

## > Sommaire

N° 8

PAGES	
Société	2 Femmes d'artisans
Dossiers	3/5 Le chocolat en délire - Traditions de Pâques en France et en Alsace
Technique	6/7 Si nous parlions d'hygiène - Cervap GME
Manifestations	8 Réseau ACB et Euromat - Calendrier des manifestations

### Editorial >>

Yves Magne



Président de l'ACB,  
l'Association  
des Concessionnaires  
Bongard.

*Notre rôle de distributeur ne s'arrête pas au seul "jeu commercial", car notre existence serait alors limitée dans le temps.*

*C'est ce que nous avons compris, il y a 13 ans lorsque nous avons créé l'ACB (Association des Concessionnaires Bongard) pour nous organiser, nous, distributeurs de matériel d'équipement en Boulangerie-Pâtisserie, face aux fabricants et intervenants de ce secteur.*

*L'ACB s'est structurée et fédérée autour de statuts, d'un règlement intérieur, d'un code de déontologie et surtout d'une charte et d'un engagement national de services auprès de sa clientèle.*

*Cette Association aux fondements solides nous permet de remplir pleinement notre rôle envers vous nos clients dans l'exercice journalier de nos métiers : conseil, ingénierie de l'installation, installation dans le respect des normes, prise en garantie, qualité, permanence en SAV, rapidité d'intervention conformément aux engagements que nous avons pris et signés en tant qu'adhérents de l'ACB.*

*En créant en 1993 leur centrale d'achats EUROMAT, les concessionnaires Bongard membres de l'ACB, ont franchi un pas décisif pour répondre encore plus efficacement à vos attentes en terme de qualité de services, de sélection de produits adaptés à votre métier, d'anticipation des besoins du marché.*

*C'est en cela que nous sommes heureux d'être des concessionnaires Bongard, véritables professionnels de la distribution du secteur de la Boulangerie-Pâtisserie...*

*Notre satisfaction c'est de voir la profession de la Boulangerie-Pâtisserie artisanale garder son savoir-faire sans renoncer à la modernité, et ceci pour le plus grand plaisir du consommateur.*

## Filière Blé >>

### Quel avenir a la filière Blé, Farine, Pain au début du 3ème millénaire ?



**Depuis des millénaires l'homme a basé son alimentation sur des produits à base de pâtes faites à partir de farine de blé tendre ou de semoule de blé dur. Le 3ème millénaire s'inscrit dans la continuité d'un métier riche de techniques d'extraction de farine affinée au fil des siècles.**

Aujourd'hui, les nutritionnistes font découvrir aux consommateurs que le pain est une base essentielle de notre alimentation et les boulangers, quant

à eux, enrichissent leurs panetières d'une grande variété de produits élaborés au fil des générations.

fonction de technologies adaptées au principe historique de fabrication. Dans cette évolution, le rôle des fabricants de matériel est déterminant car ils contribuent à la productivité, la qualité et la régularité des produits.

Cette lente évolution, nous avons décidé de la soutenir de façon

*Que faites-vous pour assurer la production de pain de qualité ?*

Si nos clients le demandent, nous les aidons à s'installer, à moderniser leur fournil et leur magasin et surtout à mettre au point des farines qui leur permettront la fabrication régulière de pains variés et nouveaux de bonne qualité.

Le meunier est fidèle à ses fournisseurs de blé, le boulanger fidèle à son meunier car au-delà d'une farine et d'un prix, il y a la réussite d'un produit vivant, fragile, sensible à toute modification. Le consommateur sera fidèle à la variété des produits dans la régularité de leur présentation.

Nous avons la volonté de faire connaître la juste place du pain dans l'alimentation. Aussi, avec l'appui d'un comité scientifique composé de professeurs de médecine, nous engageons, en association étroite avec la boulangerie, un plan de communication sur le thème " Sain comme du Bon Pain ", financé de façon volontaire par 80% de l'activité meunière française.

En amont, nous travaillons étroitement avec les sélectionneurs de blé et les collecteurs de céréales pour conseiller les blés les mieux adaptés à nos besoins tout en prenant les plus grandes précautions pour la santé des consommateurs.

La meunerie est une industrie alimentaire au service des boulangers qui investit à long terme pour contribuer à une alimentation saine, variée, et régulière des citoyens.



à eux, enrichissent leurs panetières d'une grande variété de produits élaborés au fil des générations.

Par conséquent, notre filière est appelée à un avenir si elle place au premier plan de ses préoccupations, la qualité, la diversité et la sécurité. La meunerie y apporte sa contribution par son expérience industrielle, son savoir-faire technologique et sa capacité à investir à long terme.

*La meunerie engage un plan de restructuration. N'est-ce pas au détriment du service aux consommateurs ?*

Historiquement, dans chaque village, s'est établi un partenariat étroit entre agriculteur, meunier, boulanger. Chacun fait évoluer ses entreprises en

volontaire en finançant un programme de restructuration qui permettra l'arrêt de certains moulins et encouragera l'adaptation des autres moulins aux évolutions à venir.

Nos moulins se dotent d'équipements de plus en plus performants, font appel à des techniques d'analyses toujours plus élaborées et sophistiquées pour contrôler en permanence la qualité de nos produits. Ils répondent ainsi indirectement aux attentes des boulangers et des consommateurs.

De même, la mise en application par nos moulins d'un processus de traçabilité est garant du service de qualité que nous voulons apporter aux consommateurs.



