

# Forum<sup>1</sup>Mag

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES



## Christian Vabret, ou la réussite d'un français au Chili !

Récit  
d'une implantation à l'étranger  
concluante

### DOSSIER

**Quand la boulangerie-pâtisserie française s'exporte au Chili.**

PAGES 2 et 3

### L'AVIS DE MADAME

**Une nouvelle Présidente pour le C.F.E.P.** PAGE 3

### TECHNOLOGIE

**L'histoire du façonnage : entre adaptations et transformations.** PAGE 4

### BANC D'ESSAI

**Les dresseuses MONO, tout pour réussir le meilleur des produits.** PAGE 5



### AU CŒUR D'UNE RÉGION

**SELEC PRO et SELEC PRO Auvergne, des concessionnaires BONGARD en vedette !** PAGES 6 et 7

### SERVICES & PRODUITS

**La sélection de la rentrée EUROMAT.** PAGE 8

**“ Pour cette rentrée,  
je vous propose un cocktail  
de bonnes nouvelles.”**

Un mélange subtil d'innovation, de qualité, et de prix, pour vous donner envie de continuer à aimer votre magnifique métier.

La façonneuse Ultra s'inscrit en premier lieu au chapitre de l'innovation. Elle est la réponse de l'évolution de vos méthodes de panification.

Pointage en cuve, hydratation plus importante, serrage moins important pour un meilleur alvéolage...

L'Ultra répond au doigt et à l'oeil à vos désirs. En manuel ou faisant appel à un programme, son utilisation est aussi simple que précise.

L'Ultra fait partie de cette nouvelle génération de machine qui :

- préserve le patrimoine du métier et "engage le dialogue avec la pâte".
- utilise les techniques d'aujourd'hui pour les recettes traditionnelles.
- se pilote, s'entretient, avec un minimum d'attention pour un maximum d'efficacité.

Deuxième ingrédient du cocktail de rentrée.

Les importants investissements faits dans nos différentes usines ont tous eu pour but d'améliorer la qualité.

"C'est dans le détail que réside le diable".

La qualité globale n'est que la somme de détails parfaitement réalisés.

En achetant le matériel BONGARD, vous optez pour la meilleure garantie

de fabrication, mais aussi d'installation par des concessionnaires performants et véritables professionnels de ce métier.

L'ensemble des concessionnaires est en cours de certification "ISO" pour attester, si besoin était, de l'importance qu'ils attachent au service au sens large du terme.

Enfin les prix, troisième élément de cocktail de rentrée. Faites votre moisson de bonnes affaires. La promo de rentrée vous offre une large palette de produits à des prix compétitifs.

Ciblés sur vos besoins, nous espérons que vous y trouverez l'équipement ou l'article dont vous avez besoin.

Et quand bien même il ne ferait pas partie de l'offre promotionnelle, il y aura de toute évidence, un concessionnaire pour trouver, avec vous, la réponse à votre besoin dans des conditions toujours satisfaisantes pour vous, nos clients.

Bonnes affaires !  
Cordialement. ■



Yves GERBER  
Président Directeur Général BONGARD

## ForumMag

Journal BONGARD Forum'Mag - n°21 - automne 2004

- Editeur : BONGARD - 67810 HOLTZHEIM - France
- Responsable de l'édition : Eric SOQUET • Rédaction : BONGARD-EUROMAT-ACB
- Photos : BONGARD - EUROMAT - ACB
- Maquette-Production : APALOZA • Flashage-Impression : ADI



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



## Le Fournil de Christian Vabret, un concept français au Chili.

**Pourquoi, lorsqu'on a tous les succès dans son pays, que l'on est un artisan connu et reconnu, très actif dans la profession, vous vient-il à l'idée un jour de tenter une expérience à l'étranger ?**

Ce n'est pas que l'on ait plus rien à prouver dans son pays, bien au contraire.

C'est plutôt l'envie d'être reconnu ailleurs qu'en France, d'exporter son savoir-faire, de mieux faire connaître son métier hors de ses frontières, de défendre des valeurs fondamentales, et de faire valoir la noblesse et la qualité du savoir-faire artisanal français. Bref, d'être un ambassadeur de la boulangerie française à l'étranger !

Et puis, il y a bien sûr la capacité à surfer sur les opportunités et à reconnaître celle qui est prometteuse parce qu'elle réunit les ingrédients du succès.

Pour Christian Vabret, cette occasion se présente en 1997 lorsqu'il rencontre ceux qui vont devenir ses associés.

Venus d'un autre domaine, ils sont décidés à s'installer en Amérique du Sud, à s'investir dans un nouveau métier via un concept original de boulangerie-restaurant « typé » français. C'est à Christian Vabret qu'ils s'adressent en tant qu'expert pour les accompagner dans cette démarche.

Issu du milieu de la communication, ils préparent sérieusement le terrain, font des études de marché. Le Chili leur paraît être le pays idéal, car « facile à capter ».

En effet le Chili possède une seule très grande ville Santiago, la capitale. Plus de 5 millions d'âmes y vivent.

C'est le « centre du Chili », c'est là que se trouvent tous les médias, les entreprises... De plus Santiago est une ville au climat chaud et ensoleillé, et les terrasses affichent complet aussi bien à 9h pour le petit déjeuner à la française avec croissants, que pour le déjeuner, le thé de l'après-midi ou le dîner du soir !

Les sites ont tous été choisis avec soin et sont implantés dans les beaux quartiers. Aujourd'hui ce sont 5 boulangeries-restaurants, 2 sites de production, un centre de restauration (au Centre de Congrès), et 3 franchisés qui portent les couleurs du « Fournil Christian Vabret ».

Un concept a également été ouvert dans le Deauville Chilien « Vinho del Mar », station balnéaire très prisée proche de Santiago (100 km).

Quelques 45 variétés de pain français y sont proposées. Outre les plats traditionnels chiliens, la clientèle des restaurants consomme beaucoup de produits de boulangerie (quiches, tartines, viennoiseries, assiettes variées à base de pain).

Reconnue « Entreprise de l'année » en 1999 par la Chambre de Commerce Franco-Chilienne, le Fournil de Christian Vabret emploie aujourd'hui 220 personnes !

Et comme si une expérience réussie ne suffisait pas, Christian Vabret songe très sérieusement à essayer ce concept qui a bien fait ses preuves, dans d'autres pays d'Amérique du Sud (Brésil, Argentine, etc...). Avis aux investisseurs ! ■



Vous avez  
votre Brevet Professionnel  
de boulanger-pâtissier,  
quelques bases en espagnol,  
de la pratique ?

Le Fournil de Christian Vabret vous propose une expérience originale.

Un an de mise en pratique de votre savoir-faire au Chili, la découverte de nouveaux horizons,

l'élargissement de vos connaissances, la possibilité d'exprimer vos talents ailleurs.

Contact : Christian Vabret  
Tél. : 06 80 01 08 59 ou par e-mail :  
boulangerie-vabret@wanadoo.fr



connu,  
idée  
?

Si l'expérience est concluante, elle n'en a pas pour autant été aisée à mettre en place.

Trois problématiques ont dû être solutionnées :

**1 - La matière d'oeuvre**

La farine employée par les chiliens pour fabriquer leur galette de pain est une farine très basse, sans force. Il a donc fallu reconstituer des farines à partir de farines canadiennes et argentines. Christian Vabret s'est appuyé pour cela sur le savoir-faire des moulins locaux.

**2 - La recherche de matériel de fabrication et de cuisson de qualité, fiable et un fournisseur au SAV irréprochable.**

Christian Vabret a voulu, pour les toutes premières réalisations, imposer des matériels français. Il n'y avait alors pratiquement pas d'implantations françaises dans ce pays, et les difficultés d'adaptation aux conditions de fonctionnement du pays ont été nombreuses, mais pas insurmontables ! La preuve !

**3 - La main d'oeuvre**

Il fallait trouver du personnel qualifié français, prêt à partir à l'aventure. Car en 1997, c'était l'aventure ! Aujourd'hui les choses sont beaucoup plus simples, l'aventure est « mesurée ». En effet Christian Vabret fait maintenant appel à un organisme (UBI France) qui garantit les salaires et les avantages sociaux de ceux qui s'expatrient pour un an dans les Fournil Vabret du Chili. C'est l'aventure sans risque ! La main d'oeuvre française est très bien accueillie au Chili, tant l'aura de la France y est importante car synonyme de démocratie et de liberté. Tant et si bien que le personnel local est très heureux de travailler à la réalisation d'un produit ressemblant à la France. Ce sont des dizaines de boulangers chiliens que Christian Vabret et son équipe ont formés. D'ailleurs, certains lui font concurrence aujourd'hui, ce qui prouve que la formation a été efficace et réussie !

**Pékin, carnet de bord...**

Par Didier Wanaverbecq, Responsable de la cellule Ingénierie et Développement BONGARD.

Vous en avez rêvé, j'y suis allé ! La Chine, la Grande Muraille, la Cité interdite... Pas tout à fait, j'y suis allé pour exposer la Boulangerie Mobile Militaire fabriquée l'année passée au Salon Military Logistics 2004 à Beijing (Pékin).

