiers de 1713 qui se disputaient le droit à la fabrication et à la commercialisation de ce produit. Le conflit dut être réglé par le Parlement qui trancha en faveur des pâtissiers puisque beurre et œufs rentraient dans la composition de la pâte... Aujourd'hui, boulangers et pâtissiers vendent librement pour le 6 janvier les galettes et gâteaux des rois.

Photos : Cedus Candl Presse/Laurent Rouvrais

L'EQUIPEMENT EN BOULANGERIE-PATISSERIE : une affaire de spécialistes !

Une grande marque, un grand volume, un faible encombrement

LIEBHERR BK 4000

- Armoire de refroidissement 400 litres
- Possibilité 30 plaques 600x400
- Température +3/+6°C - froid statique - hygrométrie 60-65%
- Existe également en refroidissement ventilé et porte vitrée
- Carrosserie époxy blanc
- Dimensions (LxPxH) 755x715x1615 mm



Nouveauté 2000



TECFRIGO BAROCCA 500Q

- Vitrine bois 4 faces vitrées
- Structure en noyer massif
- Froid ventilé +4 / +10°C
- Hygrométrie 75%
- 5 tablettes verre 580x580 mm
- Existe également avec tablettes verre rotatives
- Dimensions (LxPxH) 820x845x1815 mm

L'art de présenter

Egalement disponible chez votre revendeur **EUROMAT**, toute une gamme de cellules de refroidissement / surgélation, meubles inox, vitrines d'exposition,...



LIEBHERR



AREX



iRINOX



OLIS

EUROMAT le partenaire de votre réussite ► pour connaître le revendeur le plus proche, consulter la liste.

EUROMAT 02 44 14 14 16

Bongard équipe aussi les laboratoires de pâtisserie !

Les Batteurs

Outil de base du pâtissier, le batteur Saturne est systématiquement utilisé pour battre les blancs d'œufs en neige, préparer une Génoise, monter les crèmes, les mousses...

Avec toute une gamme d'outils, fouet, crochet, palette, spirale, le batteur permet de réussir aussi bien les mélanges légers comme la crème Chantilly, que les mélanges plus lourds comme la pâte à Cake. Grâce au chauffage de la cuve qui permet un meilleur foisonnement du mélange, le batteur vous aidera aussi à réussir de savoureuses Génoises.



Les Pétrins à spirale

Complément idéal du batteur, le pétrin à spirale SPL 50 permet d'adapter le mélange à des quantités de farine pouvant aller jusqu'à 20 Kg. Il est à ce titre parfaitement adapté à la réalisation de tous les pains spéciaux.

Le pétrin à spirale assure en outre un excellent pétrissage qui permettra ensuite un bien meilleur développement de la pâte lors de la cuisson.

De plus, avec la possibilité d'utiliser deux équipements en même temps, vous pouvez réaliser toutes vos pâtes à brioche, vos pâtes levées, brisées, sablées, sucrées ou détremées. Avec un encombrement réduit (46 cm de large), et son bâti sur roulettes, le pétrin à spirale trouve sa place dans tous les laboratoires de pâtisserie.



Les armoires de fermentation BFA

Grâce au dispositif d'humidité, les armoires de fermentation BFA vous permettent d'obtenir un développement parfait de vos feuilletages et vous apportent une souplesse de travail pendant les périodes de fortes charges.

Dotée d'une électronique très fiable, l'armoire de fermentation BFA permet une remontée de la température degré par degré avec une précision d'un degré ! Ses glissières amovibles laissent un accès total aux parois intérieures et permettent ainsi un nettoyage aisé.

L'évaporateur vertical arrière à grande surface d'échange permet de concilier grande capacité et encombrement au sol réduit. Son bâti sur roulettes permet également d'adapter votre armoire de fermentation à votre laboratoire et à votre façon de travailler.



Les fours ventilés



L'ensemble de la gamme de nos fours ventilés vous assure une régularité de cuisson hors pair grâce notamment à l'inversion automatique de la rotation des turbines.

Ils sont équipés d'un véritable appareil à buée à gouttières émaillées assurant la production d'une buée abondante et de qualité, accentuée par le dosage d'eau et le temps d'imprégnation sans ventilation.

L'intérieur entièrement en inox, des spots halogènes et une commande Minicom viennent compléter cet ensemble et vous apportent un remarquable confort d'utilisation.

Les fours modulaires

Nos fours modulaires permettent une incroyable souplesse d'utilisation.

Sur 2, 4 ou 6 plaques par étages ou en empilable, les fours modulaires M2 FE, M4 FE ou M6 FE vous garantissent une grande qualité et régularité de cuisson grâce notamment à la présence de dalles réfractaires.

Vous réussirez également tous vos pains spéciaux grâce à la buée abondante et généreuse. De plus, le piétement sur roulettes vous permettra d'adapter votre four à votre espace et à vos méthodes de travail.