**Paul COUESNON**  
Président  
de l'Association  
Nationale  
de la Meunerie  
Française



Société Coopérative d'Achats  
des concessionnaires BONGARD

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**



DU CHOIX, DES COMPÉTENCES, DES CONSEILS, DES SERVICES,

Société >>

## Femmes d'artisans

" Se vouloir libre, c'est aussi vouloir les autres libres ".  
Simone de Beauvoir



Ce n'est pas parce que certaines d'entre nous atteignent des responsabilités importantes que le sort de la femme d'artisan est désormais scellé.

Dans nos métiers, il y a eu toujours des femmes qui ont excellé dans un art.

Et Bernard Clavel, dans une trilogie sur les Compagnons du Devoir, a dépeint Marie Bon Pain, une femme qui savait inclure la bénédiction dans son pain.

C'était au moyen-âge où les femmes n'étaient pas les dernières à mettre leur grain de sel à la conversation des gens de métier.

Avons-nous, après une Renaissance si peu féminine, une Révolution sans égard et un dix-neuvième siècle séducteur, retrouvé les égards que nous accordait un Villon ou un Rabelais ?

Dans certains pays, comme l'Autriche, on lit sur les épitaphes des tombes que ci-gît une " Madame Maître Boulangère " (Frau Bäckermeister). Elle vendait le pain et les viennoiseries



et la fin de sa vie était consacrée dans la pierre.

Il y a belle lurette que nous avons oublié ces funestes ambitions.

Nous voulons l'égalité à défaut de la parité. Nous aspirons à la reconnaissance, dans nos boutiques, mais aussi devant la loi. Nous cherchons à élever le plus grand nombre.

Pour parvenir à nous hisser dans la société nous devons nous donner les moyens. Il ne suffit pas de nous lamenter, il est indispensable de se former. Notre savoir-faire ne peut éclater qu'à travers un faire-savoir.

Il existe des diplômes qui nous donnent, à nous femmes d'artisans, des équivalences qui, juridiquement, nous placent hors d'atteinte.

Les Pâtissières de France ont, il y a quarante et un ans, fondé le Centre Féminin d'Etudes de la Pâtisserie. Depuis, stages et séminaires rassemblent chaque année, des centaines de



femmes soucieuses de s'instruire. Performantes dans leur métier, elles savent rendre le produit du laboratoire plus attrayant, elles apprennent aussi à manager le stress, à se servir d'un ordinateur, à communiquer avec aisance.

Il y a toujours des esprits chagrins pour poser la perfide question " Ca sert à quoi ? ". Ma réponse est sans ambages : " A exister ".

Et c'est ainsi que je fus amenée, en consultant la brochure de janvier des instances consulaires, à retourner ce document à la Chambre de Commerce et d'Industrie de mon département avec cette annotation :

" Mais où sont donc passées les femmes ? ". Aucune ne figure à la présentation du nouveau bureau.

Vous m'accorderez qu'il y a encore



du chemin à parcourir. Heureusement que dans les instances dirigeantes, il y a des hommes pour nous tendre la main.

Monsieur Cartron, Président de la Confédération Nationale de la Pâtisserie, est de ceux-là. Il y en a d'autres.

Ensemble nous placerons l'artisanat français au fronton de l'Europe.

Sylvie ROBILLARD  
Présidente Nationale du Centre Féminin d'Etudes de la Pâtisserie



CFEP - 2 rue saint Saulge - 71400 AUTUN  
Tél. : 03.85.86.13.86. Fax : 03.85.52.17.16.

**SOREMA**  
la refroidissement certifié dans vos process.

EAU GLACÉE +1°C

**REFROIDISSEURS ET CONDITIONNEURS**

**MAGNERON**

**RETOUR EN FORCE SUR LE MARCHÉ DU SOUS PRESSION**

Distribué(s) par le réseau EUROMAT  
(voir liste des adhérents en dernière page)

JNB ASSOCIÉS - CHOLET

# Surgélateurs/Conservateurs Turbo Labo



Utilisation de 2 ou 3 compartiments surgélateurs indépendants



remplaçant une enceinte unique et assurant :

- une souplesse et une rationalité d'utilisation,
- une économie d'énergie,
- un traitement différencié des produits,
- une adaptation aux besoins spécifiques de la fabrication des produits,
- une sécurité d'utilisation accrue par l'indépendance des différents équipements frigorifiques.

Un aménagement intérieur en fils inox particulièrement étudié pour l'utilisation des plaques pâtisseries



Distribué par le réseau **EUROMAT** Voir liste des adhérents en dernière page

DU CHOIX, DES COMPÉTENCES, DES CONSEILS, DES SERVICES.

Plaisir >>

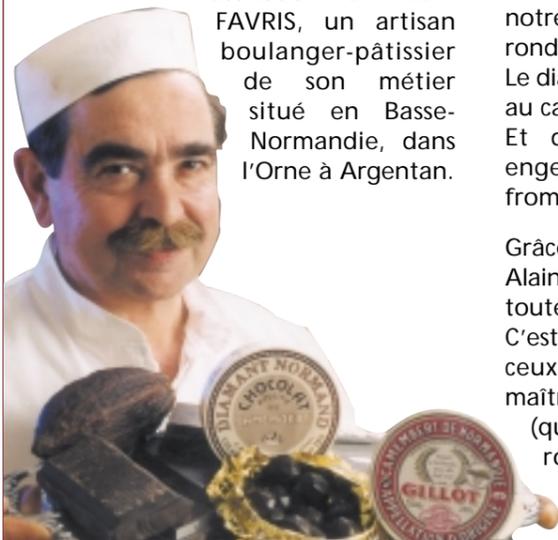
## Le chocolat en délire

De l'ère précolombienne, au 7ème siècle avant notre ère, jusqu'à nos jours, le chocolat est passé d'une boisson de légende, d'un produit aux vertus thérapeutiques à une denrée comestible quasi-quotidienne inscrite dans la mémoire collective comme synonyme de plaisir et de raffinement.

