

# FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION  
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 49

AVRIL-MAI-JUIN-JUILLET 2012

## Découvrez votre nouveau Forum Mag', tout est neuf !

### Dans ce numéro

« Devenir  
boulangère après  
une reconversion. »  
**La parole  
est aux dames.**



**Bongard  
et son réseau :**  
le savoir-faire  
des techniciens  
à l'honneur.



**1000mat.com**  
Les concessionnaires  
Bongard  
en font 1 000 fois  
plus pour les pros.



# L'éditorial de Caroline Gumbinger

Chargée de Communication  
Bongard



L'aventure de Bongard et du Forum Mag' a commencé en décembre 1998.

À l'époque, le tout premier numéro avait été créé pour répondre à un besoin : informer les boulangers des toutes dernières innovations présentées par Bongard et son réseau.

Suite à cette première édition, le Comité de rédaction décide de faire un magazine trimestriel traitant à la fois des équipements et des nouveautés dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie, mais également de sujets d'actualité, des nouvelles normes ou lois, des manifestations ayant lieu dans toute la France.

À travers ces articles et dossiers de fond, Forum Mag' se voulait le reflet des préoccupations des boulangers-pâtisseries.

Les années passant, votre journal a évolué, tant dans sa forme que dans son contenu. Nous avons voulu donner de plus en plus la parole au réseau de concessionnaires, à leur savoir-faire et à l'expertise d'hommes et de femmes qui travaillent tous les jours à vos côtés. De nouvelles rubriques sont ainsi apparues au travers, notamment, des pages « régions » illustrées par de nombreux témoignages de clients utilisateurs.

Cette volonté d'être en phase avec son temps, Bongard l'a toujours eue. Et parce que les mentalités et la société changent, dès 2003, notre magazine choisit de faire s'exprimer les femmes : qu'elles soient boulangères-pâtisseries, responsables de magasin, conjoints-collaborateurs ou tout simplement vendeuses, « L'Avis de madame » apporte un éclairage nouveau sur l'accueil, le service et l'écoute du client qui franchit le seuil de vos magasins jour après jour.

2012 constitue un nouveau tournant pour Forum Mag'. Il coïncide avec les 90 ans de Bongard et fonde sa métamorphose sur les résultats de l'enquête menée l'été dernier auprès de nos lecteurs (qu'ils soient ou non clients). Pour son 14<sup>ème</sup> anniversaire, Forum Mag' s'étoffe, évolue dans son format et dans son approche en donnant plus de place encore à vos témoignages et éclairages.

Bien entendu, certaines rubriques que vous avez plébiscitées perdurent, telles l'Avis de madame, le Paneoclub, les Recettes, les Manifestations ou encore les Portraits en région.

À cela viennent s'ajouter de nouvelles chroniques :

- « savoir-faire » : celui de Bongard et de son réseau de concessionnaires exclusifs dans l'apport de solutions sur-mesure, la recherche et la conception de nouveaux procédés ou de nouveaux produits, dans le seul objectif de répondre toujours plus à vos attentes.

- « société » qui permet de garder un œil sur les actualités en matière de réglementations, normes et nouvelles tendances.

- « l'avis d'expert » sur une problématique solutionnée par un matériel, un nouveau process, une approche différente des préconisations classiques.

Laisser parler les utilisateurs et toujours rester à leur écoute, tels sont les fils conducteurs de la nouvelle mouture du Forum Mag'. Avec cette nouvelle version, nous voulons vous offrir un magazine qui vous comprend et qui vous ressemble.

J'espère que vous prendrez autant de plaisir à le lire, que nous en avons pris à le rédiger depuis ces 14 dernières années.

Bonne lecture.