Les surgélateurs EVS

Equipés d'un groupe frigorifique surpuissant (3 Cv), d'une excellente isolation grâce aux panneaux d'une épaisseur de 120 mm, d'un évaporateur de grande dimension qui permet de supprimer l'effet de givre et d'une sonde en série, les surgélateurs de la gamme EVS vous garantissent une surgélation rapide au cœur des produits.

Vos créations gardent un aspect, des saveurs, un moelleux, un poids et un volume en tous points conformes aux grandes traditions pâtissières.



SEEWER
RONDO

LA GAMME ECO, des laminoirs de QUALITE qui garantissent la QUALITE de vos produits.



ECONOM STM 513
Laminoir à poser sur table



ECOMAT SSO 514
Laminoir sur socle mobile



ECOSTAR SSO 625
Laminoir automatique à microprocesseur

Distribués par le réseau



(Voir liste des adhérents en dernière page)

Lyon

SIRHA, Eurexpo à Chassieu - Du 20 au 24 janvier 2001, BONGARD et ses concessionnaires des régions Rhône Alpes, et PACA présenteront leurs solutions aux professionnels des métiers de bouche sur un stand de 130 m².

Nantes

SERBOTEL, Parc des expositions La Beaujoire - Du 11 au 14 mars, BONGARD et ses concessionnaires de la Bretagne et des Pays de Loire exposeront les matériels qu'ils commercialisent associés à leurs prestations de service, sur ce salon régional.

Paris

Salon National de la Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie, Traiteurs - Porte de Versailles - Du 18 au 21 Mars, c'est sur 170 m² que BONGARD et EUROMAT exposeront l'ensemble de leurs solutions d'équipement du fournil. Certains de leurs matériels seront en démonstration sur les stands de grandes marques de la meunerie.

Prochain N° de Forum : Mars 2001

Recrutement



Pour assurer son développement, l'ACB 1^{er} réseau français de concessionnaires au service des boulangers-pâtisseries recherche :

► Techniciens de maintenance

► Electro mécaniciens

► Frigoristes

pour la mise en œuvre de ses matériels et assurer son SAV 24 heures sur 24, 7 jours sur 7.

- Rémunération motivante
- Formation spécifique à nos produits
- Postes à pourvoir sur toute la France

Merci d'adresser votre CV et vos coordonnées à EUROMAT Recrutement ZA Les Bordes, 5 rue Gustave MADIOT, 91921 BONDOUFLE - Fax : 01 60 86 63 65

Discretion assurée

Pour plus d'informations plus d'équipements plus d'images plus de nouveautés plus de services retrouvez-nous sur internet

www.bongard.fr

Pour vous, on en fera toujours plus.

A-E-B AUSTRUY EQUIPEMENT BOULANGERIE

AEB (Jacques AUSTRUY)
Rue de l'Équipement - Zone de Vic
31320 CASTANET TOLOSAN
Tél. : 05 61 81 28 57 - Fax : 05 61 27 08 49
(Départements : 09, 31)



BASSE NORMANDIE FOURNIL (Gilles GODRET)
ZA des Longs Clos - BP 1026 Saint Désir
14101 LISIEUX CEDEX
Tél. : 02 31 62 47 08 - Fax : 02 31 32 50 92
(Départements : 14, 28, 50, 61)



ANDRÉ BOISSEAU

BOISSEAU (André BOISSEAU)
ZA - BP 13 - 53230 COSSE LE VIVIN
Tél. : 02 43 91 45 45 - Fax : 02 43 98 92 37
(Départements : 35, 53)



EQUIPEMENTS POUR BOULANGERIE PATISSERIE

BONGARD 67 (Jordan FLOREANI)
36, rue Principale - 67112 BREUSCHWICKERSHEIM
Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19
(Département : 67)



MATÉRIEL

S.N. BOURMAUD (Jean-Claude DANET)
11, bd du Chêne Vert - 44470 CARQUEFOU
Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13
(Départements : 44, 49)



BREIZH FOURNIL (Laurent LE FUR)
Rue Pierre Allio - 56400 BRECH-AURAY
Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04
(Département : 56)



COMPTOIR des EQUIPEMENTS de l'EST

C.E.E. (Joël HERRMANN)
29, rue des Moutons - 67870 BISCHOFFSHEIM
Tél. : 03 88 49 26 54 - Fax : 03 88 49 21 43
(Département : 68)



C.F.M.B. (Florent TRICARICO)
ZI, rue André Blondel - 34500 BEZIERS
Tél. : 04 67 76 06 30 - Fax : 04 67 62 57 67
(Départements : 11, 34)



CLIMAT CONTROL (Jean-Pierre DARS)
6, rue du Docteur Faucher - 58320 POUQUES LES EAUX
Tél. : 03 86 68 88 79 - Fax : 03 86 68 88 98
(Départements : 18, 58)