Au XXème siècle, le chocolat s'affirme comme un plaisir au mystérieux pouvoir de séduction.

Les pâtisseries et confiseurs travaillent cette matière avec passion, imagination voire même audace.

Audacieux, inventif, créatif sont les quelques qualificatifs que l'on peut attribuer à Alain FAVRIS, un artisan boulanger-pâtissier de son métier situé en Basse-Normandie, dans l'Orne à Argentan.



Certes la Normandie s'était déjà distinguée lorsqu'à Rouen la maison Paillard avait créé les "Paillardises", délicieux chocolats fourrés feuilletés et pralinés, ou que 3 étudiants en Action Commerciale mettaient au point avec quelques maîtres chocolatiers renommés de cette même ville "les cents clochers de Rouen" associant chocolat, caramel de pomme, pralinés et calvados...

Alain FAVRIS va plus loin, il ré-invente le chocolat !..

Poète en son métier, il crée, il y a cinq ans, les Apéri-chocs, des plaisirs authentiques et authentiques plaisirs à découvrir... associant le chocolat aux accords fleuris du thym, au minéral

de la fleur de sel, au fruité du gruyère, à la vivacité généreuse du poivre, au grillé de la graine de sésame. Pour lui rien de plus "naturel".

A l'origine, le cacao, qui était un breuvage, était accompagné d'épices et d'aromates.

(Ce cacao n'avait d'ailleurs pas eu le bon goût de plaire à Christophe Colomb...).

Il ne s'arrête pas là.

Un beau-frère, gourmet, gourmand, artiste et photographe "lui lance un jour le défi". "Arriverais-tu à marier le cacao et le camembert ?"

"Trouver le juste équilibre d'un vrai camembert au lait cru et le cacao 72% nécessita quelques déconvenues... mais le somptueux déraisonnable de notre crème Normande dans toute sa rondeur a fait le reste..."

Le diamant Normand, chocolat apéritif au camembert était né.

Et depuis quelques émules ont engendré d'autres associations fromagesques...

Grâce à un "rustique" grand-père, Alain FAVRIS cueille des champignons toute l'année.

C'est logiquement qu'avec le Roi de ceux-ci, Boletus Edulis le grand maître du quatuor noble des cèpes

(qui s'épanouit à loisir sous les rouses fougères des lisières de la forêt de Gouffern),

"intimement lié dans une ganache de chocolat noir, ils s'unissent dans un parfait accord".

Si vous passez par là, n'hésitez pas, poussez la porte de sa boutique et laissez vous aller à déguster ces associations délicieusement et savoureusement délirantes...

(Commandes et envois possibles !)

**Boulangerie-Pâtisserie A. FAVRIS**

Rotonde du Méridien  
12 Place Henri IV,  
Forum rue de Champagne,  
61200 ARGENTAN  
Tél. : 02.33.67.00.38



**Boletus Edulis**

Le concert féérique de ces notes boisées et végétales portées en commun par le prince des bois et le cacao noir révèlent une symphonie d'automne gourmande.



**Apéri-choc**

Ces fines pièces de chocolat, subtilement parfumées (pour rappeler la monnaie qu'étaient les fèves de cacao chez les Mayas puis les Aztèques) associent une multitude de saveurs, chatoyante alchimie des goûts retrouvés dans les vins.



**Diamant Normand**

Il n'y avait pas de quoi en faire un fromage... Pourtant l'association avec le Roi Camembert a fait grand bruit et polémique... coulante...

Photos : Poulliard - Studio Véronique

# Tradition de Pâques du Nord au Sud

## L'œuf de Pâques

Durant Carême on ne pouvait ni consommer ni vendre des œufs. Or pendant ces 40 jours, les poules continuaient de pondre, et on se retrouvait donc au matin de Pâques avec une grande quantité d'œufs... Qu'en faire ? Des plats, des jeux, et des cadeaux !

Du Nord au Sud de la France, pour Pâques chaque région a sa spécialité, des omelettes de Pâques, des soupes dorées ou "rousses", et bien sûr des pâtisseries riches en œufs à déguster le dimanche de Pâques.

L'Alise pacaude en Vendée une gigantesque brioche de près de 10 livres (cf. Bongard Forum N°5), le "coucou d'io", un pain en pâte à brioche en Dordogne, les "marmottes" dans le Berry.

Dans le Sardalais on se régale de la "cajasse" grosse crêpe lunaire saupoudrée de sucre, ainsi que le "milla" ou "millasou", un gâteau de farine de maïs au potiron.

Dans la Drôme c'est la Pogne de Romans, couronne en pâte au levain briochée, dans le Vaucluse, le "Brassadeu" en forme d'anneau que l'on peut enfilier sur le bras. Dans le Languedoc le gâteau traditionnellement offert par ces messieurs aux dames est le "feretra" à base de pâte sablée à laquelle on ajoute des amandes pilées, de la



confiture d'abricots, du citron confit...

Les bunyettes, beignets frits de diverses formes parfumés à la fleur d'oranger et à l'écorce de citron sont des spécialités des Pyrénées Orientales.