## Sommaire 49

### SAVOIR-FAIRE

- 3 Le savoir-faire du Réseau
- 4 Le savoir-faire de Bongard

### PROPOS

- 6 La parole est aux dames

### INTERVIEW

- 7 Un membre du Paneoclub s'exprime

### SOCIETE

- 7 Du nouveau pour l'accès aux handicapés  
Les Français et le paiement électronique

### PORTRAITS EN REGION

- 8 Le Gard et la Drôme à l'honneur

### L'AVIS D'EXPERTS

- 10 1 000 fois plus, avec 1000mat.com

### SOCIAL-EMPLOI

- 11 Indemnités journalières  
Apprentissage : aide prolongée  
Heures supplémentaires  
Contrat de travail

### EVENEMENTS

- 12 Les actualités du réseau  
Le calendrier des manifestations

### RECETTE

- 14 Le macaron fromage blanc et cassis

### STAGES - COURS PRATIQUES

- 16 L'agenda des formations

### L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente



**FORUMMAG'**  
Magazine d'information  
des concessionnaires BONGARD.  
N°49 - Avril-Mai-Juin-Juillet 2012.

Édité par BONGARD, 67810 Holtzheim,  
France. Responsable de l'édition :  
Eric Soquet. Rédaction : BONGARD,  
EUROMAT, ACB. Photos : BONGARD,  
EUROMAT, ACB, Fotolia. Maquette :  
APALOZA. Impression : Bergame Print.

Ont participé à ce numéro,  
Rédacteurs : C. Gumbinger,  
C. Charmasson-Zagouri,  
J-P. Deloron, J-C. Drousseauud,

Intervenants : C. Barit, R. Bornert,  
M. Chesnouard, J-F. Fayolle,  
J. Floreani, D. Germon, J-M. Hardouin,  
E. Le Parc, M. Maignan, C. Marché,  
L. Nicolai, L. Noailles, J-M. Perruchon,  
S. Pieters.

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







Jean-François Fayolle  
 - 3 boulangeries  
 - De 5 à 25 employés  
 suivant la saison  
 - 20 sortes de pain/jour



Les professionnels du réseau pour qui les défis sont la première motivation

## Une passion et un enthousiasme hors pair pour son **métier**.

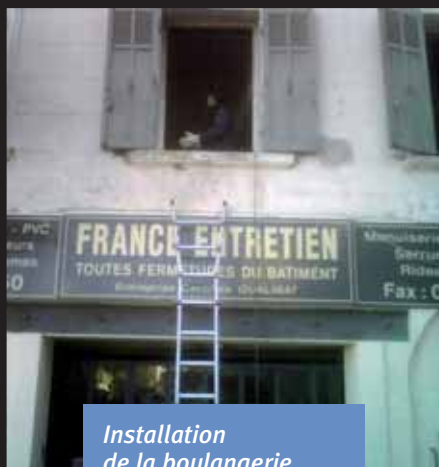
*Jean-François Fayolle a 5 ans, quand sa classe visite la boulangerie du village. C'est décidé, il sera boulanger ! S'en suit un parcours remarquable : BEP, mention complémentaire, brevet professionnel puis formateur au syndicat du Puy-de-Dôme à Clermont-Ferrand, vainqueur de la Coupe de France, médaillé de bronze de la Coupe d'Europe et MOF en 2000. Il a alors 26 ans ! C'est en passant le col de l'Arly, en 2001, que cet Auvergnat de la Haute-Loire tombe amoureux de la région et s'y établit. Il travaille un temps sur Grenoble, s'installe en 2004 aux Saisies-Crest-Voland, ouvre un magasin à Notre Dame de Bellecombe en 2005 et en 2009 c'est le tour de Megève.*

C'est avec passion et enthousiasme que Jean-François exerce son métier. Il est sur tous les fronts : boulangerie, pâtisserie, biscuiterie, chocolat, confitures... Et dans chaque secteur il ne « fait pas les choses à moitié » ! Ses produits sont élaborés à partir de matières premières nobles : farine de tradition française Label Rouge, farine de meule en culture raisonnée contrôlée (CRC), farine bio, chocolat sans lécithine de soja, etc. Quand on entre dans une boutique de