DIMA (Patrick FRECHE)
10, rue Charles Nungesser - 33290 BLANQUEFORT
Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38
(Départements : 24, 33, 46, 47, 82)

DUCORBIER MATERIEL

DUCORBIER MATERIEL (Gilles GODRET)
ZI - 2, route de Paris - 76240 MESNIL ESNARD
Tél. : 02 35 80 56 69 - Fax : 02 35 80 81 87
(Départements : 27, 60, 76)

L'EQUIPEMENT MODERNE

L'EQUIPEMENT MODERNE (Philippe ROUY)
ZI du Herre - BP 19 - 64 270 SALIES DE BEARN
Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15
(Départements : 32, 40, 64, 65)



FOURNIL LORRAIN (Claude STREIFF)
5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22
(Département : 57)



ETS GUIMIER SA

GUIMIER (Dominique GUIMIER)
20, rue des Magasins Généraux - Bât. 8 & 9
37700 SAINT PIERRE DES CORPS
Tél. : 02 47 63 41 41 - Fax : 02 47 63 41 42
(Départements : 36, 37, 41, 86)

KAPPA SITOS

KAPPA SITOS (Robert KLEINMANN)
11b, avenue Alexandre III - 78600 MAISONS LAFITTE
Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 51
(Département : 20)

LUC MASSIAS

MASSIAS (Luc MASSIAS)
Rue des Tramways - ZI du Ponteix - BP 20
87220 FEYTIAT
Tél. : 05 55 58 14 79 - Fax : 05 55 06 16 72
(Départements : 16, 19, 23, 24, 87)



M.S.O. MATERIEL (Yves MAGNE)
ZAC les Fourneaux - BP 17 - 17690 ANGOULINS SUR MER
Tél. : 05 46 56 85 31 - Fax : 05 46 56 89 28
(Départements : 17, 79, 85)



PANIFOUR (Jean-Marc HARDOUIN)
ZA les Bordes - 5, rue Gustave Madiot
91921 EVRY CEDEX
Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25
(Ile de France)



SELEC PRO (Henri RAVACHOL)
RN 7 - ZI de Marcerolles - 26500 BOURG LES VALENCE
Tél. : 04 75 83 87 88 - Fax : 04 75 83 00 29
(Départements : 07, 26, 30, 48)

SELEC PRO AUVERGNE (Henri RAVACHOL)
19, rue Gay Lussac
63100 CLERMONT FERRAND CEDEX
Tél. : 04 73 91 02 06 - Fax : 04 73 90 10 43
(Départements : 03, 42, 43, 63)



SERVI FOUR (Etienne VUILLAUME)
2, route de Nancy - BP 1 - 54840 GONDREVILLE
Tél. : 03 83 63 69 09 - Fax : 03 83 63 93 03
(Départements : 54, 55)



SIMATEL (Armand BRELAT)
9, rue Gustave Eiffel
74600 SEYNOD ANNECY
Tél. : 04 50 52 00 30 - Fax : 04 50 52 15 91
(Départements : 01, 38, 69, 73, 74)



S.M.B. (Patrick ENDELICHER)
Résidence Bellevue - Avenue Général Gilles
66000 PERPIGNAN
Tél. : 04 68 67 38 98 - Fax : 04 68 50 69 69
(Départements : 11, 66)



SODIMA EQUIPEMENT (Dominique VALENTIN)
ZI le Voyer - 88550 POUXEUX
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
(Départements : 25, 39, 70, 88)



SOMABO (Jean BEAUCOURT)
113, rue Kléber - BP 49 - 59155 FACHES THUMESNIL
Tél. : 03 20 96 27 43 - Fax : 03 20 97 00 56
(Départements : 02, 08, 59, 62, 80)

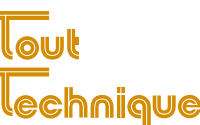


TECHNI FOURNIL DE BRETAGNE 22 (Eric MARTIN)
27, rue Brindejonc des Moulinais - 22190 PLERIN
Tél. : 02 96 79 86 99 - Fax : 02 96 79 87 03

TECHNI FOURNIL DE BRETAGNE 29 (Michel BIZOUARN)
ZA de la Gare - 29470 LOPERHET
Tél. : 02 98 07 16 11 - Fax : 02 98 07 01 30
(Départements : 22, 29)



TORTORA (Philippe TORTORA)
ZA - 10320 BOUILLY
Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94
(Départements : 10, 21, 51, 52, 71, 89)



TOUT TECHNIQUE (Jean-Marc GRAVIER)
ZI Camp Laurent - Chemin Robert Brun
83500 LA SEYNE SUR MER
Tél. : 04 94 06 00 17 - Fax : 04 94 06 46 65
(Départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84)



VENDEE FOURNIL EQUIPEMENT (Florent BARBEAU)
ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSULT
Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43
(Département : 85)