Les petits Alsaciens dégustent l'osterlâmele, gâteau de biscuit en forme d'agneau (cf. recette en page 5) symbole du Christ immolé, alors qu'en Touraine, on apprécie de manger une galette feuilletée ou un pain d'épices en forme de cheval.

Les Corses eux, se régalent de campanili à Bastia et de caccavelli à Ajaccio, une couronne briochée, décorée d'œufs de poule cuits durs enserlés dans des liens de pâte - les "gabrioli" - (cf. recette ci-dessous).

Avec le reste de la pâte on confectionne des petits pains longs ("panetti") que l'on coupe en tranche et que l'on conserve plusieurs mois une fois rassis.

La niflette, "corniotte" ou "craqueline" en Bourgogne, le "fougasson" et le "cornard" en Auvergne, la "pagnotte" en Forez, la "fouace" en Champagne, la "dariole", petite tarte confectionnée pour la foire de Pâques à Reims, sont autant de gâteaux traditionnels du lundi de Pâques...

Et comme il restait encore des œufs plus ou moins frais en quantité, on organisait des jeux (des roulées, des toquettes)...

... et on élaborait à peu de frais des présents en forme de coquille d'œufs.

Tout d'abord offerts tels quels, ils devinrent peu à peu des cadeaux à part entière une fois colorés et décorés de divers motifs qui étaient parfois de véritables œuvres d'art...

## L'œuf en chocolat

C'est au XVIII<sup>ème</sup> siècle que l'on vide pour la première fois les œufs et qu'on les remplit de chocolat.

Ce chocolat qui, ramené en Europe par les conquérants espagnols, devait tout

d'abord être consommé pour ses vertus thérapeutiques, puis régaler le palais des rois et de leurs cours avant de se démocratiser.

C'est le siècle des lumières qui marqua la consécration du chocolat.

L'apparition des moules en fer forgé étamé argenté, puis en cuivre, permit de réellement transformer la tradition de Pâques en tradition gourmande et d'introduire tout le bestiaire de Pâques.

## Le bestiaire de Pâques

Agneau (c'est le Christ immolé), poisson (l'emblème des premiers chrétiens en signe de remerciement pour les avoir nourris pendant tout le Carême/ ou à ce point dégoûtés qu'ils ne voulaient plus le voir que sous forme de friandise !), poule, lièvre (dans la tradition païenne, animal totem d'Easter, la déesse de la fécondité, de la fertilité et du printemps, dont la fête, mobile est liée à la lune.

Le jour de Pâques est fixé le premier dimanche après la première lune qui suit l'équinoxe de printemps...) et divers sujets en chocolat sont dissimulés dans les haies, sous les buissons déposés par les cloches de retour de leur voyage à Rome...



## Recette Corse

### LE CAMPANILE

Descriptif : Le campanile, pâtisserie traditionnelle en Corse pour le petit-déjeuner pascal. En principe on compte un œuf dur par membre de la famille.

Préparation : 40 minutes, Repos : 3 heures environ Cuisson : 30 minutes (thermostat 5, 200°C)

Ingrédients : Pour 4 personnes • 5 à 6 œufs + 1 jaune • 1 dose de safran • 2 cuillerées à soupe de raisins de Corinthe

• 5 cl d'eau de vie • 20 g de levure fraîche de boulanger • 500 g de farine • 1/2 cuillerée à café de sel • 125 g de sucre en poudre • 1/2 cuillerée à café d'anis vert en poudre (grains pilés) ou 1 trait d'apéritif anisé • 200 g de beurre

- 1 Faire durcir 4 œufs dans une casserole d'eau additionnée de safran (pour colorer légèrement la coquille)
- 2 Faire tremper les raisins dans l'eau-de-vie jusqu'à utilisation
- 3 Délayer la levure dans 5 cl d'eau tiède
- 4 Mettre la farine dans un saladier et creuser un puits. Y déposer le sel, la levure délayée, le sucre en poudre, un œuf entier battu en omelette avec l'anis et le beurre juste fondu. Délayer à la cuiller en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable. Si elle est trop compacte, lui incorporer un peu d'eau ou un deuxième œuf. Si au contraire elle est trop molle, lui incorporer un peu de farine.
- 5 La travailler longuement (15 minute au moins) et vigoureusement, jusqu'à ce qu'elle se détache bien des doigts. La remettre alors dans le saladier, couvrir avec un torchon propre et laisser lever pendant 2 à 3 heures dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée (cette pâte étant assez lourde, elle ne double pas forcément son volume)
- 6 Retravailler un peu la pâte en lui incorporant les raisins secs et l'eau-de-vie de trempage. Prélever une boule de pâte grosse comme le poing et façonner le reste en forme de couronne. La disposer sur la tôle du four recouverte de papier sulfurisé. Enfoncer les œufs durs dans la couronne, à moitié seulement, de manière à les laisser apparents.
- 7 Avec le reste de la pâte, façonner 8 petits cordons (en Corse, on les appelle "gabrioli"), et les poser en croisillons sur les œufs, en soudant bien pour enfermer ces derniers dans la pâte. Dorer au jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau. Laisser lever 30 minutes puis enfourner dans le four préchauffé (thermostat 5 - 200°C).
- 8 A la sortie du four, laisser refroidir complètement sur une grille.

Nota : on peut colorer les œufs de différentes couleurs pourvu que ce soit avec des ingrédients naturels (pelures d'oignons, épinards, betteraves...).