Ce salon, reporté l'an dernier pour cause de S.R.A.S., était l'occasion pour BONGARD d'essayer de vendre de nouvelles Boulangeries Mobiles. Mais la Chine reste impénétrable !

Forte d'une civilisation trois fois millénaire, le temps n'a pas la même signification là bas qu'ici... La Boulangerie Mobile est à Pékin depuis un an et les militaires chinois ne l'ont ouverte que pour la voir. Je l'ai donc déployée et nettoyée avec l'aide de quelques manutentionnaires locaux et force explications manuelles ! Après une inauguration du salon en grand apparat avec tous les attachés militaires étrangers présents à Pékin et un passage rapide dans la Boulangerie, le salon s'est enfoncé dans un calme déconcertant qui ne nous a pas permis de comprendre l'avenir du marché des Boulangeries Mobiles dans l'armée chinoise.

Pour conclure un proverbe chinois s'impose : « Avec le temps et la patience, la feuille du mûrier devient de la soie ». ■



**L'organisation militaire, ça fonctionne !**

Par Didier Wanaverbecq



BONGARD a participé la semaine dernière, pour la première fois, au Salon Eurosatory. C'est un salon spécialisé pour les armées de terre.

Exposants et visiteurs viennent du monde entier pour prendre contact avant de négocier les fameux contrats internationaux de chars Leclerc, hélicoptères Tigre et munitions en tous genres, sans oublier les drones, l'électronique de surveillance et véhicules spéciaux divers et variés.

Mais qu'est ce que BONGARD vient faire là dedans ? Nous exposons la dernière boulangerie mobile réalisée pour l'Armée de Terre française. Car il est bien connu que ventre affamé n'a pas de maître. En effet, la logistique militaire est une partie prépondérante des investissements militaires, même si elle est financièrement assez faible.

Seule entreprise spécialisée dans ce domaine, nous avons tenté de nous faire remarquer dans l'ombre des grands de ce marché des armements.

Nous avons fait jouer notre différence et proposé, tout au long de la semaine, du pain et des brioches entièrement fabriqués dans notre boulangerie. Du point de vue de la notoriété, cette démonstration permanente a porté ses fruits car nombreux étaient les exposants capables d'indiquer le chemin de la boulangerie à la fin du salon !

Du point de vue des affaires, de nombreux contacts ont été pris tant avec les attachés militaires des ambassades étrangères à Paris qu'avec, notamment, des professionnels qui souhaitent commercialiser nos produits auprès de leur clients militaires. Enfin, du point de vue organisation, aussi surprenant que cela puisse paraître, nous n'avons pas rencontré de difficultés particulières : moins d'une demi-heure de retard dans le timing des chargements et déchargements du conteneur, alimentation en eau et en électricité disponible, badges, signalisation présente et même l'écoute des journalistes pour un article dans le journal du salon. Organisation militaire oblige... ■

**L'AVIS DE MADAME**



**La roue tourne : une nouvelle Présidente pour le C.F.E.P.**

Sylvie Robillard - Présidente du Centre Féminin d'Études de la Pâtisserie

En janvier 2000, le Centre Féminin d'Études de la Pâtisserie se donnait une nouvelle Présidente. La bourguignonne Sylvie Robillard succédait à la normande Renée Meiss. Les pâtisseries de France ont fêté l'évènement à Monaco. Une fête magnifique comme le C.F.E.P. sait en offrir à ses adhérentes.

La Présidente Robillard se souvient. « Le C.F.E.P. fête ses 40 ans. Et moi aussi. Je suis née avec cette institution qui, d'année en année, apporte aux pâtisseries conseils et formation. Il y a presque cinq ans, je devenais la cinquième Présidente après la tourangelle Madeleine Sabbat, les lorraines Suzel Bourguignon et Simone Génot, la normande Renée Meiss. Mon mandat s'achève. Et, en octobre prochain, à Paris, les membres du bureau national et les responsables de région désigneront celle à laquelle je remettrai les destinées du C.F.E.P.

À la veille de cette passation de pouvoir, je m'aperçois combien le travail effectué a été fructueux. Nous sommes entrées de plain pied dans la Confédération grâce à l'amitié compréhensive du Président Cartron. Notre statut est sur le point de se formaliser et nous savons que la validation des acquis des pâtisseries est une question de semaines. Nous participons à une opération européenne Tempo FM qui donnera à la pâtissière le loisir d'un peu de recul, pour mieux reprendre le collier grâce à un système de remplaçantes qui existe déjà dans d'autres professions,

notamment dans l'agriculture. Nos formations ont été actives et profitables. Nos amies responsables de région ont appris à communiquer, à déléguer. Nos séminaires nationaux, lieux privilégiés de rencontres amicales, ont connu des succès grandissants. Et Lille, nimbée de culture, se présente remplie de promesses. Un mot plus personnel, et qui prouve l'intensité des sentiments qui nous lient les unes aux autres.

J'étais souffrante. Gravement. Mes amies du C.F.E.P. m'ont portée avec Renée Meiss à leur tête. Le C.F.E.P. m'a appris le partage et la reconnaissance, le C.F.E.P. est à la fois un outil de perfectionnement et un lieu de rencontre. À son contact, nous devenons de meilleures professionnelles et nous apprenons aussi à regarder l'autre avec compassion. À vivre avec nos collègues les bons moments, et à être présentes chaque fois qu'il est fait appel à nous.

Le C.F.E.P. est une grande famille à laquelle je suis fière d'appartenir. La jeune femme qui prendra ma suite saura, avec sa personnalité, avec sa sensibilité donner au C.F.E.P. de nouvelles orientations, de nouveaux intérêts. La roue tourne. C'est le signe d'un perpétuel renouveau.

Le seul mot qui me vient à l'esprit est Merci. Merci pour le bonheur reçu. Merci pour l'amitié partagée. ■



**Energie****Des économies avec Poweo**

Depuis le 1er juillet 2004, toutes les entreprises, les professionnels, les collectivités locales peuvent choisir leur fournisseur d'électricité et de gaz.

PME, artisans et commerçants sont concernés.

Sur ce marché, Poweo, premier fournisseur français indépendant d'électricité, propose des contrats compétitifs par rapport à la grille tarifaire d'EDF.

La qualité de l'électricité ne change pas et le relevé de votre compteur continue d'être assuré par le service public.

Selon ce fournisseur, l'économie peut aller jusqu'à 15 % de la facture d'électricité en tarif bleu (95 % des consommateurs professionnels).

Deux modes d'achat d'électricité sont proposés.

« Poweo Avantage » consiste à accorder une réduction de 15 % sur l'abonnement et de 5 % sur l'énergie.

« Poweo Liberté » est une offre sans abonnement.

Le consommateur paye uniquement l'électricité qu'il consomme.

Pour les professionnels qui souhaitent dresser un bilan de leur consommation, Poweo lance une gamme de services pour la maîtrise de la demande énergétique (MDE).

2 000 clients professionnels ont déjà souscrit aux offres Poweo dont l'activité est d'acheter de l'électricité en gros et la revendre au détail à ses clients.

Par rapport à EDF, la différence de prix s'explique par la diminution des coûts commerciaux et de la marge brute. ■

**Pain et index glycémique****La fin d'une idée reçue**

Hier, il était couramment admis que la baguette française affichait un index glycémique élevé proche de 90.

On avait donc tendance à valoriser le pain complet considéré comme plus riche en fibres et en amidon. Le pain dit « blanc » était éliminé du régime des diabétiques.

Aujourd'hui, selon une étude récente réalisée à l'Hôtel-Dieu de Paris sur 6 pains différents consommés par 9 personnes en bonne santé, il a été mis en évidence l'importance des procédés de fabrication dans la valeur glycémique du pain. La baguette de tradition française afficherait le taux le plus bas (57 à + ou - 9 %), la boule de pain complet le plus haut (supérieur à 85 à + ou - 27 %).

Sur un groupe de personnes diabétiques, les valeurs d'index glycémique s'établissent à 76 + ou - 4 % pour la baguette française, et à 73,5 + ou - 5 % pour la baguette de tradition française.

Ces résultats ont été présentés par la Collectif du Pain à la Sorbonne. ■

**Le façonnage... Un peu d'histoire...**

Premier modèle de façonneuse MAJOR conçu par SPF (Société de Panification Française)



Façonneuse conçue par MMM

Le XIX<sup>ème</sup> siècle a vu l'essor de l'industrialisation et de la modernisation dans bien des domaines.

Le métier de la boulangerie a lui aussi, bien sûr, profité des avancées technologiques de l'époque.

De nouveaux matériels font ainsi leur apparition, dans le seul objectif de rendre moins pénible un métier encore considéré comme très dur.

Jusqu'alors le façonnage, étape primordiale dans le processus de fabrication du pain, était effectué manuellement. Le boulanger, après avoir pesé tous les pâtons à la main, devait effectuer un pré-façonnage, « souder » la pâte (la clef) pour enfin l'allonger et la façonner.

Le résultat était, certes, appétissant. La croûte était charpentée, résistante et comportait de grosses alvéoles, tout en restant souple et élastique.

Mais l'inconvénient majeur du façonnage manuel restait la grande pénibilité du travail et une productivité plus ou moins dépendante de la condition physique du boulanger.

En effet, cette suite de mouvements répétitifs rendaient le travail très fatigant, entraînant des douleurs dans les mains, les épaules et le dos.

Aussi, pour faciliter le travail dans la boulangerie, de nouvelles machines firent leur apparition sur le marché.

Si les années 20 virent un essor conséquent du pétrin mécanique, il n'en fut pas de même pour le façonnage qui mit beaucoup plus de temps à se développer.

1926 a vu, enfin, l'arrivée des premières « tourneuses mécaniques » principalement dans les grandes boulangeries urbaines et les biscotteries.

Leur principe de fonctionnement était simple :

La machine, alors équipée d'un unique rouleau lamineur et d'un seul tapis motorisé, laminait le pâton lors de son passage entre ces deux éléments.

La mise en forme était ensuite assurée par le simple passage du pâton entre le tapis motorisé et un plateau fixe.

Cette conception, plus proche du système de convoyage, permettait le travail de beaucoup de produits différents tout en conservant une régularité dans la forme et la texture des pâtons.

Cependant, l'utilisation pour le pain traditionnel restait toutefois très aléatoire, du fait d'un long pointage en cuve qui rendait le façonnage presque impossible.

Après la seconde guerre mondiale, l'évolution de la demande vers des pains blancs et longs obligea les fabricants à réfléchir à un nouveau système de façonnage, plus compact et plus adapté aux besoins des boulangers.

Il faudra attendre 1956 pour voir le développement et la démocratisation d'une nouvelle forme de façonneuse : la façonneuse oblique à tapis différentiel.

Un des premiers modèles fut la façonneuse « Parisienne BB », conçue à l'époque par les sociétés SPF/MMM.

Plus compacte que le modèle précédent, elle comportait tous les éléments du modèle horizontal redressés avec, en plus, le rajout d'un caisson arrière tournant.

Ce qui permettait, dans un moindre espace, un traitement identique des pâtons.

SPF/MMM inventèrent ensuite le modèle de façonneuse, vendue dans le monde entier et que l'on utilise encore aujourd'hui : la façonneuse MAJOR.

Malgré le fort développement de ces nouvelles techniques, la façonneuse horizontale ne disparaît pas complètement mais se transforme pour s'adapter, dorénavant, à des applications plus industrielles nécessitant une grande production de pains très hydratés ou de pains courts.

### Les différents modèles de façonneuses BONGARD. Il y a toujours une façonneuse correspondant aux besoins de chacun.

**La façonneuse traditionnelle horizontale : FB 700**

Très facile d'utilisation mais nécessitant néanmoins un espace important dans le fournil, la façonneuse FB 700 peut être utilisée par tout type de boulanger. Ses différents types de réglages (à l'ouverture des rouleaux, au laminage et à l'allongement) offrent la possibilité de travailler différentes sortes de pâtes pour la réalisation de pains courts ou de galettes.

**Façonneuse semi-verticale : MAJOR**

Machine destinée à façonner tous types de pains, aussi bien baguettes, petits pains que pains de campagne. Le façonnage reste doux et progressif, en respectant le sens du pâton.

Le confort d'utilisation de la machine est favorisé par le regroupement des fonctions de commande et de sécurité. Son encombrement réduit lui permet de trouver aisément sa place dans le fournil ou dans un groupe automatique

**Nouvelle façonneuse BONGARD : ULTRA**

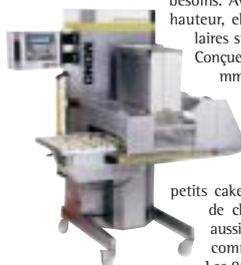
Cette nouvelle façonneuse, alliance idéale entre la qualité et le savoir-faire de la Major et les dernières technologies de pointe en matière de façonnage, est à découvrir prochainement chez tous les concessionnaires BONGARD. Plus polyvalente que la Major, elle concilie les avantages de la façonneuse horizontale et ceux de la semi-verticale. ■

## Nouvelles dresseuses conçues par MONO... tout ce dont vous avez besoin pour confectionner le meilleur des produits.

Partie intégrante du groupe anglais AGA, au même titre que BONGARD, la société Mono s'est spécialisée dans la fabrication d'équipements de boulangerie-pâtisserie depuis 1947, et notamment dans la fabrication de dresseuses depuis 1969. Fort de ses 57 ans d'expérience, Mono propose aujourd'hui, par l'intermédiaire de BONGARD, leur toute dernière génération de dresseuses. Désormais, avec 3 modèles, BONGARD vous procure le plus large choix du marché pour une fabrication rapide et efficace de tous vos produits.

### • La Dresseuse Alpha

Destinée aux pâtisseries traditionnelles ainsi qu'aux petits et grands laboratoires alimentaires, la dresseuse Alpha saura répondre parfaitement aux moindres de vos besoins. Avec sa trémie fixe et sa table de travail réglable en hauteur, elle permet la réalisation de pièces droites ou circulaires sur plusieurs niveaux.



Conçue pour être utilisée avec des plaques inox de 400 ou 450 mm de large, sa rapidité et sa régularité d'exécution en font une machine digne des meilleures pâtisseries.

Très polyvalente grâce à ses nombreux accessoires, la dresseuse Alpha est ainsi en mesure de réaliser toutes sortes de produits à base de pâte molle (meringues, pâtes à choux, génoises...) ou encore des petits cakes composés de morceaux de fruits ou de copeaux de chocolats. Equipée de son option coupe-fil, elle peut aussi confectionner différents produits à base de pâte dure comme des biscuits, des galettes ou encore des sablés.

Les 99 programmes de la commande électronique offrent une grande quantité de formes classiques, adaptées aux types de pâtes travaillées. Entièrement en acier inox, tous les accessoires de la machine peuvent être nettoyés à la main dans un évier ou simplement en lave-batterie.

### • La Dresseuse Delta

De par sa fonctionnalité et sa technologie de pointe, la dresseuse Delta est, à ce jour, la machine la plus complète du marché.

Très facile d'utilisation, la dresseuse Delta accepte des plaques allant de 400 à 600 mm de large pour une plus grande capacité de production.

Entièrement automatisée avec ses 4 axes de mouvement, elle est en mesure de

réaliser tout ce que peut faire manuellement un pâtissier. Aucune forme ne lui est impossible ! Ses 99 programmes permettent la confection de produits de formes très complexes (exemple : le chiffre 2000 ou encore toutes les lettres de l'alphabet) sur de multiples niveaux. Avec la Delta, il n'est plus nécessaire de changer la hauteur des plaques en cours de d'utilisation. Tous les produits peuvent être réalisés sur une même plaque, qu'ils aient un ou plusieurs niveaux et ce, en un seul passage.



Avec ses nombreux accessoires, la Delta permet la confection de produits à base de pâte molle (choux, meringues, génoises, ...) et à base de pâte dure. L'option remplissage permet l'injection de crème lisse et de confiture dans des produits tels les éclairs, les cakes, ... Sa rapidité et sa régularité de dépose en font une machine particulièrement destinée à un milieu industriel.

### • La Dresseuse Omega, nouvelle génération.

Très robuste, entièrement en acier inox, cette nouvelle dresseuse Omega vous séduira par sa facilité d'utilisation, autant en mode manuel qu'en mode automatique.

Ses dimensions réduites en font une machine très compacte. Très facile d'utilisation, la table de travail, entièrement mobile, accepte des plaques inox de 400 à 450 mm de large. Les 4 axes de mouvements (avant, arrière, haut, bas) reproduisent exactement l'exécution manuelle du pâtissier, tout en conservant une régularité parfaite. Grâce à un écran digital couleur, la commande électronique offre la possibilité de visualiser le produit à réaliser et d'en modifier la taille à volonté.

