

FORUM

DÉCEMBRE 2001

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES



> Sommaire

N° 10

	PAGES	
Dossiers	2/3	Coupe du Monde de la Boulangerie - Sélestat : la Maison du Pain
Régions	4/5	Noël en Europe et en France
Société	6	C.F.E.P. : trois mots pour le dire
Technique	7	Nouvelle chambre de repos Delta 70
Manifestations	8	Réseau ACB et Euromat - Calendrier des manifestations - Recrutement

Editorial >>

Alain Guerneur



PDG du Groupe BONGARD

“Le Forum est pour moi l'occasion de vous souhaiter un Joyeux Noël et une Excellente Année.”

“A vous, ces milliers d'artisans qui travaillent nuit et jour pour que ces deux fêtes soient une réussite pour chaque français. Pour moi qui ai rejoint le Groupe BONGARD au milieu de cette année.

Ce 1^{er} janvier 2002 sera celui de l'arrivée de l'euro dans nos porte-monnaies et de l'application généralisée des 35 heures. C'est pour vous et pour BONGARD un vrai challenge.

L'euro, même si chacun se sent perturbé, est un signe fort, supplémentaire de la disparition des frontières en Europe.

Il s'agit pour BONGARD de renforcer sa position de leader en Europe tout en garantissant à chacun d'entre vous le meilleur service dans votre fournil. Pour cela une équipe de vrais professionnels est à deux pas de chez vous, partout en France.

Les 35 heures sont pour les entreprises plus une contrainte qu'une opportunité. BONGARD vous aidera au cours de ses prochaines semaines ou mois à repenser votre organisation, votre matériel pour préserver la rentabilité de vos entreprises.

D'autant plus que le gouvernement français vient de décider d'aider ceux qui investissent avant le 31 mars 2002.

Je n'ai pas de doute sur notre capacité à vous aider à franchir ce cap. Le développement de la qualité de vos produits est un atout de plus, il résulte de votre savoir faire et du magnifique partenariat entre Bongard et votre profession.

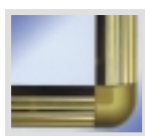
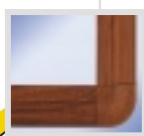
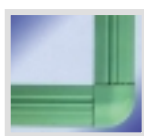
Chez BONGARD, nous mettons toute notre fierté à vous proposer les équipements, le service, la qualité qui font que vos clients consomment vos produits, chaque jour avec plus de plaisir. J'en suis convaincu : nous partageons les mêmes valeurs.”

2002 >>

“Une nouvelle année... ... et depuis toujours, nous partageons les mêmes valeurs”.



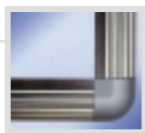
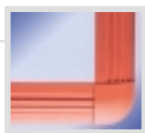
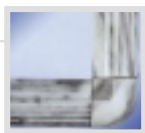
Toute l'équipe BONGARD
et son réseau de concessionnaires
**vous souhaitent à tous
une année
heureuse et inventive...**



Distribué par le réseau 
Voir liste des adhérents en dernière page



170, rue Benoît-Mulsant
Z.I. Portuaire - 69400 Villefranche-sur-Saône - France



Tél. : 04 74 65 91 05
Fax : 04 74 65 91 06

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

Événements >>

La Coupe du Monde de la Boulangerie



Pour Christian Vabret et Joseph Dorffer, respectivement président et vice-président de l'Équipe de France de Boulangerie et co-organisateurs de cette Coupe du Monde de la Boulangerie qui aura lieu pour la 5ème fois au salon Européen du 20 au 24 avril prochains, c'est l'aboutissement d'un travail de longue haleine et de nombreux voyages réalisés à l'étranger qui ont permis, aujourd'hui, de faire converger des expériences de qualité du pain artisanal dans de nombreux pays du monde.

Christian Vabret s'est aperçu notamment qu'il se dégageait une réelle émulation pour la qualité et qu'une véritable compétition s'est engagée entre les professionnels dans tous les pays.