# Tradition de Pâques en Alsace

**C'est en 325 après J.C. que le Concile de Nicée a décidé de placer la fête de la résurrection du Christ sur le premier dimanche qui suit immédiatement la première pleine lune de printemps.**

En Alsace, Pâques fait coïncider la Résurrection du Christ, événement fondateur de la foi chrétienne et le Renouveau de la nature, ce qui a eu comme conséquence que Pâques a cristallisé autour d'elle nombre de rituels et de traditions liés au retour du printemps.



Le terme même de Pâques vient de l'hébreu "pessah" qui signifie le passage, la sortie du pays d'Egypte et de l'esclavage que le peuple d'Israël y avait connu.

En dialecte, Pâques se dit "Oschtere", et au XIXème siècle, les chercheurs influencés par le romantisme y avaient vu le souvenir de la déesse Ostara, liée au printemps et à la fertilité, et dont l'animal favori est le lièvre. Aujourd'hui, les linguistes ont pu démontrer que "Oschtere" est en relation avec un radical indo-européen, qui a donné "usra" en sanscrit, "aurora" en latin, et dont le sens est : le moment où le soleil se lève à l'Est, donc un nouveau commencement.

## Pour chasser le diable

Il y a peu de temps, on pensait que le soleil bondissait trois fois par-dessus l'horizon, le matin de Pâques, pour s'associer pleinement à la joie pascale.

Dans les églises, on représentait des jeux de la passion, "Passionsspiele", mettant en scène la découverte, par les disciples du Christ, du tombeau vide.

Au moment où le curé ou le pasteur montait en chaire, il commençait sa prédication par une blague ou une histoire drôle, qui faisait rire toute l'assemblée. C'est le célèbre "paschalis", qui avait non seulement pour but de participer à la joie de Pâques, mais aussi de chasser le diable installé dans les âmes et les corps. Cette coutume apparaît en Alsace vers 1520 et commence à disparaître après 1840.

L'agneau pascal, s'Oschterlammala, que petits et grands dégustent avec plaisir le matin de Pâques, sous la forme d'une excellente pâtisserie, est étroitement lié à Pâques et au Ressuscité.

C'est l'apôtre Paul, reprenant un texte du prophète Isaïe, qui a assimilé le Christ mort et ressuscité à l'agneau dont le sang a été versé pour le salut de tous. A partir du samedi saint à midi, il était à nouveau permis de manger de la viande.

Le dimanche de Pâques, à midi, on mangeait un agneau, marquant ainsi la fin du Carême ; cette tradition issue des coutumes juives, apparaît en Alsace dès le Xème siècle pour disparaître progressivement vers la fin du XIXème siècle, tout en restant vivante çà et là.

Les agneaux faisaient partie, jusqu'à la Révolution, des redevances en nature que les paysans devaient remettre aux abbayes et aux seigneurs.

## Le lièvre pondeur, dès le XVIème siècle

Mais qui ne connaît parmi les adultes comme parmi les enfants, le fameux lièvre de Pâques, d'r Oschterhas qui vient déposer des oeufs dans les nids préparés par les enfants à cet effet ?

Ce lièvre pondeur d'oeufs, qui intrigue ceux qui viennent d'autres régions françaises, est mentionné pour la première fois par Johann Fischart, le grand écrivain strasbourgeois du XVIème siècle, dans un petit livre nommé "Aller Praktik Grossmutter" (toutes les pratiques de grand-maman), et imprimé en 1572 à Strasbourg. Il y dit : " Ne te soucie pas du fait que le lièvre s'enfuit de la broche, si nous n'avons pas les oeufs, nous rôtirons le nid ".



## Pourquoi le lièvre ?

Il est un des symboles du printemps, car c'est la saison de ses amours, et il est alors plus visible que d'habitude. C'est aussi un animal lunaire (ce qui nous rappelle la date "lunaire" de Pâques), et en plus, il est symbole de fertilité et d'abondance.

Longtemps, la consommation de sa chair a été interdite car il a été considéré comme l'animal de la luxure. Mais les cisterciens lui ont donné une nouvelle signification : il est un des symboles du Christ, qui écoute la parole de Dieu et lui obéit.

Tous ces éléments réunis ont donné naissance à cette croyance originale.

Qui dit lièvre dit Oschtereyer, oeufs de Pâques. Dès le XIIème siècle, les oeufs sont intégrés dans la liturgie pascale. Leur consommation étant interdite pendant le Carême, ils circulent abondamment en tant que dons et offrandes rituelles, à partir du jeudi saint.

L'oeuf, qui contient toute potentialité en germe, est un des plus puissants symboles de vie et de renouveau qui soit. Associé au lièvre, il magnifie le renouveau de la vie qui s'exprime en cette période de l'année.

## L'arbre aux oeufs

Le rouge est la couleur la plus ancienne connue comme décoration des oeufs.

Pour colorier les oeufs, on utilise diverses techniques dont celle de les faire cuire avec des oignons pour leur donner une belle couleur brune. Aujourd'hui, c'est un véritable art qui se développe, celui des oeufs peints et décorés, laissant ainsi la place à l'imagination et à la créativité de chacun, et occasionnant l'organisation de véritables marchés ou bourses aux oeufs de Pâques.

Une nouvelle coutume a pris racine en Alsace, celle de l'arbre aux oeufs de Pâques, qui s'épanouit dans les vitrines et à l'intérieur des maisons. Elle provient d'Europe centrale et est l'exemple vivant que les traditions sont des créations culturelles qui évoluent et qui se transforment sans cesse.