Jean-François Fayolle, l'ambiance y est chaleureuse, comme en Auvergne ! Des pains à foison (plus de 20 sortes chaque jour), des vitrines de sandwiches et puis bien sûr la pâtisserie où les classiques tartes au citron, millefeuilles, religieuses, éclairs ont été revisités. Sur une table, des pots ouverts avec des cuillères à l'intérieur et les clients qui étalent des confitures originales sur des tranches de brioche qu'ils dégustent avec délectation ! Et puis il y a la fameuse Suchoc, une sucette de chocolat à faire fondre dans du lait chaud... Une façon ludique de retrouver le goût authentique du chocolat chaud d'antan ! A l'écran, des vidéos montrent comment on roule un croissant, comment on façonne une baguette, comment on monte un millefeuille... Pour alimenter ses 3 boutiques (2 saisonnières et 1 ouverte à l'année), Jean-François a conçu un laboratoire central de fabrication. Situé aux Saisies, il a été refait à neuf en 2011 et mis aux normes européennes avec l'aide de SIMATEL, concessionnaire BONGARD du secteur. Le fournil a été organisé autour de Paneotrad®, « une évolution majeure dans la boulangerie » selon Jean-François. « Avec Paneotrad®, BONGARD a transformé la façon de faire du pain : on a un temps de pointage plus long pour un temps d'apprêt beaucoup plus court par rapport

à ce qui se fait traditionnellement. L'organisation, est toute changée certes, mais le travail du boulanger et la qualité du produit fini n'en sont que meilleurs. Le travail du boulanger, parce que pour maîtriser Paneotrad® à 100%, il faut être un vrai boulanger, c'est à dire savoir exprimer son talent dans la pâte et le pétrissage. Le produit fini, car ce qui détermine la conservation d'un pain c'est sa fermentation. Plus le pointage en masse est long, meilleur le pain sera ! Et puis, lorsqu'on maîtrise le pétrissage, la régularité du produit fini avec Paneotrad® est phénoménale ! Paneotrad® a également redynamisé le métier en permettant le travail de pâtes beaucoup plus hydratées qu'auparavant. Paneotrad®, en modifiant le procédé de panification, simplifie le travail. L'organisation des phases de fabrication permet à la fois un gain de temps et de main-d'œuvre, ce qui n'est pas négligeable quand on a affaire à des saisonniers qui ne s'investissent pas dans leur tâche comme des personnes embauchées à l'année. Nous avons gagné un poste ce qui est appréciable quand on a des variations de personnel comme nous (5 hors saison, 25 en hiver, 16 en été). Pour moi Paneotrad® a redonné ses lettres de noblesse au boulanger et ouvert grande la porte à sa créativité... et ça j'adore ! » conclut Jean-François.

C.CH-Z.



Installation de la boulangerie « le Four des navettes » à Marseille



Les professionnels Bongard, pour lesquels « service » n'est pas un vain mot.

## Bongard et son réseau, le savoir-faire des techniciens à l'honneur.

Si l'on reconnaît sans conteste la réussite d'une société à la qualité de ses produits, le domaine de la boulangerie-pâtisserie requiert également une véritable relation de confiance et de partenariat.

Au-delà de leur indéniable savoir-faire, c'est aussi pour leur savoir-être que vous sollicitez Bongard et ses concessionnaires. Être réactifs, compétents, proches de vous et de vos préoccupations quotidiennes, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 en France ou à l'étranger, est le défi que relèvent les techniciens du réseau mais aussi ceux de l'usine sur chacune de leurs interventions. Parce que le Service est une notion que nous mettons au cœur de notre démarche, nous avons choisi de donner la parole à ces « hommes de terrain » afin d'illustrer, par quelques anecdotes, les exploits qu'ils réalisent chaque jour... Sans même y penser !

**Le quotidien des techniciens du réseau des concessionnaires Bongard est souvent fait d'imprévus auxquels il faut faire face coûte que coûte, en mélangeant expertise, astuce et système D !**

• Si cela ne passe pas par la porte, il reste la fenêtre...

Tout Technique, concessionnaire de la région PACA a déjà dû faire face à ce genre de situations.

« Nous devons effectuer le montage d'un four à soles Cervap dans une des plus vieilles boulangeries de Marseille. La particularité était que celle-ci se trouvait sur une petite colline à côté du vieux port. Le bâtiment avait 2 accès. Le laboratoire était au sous-sol, quand on entrait par le magasin côté rue, mais il était au 1<sup>er</sup> étage lorsqu'on passait par la cour arrière. C'est cette deuxième option que nous avons choisie. »

Il a donc été nécessaire de louer un chariot télescopique pour pouvoir passer le four par la fenêtre arrière. « Cela s'est

*joué au millimètre près, mais nous avons réussi à monter notre four » nous rapporte Serge Pieters le Responsable technique de la concession.*

• **Savoir improviser et travailler avec le matériel déjà en place**

Être monteur agréé Bongard sous-entend une pleine connaissance de l'ensemble des produits du catalogue. Cependant, les techniciens sont parfois amenés à travailler sur des équipements anciens ou bien ceux de la concurrence comme ce fut le cas pour Bongard 67, notre concessionnaire alsacien.

« En pleine nuit, notre technicien reçoit un appel d'un client ayant un très vieux four dont la marque avait disparu et qui utilisait des composants électriques non disponibles sur le marché français. Le boulanger, alors en pleine cuisson au moment de l'incident, a dû stopper sa production le temps de l'intervention. Le technicien a réussi en quelques heures à adapter un circuit électrique Bongard sur l'ancien four afin que le boulanger puisse assurer sa cuisson du matin » relate Jordan Floreani le Responsable de la concession.

Depuis, le client a changé de four et est toujours resté fidèle à ceux qui avaient si bien réussi à le dépanner.

• **Jouer du tournevis quand cela est nécessaire**

Le concessionnaire de la région Centre avait fait appel à un monteur usine Bongard pour effectuer l'installation de plusieurs fours dans une boulangerie de village.

Arrivés sur le chantier, tous se sont retrouvés face à un problème de taille. Le passage de porte était trop petit. Il a donc fallu, avec l'accord du boulanger, enlever le cadre de la porte afin de passer un four à soles et un four rotatif.



Cependant, il restait encore à installer un four modulable, qui était alors entièrement monté en usine.

« Je me suis retrouvé au beau milieu de la place du village, à devoir démonter le four pièce par pièce, sous un ciel menaçant et devant les regards étonnés des badauds » se rappelle, amusé, Raphaël Bornert, alors technicien expert Bongard.

Le four a finalement pris place, comme prévu, dans la boulangerie, au grand soulagement du client.

**Lorsque l'on est amené à travailler à l'étranger, il faut apprendre à s'adapter aux coutumes locales, quelles qu'elles soient, tout en prenant en compte les barrières potentielles de la langue.**

• Tenir compte des habitudes de travail des ouvriers

« Nous étions arrivés sur un chantier au Vietnam après plus de 10 heures d'avion. Le temps nous était compté car il fallait installer une très grosse boulangerie en quelques jours seulement. Le premier jour de montage, tout le monde vaquait à ses occupations, nous nous chargeons de donner les instructions aux ouvriers avec qui nous allions être amenés à travailler durant les jours à venir. Au moment de la pause déjeuner, tous les ouvriers et ouvrières présents sur place se sont allongés à même le sol pour faire leur sieste journalière. Tout d'abord surpris par cette situation à laquelle

nous ne nous attendions pas, nous sommes restés à attendre leur réveil quelques heures plus tard » se remémore Marc Maignan, technicien Bongard. « Ce n'est pas catastrophique mais il est vrai que lorsque l'on doit tenir un planning de montage, une pause journalière de 2 heures change un tant soit peu le programme ! »

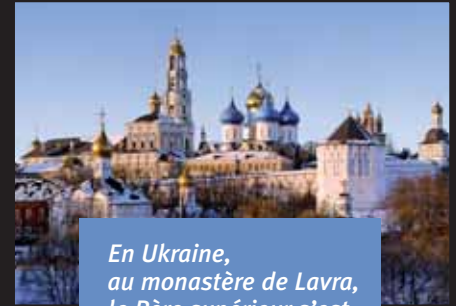
• S'arranger avec les coutumes religieuses locales

« Nous devons installer une boulangerie complète dans un monastère orthodoxe. En Ukraine, la religion a une place très importante et il est de coutume que la boulangerie soit bénie par le prêtre » nous raconte un de nos monteuses.

« On nous avait informé de ce rite mais nous ne pensions pas que le Pope allait suivre le montage dans sa globalité, du déchargement des matériels jusqu'aux premières cuissons ! » En effet, la tradition veut que la toute première fournée fasse l'objet d'une bénédiction qui apportera bonheur et prospérité à toute la boulangerie.

Ainsi, que cela soit en France ou aux quatre coins de l'hémisphère, chaque jour nos techniciens se mettent à votre service pour monter ou démonter toutes sortes de matériels. Quelles que soient les configurations du bâtiment, les conditions climatiques ou encore la situation géographique, vous serez toujours en mesure d'ouvrir votre magasin en temps et en heure.

C. G.



En Ukraine, au monastère de Lavra, le Père supérieur s'est transformé en contremaître, le temps du déchargement des équipements.



**MONO FRANCE** *libère* vos équipes des tâches répétitives



**MasterChef**

Cuit, refroidit, turbine, émulsionne et met au point le chocolat

**Dresseuses Pocheuses**



**MONO FRANCE**

[www.mono-france.com](http://www.mono-france.com) - 01 60 86 50 81

La parole est aux dames

# « Devenir boulangère après une reconversion. »

*Boulangère depuis 2003 avec son mari Eric au Croisic, puis à Nantes, Catherine Marché démontre que l'on peut réussir dans la profession même si l'on n'est pas issu d'une famille de boulangers depuis plusieurs générations.*

*La réussite de son entreprise passe par l'amour du métier, une formation par un professionnel passionné et les conseils d'un meunier local.*

« Si c'était à refaire, je referais le même parcours qui m'a mené aujourd'hui comme chef d'entreprise avec mon mari à Nantes », explique Catherine Marché.

Fille de militaire, après un premier emploi à Nantes, elle part retrouver son mari responsable technique pré-presse/imprimerie à Perpignan..

Elle se retrouve de nouveau sans emploi et décide de suivre une formation adulte en pâtisserie à 35 ans. « Après plusieurs demandes et face à mon envie d'apprendre, un lycée professionnel et un maître d'apprentissage (la pâtisserie la Dame Blanche à Toulouges dans les Pyrénées-Orientales) me prennent chez eux. Depuis mon enfance, j'étais passionnée par la pâtisserie et je n'avais jamais voulu m'investir complètement ».

Catherine décroche le CAP pâtisserie en candidat libre et se perfectionne chez

Catherine MARCHÉ, boulangère à Nantes (44)



Paul Cibué, un artisan passionné de chocolat. Au même moment, son mari rencontre des difficultés dans son travail et se retrouve licencié en quelques mois. Amoureux du pain, il décide de franchir le pas lui-aussi.

« Pendant 6 mois, il est parti à l'école Banette à Briare, apprendre le métier de boulanger en passant les diplômes de CAP et BP. Après une première affaire au Croisic en 2003, nous sommes installés à Nantes depuis 2008 ».

J-P. D.



## « Intéresser le client à la fabrication... »

Catherine partage son temps de travail entre le labo pâtissier et la vente.

Forte de sa double expérience, elle a instauré que le personnel de fabrication (2 salariés et son mari) vienne renforcer la vente en magasin. La clientèle apprécie de pouvoir poser des questions sur le pain, la viennoiserie et la pâtisserie, directement à ceux qui en assurent la production.

Le personnel trouve du plaisir dans son métier et le fait partager aux clients. « Cette initiative valorise les employés et permet d'intéresser les clients à la fabrication artisanale ».

## Le point de vue d'un Meilleur Ouvrier de France

Meilleur Ouvrier de France 2011, Mickaël Chesnouard, boulanger-démonstrateur à la minoterie Girardeau et Suire à Boussay (Loire-Atlantique) développe des farines écrasées à la meule de pierre et personnalisées pour les artisans.

Sur ses conseils, Eric et Catherine Marché ont créé une gamme de produits de tradition à l'image de leur boutique.

La baguette de l'Erdre (farine de germe de blé et de maïs torréfié), le pavé d'Arthur (gros pain de campagne à base d'une farine maltée avec des graines de tournesol), des pains spéciaux à base d'épeautre, de kamut (ancienne variété de blé), de farine de blé noir (La Sarrasine) et la tourte de seigle auvergnate.

A.P.





Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

## Un utilisateur de Paneotrad® de la première heure.

*Daniel Germon est « installé » depuis plus de 25 ans. Avec son épouse Françoise, ils n'en sont pas à leur première affaire ! C'est d'abord Blois en 1986, puis en 1995 une boutique à Levroux dans l'Indre où ils resteront jusqu'en 2009, enfin ce sera Tours en juin 2010 où Daniel gère une équipe de 5 personnes. Daniel est surtout un utilisateur de la première heure de Paneotrad®.*

« Je l'ai découvert lors d'une démonstration aux Moulins du Coutelet avec Denis Regnier son co-inventeur, fin 2006. En 2007, je suis allé la voir fonctionner chez un boulanger de la rue d'Alésia à Paris, en réelle situation de production. Je n'ai pas résisté ! A l'époque, j'étais encore à Levroux, un village rural de 3 000 habitants et les gens pensaient que Paneotrad® était plus adapté aux modes de consommation de la ville. Mais je vous assure qu'à la campagne, ils se sont très vite habitués à avoir du pain frais et chaud toute la journée ! »

### • Comment s'est passée la transition dans votre production ?

« Paneotrad® n'étant sorti qu'en 2006, à Levroux j'ai commencé de façon classique. Dès que j'ai eu la machine, j'ai produit ma tradi avec Paneotrad® et j'avais gardé façonneuse et diviseuse pour le pain blanc. Ma production de tradi a très vite rattrapé celle de pain blanc. Quand, le soir, je n'avais plus de pain classique, les gens me disaient « bon, je vais essayer celui-là » et ils partaient avec une baguette fraîchement cuite et au goût incomparable. Après cela ils ne revenaient plus au pain blanc ! Cela m'a permis de bien vendre cette affaire à des jeunes qui ont bien sûr repris Paneotrad® et qui en sont ravis ! »

### • Et aujourd'hui à Tours, comment organisez-vous votre travail ?

« Je produis exclusivement à partir de Paneotrad®, mes tradi, mes spéciaux, mes pains sandwichs. C'est l'attrait de Paneotrad® de pouvoir tout panifier. J'utilise les empreintes 10 et 12 divisions et des bacs à fonds fixes (je les préfère aux bacs à fond amovibles qui sont plus lourds et qui ont l'inconvénient de plus salir la machine). J'ai choisi la matrice 12 divisions pour mes baguettes car cela donne un pain plus rond, plus fin, plus élégant. Je suis équipé d'un four Oméga2 BONGARD à soles indépendantes et l'après-midi, si je manque de pain, il suffit d'allumer deux étages, de prendre les bacs de pâtes en attente dans la chambre froide et je sors une fournée de baguettes en 25 mn. Je limite les pertes et l'impact sur les marges est phénoménal ! En ville, la consommation bouge d'une semaine sur l'autre, je peux donc m'adapter au plus près de la demande et fournir du pain chaud même à 20h le soir. La souplesse de Paneotrad® associée à la celle de l'Oméga2, c'est incomparable !

### • Qu'en disent vos clients ?

« Je suis implanté sur le boulevard périphérique de Tours, dans une zone HLM, avec tout près, une école primaire et maternelle et l'hôpital, j'ai donc beaucoup de passage. Mes clients raffolent de mon pain à la mie alvéolée, souple, au remarquable goût d'antan et qui se conserve merveilleusement bien ! »

### • Et vos confrères ?

« Tous ceux qui l'ont côtoyé l'ont adopté. Séduit par la façon dont je travaille avec Paneotrad®, mon frère boulanger à Blois s'en est équipé. Et c'est sûr il ne reviendra pas en arrière ! J'ai été précurseur : j'ai été le premier à l'avoir dans l'Indre et sur Tours. Je suis un site de référence pour Hervé Tartoué, commercial de la concession BONGARD du secteur et je n'hésite pas à montrer ce que l'on peut faire avec cette machine. J'insiste sur l'organisation simplifiée du travail, le gain de temps, la constance du résultat, l'optimisation de la pâte. Certains de mes confrères ont peur et, plutôt que de se remettre en question, prétendent que la forme du pain va rebuter le client. Vous savez, les gens ne s'occupent plus de savoir si la baguette a les bouts longs ou carrés, ils s'attachent au goût, à la conservation ; c'est tellement plus important ! »

C.CH-Z.



## SOCIÉTÉ

### Du nouveau pour l'accès des handicapés

Au 1<sup>er</sup> janvier 2015, toute personne handicapée, quel que soit son handicap (physique, visuel, auditif ou mental) devra pouvoir accéder librement aux prestations de votre entreprise (ERP) si celle-ci est classée en 5<sup>ème</sup> catégorie (capacité d'accueil inférieure à 100 personnes). Avant cette date, les travaux de modernisation devront tenir compte des contraintes techniques d'accessibilité (par exemple modernisation d'une devanture avec création d'une nouvelle entrée clientèle). Des dérogations pourront être accordées lorsqu'il est impossible de mettre en œuvre les contraintes techniques d'accessibilité (modification ayant un impact sur la solidité de votre bâtiment).

### Les Français et le paiement électronique

Dans un contexte économique marqué par la crise, le baromètre Ifop/Wincor Nixdorf révèle une baisse de confiance entre 8 et 9 points des Français envers les moyens de paiement électroniques. En revanche, la confiance accordée aux cartes bancaires reste élevée à 91% mais baisse également de 4 points. Les habitants d'Ile-de-France sont les plus exposés aux vols de cartes bancaires et aux débits frauduleux sur les comptes. 1 Français sur 4 déclare avoir déjà perdu sa carte bancaire. En 2012, les attentes des consommateurs indiquent un repli vers des modes de paiements traditionnels, sauf si les innovations apportent un niveau égal ou un surcroît de sécurité. 69% des personnes interrogées approuvent l'utilisation des empreintes digitales en remplacement du code de la carte bancaire, alors que les technologies sans contact ou la suppression du code de carte bancaire pour les paiements de moins de 20 euros ne rencontrent que 36% et 25% d'approbation. La carte bancaire à usage unique et celle prépayée remportent l'adhésion des Français avec 66% et 45% d'avis positif. 1 Français sur 3 serait prêt à changer de téléphone portable pour pouvoir l'utiliser comme moyen de paiement !

Les artisans vous parlent de leur région, de leur métier et des professionnels qui les accompagnent dans la création ou le développement de leur activité...

# Dans le **Gard**, Lionel Noailles témoigne de son partenariat avec MONO France.

*La Pâtisserie de Lionel Noailles, Compagnon du Devoir, est située en plein cœur de Nîmes. A la suite de son tour de France, il devient formateur pour les Compagnons pendant deux ans. Et puis, il y a 14 ans, il reprend cette affaire dans sa ville natale.*

*« J'ai tout de suite voulu faire une pâtisserie de bon niveau et accessible. Au fil du temps j'ai développé ma gamme en privilégiant la qualité : matières premières, travail des produits, finition, packaging... en maintenant des tarifs en accord avec le panier moyen. La consommation a évolué : fini le gâteau du dimanche. Maintenant c'est l'évènement, le repas entre amis qui offre l'occasion de pousser la porte d'un pâtissier. On est dans l'irrationnel, le plaisir,*

*la convivialité, et l'on se doit de donner au consommateur un produit de qualité à la hauteur de ses attentes. »*

### • Les équipements

Dernièrement Lionel s'est équipé de la machine multifonctions MasterChef et de la dresseuse de table Epsilon de MONO France, distribuées en exclusivité par le réseau des concessionnaires BONGARD. « Cela faisait longtemps que Nicolas Coffin, Compagnon lui aussi, me parlait de la MasterChef, mais je voulais monter en puissance avant d'investir. J'avais tort ! La MasterChef colle tellement bien à notre travail, à notre besoin, à notre production que même avec la moitié du chiffre que je fais aujourd'hui, je l'aurais rentabilisée ! Plus je l'utilise, plus je deviens perfectionniste

*dans la gestion des paramètres pour un rendu optimal. »*

Pour la dresseuse Lionel a choisi le modèle sur table : « J'ai dû adapter mon travail et rationaliser les productions afin de la rentabiliser au maximum car elle gère des quantités assez importantes. Ces deux machines sont extraordinaires au niveau optimisation du temps et organisation du travail, constance du résultat, et puis les outils sont très faciles à nettoyer. C'est très bien pensé ».