La Coupe du Monde de la Boulangerie a pour but de promouvoir l'image de la Boulangerie Artisanale auprès des professionnels et du grand public par une démonstration de savoir-faire parfaitement maîtrisé et une technicité très élaborée, réalisée par des professionnels de haut de gamme.

Ce concours élitiste revalorise le travail manuel des Boulangers en permettant au public international d'apprécier une large gamme de produits et différentes créations et traditions mises en valeur à cette occasion par les pays en compétition.

Durant les épreuves, les professionnels internationaux travaillent ensemble dans un élan de noblesse et de compétition pour démontrer la richesse du travail artisanal et l'esprit de fraternité qui unissent les boulangers du Monde entier par l'amélioration constante des produits de qualité de la Boulangerie Artisanale.

La France, encore aujourd'hui appelée le pays du pain, est un modèle pour tous tant au niveau de nos produits de boulangerie que de notre organisation puisque les nombreuses présélections étaient calquées sur le modèle de la sélection française.

Les 17 et 18 septembre derniers s'est déroulée la sélection de l'équipe qui défendra les couleurs de la France lors de cette Coupe du Monde de la Boulangerie.

Candidat Viennoiserie :

M. Joël Defives, Formateur au CFA de Muret (31)
Suppléant : M. Jean Léon Kretz, Artisan Boulanger à Voegtlinshoffen (68)

Candidat Baguettes et Pains spéciaux :

M. Stéphan Aubert, Artisan Boulanger à Talence (33) - Compagnon du Tour de France
Suppléant : M. Lionel Odic, Ouvrier à la boulangerie Kaiser à Paris (75)

Candidat Artistique :

M. Francis Gauvrit, Formateur en Boulangerie à la CIFOP à l'Isle d'Espagnac (16)
Suppléant : M. Ledorse, Artisan Boulanger à Lorient (56)

L'équipe française sera représentée par Monsieur Claude Mesnier, Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie, qui officiera lors de la finale en qualité de membre du jury.

Douze équipes de trois personnes représentant les Etats-Unis, la France, le Japon, la Suisse, Le Luxembourg, la Belgique, l'Uruguay, la Corée, l'Algérie, l'Italie, les Pays de l'Est et l'Autriche concourront autour de trois thématiques :

- La Viennoiserie qui permet aux équipes d'exprimer leurs principes de qualité, d'esthétique, de pratique professionnelle ainsi que de diversité de produit.

- La Baguette et les Pains spéciaux qui permettent aux équipes de s'affronter, pour la baguette, sur un produit de notoriété internationale et pour les pains spéciaux de s'exprimer sur les formes, les goûts, les composants et la présentation.

- Enfin, la Pièce Artistique, dont le thème cette année sera : "Le pain, identité de votre pays" permettra aux équipes de démontrer que le pain peut aussi devenir un sujet artistique.



> Du 20 au 24 avril 2002 Stand N74/Q75

Retrouvez-nous

sur le salon

EUROPAIN
PARIS 2002



Stand N74/Q75

 **BONGARD**

Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain





Gamme Chocolat avec régulation et affichage hygrométrie



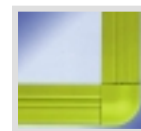
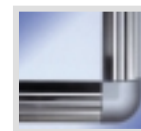
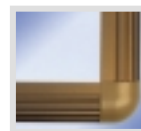
Gamme bi-température : + 5 °C ou - 20 °C en un seul appareil



Le choix de 7 Capacités de 56 Modèles, de 16 Teintes



La Qualité c'est la Garantie de 2 ans



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

Nouveauté >>

La Maison du Pain inaugurée à Sélestat



La Maison du Pain d'Alsace s'est ouverte le 3 juillet à Sélestat. Elle a été inaugurée samedi 10 novembre dernier, après avoir accueilli 4 500 visiteurs adultes et 300 classes depuis son ouverture.