## Recette

### " OSCHTERLAMMLA " : Agneau pascal, en Alsacien.

**Ingrédients :** Farine : 150 g • 5 œufs • sucre fin : 150 g • sucre glace.

- 1 Séparez le blanc des jaunes d'œufs. Dans une coupe mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre fin pour obtenir un mélange très homogène.
- 2 Rajoutez petit à petit la farine en évitant les grumeaux.
- 3 Battez les blancs des œufs en neige et rajoutez-les au mélange pour obtenir une pâte très fluide.
- 4 Beurrez un moule en forme d'agneau, si vous en disposez un en terre cuite, c'est mieux, et versez la pâte dedans.
- 5 Mettez au four, thermostat sur 5 pendant environ 30 à 45 minutes. Il est bon quand il est bien gonflé et doré. Vous pouvez, à l'aide d'une aiguille à tricoter, vérifier que l'intérieur est bien cuit.
- 6 Démoulez-le doucement, c'est fragile, lorsqu'il est froid, saupoudrez-le de sucre glace et piquez un petit drapeau pour la présentation.



## Cervap GME : Le seul four 2 températures du marché !



### Le Cervap GME : les saveurs de la cuisson traditionnelle, la souplesse d'utilisation en plus !

Le Cervap GME allie les qualités du Cervap à la souplesse d'un dernier étage électrique (GME : Gaz / Mazout / Electrique). Avec 240 mm de hauteur utile, vous pourrez cuire tous vos produits hauts (Pain surprise, Brioche, ...), sans effet de zébrage grâce à la disposition tous les 9 cm des résistances.

La régulation électronique de la sole et de la voûte de l'étage indépendant permet d'effectuer des cuissons à différentes températures et donne ainsi une réelle polyvalence d'utilisation à votre four. Indispensable pour la viennoiserie, la soupape à buée indépendante se révélera essentielle pour vos produits les plus exigeants (Kougelhof, ...). Complément précieux pour la production du week-end, le Cervap GME est aussi à même d'assurer, sur le seul étage électrique, la fournée de l'après midi.

### Le Cervap GME : tous les atouts qui ont fait le succès du Cervap

BONGARD réalise ses dalles réfractaires et les enrichit par un processus exclusif pour la résistance à l'abrasion ainsi que



pour la limitation maximum de l'effet des contraintes thermiques. Ce procédé répond aux normes internationales d'hygiène et de santé.

La forte densité des dalles vous garantit l'accumulation de chaleur. Pas de chute ou d'élévation brutale de température. A volonté et selon le type de produits, la cuisson peut se faire à température constante ou en chaleur tombante et de façon régulière grâce aux tubes annulaires nombreux et rapprochés. La hauteur de bouche (185 ou 200 mm), l'atmosphère calme et la chaleur rayonnée par le faisceau de tubes vapeur sont à l'origine de la qualité de cuisson exceptionnelle qu'offre le four Cervap GME.

Une cuisson tout en rondeur, comparable à celle des fours d'autrefois.

### Le Cervap GME : le bénéfice de l'énergie bien employée

La chaleur rayonnante et douce de la vapeur dans les tubes, la masse des soles, l'indépendance de la buée conjuguée avec l'étanchéité des chambres de cuisson et avec la qualité de l'isolation,



focalisent l'accumulation calorique au seul endroit où elle est vraiment utile et économique : la chambre de cuisson !

- Utile notamment pour la cuisson en chaleur tombante.
- Economique car en échange direct avec le pain.

Ainsi, même avec le brûleur arrêté, le Cervap vous offre la possibilité de panacher des produits de tailles, de densités et de compositions différentes. L'absence de turbine permet un simple raccordement électrique de 0.8 kW / 240V. La double circulation des gaz, l'efficacité de l'échange thermique au niveau des tubes ainsi que la qualité d'isolation permettent au Cervap GME de fonctionner avec 30 à 40 % de puissance de moins qu'un four à recyclage.

### Le Cervap GME : un four qui s'adapte à toutes les surfaces

L'installation d'un Cervap GME ne demande aucun espace de circulation sur les côtés, ni à l'arrière.

Cette compacité exceptionnelle est obtenue grâce notamment au système tubes / vapeur qui ne nécessite aucun conduit d'air.

Tout travail d'entretien se faisant à partir de la façade, il utilise au plus juste la place disponible.

La gamme des fours Cervap GME Bongard comporte 100 configurations différentes. Elle s'adapte à tous les fournils, même les plus étroits.

### Le Cervap GME : un four net

Regardez sous le banc.

Les éléments importants nécessitant un entretien sont accessibles par l'avant. L'accès technique se fait sans peine.

Désormais, il n'est plus nécessaire de prévoir des décaissés autour du four, tout se trouve sous le banc. L'absence de pièces en mouvement, de ventilateurs, clapets et autres éléments, réduit les probabilités d'intervention techniques.

Une vente ? Un déménagement ? C'est très facile, le Cervap GME est entièrement démontable ...

Le Cervap est synonyme de tranquillité : 10 ans de garantie intégrale sur les tubes et 5 ans sur le foyer sont les témoins de confiance. Choisir Cervap, c'est choisir une autre qualité de vie.

### Le Cervap GME : le calme dans votre fournil

L'absence de turbine et de pièces en mouvement fait du Cervap le four le plus silencieux du marché. Posséder un four Cervap GME permet de profiter

d'une réelle tranquillité dans son fournil.