Avec ses 99 programmes pré-enregistrés et ses multiples options et accessoires, la dresseuse Omega peut confectionner toutes sortes de produits tels des meringues, choux, macarons, petits cakes ou encore éclairs. Entièrement démontable et sans ventilateur pour éviter l'accumulation de poussière, la nouvelle dresseuse Omega se nettoie à l'eau sans aucun risque de corrosion. ■



	Alpha		Delta			Omega	
Largeur de trémie	400 mm	450 mm	400 mm	450 mm	580 mm	400 mm	450 mm
Plaques							
Largeur	400 mm	de 450 mm à 500 mm	400 mm	de 450 mm à 500 mm	600 mm	400 mm	de 450 mm à 500 mm
Longueur	jusqu'à 1 m		jusqu'à 1 m			jusqu'à 1 m	
Dimensions							
Profondeur	1021 mm	1021 mm	1000 mm	1050 mm	1180 mm	888 mm	
Hauteur	1615 mm	1615 mm	1480 mm	1480 mm	1480 mm	1451 mm	
Largeur	1175 mm	1175 mm	1225 mm	1225 mm	1225 mm	1200 mm	
Poids	270 kg	272 kg	388 kg	390 kg	396 kg	204 kg	206 kg
Capacité							
Trémie	36 l	41 l	36 l	41 l	53 l	20 l	22,5 l
Cycle à la minute	35 (27 avec option coupe fil)	35 (27 avec option coupe fil)	60	60	60	35	35

## Avec POWEO, réduisez votre facture d'électricité en toute simplicité !

Depuis le 1er juillet 2004, vous êtes libre de choisir votre fournisseur d'électricité et de bénéficier d'une offre concurrentielle. Alors, profitez-en :

- Aucune modification de votre installation électrique
- Aucun changement de qualité de la livraison d'électricité
- Aucune démarche à effectuer, aucun frais
- Une facture unique
- Des réductions sur la totalité de votre facture

Contactez vite votre conseiller POWEO au 0 800 332 332 (appel gratuit)

[www.poweo.com](http://www.poweo.com)

**POWEO**

Entrepreneurs de France, reprenez le pouvoir sur votre énergie



## SELEC PRO & SELEC PRO Auvergne Historique & faits marquants

1984

Création de l'entreprise SERVICE ELEC 26, société de services et de dépannage aux particuliers et professionnels, qui deviendra ensuite la société anonyme SELEC

1994

Création de la SA SELEC PRO à Bourg-les-Valence, filiale de SELEC 26

1999

Reprise de la société EUROFOURNIL, concessionnaire BONGARD

2000

Ouverture de la deuxième concession BONGARD, la SA SELEC PRO Auvergne à Clermont-Ferrand et de l'agence de Saint-Etienne à Firminy.

2001

Reprise de la société EPI AGENCEMENT à Firminy, entreprise spécialisée dans la conception de laboratoires de boulangerie-pâtisserie et dans l'aménagement de magasins.

### Chiffres-clés

Effectif : 37 salariés  
- 16 techniciens  
- 3 responsables techniques  
- 8 commerciaux  
- 6 administratifs  
- 2 architectes décorateurs  
- 2 direction et encadrement  
(Marie-Noëlle et Henri Ravachol)

CA global 2003 : 6 704 593 euros  
80 % en vente de matériel  
20 % en SAV



### SELEC PRO

RN 7 - ZI de Marcoralles  
26500 Bourg-les-Valence  
Tél : 04 75 83 87 88  
Fax : 04 75 83 00 29  
Mail : ravachol.henri@wanadoo.fr  
Concessionnaire BONGARD pour l'Ardèche (07), la Drôme (26), le Gard (30), la Lozère (48) et le Vaucluse (84 enclave de Valréas).

### SELEC PRO Auvergne

19 rue Gay Lussac  
63100 Clermont-Ferrand Cedex  
Tél : 04 73 91 02 06  
Fax : 04 73 90 10 43

Agence de Saint-Etienne  
Impasse Malval - 42700 Firminy  
Tél : 04 77 40 56 29  
Fax : 04 77 40 56 33  
Concessionnaire BONGARD pour l'Allier (03), la Loire (42) et la Haute-Loire (43), le Puy-de-Dôme (63) et le Cantal (15).



## SELEC PRO et SELEC PRO Auvergne, concessionnaires BONGARD pour les Cévennes et le Massif Central « Accompagner les artisans boulangers dans leur travail quotidien »

### Entretien avec Henri Ravachol

Véritable chef d'orchestre de SELEC PRO, Henri Ravachol ne perd pas une minute dans la gestion de son entreprise épaulé par Marie-Noëlle, son épouse, pour la partie comptabilité et administration.

A la tête de deux concessions importantes, l'une à Bourg-les-Valence dans la Drôme et l'autre, SELEC PRO Auvergne, à Clermont-Ferrand dans le Puy-de-Dôme, il dirige plus de trente personnes afin d'offrir le meilleur service aux artisans boulangers d'une région allant du centre de la France jusqu'à Nîmes en passant par une partie de la vallée du Rhône. Aujourd'hui, le métier d'installateur et de distributeur d'équipements ne fait

plus qu'un : « Il faut être bon en tout que ce soit en mécanique, en froid ou en chaud, sans oublier les conseils commerciaux pour l'organisation méthodique du fournil ou du magasin ».

L'artisan est confronté à des tas de problèmes (personnel, gestion, production, matières premières) et n'a plus assez de temps pour tout gérer.

L'équipe SELEC PRO est là pour lui faciliter la tâche et le conseiller dans tous les cas.

Son rôle est d'accompagner les artisans boulangers dans leur travail quotidien : « Je suis en relation tous les jours avec mes attachés commerciaux qui me tiennent au courant de l'avancement des affaires, des projets et, bien entendu,

des soucis quotidiens chez les clients. Cela peut être un retard dans une livraison, une erreur humaine, un problème technique...

Dans un premier temps, ils essayent de trouver une solution mais en cas de problème plus grave, lorsqu'il faut prendre une décision rapide et importante, ils savent me trouver.

Je reçois souvent une multitude d'informations pour un même problème (secrétariat, client, technicien, commercial). Tous les avis sont pris en compte.

J'essaie de faire la part des choses sachant que l'objectif est d'apporter le meilleur service et le plus rapidement au client. Souvent, cela est très urgent. De quoi accumuler beaucoup de stress à la fin du mois... ■

## Dépannage 24 heures sur 24, 7 jours sur 7.

Comme tous les autres concessionnaires BONGARD, SELEC PRO et SELEC PRO Auvergne ont signé la charte de l'ACB (Association des Concessionnaires BONGARD). En cas de panne urgente, un technicien intervient dans un délai maximum de 3 heures. Une permanence est assurée 24h/24 et 7 jours sur 7. Dans tous les cas, le client peut joindre un spécialiste au téléphone.

« Une bonne analyse téléphonique est indispensable et peut parfois éviter de partir en catastrophe. Le boulanger a besoin d'être rassuré. A l'image du SAMU, il faut bien diagnostiquer le problème avant

d'engager des prestations démesurées et qui, au bout du compte, seront considérées comme trop coûteuses par le boulanger.

En cas de panne dans une chambre froide, le professionnel croit souvent qu'il va perdre toute sa marchandise, mais il faut savoir que les produits surgelés peuvent rester quelques heures dans l'état sans altérer leur qualité ». Pour couvrir les 10 départements, SELEC PRO dispose de quatre structures techniques (Bourg-les-Valence, Clermont-Ferrand, Firminy et Alès), d'une équipe de techniciens autonomes et performants en froid,

en chaud, en mécanique et en électronique qui se déplacent dans des camionnettes super-équipées en pièces de rechange.

Dans le Gard, SELEC PRO travaille aussi en sous-traitance pour certains dossiers avec Jean-Louis Malatray, un monteur installateur indépendant.

Hormis le SAV, les deux concessions proposent une palette de services aux artisans : prêt de matériel aux normes en cas de panne prolongée, étude de financement, création de fournil ou de magasin avec la filiale EPI AGENCEMENT, etc... ■

## La notoriété, la clé de la réussite.

Aujourd'hui, SELEC PRO, concessionnaire exclusif BONGARD, est reconnu comme le principal distributeur-installateur de matériel de boulangerie-pâtisserie dans le secteur géographique de la Drôme, l'Ardèche et le Gard.

Son ancienneté a permis à Henri Ravachol et son équipe d'acquiescer une notoriété et un gage de sérieux, deux éléments qui contribuent à la réussite de l'entreprise. « Face au nombre de prospects, il reste un potentiel important pour SELEC PRO Auvergne qui devrait dépasser en chiffre d'affaires

SELEC PRO ». Aujourd'hui, la qualité du SAV est la meilleure carte de visite d'Henri Ravachol qui reconnaît l'implication quotidienne de ses techniciens. « La majorité des boulangers-pâtisseries a compris qu'il valait mieux faire appel à un spécialiste plutôt qu'un généraliste qui passera plus de temps à réparer sa balance ou son pétrin. Il paiera souvent le même prix, voire un peu moins.

La réparation sera plus vite faite et garantie. Par ailleurs, il aura eu un avis professionnel sur l'état de son matériel ». Pour limiter les dépenses de SAV,

le concessionnaire conseille aux professionnels un contrat d'entretien avec une visite annuelle : « C'est la solution la plus rentable et la plus fiable pour ne pas tomber en panne. A court terme, cela n'est pas évident pour le boulanger. Sur ce plan, nous essayons de mener ensemble un travail de réflexion qui porte ses fruits », remarque Henri Ravachol.

A la fin de l'année 2004, son gendre, Charles Agop, responsable des achats de la centrale EUROMAT devrait rejoindre le « chef » de SELEC PRO. ■

## Le témoignage de deux artisans boulangers en Ardèche

**Dominique et Nathalie Brunière**  
Plats (07)



Après une installation dans la Drôme, Dominique Brunière est revenu ouvrir une boulangerie dans son village natal. A la demande du maire, le boulanger ardéchois s'est installé dans l'ancienne mairie. Des travaux de réhabilitation ont dû être entrepris par la commune de 800 habitants.

SELEC PRO, qui s'est chargé notamment de la réalisation complète du fournil a installé tout le matériel nécessaire : un pétrin LOISELET, une façonneuse, une diviseuse, un batteur-mélangeur MARCHAND, un laminoir EUROMAT, un four électrique BONGARD 6 bouches avec élévateur intégré, une chambre de fermentation 2 chariots, un lave-batteries et des chambres froides de stockage (positif et négatif) ACTIF.

Ouverte depuis avril 2004, la boulangerie a redonné vie au village.

« Désormais, je travaille dans de bonnes conditions grâce au matériel. La souplesse et la régularité de cuisson

du four électrique sont ses deux principaux atouts. Par ailleurs, il se prête parfaitement à la cuisson du Pain de Tradition Française, de la baguette et des pains spéciaux. Question SAV, je n'ai pas eu de grosses pannes et l'entretien a toujours eu lieu dans un délai raisonnable ».

Situé à proximité du magasin, le fournil est ouvert sur la clientèle. Aucun doute n'est permis, le pain artisanal est bien fabriqué sur place. « Cette disposition offre un spectacle permanent à la clientèle qui profite également de l'odeur du pain chaud », souligne la boulangère. ■

**Noël et Nathalie Belin**  
Lamastre (07)



Ardéchois d'origine, Noël Belin a refait son magasin et son fournil du sol au plafond en 2003. Situé au sous-sol, le fournil a été réinstallé au rez-de-chaussée en suivant les conseils de la société EPI AGENCEMENT, filiale de SELEC PRO.

Les travaux ont permis une meilleure organisation du travail, l'optimisation des locaux, tout en respectant les conditions d'hygiène.

Le four électrique BONGARD a été reconstruit et révisé par les techniciens de SELEC PRO.

« Le nouveau fournil de 100 m<sup>2</sup> m'a permis d'augmenter ma production, tout en passant moins de temps dans le labo. Les conditions de travail sont bien meilleures et moins fatigantes qu'en sous-sol », précise le boulanger qui ajoute : « Dès la fin des travaux, les ventes ont été boostées et sur un an, le chiffre d'affaires a augmenté de 30 %. Je ne pensais pas arriver à de tels résultats ».

Cette réussite est due également à la rénovation complète du magasin. D'une superficie de 27 m<sup>2</sup>, il a été repensé pour faciliter la circulation de la clientèle. Sa décoration a été également très étudiée par Nathalie. Des présentoirs originaux en bois et laiton sont accrochés à un mur en pierres d'Ardèche.

Les pains sont bien mis en valeur que ce soient les pains de 1,2 kg ou les 17 sortes de pains. Claire et fonctionnelle, la boutique est agréable à vivre selon la boulangère. Adeptes de la tradition, Noël Belin défend même les valeurs artisanales « Je pétris et je cuis sur place » en les affichant sur sa vitrine. ■

## Le témoignage de deux artisans boulangers en Auvergne

**Jérôme et Chantal Grangeon**  
Andrézieux (42)



Installés depuis 7 ans dans cette grande commune, Jérôme et Chantal emploient 5 salariés dont un apprenti.

En 2002, ils ont fait appel à SELEC PRO Auvergne pour remettre aux normes le fournil et relooker la devanture de la boulangerie familiale, avec l'aide d'EPI AGENCEMENT.

Un investissement de 150 000 euros a permis de réaliser un espace de travail fonctionnel de 120 m<sup>2</sup> et très lumineux.

Sur les conseils de Jean-Pierre Guérin, responsable commercial, il a été décidé d'installer un four Cervap BONGARD 4 étages, un four à chariots, deux chambres de fermentation, un pétrin de 60 litres, un refroidisseur-mélangeur, un lave-batterie, un autre pétrin de 12 litres pour les pains spéciaux et une balance d'occasion.

« Ces équipements offrent une large souplesse dans le travail et la cuisson des pains est très régulière. Aujourd'hui, les clients demandent de plus en plus de pains spéciaux (40 % de notre production) et des pains à

l'ancienne. Il faut donc du matériel adapté et fiable.

En pâtisserie, une cellule de surgélation permet de gagner du temps.

L'organisation du travail étant plus méthodique, cela permet d'accorder le dimanche comme jour de repos à mes employés », explique Jérôme.

Dans l'ensemble, cette modernisation du fournil a permis également de réduire le travail de nuit et de fabriquer du pain frais toute la journée.

Côté SAV, le boulanger ne s'en plaint pas : « Il répond toujours dans les meilleurs délais ». ■

**Jean-Claude et Rachel Mouleyre**  
Saint-Germain Laprade (43)



Placée sur le parcours de Saint-Jacques de Compostelle, la commune de Saint-Germain Laprade accueille une boulangerie moderne et conviviale. Jean-Claude Mouleyre a déménagé l'entreprise familiale à quelques mètres dans de nouveaux locaux plus fonctionnels.

Après le gros œuvre confié à des entreprises locales, SELEC PRO et

EPI AGENCEMENT se sont occupés de l'aménagement du fournil et du magasin.

Un four Cervap BONGARD alimenté au gaz avec élévateur à colonne, un four pâtisseries ventilé, des chambres de fermentation ont complété le matériel de l'ancien fournil.

Après six mois de travaux, une nouvelle organisation pour Jean-Claude Mouleyre : « Beaucoup plus pratique ! Tout est à portée de main.

Les conditions de travail sont plus confortables sans compter sur le matériel de cuisson qui donne entière satisfaction. Ce nouveau matériel a permis de doubler la production et d'augmenter les ventes sur l'année. Au niveau consommation d'énergie, je devrais réaliser des économies importantes », explique le boulanger.

Par ailleurs, la fabrication du pain dans le village n'a pas été interrompue par les travaux de rénovation de SELEC PRO.

A l'extérieur, la décoration du magasin a été étudiée par Rachel qui a misé sur les couleurs de la région et le tourisme local. « Les clients sont vraiment contents de ce nouveau point de vente. Dans l'ancienne boulangerie, je n'avais pas de place.

Les personnes se servaient elles-mêmes du pain. Désormais, on prend le temps de discuter avec la clientèle, ce qui fait partie de notre métier en région rurale », remarque la boulangère. ■

## Profil des régions

### Quelques spécialités...

#### • Dans le Puy-de-Dôme :

- le pain Vulcania fabriqué à partir de blés tendres d'Auvergne, de germes de maïs et de farine de lentilles du Puy.
- les gros pains de seigle
- les pains chemin de fer ou maniodes.
- la briochette de Riom ou « gâté »
- la Piquechâgne, un gâteau au fromage et aux châtaignes.
- les flornardes, variété de flans aux raisins secs ou aux pruneaux.
- les roudades ou pountari (flans à pains).
- les clafoutis aux guignes appelés les bolignons.
- les guenilles, beignets de la Chandeleur.
- les cornets de Murat, galettes roulées en forme de corne et fourrées de crème chantilly.

#### • Dans la Drôme

- le Gourmandrôme, un gâteau fourré aux abricots, fraises, pommes/noix, crème de nougat et chocolat.
- le pain de la Drôme, un pain à base de seigle, de blé et d'épeautre.

#### • En Ardèche

- la Pogne, une galette à base de sucre et de citron.
- le pain à la châtaigne.

#### • Dans la Loire

- le pain Paillet, un pain au levain avec une fermentation en masse de 24 heures.

#### • en Haute-Loire :

- le pain Sabarot.

### Nombre d'artisans boulangers-pâtisseries en 2003

- Ardèche (07) : 263
- Allier (03) : 285
- Loire (42) : 520
- Haute-Loire (43) : 220
- Puy-de-Dôme (63) : 460
- Ardèche (07) : 250
- Cantal (15) : 150
- Drôme (26) : 350
- Gard (30) : 453
- Lozère (48) : 85
- Vaucluse (84 enclavé de Valréas) : 10

Source ISICA

## 8 | L'AGENDA DES FORMATIONS

### STAGES COURTS RÉSERVÉS AUX PROFESSIONNELS

#### INBP de Rouen

Institut National  
de la Boulangerie-Pâtisserie  
Tél. : 02 35 58 17 77  
[www.inbp.com](http://www.inbp.com)

#### BOULANGERIE

##### Grignotage sucré, salé :

- du 25 au 27 octobre  
animé par Christophe CRESSENT

##### Pain au levain :

- du 15 au 18 novembre  
animé par Stéphane MANACH

##### Pains et brioches de Noël :

- du 29 novembre au 2 décembre  
animé par Christophe CRESSENT

##### Traditions et innovations boulangères :

- du 18 au 21 octobre  
animé par Denis HENRION

##### Viennoiseries d'aujourd'hui :

- du 4 au 10 octobre  
animé par Denis HENRION

#### PÂTISSERIE

##### Bûches de Noël

- du 15 au 18 novembre  
animé par Jean-Marc BERNGAUD

##### Chocolats de Noël

- du 22 au 25 novembre  
animé par Gilles REFLOC'H

##### Travail du Sucre

- du 18 au 21 octobre  
animé par Stéphane BISSON

#### DÉCORATION

##### Vitrines d'Halloween

- du 4 au 10 octobre  
animé par Catherine DAVID

##### Vitrines de Noël

- du 15 au 18 novembre  
animé par Catherine DAVID.

#### AUTRES STAGES

##### Reprenneurs en boulangerie-pâtisserie

- du 11 au 15 octobre  
animé par plusieurs intervenants

##### Initiation/recyclage en boulangerie

- du 6 au 17 décembre  
animé par Stéphane MANACH

##### Initiation/recyclage en pâtisserie (niveau II)

- du 13 au 17 décembre  
animé par Jean-Marc BERNGAUD

##### Analyses et qualité des farines

- du 11 au 12 octobre  
animé par Régis DEL FRATE

#### EFBA

Ecole Française de Boulangerie  
d'Aurillac - Tél. : 04 71 63 48 02

##### La viennoiserie actuelle et variée :

- du 18 au 20 octobre  
animé par Pascal TEPPER, MOF

#### ENSP d'Yssingaux

Ecole Nationale Supérieure  
de la Pâtisserie - Tél. : 04 71 65 72 50  
[www.ecoledelapatisserie.com](http://www.ecoledelapatisserie.com)

##### Bonbons chocolat :

- du 4 au 6 octobre  
animé par André ROSSET, MOF
- du 25 au 27 octobre  
animé par Alexandre GYE JACQUOT, MOF
- du 15 au 17 novembre  
animé par Jean-Marc SCRIBANTE

##### Bonbons chocolat et sujets de Noël :

- du 11 au 13 octobre  
animé par Serge GRANGER, MOF
- du 18 au 20 octobre  
animé par Franck KESTENER, MOF
- du 8 au 9 novembre  
animé par Pierre MIRGALET

##### Bûches :

- du 4 au 6 octobre  
animé par Lionel LALLEMENT, MOF
- du 11 au 13 octobre  
animé par Stéphane LEROUX
- du 18 au 20 octobre  
animé par Laurent LE DANIEL, MOF

## SERVICES & PRODUITS

### La sélection de la rentrée.

EUROMAT société coopérative d'achats des concessionnaires  
BONGARD membres de l'ACB a sélectionné deux produits.

#### Côté BOUTIQUE

##### La machine à café professionnelle

- simple d'utilisation et d'entretien, robuste,
- d'un faible encombrement, économique,
- d'une rentabilité assurée.

Cette machine est livrée  
avec un kit complet  
comprenant :

- dosettes
- gobelets
- agitateurs
- sachets de sucre

Développez  
votre gamme cafés  
et rentabilisez  
votre espace  
SNACK !



#### Côté FOURNIL

##### L'aspirateur professionnel destiné aux boulangers, soucieux de :

- respecter les normes d'hygiène et de sécurité,
- de gagner du temps,
- de maintenir une bonne qualité de production,  
fournée après fournée.

Cet aspirateur est livré en « Pack Fournil EUROMAT »  
avec tous les accessoires nécessaires  
pour le sol, les machines et le four.



L'aspirateur CFM  
c'est un nettoyage  
en profondeur, rapide  
et efficace, **même  
À FOUR CHAUD !**  
Oubliées les productions  
avec des miettes brûlées !



Notre sélection vous intéresse ?  
Adressez vous à votre concessionnaire BONGARD de votre secteur.  
(coordonnées des membres du réseau en page 11 de Forum)

# La tarte au chocolat blanc et aux framboises

par Stéphane GLACIER

Pour 6 personnes

**Ingrédients**

- 1 fond de pâte sablée cuit à blanc
- Crème fraîche liquide 35 cl
- Chocolat blanc 80 g
- Framboises 250 g
- Sucre glace

Préparer la crème au chocolat blanc :

Verser la crème fraîche bouillante sur le chocolat rapé. Le mélange doit être liquide.

Le placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

A l'aide d'un batteur électrique, fouetter la préparation pour la faire augmenter de volume.

La verser dans le fond de tarte et la lisser.

Garnir avec des framboises. Saupoudrer de sucre glace.

Réserver la tarte au réfrigérateur 2 heures. ■



Stéphane GLACIER  
Meilleur Ouvrier de France  
Pâtissier depuis 2000

Ambassadeur de la pâtisserie française à travers le monde



Photos SAEP création



Photos SAEP création

# La tarte aux abricots et au chocolat

Pour 6 personnes

**Ingrédients**

- Pâte sablée 200 g
- Crème fraîche liquide 13 cl
- Chocolat noir 60 % de cacao 125 g
- 1 oeuf + 3 jaunes
- Sucre en poudre 60 g
- 8 abricots bien mûrs

Préparer un fond de tarte, le cuire puis le laisser refroidir.

Préparer la crème au chocolat : faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat préalablement rapé.

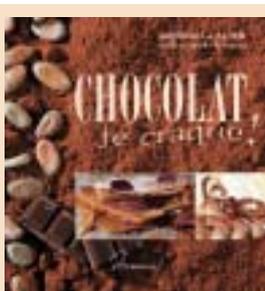
Fouetter vivement l'oeuf, les jaunes et le sucre pendant 5 minutes.

Les incorporer à la préparation en mélangeant délicatement à l'aide d'une spatule.

Réserver.

Laver et dénoyauter les abricots, les couper en quartiers, puis les disposer dans le fond de tarte.

Verser la crème au chocolat et cuire 10 minutes au four à 200° (th. 6-7). Laisser refroidir. ■



## « Chocolat, je craque ! »

Un ouvrage à déguster en parcourant les recettes et les photos.

**Le livre de Stéphane GLACIER**

Rédigé par un professionnel, cet ouvrage a été conçu pour le grand public. Stéphane GLACIER, formateur de profession, est un habitué des cours et des tours de mains utiles. Il livre aux lecteurs les plus belles recettes de chocolat. Certaines recettes classiques sont, bien entendu présentes, mais une grande partie de l'ouvrage est consacrée aux desserts actuels, qui savent concilier facilité de préparation, authenticité du goût, innovation et de superbes présentations alliant la transparence des contenants et les couleurs chaudes du chocolat. Un ouvrage abordable, des recettes sans problème, la rigueur d'un grand professionnel.

**L'auteur :**

Stéphane GLACIER, 34 ans, Meilleur Ouvrier de France, pâtissier depuis 2000, est formateur indépendant et conseiller technique. Il intervient dans de nombreuses écoles de renommée mondiale notamment l'École Lenôtre. Ambassadeur de la pâtisserie française à travers le monde, il donne des cours et fait des démonstrations en France et à l'étranger (Japon, Australie, Mexique, Etats-Unis...).

Il travaille actuellement à l'ouverture d'une école de pâtisserie et de cuisine à Paris.

**À qui s'adresse le livre ?**

Aux gourmands, qui adorent le chocolat ! Pas besoin d'être un cordon-bleu pour se faire plaisir avec les recettes de cet ouvrage.

**Pourquoi ce sujet ?**

Le chocolat est un ingrédient et un sujet des plus classiques. L'intérêt réside ici dans la mise en avant de recettes innovantes, de décors simples et de présentation attrayante. Le héros, c'est le chocolat !

**Les particularités de cet ouvrage :**

- l'exactitude des recettes,
- les conseils pratiques,
- les idées de décoration,
- la signature d'un Grand.

**Comment se procurer le livre ?**

- Dès le mois d'octobre :
- dans les librairies
- dans les rayonnages librairies de la Grande Distribution
- dans les surfaces spécialisées

Pour toute information complémentaire : SAEP : 03 89 27 28 38 - www.saep.fr

**Bûches, entremets :**

- du 15 au 17 novembre animé par Nicolas BOUSSIN, MOF
- du 22 au 24 novembre animé par Michel GALLOYER ou Thierry GUILLOU

**Bûches et entremets de fin d'année :**

- du 25 au 27 octobre animé par Stéphane GLACIER, MOF

**Bûches et tartes :**

- du 8 au 9 novembre animé par Laurent DUCHENE, MOF

**Spécial Innovation : Croquembouches :**

- du 18 au 20 octobre animé par Daniel CHABOISSIER

**Desserts de restaurant :**

- du 29 novembre au 1<sup>er</sup> décembre animé par Christophe FELDER

**Entremets glacés fêtes de fin d'année :**

- du 11 au 13 octobre animé par David WESMAEL

**Entremets automne-hiver et bûches :**

- du 2 au 3 novembre animé par Sébastien BAUER

**Entremets et bûches glacés :**

- du 8 au 9 novembre animé par Jean-Jacques BORNE, MOF

**Fours frais fours secs :**

- du 4 au 6 octobre animé par Gilles MARCHAL
- du 25 au 27 octobre animé par Frédéric BOURSE
- du 2 au 3 novembre animé par Fabrice LEBOURDAT
- du 22 au 24 novembre animé par Fabrice LEBOURDAT

**Montages commerciaux pour Noël :**

- du 2 au 3 novembre animé par Christophe PIARD

**Pains :**

- du 29 novembre au 1<sup>er</sup> décembre animé par Thierry MEUNIER, MOF

**Pièces en sucre et chocolat pour présentation entremets :**

- du 18 au 20 octobre animé par Stéphane TREAND

**Viennoiserie :**

- du 25 au 27 octobre animé par Jacques ANNONIER, MOF

**Sucre :**

- (niveau II) du 25 au 27 octobre animé par Jean-François ARNAUD, MOF

**Sculpture sur glace :**

- du 15 au 17 novembre animé par Michel AMANN

**Technologie : matières premières :**

- du 27 au 28 septembre animé par Sylvia PETROWITSCH

**Traiteur :**

- du 4 au 6 octobre animé par Stéphane CHICHERI

**Traiteur :**

**la cuisine du gibier et des légumes oubliés :**

- du 22 au 24 novembre animé par François GAGNAIRE.