Adrien Zeller, Président de la Région Alsace, n'a pas coupé de ruban pour cette inauguration, mais il a tranché un pain plus long que de coutume devant les portes de la magnifique Maison du Pain, à la fois musée des pratiques ancestrales de la boulangerie, vitrine d'une profession moderne, et laboratoire de boulangerie.

Jean-Pierre Crouzet, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie, est admiratif et enthousiaste. "Quelle belle idée que cette Maison qui rappelle le passé sans oublier le présent !".

Il souligne le "rôle social et économique" de la boulangerie, parfois véritable service public en zone rurale en voie de désertification : "Nous, les boulangers, tissons du lien social". Il plaide aussi, comme la Maison du Pain, pour le pain de qualité. "On ne peut appeler pain celui qu'on prépare avec des céréales transgéniques, qu'on congèle ou qui est destiné à envelopper un steak au pétrole !" Il a rêvé, en conclusion, à une multiplication de Maisons du Pain sur le territoire national pour promouvoir ce "vieux métier moderne" qu'est la boulangerie.

Une idée avait germé il y a dix ans, elle a levé "tranquillement", elle aboutit aujourd'hui. Porté par les boulangers depuis 1989 et par le dynamisme de M. Imbs, le projet s'est concrétisé au cœur du vieux Sélestat, rue du Sel, tout près de la prestigieuse Bibliothèque humaniste. Installée en partie dans l'ancienne "Zunftstub" que les boulangers du XVIème siècle avaient construite en 1522 tout près de l'église St-Georges, la Maison du Pain se prolonge dans la maison mitoyenne, tout aussi ancienne, et se complète d'une façade contemporaine en verre et acier. Réalisée par le cabinet d'architecte-muséographe Frey/Gobyn, elle abrite, dans une intégration parfaitement réussie de l'ancien et du contemporain, toutes les traditions de la boulangerie mais aussi toutes les valeurs du pain. Sa vocation est de faire découvrir le pain dans l'histoire, d'expliquer le métier,

de faire redécouvrir le goût du bon pain et de renforcer les relations de tous les maillons de la filière, du blé à la miche de pain. L'ensemble se déroule sur 500 m2 et quatre niveaux : au troisième étage, le volet muséographique ; au second, la boulangerie ancienne ; au premier, celle de l'an 2000 ainsi qu'une salle multifonctionnelle ; et enfin, au rez-de-chaussée, ouvert sur la rue, le fournil en pleine activité, entièrement équipé de matériel BONGARD, les surfaces de travail où seront occupés de vrais boulangers et où peuvent être accueillis des enfants, ainsi qu'un salon de dégustation. Il s'agit, pour Léon Olland, Président de la Fédération des Boulangers du Bas-Rhin, d'un "projet pertinent, qui va faire référence nationale".



Noël chez nos voisins européens

L'Avent, c'est déjà la fête dans toute l'Europe ! Dès que s'ouvre la première fenêtre du calendrier de l'Avent, nous voici dans une période magique pleine de rituels, pendant laquelle tous nos sens sont en fête.

Au Danemark, les enfants tissent des paniers de papier glacé en forme de cœur rouges et blancs, confectionnent des nissens de carton (petits lutins) et distribuent des petits biscuits épicés appelés "pebernodder".

En Finlande, la fabrication des pains d'épices en forme de cœur, d'étoile, de lutin (les plus adroits construisent même une véritable maison à croquer...) occupent les enfants pendant des heures.



En Suède, le 13 décembre, Sainte Lucie, couronnée de lumière (la traditionnelle couronne de feuillage surmontée de bougies) sert à tous un délicat petit déjeuner fait de café et de brioches.

Les petits autrichiens préparent des jours durant de petits cadeaux pour parents et amis et se régalent de pain d'épices pendant que leurs mamans préparent le traditionnel "pain de Noël" aux fruits secs.

Au Portugal, cette période d'avant Noël qui est quasiment la seule fête de l'année, est prétexte à charivari et à mascarades.

En Sicile, on installe des décorations de citrons et d'oranges. A Taormine, on se presse pour voir les défilés de chars dans la musique des tambourins et des cornemuses.

En Irlande, des enfants au visage noirci de suie proposent de ramoner les cheminées pour faciliter le passage du Père Noël.

Et toute l'Angleterre s'occupe d'échanger des cartes de Noël. Ceux qui n'y ont pas encore pensé s'affairent à la confection du Christmas Pudding (qui se prépare d'ordinaire plusieurs mois à l'avance).

En Allemagne, dès le premier dimanche de l'Avent on dispose une couronne de feuillage avec quatre bougies. Chaque dimanche on en allumera une afin qu'à Noël la couronne brille de tous ses feux !

Les desserts de Noël à travers le continent

En Espagne, partout en guise de desserts, les "turrone" sont présents.

Au Portugal, une cohorte de sucreries suit le dindon, à l'honneur pour le réveillon : les "filhozes" (beignets à la cannelle), les "broa" (sorte de calissons), les "bolos-reis" (couronnes briochées aux pignons et aux fruits confits) et les inévitables "fritits" que l'on s'échange entre voisins (il est d'usage de ne consommer que ceux que l'on vous a offerts en gage d'amitié, et surtout pas ceux que l'on a confectionnés soi-même).

Le Coq de Noël Julhan vient joliment décorer la table du repas du 25 décembre !

Au Danemark, même si d'autres gâteaux sont présents (le "gâteau aux pommes" fait avec de la chapelure, le "pain aux pommes et aux épices", les "cornets à la crème"), le riz à l'amande saupoudré de sucre et de cannelle est de tradition.



En Suède, on se réglera de riz au lait en conclusion du pantagruélique "smorgas-brod" vaste table dressée où harengs de toutes sortes côtoient l'anguille fumée,

le saumon mariné à l'aneth, les charcuteries et les salades mais encore le "lutfisf" (morue salée) et le jambon de Noël cuit au court-bouillon.

Le riz au lait ou "puuro" se retrouve **en Finlande** copieusement saupoudré de sucre et de cannelle et dissimulant une amande porte-bonheur.

Le vin chaud est servi accompagné de "piparakakko", des petits gâteaux aux épices.

Il se fabrique tellement de petits gâteaux **dans les maisons allemandes** au moment de l'Avent (pains à l'anis, pains d'épices de toutes sortes appelés "lebkuchen, bretzels, gâteaux de miel couvert de sucre glace) qu'on se demande comment des gourmands conservent encore assez d'appétit pour faire honneur au repas du 25 décembre au cours duquel on servira bien sûr le "frucht brot", le pain aux fruits et le renommé "stollen" le pain de Noël aux amandes, aux raisins secs et aux écorces d'orange. Ce pain déjà mentionné dans une chronique de 1474 est originaire de Saxe et de Dresde.

Autrefois, à Dresde, on préparait le Christollen (gâteau-Christ) au moment de Noël, mais aujourd'hui on trouve cette spécialité (appelée "stollen") dans le monde entier. Son nom vient sans doute de sa forme particulière : c'est un pain long dont les extrémités sont amincies avec une petite crête en son milieu qui court sur toute la longueur.

Parfois on le trouve saupoudré de sucre glace. On dit qu'il représente l'enfant Jésus emmailloté.

La tradition veut que l'on fasse cuire deux stollen ensemble : l'un pour l'offrir et l'autre pour le manger.



En Angleterre, le très traditionnel Christmas Pudding escortée d'une crème fouettée ou d'un beurre au cognac vient clore le repas de Noël.

Las du Christmas pudding certaines familles préfèrent les "mince-pie", tartes fourrées de pâte d'amande et de fruits confits.

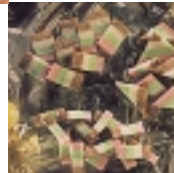
Comme dans le Christmas pudding, une petite pièce y est cachée qui promet du bonheur toute l'année à celui qui la trouve.