### Le Cervap GME : partie intégrante de votre décor

Nos fours Cervap GME s'adaptent à vos souhaits. Ils deviennent ainsi une partie intégrante du décor et participent à l'ambiance et au style que vous avez décidé de donner à votre magasin.



L'habillage et les accessoires se plient à votre fantaisie et se mélangent à loisir : la façade présentée vous donne une idée de ce qu'il est possible de réaliser : faïence, brique, laque de toutes les couleurs... L'habillage est possible sur la hotte, les côtés de bouche et sous le banc. Un jeu d'accessoires vous permet de personnaliser la façade selon le décor souhaité : poignées, robinet, thermomètre, rosace décor fonte.

Vous conservez une platine de commande moderne dissimulée sous le banc ou sur l'un des côtés du four ou même déportée sur le mur.



## LA TECHNOLOGIE ELECTRONIQUE



Les doseurs STM sont distribués par



(Voir liste des adhérents en dernière page)



DOX 25M - Structure PVC



DOX 35M - Structure ABS



DOMIX 45A - Structure ABS - Sonde externe - Micro-dosage

### Des solutions de dosage-mélange évoluées

Ces doseurs-mélangeurs électroniques sont commandés par un microprocesseur. Une fois la quantité d'eau désirée mise en mémoire par le moyen du clavier tactile, les afficheurs numériques à cristaux liquides indiquent la quantité d'eau délivrée et la température d'eau en sortie.

Ils dosent et mélangent eau chaude et/ou eau du réseau et/ou eau réfrigérée selon les types d'installation sur lesquelles ils sont branchés.

# Hygiène >>

## Si nous parlions d'hygiène dans les laboratoires !..

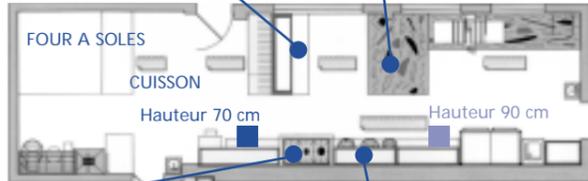
**HYGIENE c'est un grand mot... on en a parlé... on en parle... et l'on en parlera encore longtemps.**

L'hygiène, c'est avant tout : le bon sens, l'éducation de l'individu et de son personnel. D'ailleurs, les représentants de la Direction des Services vétérinaires l'ont bien compris et ont su appliquer les dernières directives et accords pris entre syndicats corporatifs, de façon intelligente.

Il n'est plus question aujourd'hui en boulangerie et pâtisserie de "marche en avant", mais bien d'obligation de résultat.

Cela n'a rien à voir avec la réglementation pour les traiteurs, restaurateurs, cuisines collectives, professions travaillant des produits à risque assujettis à une autre réglementation. Attention, à ceux qui font de la petite restauration ou du traiteur...

**Pour avoir un laboratoire aux normes, il faut avant tout respecter certaines bases fondamentales** et bien-sûr se plier aux contraintes de son environnement.



PLONGE  
LAVE-BATTERIE



Par exemple : rien n'est vraiment obligatoire quant au revêtement mural : carrelage, panneaux plastifiés, voire même une peinture alimentaire. Votre choix doit être dicté par les impératifs de travaux liés à la configuration de vos locaux professionnels. Après... c'est une question de goût et de budget.

L'essentiel :

- respectez les surfaces facilement lessivables.

- Sectorisez vos zones de fabrication :

1 isolez le poste des pâtes, des masses, des fonds : la farine étant présente dans toutes ces préparations, il faut éviter de la propager dans les autres parties du laboratoire,

2 concentrez les points de cuisson pour canaliser les sources de chaleur,

3 isolez, si c'est possible, la plonge. Surtout quand on utilise un lave-batterie, les vapeurs d'eau chaude sont volatiles et favorisent l'encrassement rapide des surfaces (et ne font jamais bon ménage avec les finitions d'entremets).

Lorsque ces trois postes auront été mis en adéquation, vous éviterez la détérioration rapide de vos locaux et leur entretien n'en sera que plus facile.

**Un aménagement de laboratoire bien conçu passe par des règles immuables.**

**Les recettes de la réussite :**

- comptez 2 mètres de plan de travail par personne.

- faites en sorte que les postes de pesée et de petite cuisson soient judicieusement

implantés pour éviter les déplacements trop fréquents, sources de perte de temps et de "pagaille".

- privilégiez les tables de travail centrales (ou en épi pour les laboratoires pas assez larges).

Elles sont plus conviviales et permettent d'avoir un oeil sur toutes les phases de fabrication.

- n'oubliez pas les lave-mains qui ne doivent pas servir à faire la plonge.

- prévoyez suffisamment de rangements fermés pour abriter matériel de fabrications et matières premières.

- faites appel à des entreprises spécialisées en aménagement de laboratoire, votre distributeur local vous conseillera sur le choix de celles-ci : il en existe un certain nombre de très compétentes.

**N'oubliez pas : L'hygiène, ce n'est pas une contrainte, mais une façon intelligente de progresser dans l'entreprise.**

Patrick VERCRUYSE

Concepteur pour PV LABO CONCEPT

# FORCÉMENT LA RÉPONSE À VOS BESOINS

L'ÉQUIPEMENT EN BOULANGERIE - PÂTISSERIE : UNE AFFAIRE DE SPÉCIALISTES

## LIEBHERR

Une gamme complète d'armoires positives et négatives euronormes, à refroidissement statique ou ventilé



TGS 4000



BK 4000



BGS 7410

EBERHARDT FRÈRES C'EST ÉGALEMENT :

VITRINES



TECFRIGO

CELLULES



iRiNOX

LABO INOX



AREX

MACHINES À GLACE



BREMA

LAVAGE



Hoonved



Distribué par le réseau **EUROMAT**  
Voir liste des adhérents en dernière page.