**Traiteur : cuisson sous vide :**

- du 11 au 12 octobre animé par Xavier AUBRUN

**Traiteur boutique fin d'année :**

- du 29 novembre au 1<sup>er</sup> décembre animé par Alain DRIEUX

**Vitrines : Noël au pays du soleil levant :**

- du 8 au 9 novembre animé par Manuela LAURENT

**Vitrine de Noël :**

- du 4 au 5 octobre animé par Sabine GRATARD
- du 18 au 19 octobre animé par Patricia DHEZ
- du 15 au 16 novembre animé par Martine BERTHET

**Vitrines :**

- du 11 au 12 octobre animé par Roselyne TISSIER
- du 25 au 26 octobre animé par Roselyne TISSIER

## 10 MANIFESTATIONS DU RESEAU

### SUD-OUEST

• **Lundi et mardi 26 octobre 2004**, la Société CFMB, concessionnaire BONGARD sur l'Hérault, les Pyrénées Orientales et l'Aude se joindra aux Ets AURIAC de Montpellier (Fournitures matières premières) pour participer à une grande porte ouverte. La gamme des machines BONGARD y sera exposée. De nombreux démonstrateurs animeront cette manifestation qui se déroulera sur 2 jours dans le cadre des Ets AURIAC, 27 rue St-Expéry à 34430 ST-JEAN-DE-VEDAS.

### SUD-EST

• **Du 9 au 17 octobre 2004**, à la Foire d'Orange (84), TOUT TECHNIQUE équipera le laboratoire et le fournil du Syndicat de la Boulangerie Pâtisserie avec des matériels de la gamme BONGARD qui permettront la fabrication et la cuisson des divers produits exécutés lors de nombreuses démonstrations d'animation du stand.

### ALPES

• **Du 1<sup>er</sup> au 11 novembre 2004**, à la Foire d'Automne de Grenoble (38), SIMATEL présentera sur son stand les matériels des gammes BONGARD et EUROMAT. Le public pourra assister à la cuisson et à des démonstrations produites effectuées en partenariat avec le syndicat du département et les meuniers locaux.

### BRETAGNE PAYS-DE-LOIRE

• **11 - 12 - 13 octobre 2004**, BREIZH FOURNIL ouvrira grand les portes de son agence d'Yffiniac à la clientèle de son secteur (départements 29 nord, 22, 35, 56) à laquelle elle présentera les nouveautés BONGARD, les matériels du catalogue EUROMAT, et l'ensemble des prestations de services et de conseil associé.

### EST

• **Du 31 octobre au 11 novembre 2004**, dans le cadre la Foire gastronomique internationale de Dijon, organisée au parc des expositions, la Société TORTORA présentera les dernières nouveautés BONGARD et les produits complémentaires du catalogue EUROMAT.

Nouveau stand, animations journalières avec les meuniers régionaux et le Syndicat de la Boulangerie de Bourgogne, la Sté TORTORA et ses PARTENAIRES vous réserveront le meilleur accueil.

### CENTRE

• **Du 8 au 11 octobre 2004**, dans le cadre du salon des Artisanales à Chartrexp (28), la Chambre Patronale de la Boulangerie-Pâtisserie d'Eure-et-Loir et ses partenaires, DEMEF, BONGARD, CONCEPT FROID et bien d'autres, vous recevront dans la boulangerie et pâtisserie en activité.

### NORD

• **26 - 27 - 28 septembre 2004**, Zone de la Pilaterie, WASQUEHAL (près de LILLE), le salon SAPLER organisé par la société du même nom (fournisseur de matières premières) et SOMABO, concessionnaire BONGARD du secteur, vise à faire découvrir le métier de la boulangerie aux visiteurs.

La SOMABO aménagera le local dans sa totalité en utilisant les produits du groupe BONGARD et du catalogue EUROMAT.

Un four, un pétrin, un congélateur, un meuble traiteur, un meuble sandwicherie, un meuble pour la viennoiserie surgelée, une vitrine chocolat, une machine à glace à bec équiperont le laboratoire et seront présentés en fonctionnement.

## PETITES ANNONCES

Dpt 84 Vaucluse - Réf. 14

**Vends fond  
Boulangerie-Pâtisserie  
dans ville de 7000 habitants  
Prix 68 000 €  
Tél. 04 90 83 15 06**

**Vends (cause retraite) - Réf. 15  
Fond de commerce  
Boulangerie-Pâtisserie  
Appartement F4 (Proximité écoles)  
C.A. 165 000 €  
Affaire à développer  
Tél. 04 91 66 34 56**

Dpt 33 - Réf. 16

**Vends fond de commerce  
Boulangerie - Pâtisserie  
Logement sur place  
Affaire de campagne  
C.A. 167 000 €  
Tél. 05 56 76 18 13**

Pour faire paraître une petite annonce pour la vente de votre fonds de commerce ?

Il vous suffit de la transmettre à :  
BONGARD - Service Lecteurs Bongard Forum  
32, route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM.

## RECRUTEMENT

Pour assurer son développement,  
l'ACB 1<sup>er</sup> 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

## EN LIGNE

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

**www.bongard.fr**  
Pour vous, on en fera toujours plus.



**Nouveau  
Design**

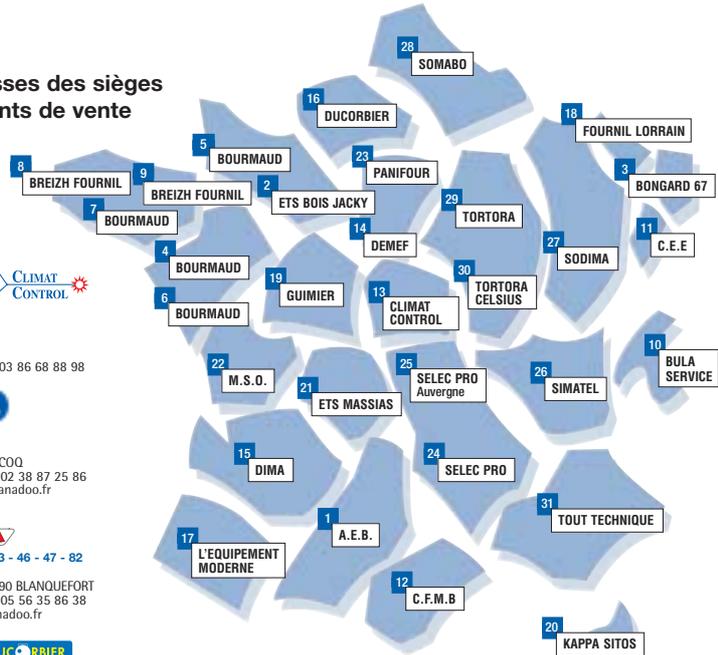
**Nouvelle  
Technologie**

**Nouveau  
Pétrin à spirale à cuve amovible  
Spiral A**

**BONGARD**  
32, route de Wolfisheim - F-67810 Holtzheim - France  
Tél : 03 00 88 78 80 23 - Fax : 33 803 88 18 11 18  
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr



## Liste des adresses des sièges et agences/points de vente



**1**  
A.E.B.

**Départements 09 - 31 - 81 - 82**  
Jacques AUSTROY  
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.austroy@wanadoo.fr

**Départements 12**  
AEB - AVEYRON  
Fabien SAMMUT  
Lotissement Le Castagne - 12450 FLAVIN  
Mobile : 06 87 50 49 03

**2**  
ETS BOIS JACKY

**Départements 61 - 72 - 53**  
Jacky BOIS  
ZAC de Neuville - 72190 NEUVILLE-sur-SARTHE  
Tél. : 02 43 25 37 04 - Fax : 02 43 25 33 21  
E-mail : bois@soleos-pro.com

**3**  
BONGARD 67

**Département 67**  
Jordan FLORÉANI  
36, rue Principale - 67112 BREUSCHWICKERSHEIM  
Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19  
E-mail : bongard67@wanadoo.fr

**4**  
BOURMAUD

**Département 44**  
BOURMAUD-CARQUEFOU - 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

**5** Département 49  
BOURMAUD-BEAUCOUZE  
Elie BRISSON - Fabien MENARD  
12, square de la Cèrseraie - 49070 BEAUCOUZE

**6** Département 85  
BOURMAUD-VENANSULT  
Elie BRISSON - Marc CHIRON  
ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSULT  
Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43  
E-mail : bourmaud85@f-d-o.com

**7** Départements 50 - 14 - 61  
BOURMAUD-SAINT-GILLES - Gilbert DULONG  
Zone Artisanale Les Forges - 50180 SAINT-GILLES  
Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50  
E-mail : bourmaud50@f-d-o.com

**8** BREIZH FOURNIL

**Département 56**  
Jean-Luc ROBIN - Patrick FLEURY  
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

**9** Départements 22 - 29 - 35 - 63  
BREIZH FOURNIL-YFFINIAC - Eric MARTIN  
ZI de la Bourdière, rue des Saules  
22120 YFFINIAC  
Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38  
E-mail : breizh22@f-d-o.com

**10** BULA SERVICE

Jean-Marc BULA  
1525 Henniez - Le Vieux Billard - SUISSÉ  
Tél. +41 026 668 21 34 - Fax. +41 026 668 38 18  
E-mail : vente@bulaservice.ch / www.bulaservice.ch

**11** C.E.E.

**Départements 68 - 90**  
Joël HERRMAN  
2, rue des Lilas - 68400 RIEDISHEIM  
Tél. : 03 89 31 76 71 - Fax : 03 89 54 13 82  
E-mail : comequest@wanadoo.fr

**12** C.F.M.B.

**Départements 11 - 34 - 66**  
Florent TRICARICO  
ZAC, La Montagne  
34420 VILLENEUVE-LES-BEZIERS  
Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93  
E-mail : cfmb@wanadoo.fr

**13** CLIMAT CONTROL

**Départements 18 - 58**  
Daniel PHILISOT  
6, rue du Docteur Faucher  
58320 POUQUES-LES-EAUX  
Tél. : 03 86 68 88 79 - Fax : 03 86 68 88 98

**14** DEMEF

**Départements 28 - 45**  
Régis BELLOT  
La Violette - 45320 CHANTECOO  
Tél. : 02 38 87 29 26 - Fax : 02 38 87 25 86  
E-mail : demef.panifour@wanadoo.fr

**15** DIMA

**Départements 16 - 17 - 24 - 33 - 46 - 47 - 82**  
Patrick FRECHE  
10, r Charles Nungesser - 33290 BLANQUEFORT  
Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38  
E-mail : dima.bongard@wanadoo.fr

**16** DUCORBIER Matériel

**Départements 27 - 60 - 76 - 78 - 95**  
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

**17** L'EQUIPEMENT MODERNE

**Départements 32 - 40 - 64 - 65**  
Philippe ROUY  
ZI du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BERN  
Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15  
E-mail : equipement.moderne@voila.fr

**18** FOURNIL LORRAIN

**Département 57**  
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

**19** GUIMIER

**Départements 36 - 37 - 41 - 86**  
Dominique GUIMIER  
20, rue des Magasins Généraux - Bât. 8 et 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

**20** KAPPA SITOS

**Département 20**  
Robert KLEINMAN  
11b, av. Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE  
Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 51

**21** MASSIAS

**Départements 19 - 23 - 87**  
Luc MASSIAS  
Rue des Tramways - ZI du Ponteix  
BP 20 - 87220 FEYTIAT  
Tél. : 05 55 30 43 84 - Fax : 05 55 06 16 72  
E-mail : sarlmassias@aol.com

**22** M.S.O. MATERIEL

**Départements 16 - 17 - 79 - 86**  
Jean-Yves MARTIN  
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

**23** PANIFOUR

**Île-de-France**  
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

**24** SELEC PRO

**Départements 07 - 15 - 26 - 30 - 48 - 84**  
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 : ravachol.henri@wanadoo.fr

**25** SELEC PRO Auvergne

**Départements 03 - 42 - 43 - 63**  
Henri RAVACHOL  
19, rue Gay Lussac  
63100 CLERMONT-FERRAND CEDEX  
Tél. : 04 73 91 02 06 - Fax : 04 73 90 10 43  
Agence de Saint-Étienne - Gaël Ravachol  
Impasse Malval - 42700 FIRMINY  
Tél. : 04 77 40 56 29 - Fax : 04 77 40 56 33  
E-mail : ravachol.henri@wanadoo.fr

**26** SIMATEL

**Départements 01 - 38 - 73 - 74**  
Armand BRELAT  
9, rue Gustave Eiffel - 74600 SEYNOD ANNECY  
Tél. : 04 50 52 00 30 - Fax : 04 50 52 15 91  
E-mail : simatel69@simatel-rhonealpes.com

**Départements 01 - 69**  
SIMATEL-LYON - Armand BRELAT  
103, rue de l'Industrie  
69800 SAINT-PRIEST  
Tél. 04 37 25 35 25 - Fax 04 37 25 35 26  
E-mail : simatel69@simatel-rhonealpes.com

**Département 38**  
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 : simatel38@simatel-rhonealpes.com

**27** SODIMA EQUIPEMENT

**Départements 25 - 39 - 54 - 55 - 70 - 88**  
Dominique VALENTIN  
ZI le Voven - 88550 POUXEUX  
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88  
E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr

**28** SOMABO

**Départements 02 - 08 - 59 - 62 - 80**  
Alain RIQUIER  
113, rue Kléber - BP 49  
59155 FACHES-THUMESNIL  
Tél. : 0825 325 327 - Fax : 03 20 97 00 56  
E-mail : somabo.sa@wanadoo.fr

**29** TORTORA

**Départements 10 - 51 - 52 - 89**  
Frédéric TORTORA  
ZA - 10320 BOUILLY  
Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94  
E-mail : tortora.sas@fr.oleane.com

**30** TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT

**Départements 21 - 52 - 71**  
Philippe TORTORA  
ZAC Cap Sud - 21160 MARSANNAY LA COTE  
Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79  
E-mail : tortora21-fr@wanadoo.fr

**31** TOUT TECHNIQUE

**Départements 04 - 05 - 06 - 13 - 83 - 84**  
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 : contact@touttechnique.fr  
Site Internet : www.touttechnique.fr

### EN SAVOIR PLUS

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 :

Un article (précisez) .....

Un équipement (précisez) .....

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 BP 17 Holtzheim - F67843 Tanneries Cédex**

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**

## > Les marques qui s'imposent

**BLIENHED**



### > Armoire Euronorme à refroidissement statique BK 4000

- ⊕ Grande flexibilité de chargement avec grilles réglables sur 30 positions en hauteur
- ⊕ Carcasse traité anti-corrosion époxydique et cuve en A316 inoxydable pour un respect des règles d'hygiène
- ⊕ Affichage électronique autonome de la température

**BLIENHED**



### > Armoire négative statique Euronorme 400 litres TCS 4000

- ⊕ Equipement compatible 600x400 mm jusqu'à 24 niveaux de chargement maximum
- ⊕ Thermostat externe avec température réglable de -15 à -20°C et thermostat à affichage digital



**BLIENHED**

### > Armoire ventilée Euronorme positive ou négative 550 litres G&Pv 552SP / BCPv 5520

- ⊕ Volume modulable 30 plaques 600x400 mm max, hauteur réglable 40 mm
- ⊕ Châssis, carcasses, cuve et pieds réglables en inox Aisi 304 pour un total respect des règles d'hygiène
- ⊕ Régulation électronique haute qualité avec affichage digital de la température



**BLIENHED**

### > Armoire négative statique Euronorme 700 litres BCP 7020

- ⊕ Grande capacité jusqu'à 40 plaques 600x400 mm ou 30 plaques 600x800 mm
- ⊕ Carcasse traité anti-corrosion époxydique et cuve en aluminium pour une longévité accrue
- ⊕ Régulation électronique de la température -15/-20°C avec affichage digital de la température



**TECFRIGO**

### > Vitrine réfrigérée double température SNE-LE 250 BTV BS

- ⊕ Régulation électronique avec température réglable de -15 à +5°C pour un fonctionnement en positif ou en négatif
- ⊕ Triple vitrage pour une parfaite isolation et une consommation d'énergie réduite
- ⊕ Structure en aluminium anodisé résistant à la corrosion

**Hoover**



### > Lave-vaisselle encastrable sous plan C 68

- ⊕ Cuvette avec (x3) (H) 500x600x430 mm pour le lavage de plaques 600x400 mm et cassolettes à pain
- ⊕ Pompe de lavage surpuissante 800 W
- ⊕ Construction robuste en acier inox Aisi 304



EBERHARDT FRÈRES DISTRIBUTEUR EXCLUSIF POUR LA FRANCE

18, rue des Frères Eberts • BP 93 • F-67024 STRASBOURG CEDEX 1 • Tél. : 03 88 65 71 71 • Fax : 03 88 39 28 58