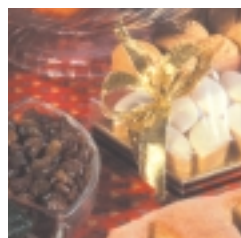
Le Panettone, le pain de Noël **milanais** est issue d'une fort jolie légende.

Il était une fois un boulanger du nom de Toni qui était tombé amoureux d'une très belle dame. L'aimée passait tous les jours devant sa boutique aussi le boulanger décida-t-il de faire un pain magnifique pour l'attirer dans sa boulangerie.

Au bout de six mois, il finit par créer un pain très haut en forme de dôme. Et la belle se laissa tenter ! Elle entra dans le magasin. Las à l'instant où leurs regards se croisèrent, le boulanger cessa d'être amoureux.

Cependant il n'avait pas travaillé en vain : sa création que l'on appela "pan di Toni" ce qui donna ensuite Panettone, est aujourd'hui fort célèbre et on l'offre traditionnellement à Noël.





Noël en France

Quand les plus longues nuits de l'année tombent sur l'hémisphère boréal, quand volent après les dernières feuilles mortes les premiers flocons de l'hiver, toute l'Europe se met à préparer Noël.

Au delà de la naissance de l'enfant-dieu, Noël commémore la Renaissance de la Lumière.

C'est la fête de l'espérance et c'est pourquoi, partout de Paris à Marseille, de Lisbonne à Oslo, de Moscou à Syracuse, du pays des neiges éternelles aux pays des oranges, on allume des bougies, on dresse des crèches, on empaquète des cadeaux, on cuisine des volailles grasses, on noie des œufs dans des puits de farine, on plaque des décors en sucre sur des croûtes de pain d'épices.

Foisonnement de coutumes diverses par lesquelles chaque région, chaque pays, exprime à sa manière sa ferveur. De quoi faire le plus fabuleux des voyages...

L'Alsace/Lorraine et la Provence sont les deux régions de France où les traditions de Noël et de l'Avent sont restées très vivaces.

En effet le Nord et l'Est restent fortement imprégnés par les anciennes coutumes liées à Saint Nicolas qui distribuent des cadeaux aux enfants la nuit du 5 au 6 décembre et à la période de l'Avent.

Depuis 500 ans l'Alsace célèbre les marchés de Noël "Christkindelsmärik", dont l'un des plus prestigieux est installé à Strasbourg, place de Broglie depuis 1870.

L'hiver et le froid s'oublie aux abords des boutiques scintillantes, dans les odeurs de vin chaud mêlées au parfum du pain d'épices (lebkuche), des gaufres, et de la multitude de gâteaux et biscuits traditionnels : bredele en forme d'étoile, d'angelots, de sapins, de cœurs..., bretzels sucrés, petits gâteaux souabes (schwowewebrele), berauwecka, gâteaux aux fruits secs... sans oublier la verte odeur du sapin, roi des forêts, qui finit de "planter" le décor.

Le Sud connaît la même fièvre avec ses marchés aux santons, qui se prélassent au soleil au son du tambourinaire et du pipo.

Amandes, sucre, fruits confits associent leurs saveurs délicatement posées sur une feuille d'hostie, en Calisson d'Aix ; blanc, noir ou glacé le nougat s'accommode de miel et de pistaches ou d'amandes. La traditionnelle pâtisserie de Noël en Provence c'est la pompe à l'huile dénommée également fougasse, fouasse ou gibassié.

Rompue avec les doigts, elle se déguste avec du vin cuit, du raisin blanc et des clémentines.

Avec les quatre mendiants (les figues sèches, les amandes, les noisettes et les raisins secs), les deux nougats (le noir et le blanc), la pompe constitue les 7 composants invariants des 13 desserts.

S'ajoute à la liste des fruits frais de saison et des spécialités locales.

Cette dichotomie Nord / Sud se retrouve même dans le gâteau des rois qui n'a ni la même forme ni la même composition au Nord et au Sud de notre hexagone...