**AEB** (Jacques AUSTRU Y)  
Rue de l'Équipement - Zone de Vic  
31320 CASTANET TOLOSAN  
Tél. : 05 61 81 28 57 - Fax : 05 61 27 08 49  
E-mail : a.e.b.austruy@wanadoo.fr  
(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)



**BOISSEAU** (André BOISSEAU)  
ZA - BP 13 - 53230 COSSE LE VIVIEN  
Tél. : 02 43 91 45 45 - Fax : 02 43 98 92 37  
E-mail : boisseau@f-d-o.com  
(Départements : 35, 53)



**BONGARD 67** (Jordan FLOREANI)  
36, rue Principale - 67112 BREUSCHWICKERSHEIM  
Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19  
E-mail : bongard67@aol.com  
(Département : 67)



**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  
E-mail : bourmaud@f-d-o.com  
(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  
E-mail : breizhf@f-d-o.com  
(Département : 56)



**C.E.E.** (Joël HERRMANN)  
29, rue des Moutons - 67870 BISCHOFFSHEIM  
Tél. : 03 88 49 26 54 - Fax : 03 88 49 21 43  
(Départements : 68, 90)



**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  
E-mail : dima.bongard@wanadoo.fr  
(Départements : 24, 33, 46, 47, 82)



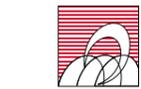
**DU CORBIER MATERIEL** (Gilles GODRET)  
ZI - 2, route de Paris - 76240 MESNIL ESNARD  
Tél. : 02 35 80 56 69 - Fax : 02 35 80 81 87  
E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr  
(Départements : 27, 60, 76)



**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  
E-mail : fournil.lorrain@wanadoo.fr  
(Département : 57)



**GUIMIER** (Dominique GUIMIER)  
20, rue des Magasins Généraux - Bat. 8 & 9  
37700 SAINT PIERRE DES CORPS  
Tél. : 02 47 63 41 41 - Fax : 02 47 63 41 42  
E-mail : ets.guimier.sa@wanadoo.fr  
(Départements : 36, 37, 41, 86)



**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)



**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  
E-mail : mso@wanadoo.fr  
(Départements : 17, 79, 85)



**PANIFOUR** (Jean-Marc HARDOUIN)  
ZA les Bordes - 5, rue Gustave Madlot  
91921 EVRY CEDEX  
Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25  
E-mail : panifour@wanadoo.fr  
(Ile de France et département 45)



**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  
E-mail : servi.four@wanadoo.fr  
(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  
E-mail : simatel@simatel.com  
(Départements : 01, 38, 73, 74)

**SIMATEL** (Armand BRELAT)  
44 ter rue Jules Valensaut  
69000 LYON  
Tél. 04 78 77 51 37 - Fax 04 78 74 08 36  
(Départements : 01, 69)



**S.M.B.** (Patrick ENDELICHER)  
Résidence Bellevue - Avenue Général Gilles  
66000 PERPIGNAN  
Tél. : 04 68 67 38 98 - Fax : 04 68 50 69 69  
E-mail : smb@littlefrance.com  
(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  
E-mail : somabo@bongard.fr  
(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  
E-mail : tfb22@f-d-o.com

**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  
E-mail : tfb29@f-d-o.com  
(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, 89)

**TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT**  
(Département : 71)



**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  
E-mail : tout.technique@wanadoo.fr  
Site Internet : www.touttechnique.com  
(Départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84)



**VENDEE FOURNIL EQUIPEMENT** (Florent BARBEAU)  
ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT  
Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43  
E-mail : vfe@f-d-o.com  
(Département : 85)

#### Nantes

**Serbotel, Parc des expositions la Beaujoire, du 11 au 14 mars 2001, 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.**

#### Bretagne

**TFB 29, installé à Lopheret, ouvrira ses portes à sa clientèle les 1, 2, 3 & 4 avril 2001.**

#### Pays de Loire

**MSO, organise des journées techniques dans ses locaux d'Angoulins sur Mer les 14, 15 et 16 mai 2001. Au programme : recettes estivales, tartes et entremets d'été. Fabrication de glace avec l'utilisation du "Pastoglace".**

#### Paris

**Salon National de la Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie, Traiteurs - Porte de Versailles - Hall 3 - Stand n° E 48 F 47, du 18 au 21 mars 2001. 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.**

#### Haute-Savoie, Mont Blanc

**Foire Internationale de la Roche sur Foron, du 28 Avril au 8 mai 2001, au Parc des Expositions, SIMATEL exposera les gammes de matériels BONGARD et EUROMAT dédiés à l'équipement du fournil et du laboratoire de pâtisserie.**

#### Alsace

**Foire européenne de Strasbourg du 06 au 17 septembre 2001 - Jardin des Délices - Stand de la Fédération des Boulangers-Pâtisseries du Bas-Rhin. Dans le cadre d'un partenariat, BONGARD met à disposition un fournil de démonstration permettant une animation destinée à la promotion de l'artisanat auprès du grand public.**

Prochain N° de Forum : Septembre 2001

Pour plus d'informations plus d'équipements plus d'images plus de nouveautés plus de services

retrouvez-nous sur internet



[www.bongard.fr](http://www.bongard.fr)

Pour vous, on en fera toujours plus.



Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain