

> Sommaire

	PAGES	
Dossier	2	Du côté des boulangers sinistrés du Gard
Salons	3	BONGARD, Euromat et les Concessionnaires exposent
Régions	4/5	Bourmaud fête ses 70 ans - Allo BONGARD : un service de qualité - Témoignages de J. Bourmaud et G. Malgorne
Actualité	6	La Charte ACB
Technique	7	Les fours pâtisseries : Krystal et M4FE - Recette de Frédéric Lalos : la baguette de tradition française
Manifestations	8	Réseau ACB et Euromat - Calendrier des manifestations - Recrutement - Web BONGARD

Editorial >>

Philippe ROUY



Vice-Président
de l'ACB

**"Vitesse
et savoir-faire"**

Aujourd'hui tout va très vite, trop vite même. Depuis quelques années tout semble s'accélérer.

Avec l'arrivée d'Internet, d'un seul clic on atteint le monde entier et en 35 heures il faut réaliser ce qui se faisait en 39 heures auparavant.

En fait, on y arrive quand même mais la façon a changé.

Toujours pressé, moins de dialogue, les relations se tendent et il ne reste plus qu'un seul but : y arriver.

Est-ce le progrès qui passe ou la peur de ne pas aboutir qui prévaut sur notre vie quotidienne?

En tout cas, à force d'aller toujours plus vite, on perd le plaisir de faire. Heureusement, les artisans détenteurs de la façon, ont bien trouvé avec les concessionnaires et BONGARD le compromis qui permet d'utiliser des machines préservant l'âme du métier.

Le résultat est sain puisqu'il protège le savoir-faire.

Alors, hâtons-nous lentement et quel que soit notre métier n'oublions jamais le client.

BONGARD, l'entreprise partenaire des Olympiades des Métiers en boulangerie et pâtisserie.

Les Olympiades des Métiers accueillent, tous les 2 ans, des jeunes de moins de 22 ans venus du monde entier pour s'affronter dans l'un des quarante métiers inscrits au concours.



En France, le Comité français des Olympiades des Métiers est chargé de présenter et de soutenir une "équipe de France des métiers" et d'assurer dans les meilleures conditions sa préparation.

A cet effet, les sélections régionales ont eu lieu du 13 au 26 octobre 2002, et les finales nationales sont prévues du 5 au 8 février 2003 dans la région Centre (Tours et Orléans). L'ultime étape est bien évidemment le concours international ("Worldskills Competition") qui est organisé pour cette édition 2003, du 19 au 22 juin à Saint-Gall en Suisse.



Les Olympiades des Métiers sont un formidable moyen de faire découvrir la richesse des différents métiers mais aussi les différentes filières de formation professionnelle.

Le COFOM encourage donc chaque région de France à organiser des compétitions non seulement dans les 40 métiers en compétition à l'international, mais aussi dans d'autres fortement représentés sur leur territoire. Aussi le nombre de métiers en compétition varie-t-il au fur et à mesure des étapes successives des Olympiades des Métiers.

La pâtisserie-confiserie qui est d'ores et déjà dans la liste des 40 métiers retenus à l'échelon international et la boulangerie - corporation très répandue en France mais moins représentative d'autres cultures - est un métier qui sera évidemment aux finales nationales pour 2003 et qui sera pour la deuxième fois présenté "hors concours" aux finales internationales.

Les finales nationales seront organisées à Tours au Parc des Expositions : elles devraient accueillir 600 candidats dans 50 métiers. Les épreuves s'étaleront sur 3 jours, les 5, 6 et 7 février et dureront selon les métiers de 16 à 24 heures.

Dans cette perspective BONGARD et EUROMAT fourniront les matériels d'équipements du fournil de la boulangerie ainsi que les laboratoires chocolat et pâtisserie complets que le concessionnaire du secteur, les Etablissements GUIMIER, installera sur place.

La cérémonie de proclamation des résultats aura lieu au Zénith d'Orléans, le 8 février 2003. Gageons que le métier de pâtissier sera dignement représenté dans cette "équipe de France" ainsi constituée !... ce qui pourrait doublement amener BONGARD à être également partenaire de la manifestation en Suisse.



Société Coopérative d'Achats des concessionnaires BONGARD membres de l'ACB

Laminoirs EUROMAT, fabriqués par Rondo Doge

- Entraînement 2 vitesses pour bandes de pâte parfaites
- Réglage simple et rapide des cylindres par poignée pistolet
- Nettoyage et démontage très simple des racleurs
- Manipulation sûre et facile
- Encombrement restreint
- Fleurage minimum grâce aux racleurs



A poser sur table
EUR 513 et EUR 615



Sur socle
EURP 513, EURP 514 et EURP 615

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

Dossier >>

Du côté des boulangers sinistrés du Gard...

Lundi 9 septembre, à Caveirac dans le Gard, tout proche de Nîmes, le fournil de Benoît ROUBY s'éveille doucement : les deux pétrins, le repose-pâtons, la diviseuse et le four se mettent au travail. L'arrière de la boulangerie située 1 place du Château, donne sur une cour bordée d'arènes avec un peu plus haut la rivière "le RONY".



Le fournil de Mr et Mme Rouby, boulangers à Caveirac (30).

Or depuis la veille, la tempête fait rage, la pluie tombe en abondance, gonfle les eaux du "RONY" qui vers midi finit par déborder.

Les eaux envahissent les arènes et petit à petit inondent le laboratoire et la boutique de Monsieur ROUBY les mains dans la pâte en train de fabriquer son pain. 65 cm d'eau détruisent partiellement le matériel du fournil ; les moteurs sont noyés, les mécanismes emboués, les circuits électriques endommagés, un four sur les deux définitivement inutilisable. Monsieur ROUBY a perdu son outil de travail. Du côté boutique ce sont 30 cm d'eaux boueuses qui lèchent les vitrines réfrigérées, les panetières, les présentoirs et s'infiltrèrent partout.

Le déluge passé, il faut nettoyer, dresser un bilan exact de la situation.

La bataille administrative commence : les longues heures de discussion avec les assurances, les consultations pour devis de remise en état, les questionnements sur l'avenir, les doutes, les plaintes, les pleurs,... bref le quotidien des "sinistrés du Gard".

Aujourd'hui, l'heure n'est plus aux lamentations, la reconstruction a fait son œuvre, et Benoît ROUBY peut à nouveau pétrir sa pâte, préparer sa viennoiserie, cuire son pain, en un mot exercer son métier de boulanger-pâtissier. Reste à retaper le magasin pour lequel il attend une aide à la reconstruction que la Chambre des Métiers lui a consentie et qui devrait lui permettre de refaire sa boutique en juillet. En attendant, son épouse fait au mieux pour servir sa clientèle.

A Caveirac, Monsieur et Madame ROUBY ont presque retrouvé le sourire, pour la plus grande joie de leurs clients.

C'est la société SELEC PRO, concessionnaire BONGARD du secteur qui a su trouver une solution satisfaisante prenant en compte les impératifs d'une part financiers basés sur le taux de remboursement du matériel par rapport à sa vétusté au moment du drame, et d'autre part de production.

Diviseuse, repose-pâtons, pétrins ont pu être remis en état et le four irréparable a été remplacé par un four BONGARD CERVAP 4 bouches énergie gaz. SELEC PRO assurera également la remise à neuf du magasin en juillet prochain.

"Il me fallait quelqu'un de sérieux pour mener à bien cette lourde tâche, et naturellement je me suis tourné vers Monsieur RAVACHOL que j'avais connu en Ardèche lorsque j'y avais mon fournil. Pour moi, il n'y avait aucun doute, il n'y avait que lui et son entreprise pour faire ce travail dans le secteur".

D'ailleurs Monsieur ROUBY n'est pas le seul à avoir fait confiance à SELEC PRO, d'autres boulangers-pâtisseries sinistrés ont fait comme lui et en sont ravis.

Parmi eux Monsieur Madame Chabaud, boulanger-pâtissier à Airmargues.

Leur affaire transmise de père en fils n'avait jamais été inondée jusque là, mais le 9 septembre le sort en a décidé autrement.

1,20 m d'eau et de boue ont envahi à la fois le magasin et le fournil dans lequel les fours BONGARD un CERVAP 750.6.222 et un four rotatif 8.40 Mazout sont dévastés.



Boulangerie Guy et Lucette CHABAUD à Airmargues (30470)

C'est le 4 Novembre, tout juste 8 semaines après le désastre, que la réouverture a pu se faire, après que les équipes techniques de SELEC PRO aient installé le nouveau four CERVAP 800.5.202 avec élévateur intégré, une diviseuse volumétrique DVP4.

Du côté boutique SELEC PRO et Epi agencement ont repensé complètement le magasin qui est maintenant équipé de vitrines "Espace vitrine" commercialisées par SELEC PRO.

Monsieur CHABAUD apprécie le nouveau CERVAP en 800 mm dont il juge la cuisson "excellente". Il a trouvé que l'élévateur intégré lui apportait un grand confort, une facilité de travail, moins de fatigue et bien sûr un gain de place non négligeable dans le fournil.

Ce même jour du 9 septembre c'est 3 m d'eau qui détruisent totalement la boutique et le laboratoire de la boulangerie de Monsieur et Madame Teyssier à Goudargues.



Boulangerie Philippe et Christine TEYSSIER à Goudargues (30630)

Le très bon état du fournil avant la catastrophe a fait gagner beaucoup de temps aux équipes de SELEC PRO qui n'ont pas eu à attendre que les carrelages au sol ou sur les murs soient refaits.

Il aura fallu 1 mois et 4 jours de nettoyage, de travaux pour que le magasin puisse rouvrir ses portes le 13 octobre.

Et preuve que le boulanger participe à l'âme du village, les habitants de Goudargues ont salué l'événement en offrant à la boulangère un bouquet de fleurs ! *"Cela met du baume au cœur !" "Les clients ont été formidables" !, mais le moral n'est pas encore tout à fait au rendez-vous... "Il faudra encore un peu de temps".*

C'est un CERVAP 750.6.222 gaz, un pétrin et mélangeur BONGARD qui ont été choisis pour ré-équiper le fournil alors que côté magasin, des vitrines "Isotech" du catalogue EUROMAT, dont SELEC PRO est adhérent, ont été sélectionnées pour leur prix attractif.

Comme eux, bien d'autres boulangers-pâtisseries ont fait confiance à SELEC PRO. Nous les en remercions chaleureusement et nous nous associons à leur dynamisme.

SELEC PRO
RN7 ZI de Marcerolles
26500 BOURG LES VALENCE
Tel. : 04.75.83.87.88

Coupeuses EUROMAT MACPAIN, fabriquées par JAC

Palette avec butée pour ensachage du pain, épaisseur de tranches 11 mm en standard (9 à 16 sur demande).

Distribués par le réseau
voir liste des adhérents en dernière page



Modèle de comptoir
PICO

- 5 couleurs standard pour une meilleure intégration dans tous les types de points de vente.



Semi-automatique
PRESTO

Largeur de coupe :
38, 45 et 52

- Levier à traction progressive
- Ajustement automatique de la hauteur du presse-pain.

Automatique
AUTOMAC automatique

38, 45 et 52

- Coupe en séquentiel ou en continu
- Tableau de commande tactile
- Programmation des forces de coupe
- Adaptation automatique de la vitesse selon la consistance du pain.



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

Salons >>

BONGARD, vous y donne rendez-vous...



SIRHA

Du 25 au 29 janvier
2003

LYON

Stand 2406 - Hall 2



5^{ème} Salon
National
de la Boulangerie

Du 09 au 12 mars
2003

PARIS

Stand H 28 - J 27 - Hall 3



SERBOTEL

Du 09 au 12 mars
2003

NANTES

Stand 516 - Hall 10



Dans chaque numéro de Forum, découvrez un concessionnaire BONGARD. Ce mois-ci, la Société Bourmaud SA, concessionnaire pour la région des Pays de Loire et dont le siège est situé à proximité de Nantes (Loire-Atlantique).

Vue des entreprises >>

Bourmaud fête ses 70 ans...

BOURMAUD
matériel



L'équipe commerciale des Pays de Loire

Si les gens heureux n'ont pas d'histoires...
... en revanche, les entreprises heureuses ont souvent une belle histoire à raconter, comme celle de la Société Bourmaud qui a commencé dans les années 30.

Depuis 1932, jusqu'à aujourd'hui, Bourmaud fait preuve de savoir-faire et de service auprès des artisans boulangers-pâtisseries.

Soixante dix ans après sa création par Pierre Bourmaud (le père de Jacques, voir article ci-contre), la Société Bourmaud implantée à Carquefou, a évolué mais l'esprit est resté le même : satisfaire le client en lui offrant de la qualité, de l'accueil et du service.

Concevoir un point de vente en boulangerie artisanale et assurer la maintenance 24 heures sur 24, 365 jours par an des équipements du fournil et du magasin, telle est la stratégie menée par l'entreprise Bourmaud, qui est devenue au fil des années, concessionnaire affilié à la marque BONGARD depuis 1973.

Aujourd'hui, Bourmaud est présent sur les cinq départements de la région des Pays de Loire avec une agence commerciale et technique.

A l'écoute des boulangers, l'équipe commerciale réalise des études de faisabilité avec son bureau d'études : rénovation d'un fournil, création d'un local de production ou tout simplement le remplacement ou l'achat d'un nouveau four.

Un procédé de DAO (Dessin Assisté par Ordinateur) permet la création d'un schéma d'implantation qui explique toutes les possibilités techniques.

Le matériel autre que BONGARD provient d'Euromat, la société coopérative d'achats des concessionnaires BONGARD. Du matériel d'occasion garanti six mois est également disponible.

Rendez-vous à SERBOTEL !

Pour célébrer cet anniversaire, la Société Bourmaud sera un des partenaires principaux de SERBOTEL, le salon professionnel de la boulangerie-pâtisserie, chocolaterie qui aura lieu du 9 au 12 mars 2003 à Nantes.

Au cours de ce salon, la société nantaise mettra à disposition de la Fédération des boulangers le matériel de fabrication (trois fournils complets) nécessaire à la Coupe d'Europe de la Boulangerie.

Sur le stand Bourmaud, des animations commerciales sont prévues et les boulangers pourront profiter de conditions d'achat et de financement avantageux. Une série limitée d'équipements sera fabriquée pour commémorer cet événement.

Bourmaud SA en chiffres

- CA 2002 : 7,5 millions d'euros
- Effectif : 36 personnes
- 5 agences en Pays de Loire :
 - Bourmaud Siège à Carquefou (44),
 - Bourmaud Dépôt à St-Nazaire (44),
 - Bourmaud à Beaucouze (49),
 - Vendée Fournil Equipement à Venansault (85),
 - Boisseau à Cosse-Le-Vivien (53)
- et une agence en Basse Normandie : LMDP à Canisy (50).

Bourmaud SA - Siège social :
11, boulevard du Chêne Vert - 44470 CARQUEFOU
Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 19

Engagement >>

Garantir un service après-vente de qualité !

Comme les 26 autres concessionnaires du réseau BONGARD, la Société Bourmaud a signé une charte nationale visant à assurer une qualité de service et d'engagement auprès de la clientèle artisanale. Cette charte garantit entre autres, la disponibilité d'un technicien 24h/24 et 7 jours/7 avec une intervention sur panne complète dans un délai maximum de trois heures en France.



L'équipe des techniciens agréés BONGARD se déplace 24h/24, 365 jours par an.

Bourmaud dispose de 18 techniciens agréés BONGARD répartis sur l'intégralité des Pays de Loire. Ils disposent de moyens logistiques performants pour dépanner. Dans les cinq ans à venir, la différence se fera sur le service. Cette activité représente 20 % de notre chiffre d'affaires.

Aujourd'hui, Bourmaud propose de plus en plus des contrats de maintenance "préventive" afin de garantir une tranquillité d'esprit à ses clients. Les risques de "grosse panne" sont nettement diminués et le boulanger peut travailler plus sereinement.

"Non seulement, le boulanger 2002 doit être un professionnel de bon niveau mais aussi un gestionnaire de son outil de production. Pour faire face aux 35 heures, la mécanisation des équipements s'est développée et les artisans veulent maîtriser de plus en plus les coûts et sécuriser leurs dépenses. Un contrat d'entretien permet d'y répondre en évitant les mauvaises surprises".

En cas de panne prolongée d'un matériel sous garantie, Bourmaud s'engage à prêter du matériel. Un contrat de location-service peut être également mis en place. Les cinq agences Bourmaud disposent chacune d'un stock des pièces les plus courantes. Pour les autres, un délai de 24 heures maximum est la règle chez BONGARD.



Le véhicule de dépannage Bourmaud spécial "service maintenance".

« Allo BONGARD »

La Société Bourmaud a créé un numéro azur, le **0810 BONGAR** ou **0 810 266 427** pour dépanner les boulangers. Ce service de maintenance met en relation le client avec un technicien capable de diagnostiquer la réparation à effectuer. En fonction de la gravité de la panne, un technicien est dépêché sur place ou parallèlement une commande de pièce est enregistrée.

Photo : Digitalvision

Témoignage de Jacques Bourmaud >>

De fournisseur à chef d'entreprise...



Agé de 75 ans, Jacques Bourmaud fait partie de la légende de la boulangerie.

L'histoire de la Société Bourmaud démarre en 1932, lorsque Pierre Bourmaud, boulanger à Nantes depuis 1925, dépose un brevet de chauffage au charbon "Le Perfect". Il arrête le métier pour se consacrer à la vente et à la réparation de fours. Bricoleur de génie, il améliore sans cesse son chauffage au "gueulard" et sa notoriété dépasse rapidement les limites du département. Il se met à son compte comme fournisseur ; mais le métier est très pénible... (voir encadré)



En 1944, il prend son fils Jacques âgé de 16 ans comme apprenti. Après la guerre, le travail ne manque pas, Jacques Bourmaud perfectionne ses compétences de fournisseur à Paris puis installe progressivement des fours maçonnés 2 étages, des pétrins et des chaudières sur les fours. Dans les années 50, Jacques continue d'aider son père en améliorant les systèmes de chauffage ou en

créant des outils comme une manche à air pulsé qui lui permet de résister plus longtemps à la chaleur. En collaboration avec Mr. Abert, ouvrier boulanger, ils s'aperçoivent que dans les fournils où le pétrin à courroie va plus vite, le pain est plus beau et plus blanc. Ils ajoutent donc une deuxième vitesse aux pétrins. La réussite de l'entreprise est en marche. La Maison Bourmaud est réputée pour l'entretien et la réparation des fours. Elle développe également la vente de pétrins, diviseuses manuelles et hydrauliques.



1960 : la modernisation de la boulangerie

En 1960, Pierre Bourmaud, alors âgé de 65 ans, passe le relais à son fils Jacques. "J'ai senti que les nouveaux fours et le matériel moderne allaient entraîner la disparition des fournils". En effet, la boulangerie artisanale se modernise de 1965 à 1980 et la Maison Bourmaud en profite. Elle installe les premiers fours à vapeur avec tapis enfourneur, les chambres de fermentation, les batteurs et les fours électriques. La multiplication des matériels exige un service commercial et un SAV efficace sur le 44 et le 85.

Pour continuer à développer son entreprise, Jacques choisit de représenter la marque BONGARD. La qualité des fours Cervap à foyer métallique est de plus en plus reconnue. En quelques mois, le nombre d'installations double rapidement grâce au "bouche à oreille" entre boulangers. En 1976, Jacques Bourmaud reçoit même le diplôme d'honneur du meilleur vendeur catégorie mandataire

pour avoir vendu 35 fours dans l'année. La société a besoin de s'agrandir et Jacques installe progressivement le siège de son entreprise à Carquefou, dès 1980, avec un stock de pièces détachées, puis un magasin d'exposition et un atelier de réparation.

1990 : le rachat par BONGARD

En 1980, l'effectif de la Société Bourmaud est composé d'environ une vingtaine de personnes. Assurer une présence commerciale et le service technique sur la région des Pays de Loire demande de plus en plus de temps et de fatigue à Jacques Bourmaud. L'arrivée des grandes surfaces et du pain vendu en libre-service marque les premières difficultés sur le marché. Le nombre de boulangers commence à diminuer. "Pendant toutes ces années, je n'ai pas beaucoup arrêté avec ma femme Odette. Les vacances étaient rares. Je ne pouvais plus être au four et au moulin. C'est pourquoi, j'ai décidé de vendre".

En 1986, la Société Bourmaud est acquise par Mr. Ouisse. Puis en 1990, BONGARD, fournisseur principal rachète la société et la transforme en SA. Le service après-vente est toujours fondamental, c'est la clé du succès, celle qui a fait la réussite de Bourmaud.

Fournier : un métier disparu.

Le métier de fournisseur consistait à rentrer dans les fours chauds quelques heures après la cuisson pour réparer les carrelages du sol ou la voûte maçonnée. Les "fourniers" étaient souvent originaires de Haute-Vienne et du village de Nantiat.

"A l'époque, l'arrivée des fournils était une attraction locale. Tout le monde venait voir comment cela se passait. Dans le four, on avançait allongé sur un lit de plusieurs sacs en toile de jute. La température de l'air pouvait atteindre 80°. Souvent un plat préparé par la boulangère ou le pâté du charcutier continuait de cuire. On ressortait rouge comme une écrevisse. On se déplaçait à vélo, le sac à outils sur le portebagages et parfois jusqu'en Vendée. Dans ce métier, on ne vivait pas vieux et les compagnons ne dépassaient pas 50 ans", commente Jacques Bourmaud.

Témoignage de Gaëtan Maligorne >>

Mon nouveau laboratoire de 500 m²...

Boulangier-pâtisseries depuis trois générations, Gaëtan Maligorne et son épouse Laurence possèdent deux boutiques en Vendée, l'une à Mareuil-sur-Lay, l'autre à la Roche-sur-Yon.

L'entreprise totalise un CA annuel d'environ 1,5 million d'euros, emploie 23 salariés et 4 apprentis. Depuis l'ouverture en 1999, de la boulangerie de La Roche-sur-Yon (40 m²) située dans la galerie commerciale "Les Flâneries", celle-ci enregistre une forte activité dans la vente de sandwiches (plus de 700 par jour), de viennoiseries, de produits traiteur et de boissons.

Le chiffre d'affaires est en forte progression et s'élève en 2001 à 690 000 euros. Pour faire face à la demande du snacking et de la livraison de pain, ce boulanger dynamique vient de faire construire un laboratoire de production moderne répondant aux normes en matière d'hygiène et de sécurité. L'investissement a représenté environ 600 000 euros.

Pourquoi avoir choisi BONGARD ?

"J'avais visité deux réalisations de VFE chez MM. Potier et Brosset. Le projet a été élaboré par Vendée

Fournil Equipement, l'agence Bourmaud du 85, BONGARD, la direction des services vétérinaires et un architecte. La qualité du matériel et l'assistance BONGARD ont été déterminants. Un plan informatisé des locaux a permis de respecter la méthode HACCP et de déterminer les besoins quantitatifs en matériel. Ce nouvel outil de production a été étudié également



Le laboratoire a été conçu pour évoluer sans modifier la structure.

pour évoluer. La production actuelle de 65 quintaux par mois devrait doubler d'ici quelques mois", explique Gaëtan qui ajoute : "Ce labo me permet de fournir en pain les collectivités et les écoles de La Roche-sur-Yon et sa banlieue".

Pour ne pas interrompre la production, la Société Bourmaud VFE a mis à sa disposition un fournil complet pendant la durée des travaux.

Un laboratoire équipé de A à Z

BONGARD :
un four à sole Cervap type GME à gaz équipé d'un étage électrique, un four rotatif 863 au gaz, une diviseuse hydraulique, des chambres de fermentation, un pétrin à spirale, un refroidisseur d'eau, un batteur-mélangeur type Saturne 20, une chambre de repos à balancelles, une façonneuse, une diviseuse, etc...

Winterhalter :
un lave-ustensiles.

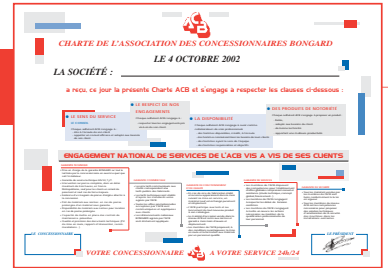
Sofinor :
des plans de travail tout inox, une armoire de désinfection pour les couteaux et un réchaud à gaz.

Actualité >>

Signature de la Charte ACB !

Lors de leur Assemblée Générale Ordinaire tenue à Talloires en octobre dernier, l'ensemble des concessionnaires BONGARD a signé la Charte ACB, l'engagement national de services, ainsi que leur règlement intérieur et leur code de déontologie. Une occasion pour tous de se mettre encore plus au service de leur clientèle, avec sérieux et

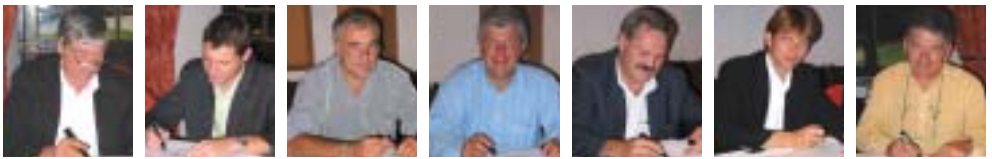
détermination et de resserrer les liens forts qui les unissent au sein de cette organisation. A l'occasion de cette Assemblée Générale, l'ACB s'est ouverte aux autres pays de l'Europe et a accueilli en son sein le concessionnaire BONGARD pour le territoire Suisse, Jean-Marc BULA, Société BULA SERVICE.



1^{er} rang, de gauche à droite :
Henri RAVACHOL (SELEC PRO),
Philippe ROUY (EQUIPEMENT
MODERNE), Gaël RAVACHOL
(SELEC PRO Auvergne),
Laurent LE FUR (BREIZH FOURNIL),
Dominique VALENTIN (SODIMA),
Jordan FLOREANI (BONGARD 67),
Alain RIQUEUR (SOMABO).



2^{ème} rang, de gauche à droite :
Armand et Yannick BRELAT
(SIMATEL), Jacques AUSTRUY
(AEB), Jean-Claude DANET
(BOURMAUD), Dominique
GUIMIER (Ets GUIMIER), Claude
STREIFF (FOURNIL LORRAIN),
Yves MAGNE (MSO Matériel).



3^{ème} rang, de gauche à droite :
Jean-Marc HARDOUIN
(PANIFOUR), Florent TRICARICO
(CFMB), Frédéric TORTORA
(Société TORTORA), Robert
KLEINMANN (KAPPA SITOS),
Jean-Marc et Philippe GRAVIER
(TOUT TECHNIQUE), Jean-Marc
BULA (BULA SERVICE).



Ont également signé la charte :
Patrick FRECHE (DIMA) et Daniel
COLLEY (DUCORBIER MATERIEL).

Les marques qui s'imposent



Froid



Pizza



Cuisson



Remise
et maintien
en température



Meubles inox



Laverie



LIEBHERR

TECFRIGO

HOOVVED

TECNOX

MORETTI FORNI



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



Technique >>

Gros plan sur les fours pâtisiers...

Les pâtisiers qui veulent tout préfèrent BONGARD. BONGARD, c'est aussi Le Spécialiste de la Pâtisserie.