Dans le Nord et à Lyon, c'est la galette des Rois, galette feuilletée fourrée à la frangipane, alors que dans le Sud, c'est le gâteau des rois, en forme de couronne, fait à partir d'une pâte briochée parfumée à la fleur d'oranger et garnies de fruits confits ou de pralines.

Un dessert qui fait l'unanimité

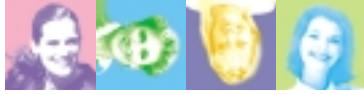
Le seul dessert qui se mange du Sud au Nord de l'Est à l'Ouest de la France, c'est la bûche de Noël. Elle s'est symboliquement substituée à la vraie bûche aspergée d'eau bénite ou d'alcool que l'on faisait brûler autrefois dans l'âtre à Noël.

Produit festif la bûche glacée ou pâtissière est devenue au fil des ans le dessert traditionnel de notre pays.



Photos : CEDUS - CANDI PRESSE

C.F.E.P. : trois mots pour le dire...



Chaque année à pareille époque, nous établissons des bilans. Avons-nous vraiment des raisons de nous montrer satisfaites de notre action ?

Quitte à paraître immodeste, je dirai que nous, les adhérentes du Centre Féminin d'Etudes de la Pâtisserie, nous avons quelques motifs de contentement. Voici les raisons que je me permets de développer pour vous qui avez, avec moi, en commun, les nobles ingrédients qui nourrissent le monde depuis des siècles et des siècles. Trois mots, pas un de plus, définissent le C.F.E.P. : la durée, le professionnalisme, la séduction.

• **La durée** : Connaissez-vous beaucoup d'associations de femmes d'artisans qui s'avancent tranquillement vers le demi-siècle ? Nos fondatrices, dont Madeleine SABAT, ne manquaient pas d'audace. Lorsqu'elles ont décidé de se réunir au Lutécia à Paris pour s'informer et se former, les ricanements

étaient audibles de loin. "Ça ne durera pas !" pouvait-on entendre.

Et bien si !... cela dure toujours. Avec tous les ans, un séminaire dans l'une ou l'autre région de France. Parfois même à l'étranger ; ce fut le cas dans l'avion de Vienne quand Madeleine SABAT passa le flambeau à Suzel BOURGUIGNON. A Suzel succéda Simone GENOT, puis Renée MEISS. Je suis la cinquième Présidente. En 2002, nous allons à Anglet, en pays Basque. Plutôt émues, ce sera la troisième fois que nous tendrons le visage aux vagues de l'océan. Ces séminaires cultivent et récoltent les connaissances et l'amitié.

Par ces connaissances, nous atteignons un **professionnalisme** envié et enviable. Des exemples ? Elles sont nombreuses les adhérentes qui sans diplôme à la base, se sont perfectionnées. Aujourd'hui, leurs compétences sont reconnues. Cette année, plusieurs de



nos amies frappées par le sort ont, sans problème, retrouvé un emploi porteur. Les nouveaux employeurs ont été surpris par l'aisance et pour tout dire le professionnalisme de ces femmes. Nos instances dirigeantes ont reconnu nos mérites et nous siégeons aux côtés des hommes, sans forfanterie, mais aussi sans complexe. Nous sommes reconnues et nous savons pourquoi.

• **La séduction** est mon troisième mot, nous savons nous présenter. Et, partant, nous avons l'art et la manière d'attirer dans nos magasins, une clientèle fidélisée. Comment nous y prenons-nous ? En empruntant à la mise en scène, les arguments pour valoriser les produits des laboratoires.



Nous sommes des collaboratrices agissantes.

Notre sourire domine les produits réalisés pour rendre la vie plus agréable. Oui, nous sommes les séductrices d'une profession qui adoucit les mœurs. N'oublions jamais que les enfants, nos petits princes, nous aiment comme de belles fées. C'est ce que nous sommes en réalité, des dames "Tartine" que les légendes magnifient. Des femmes modernes aussi qui surfent sur Internet...

Sylvie ROBILLARD

Présidente du Centre Féminin d'Etudes de la Pâtisserie



PLEIN PHARE SUR ANGLET...

Venez surfer sur l'océan de l'information !

42^{ème} Séminaire
du Centre Féminin
d'Etudes de la Pâtisserie

à **ANGLET**
les 27, 28 et 29 janvier 2002.



CENTRE FEMININ D'ETUDES DE LA PATISserie

C.F.E.P. - 2 bis, rue Saint Saulge - 71400 AUTUN
Téléphone : 03 85 86 13 86 - Fax : 03 85 52 17 16

SOREMA
le refroidissement certifié dans vos process.

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

EAU GLACÉE
+1°C

**REFROIDISSEURS ET
CONDITIONNEURS**

MAGNERON



Distribué(s) par le réseau EUROMAT

(voir liste des adhérents en dernière page)

Nouvelle chambre de repos Delta 70



Vous panifiez entre 200 à 300 kg de farine par jour ? La nouvelle chambre de repos Delta 70 est faite pour vous !

- La Delta 70 est une machine semi-automatique pour la pré-fermentation des pâtons.
- Le chargement latéral manuel et le déchargement frontal motorisé vers la façonneuse vous apporte simplicité et confort d'utilisation.
- Le plan de chargement garni de feutre vous offre également une surface de boulage.
- Grâce à son système de retournement à désactivation instantané, la chambre de repos Delta 70 vous garantit un chargement intégral.
- La façonneuse (en option), installée sur un châssis à roulette, s'extrait facilement pour permettre le nettoyage et l'entretien.
- La carrosserie auto-porteuse offre robustesse et rapidité de montage.
- Traité anti-corrosion, l'entraînement est assuré par une chaîne éprouvée à

2750 kg (x 2) qui garde une résistance totale des articulations et axes de chaîne, et qui ne nécessite aucun entretien.

- La chambre de repos Delta 70 est équipée de balancelles à poches composées de feutres fermés par du velcro qui maintiennent les pâtes en boule.
- La soufflerie sur les balancelles qui permet d'assécher les feutres est disponible en option.
- L'éclairage intérieur plafonnier facilite le nettoyage, le repérage, le chargement, etc.
- Grâce au convoyeur rétractable sous la façonneuse Major, la sortie des pâtons façonnés présente les pièces espacées, cadencées, faciles à saisir, apportant un gain de temps considérable.

La marque qui s'impose



Cuisson



Meubles inox



Froid



Laverie

Nouvelle armoire 400 litres


- Pour 16 plaques 600x400
- Froid statique
- Existe en version porte pleine ou vitrée

LIEBHERR



BK 4000



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



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
E-mail : a.e.b.austruy@wanadoo.fr
(Départements : 09, 12, 15, 31, 81)



BOISSEAU (André BOISSEAU)
ZA - BP 13 - 53230 COSSÉ-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)

DEMEF

DEMEF (Régis BELLOT)
La Violette - 45320 CHANTECOCO
Tél. : 02 38 87 29 26
E-mail : demef-regis@wanadoo.fr
(Départements : 45)



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)



DUORBIER MATERIEL (Laurence 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

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 - Bât. 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

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)



L.M.D.F. (Yves LEMAITRE)
20 zone artisanale
50750 CANISY
Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50
(Départements : 14, 50, 61)

LUC MASSIAS

MASSIAS (Luc MASSIAS)
Rue des Tramways - ZI du Ponteix - BP 20
87220 FEYTIAT
Tél. : 05 55 30 54 05 - Fax : 05 55 06 16 72
(Départements : 19, 23, 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 : 16, 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
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
E-mail : henri.ravachol@wanadoo.fr
(Départements : 07, 26, 30, 48)

SELEC PRO AUVERGNE (Gaël RAVACHOL)
19, rue Gay Lussac
63100 CLERMONT-FERRAND CEDEX
Tél. : 04 73 91 02 06 - Fax : 04 73 90 10 43
E-mail : gael.ravachol@wanadoo.fr
(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 - LYON (Armand BRELAT)
44 ter, rue Jules Valensaut - 69000 LYON
Tél. 04 78 77 51 37 - Fax 04 78 74 08 36
E-mail : simatel@simatel.com
(Départements : 01, 69)

SIMATEL - GRENOBLE (Armand BRELAT)
22, avenue de l'Île Brune - 38120 SAINT EGREVE
Tél. 04 76 75 54 92 - Fax 04 76 75 54 90
E-mail : simatel@simatel.com
(Départements : 38)



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 (Alain RIQUIER)
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)
ZI de la Bourdinrière, rue des Saules - 22120 YFFINIAC
Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38
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
E-mail : tortora-fr@wanadoo.fr
(Départements : 10, 21, 51, 52, 89)

TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT (Sylvain YVAN)
26, Grande Rue - 71590 GERGY
Tél. : 03 85 91 77 88 - Fax : 03 85 91 75 08
(Département : 71)



TOUT TECHNIQUE (Jean-Marc GRAVIER)
Siège : ZI Camp Laurent - Chemin Robert Brun
83500 LA SEYNE-SUR-MER
Tél. : 0825 003 009 - Fax : 04 94 06 46 65
E-mail : tout.technique@wanadoo.fr
Site Internet : www.touttechnique.fr
(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
E-mail : vfe@f-d-o.com
(Département : 85)

Est
• Parc des Expositions de Strasbourg du 10 au 14 mars 2002 : EGAST - SALON PROFESSIONNEL de L'AGROALIMENTAIRE de L'EQUIPEMENT et des SERVICES de GRAND EST, 120 m² de présentation d'équipements, animation des stands meuniers. Présence des concessionnaires :
- BONGARD 67 67
- CEE 68 - 90
- FOURNIL LORRAIN 57
- SERVIFOUR 54 - 55
- SODIMA 88 - 70 - 25 - 39.

Ile de France
• Porte de Versailles du 23 février au 3 mars 2002 : SALON DE L'AGRICULTURE, PANIFOUR fournira aux meuniers DIJON CEREALES et LEMAIRE "AMO" les matériels de la gamme BONGARD pour mener à bien leurs démonstrations.
• Parc de La Villette du 4 au 8 Avril 2002 : VIVEZ NATURE, PANIFOUR renouvellera son partenariat avec LEMAIRE "AMO" au travers d'un prêt de matériel de cuisson.

Ouest
Les 25, 26 et 27 Février 2002 : la Société DUCORBIER MATERIEL ouvrira ses portes à sa clientèle et présentera les équipements des gammes BONGARD et EUROMAT.

Prochain N° de Forum : Mars 2002

Recrutement

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

- ▶ Techniciens de maintenance
- ▶ Electro mécaniciens
- ▶ Frigoristes
- ▶ Commerciaux

- 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

Vous voulez en savoir plus ?

Nous sommes ravis de pouvoir satisfaire votre curiosité.

Pour obtenir plus d'informations sur des équipements, une rubrique ou un article parus dans ce numéro, il vous suffit simplement de nous adresser ce coupon réponse.

Sans engagement de ma part, je souhaite obtenir des informations complémentaires sur :

La chambre de repos Delta 70 Européen 2002
 Un article (précisez).....
 Un équipement (précisez).....
 Les manifestations Le site internet BONGARD

Nom :
 Prénom :
 Adresse :

 Code Postal :
 Ville :
 Tél. : Fax :

A compléter lisiblement et à retourner (sous enveloppe affranchie au tarif en vigueur) à : BONGARD - Service Lecteurs Bongard Forum 32, route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM

Conformément à l'article 27 de la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification sur les informations vous concernant en écrivant à : BONGARD - 32, route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM



BONGARD - 67810 HOLTZHEIM - FRANCE
Tél. : 03 88 78 00 23 - Fax : 03 88 76 19 18
www.bongard.fr - E-mail : bongard@bongard.fr