Choisir un four pâtisier BONGARD, c'est avant tout choisir l'excellence de la cuisson sur soles... la simplicité d'utilisation et la compacité en plus.

Issue de la technologie des fours de boulangerie BONGARD, la qualité exceptionnelle des soles d'une épaisseur de 20 mm garantit une diffusion constante et uniforme de la chaleur au niveau de la dalle. La régulation indépendante de la sole et de la voûte assure une cuisson d'exception. Tous vos produits, même les plus délicats, se développent parfaitement et acquièrent toute leur saveur.

Avec ses multiples configurations, 2, 3 ou 4 étages, sur piétement ou sur étuve, avec ou sans banc, les fours pâtisiers BONGARD s'intègrent parfaitement, même dans les laboratoires les plus exigeants.



Le four pâtisier *Krystal*



Le four pâtisier *M4FE*

Recette

La baguette de Tradition Française, de Frédéric LALOS (Meilleur Ouvrier de France option boulangerie).

Ingédients

- Farine de tradition : 1 460 grammes
- Sel : 35 grammes
- Levure : 18 grammes
- Levain naturel : 200 grammes
- Pâte fermentée : 200 grammes
- Eau : 1 litre (pâte assez douce)

Procédé

- Température de base : 63°C avec une pâte fermentée froide
- Pétrissage (axe oblique) : 5 min en 1ère vitesse
12 min en 2ème vitesse
- Pointage : 1 heure
- Durée détente : 30 minutes
- Apprêt : 1h15 à 1h30 à 25°C

Remarque :

On pourra remplacer le levain naturel par de la pâte fermentée.
Cependant la combinaison levain naturel-pâte fermentée permet un très bon équilibre aromatique avec un beau produit fini très bien alvéolé.



Frédéric Lalos à l'ouvrage



Le Quartier du Pain
74, rue Saint-Charles
75015 PARIS
Tél. : 01 45 78 87 23



Pierre-Marie Gagneux et Frédéric Lalos



SOREMA
le refroidissement certifié dans vos process.

Spécialiste des refroidisseurs d'eau
a conçu pour vous
un autre refroidisseur
"Attestation CETIM Hygiène en cours"
LE GLASSIEL



EAU GLACÉE
+1°C

**REFROIDISSEURS ET
CONDITIONNEURS**

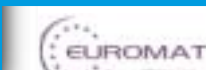
MAGNERON



Distribué(s) par le réseau EUROMAT

> association

DES CONCESSIONNAIRES BONGARD



LISTE DES ADRESSES DES SIÈGES ET AGENCES / POINTS DE VENTE

A.E.B. (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)

BOUSSEAU 53 (André BOUSSEAU)
ZA - BP 13 - 53220 COSSÉ-LE-VIVIER
Tél. : 02 43 91 45 45 - Fax : 02 43 98 92 37
E-mail : boisseau@f-d-o.com
(Département : 53)

BOUSSEAU 35 (Eric CRUZEL)
ZA Le Boulait - 35690 AIGNE
Tél. : 02 99 62 50 88 - Fax : 02 99 04 39 20
E-mail : boisseau35@f-d-o.com
(Département : 35)

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)

BOURMAUD (Elie BRISSON)
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, 72)

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 : breizh@f-d-o.com
(Département : 56)

C.E.E. (Joël HERRMANN)
2, rue des Lites - 68400 RIEDISHEIM
Tél. : 03 89 31 76 71 - Fax : 03 89 54 13 82
(Départements : 68, 90)

C.F.M.B. (Florent TRICARICO)
ZAC La Montagne
34420 VILLENELLE LES BEZIERES
Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93
(Départements : 11, 34, 66)

CLIMAT CONTROL (Daniel Phillisot)
6, rue du Docteur Faucher
58320 POUIGUES-LES-EAUX
Tél. : 03 86 68 88 79 - Fax : 03 86 68 88 98
(Départements : 18, 58)

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

DIMA (Patrick FRECHE)
19, 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)

DUCORBIER MATERIEL (Daniel COLLEY)
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)
ZI du Herre - BP 19 - 57340 EINCEVILLE
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22
E-mail : fournillorrain@wanadoo.fr
(Département : 57)

GUMIER (Dominique GUMIER)
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.gumier.sa@wanadoo.fr
(Départements : 36, 37, 41, 86)

KAPPA SITOS (Robert KLEINMANN)
11b, av. Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFITTE
Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 51
(Département : 78)

L.M.D.F. (Yves LEMAITRE)
20, Zone Artisanales - 50750 CANISY
Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50
(Départements : 14, 28, 50, 61)

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, 86)

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)

SELEC PRO (Henri RAVACHOL)
RN 7 - ZI de Marcerolles - 26500 BOURG-LES-VALENCE
Tél. : 04 73 91 02 06 - Fax : 04 73 90 10 43
E-mail : henri.ravachol@wanadoo.fr
(Départements : 07, 26, 30, 48)

SELEC PRO AUVERGNE (Gael RAVACHOL)
19, rue Gay Lussac - 63100 CLERMONT-FERRAND CEDEX
Tél. : 04 73 91 02 06 - Fax : 04 73 90 10 43
AGENCE SAINT-ETIENNE (Gael RAVACHOL)
Impasse Malval - 42700 FIRMINY
Tél. : 04 77 40 56 29 - Fax : 04 77 40 56 33
E-mail : gael.ravachol@wanadoo.fr
(Départements : 03, 42, 43, 63)

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)
103, rue de l'Industrie - 69800 SAINT-PIERRE
Tél. : 04 50 52 35 25 - Fax : 04 37 25 35 26
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
(Département : 38)

SODIMA EQUIPEMENT (Dominique VALENTIN)
ZI le Voyer - 88550 POLJELUX
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
(Départements : 25, 54, 55, 39, 70, 88)
E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr

SOMABO (Alain RIQUEUR)
113, rue Kleber - 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)
ZI le Bourdinère, rue des Saules
22120 YFFINIAC
Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38
E-mail : tfb22@f-d-o.com
(Département : 22)

TECHNI FOURNIL DE BRETAGNE 29 (Michel BIZOUARD)
ZA de la Bourdinère, rue des Saules
29120 LOPERHET
Tél. : 02 98 07 16 11 - Fax : 02 98 07 01 30
E-mail : tfb29@f-d-o.com
(Département : 29)

TORTORA (Frédéric TORTORA)
ZA - 10320 BOULLY
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 (Philippe TORTORA)
26, Grande Rue - 71590 GERCY
Tél. : 03 85 91 77 88 - Fax : 03 85 91 75 08
(Département : 71)

TOUT TECHNIQUE (Jean-Marc GRAVIER)
SOUGE - 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, 84)

VENDEO FOURNIL EQUIPEMENT (Florent BARBET)
ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSARTE
Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43
E-mail : vte@f-d-o.com
(Département : 85)

Alpes
• Foire de Haute-Savoie, Mont-Blanc, au Parc des Expositions de la Roche sur Foron, du 1er au 11 mai 2003. SIMATEL exposera les gammes des matériels BONGARD et EUROMAT pour l'équipement du fournil et du laboratoire de pâtisserie en association avec les MOULINS DU BION et CLECHET.

Lyon
• SIRHA, Eurexpo à Chassieu du 25 au 29 Janvier 2003 (stand 2406 - hall 2), BONGARD et ses concessionnaires des régions Rhône Alpes et PACA présenteront leurs solutions aux professionnels des métiers de bouche.

Ouest
• SERBOTEL, Parc des Expositions de la Beaujoire du 9 au 12 mars 2003 (stand 516 - hall 10), BOURMAUD partenaire de la Coupe d'Europe de la boulangerie. BONGARD et l'ensemble de ses concessionnaires de la Bretagne et Pays de Loire exposeront les matériels qu'ils commercialisent associés à leurs prestations de services sur ce salon régional.

Centre
• Participation très active de BONGARD et des Ets GUMIER aux sélections nationales des Olympiades des Métiers qui se dérouleront à Tours du 5 au 7 février 2003 au Parc des Expositions à Rocheperain. En effet le Comité français des Olympiades des Métiers (COFOM) a confié à ces sociétés la réalisation et l'installation des fournils complets de boulangerie et de pâtisserie.

Paris
• Salon National de la Boulangerie, Pâtisserie, Glaceries, Traiteurs du 9 au 12 mars 2003, Porte de Versailles (stand H 28/J 27 - hall 3), BONGARD, EUROMAT et PANIFOUR - concessionnaire du secteur Ile de France - exposeront l'ensemble de leurs solutions d'équipement du fournil, du laboratoire de pâtisserie et du magasin. Certains de leurs matériels seront en démonstration sur les stands de la menuiserie. L'ensemble des concessionnaires du réseau recevront leur clientèle sur les stands BONGARD et EUROMAT.

Prochain N° de Forum : Mars 2003

Recrutement

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

► **Techniciens de maintenance**

- 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 3, rue Gustave Madiot - 91921 BONDOULE - 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.

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 :

Les fours pâtisseries Krystal IMAFE
 Un article (précisez)
 Un équipement (précisez)
 Les manifestations Le site internet BONGARD

Nom :
Prénom :
Adresse :
Code Postal :
Ville : 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 nous 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@wanadoo.fr