### • La formation

La prise en main a été très bien accompagnée par l'équipe MONO France. « La MasterChef est simple à manipuler. On comprend vite les programmes, comment les changer ; elle est assez intuitive. Et puis Nicolas est très professionnel dans son approche ; il est percutant. Les réglages de la dresseuse demandent une grande précision. On doit être très rigoureux sur les textures des produits et les températures. Une fois les ajustements effectués, il suffit d'appuyer sur le bouton et cela se fait tout seul ! Heureusement Franck Surin nous a bien formés et a su s'adapter au personnel. » conclut Lionel qui emploie 10 personnes.

C.CH-Z.



*« Le plaisir, la convivialité, des produits de qualité, pour être à la hauteur des attentes du client. »*





# L'aboutissement d'un rêve



« Autant de pains », c'est une aventure issue des rêves de 3 copains, Erwann, Arnaud et Anthony qui, à force de « refaire le monde », décident de créer une Boulangerie-Pâtisserie-Sandwicherie parce que « le pain est un produit simple et noble qui véhicule une culture, une histoire, des valeurs et un plaisir authentique ».

Arnaud Lebrun, ingénieur agro de formation, assure la Direction Commerciale d'un groupe meunier, Erwann Le Parc, diplômé en commerce et management, est aujourd'hui Directeur Commercial de BIOFOURNIL, Anthony Viaud est l'homme métier de l'équipe. Autant d'expériences, de savoir-faire et d'expertises qui sous-tendent le projet. Plusieurs années seront nécessaires à la graine d'idée pour germer et devenir mature. Une gestation pendant laquelle les 3 associés bénéficient du soutien indéfectible de Charles Agop, patron de Selec Pro, concessionnaire BONGARD du secteur et de son commercial, Laurent Mendygral. « Alors quand le projet est devenu réalité, nous avons travaillé exclusivement avec eux. » déclare Erwann. « Les élus locaux nous ont appuyés : Serge Blache, Maire de Chanas-Curson où nous sommes implantés et son équipe, ainsi que Michel Brunet - Maire de Mercuriol et Président de la Communauté de Communes du Pays de l'Hermitage. Et puis en tant que lauréat 2010 du Réseau Entreprendre Drôme

Ardèche (REDA), nous avons obtenu un prêt d'honneur de 20 000 € grâce au support sans faille de Michel Jaboulet et Alain Bianchetti ! D'ailleurs nous préparons un deuxième projet que nous mènerons à bien avec le REDA et Selec Pro ». Arnaud, Antony et Erwann ont à cœur de transmettre leur passion à leurs apprentis : 2 en boulangerie, 2 en pâtisserie et 1 en vente. « Nous devons préparer les jeunes aujourd'hui si nous voulons qu'ils aient la capacité de reprendre nos entreprises demain », précise Erwann. D'ailleurs, Anthony dispense désormais en parallèle des formations aux artisans, tant en organisation de production, qu'en gestion commerciale. « Autant de Pains », c'est une construction en bois « un matériau chaleureux et qualitatif », 10 personnes motivées, un emplacement sur un axe routier passager, une boutique aux normes ERP ouverte 6 j/7 de 6h à 20h (fermée le lundi), un espace pour manger, un accès wi-fi, 17 places de parking, un laboratoire aux normes européennes et une fabrication et cuisson faites devant le client. « Nous avons fait le choix de Paneotrad® pour permettre une facilité de mise en œuvre du process de panification. C'est sans regret. Notre crainte de voir nos clients refuser les bouts carrés a complètement disparu et l'ensemble de la production (blanc et spéciaux) passe par cet outil. » précise Erwann.

C.CH-Z.

## La Pogne

C'est une spécialité dont se revendiquent à la fois Valence et Romans.

Vous l'aurez compris, cette gourmandise est bien Drômoise ! La pogne, c'est la main... c'est aussi la poignée de pâte prélevée dans le pétrin, ou la poignée de farine qui servait de mesure à la confection de cette brioche née au Moyen Age et qui célèbre Pâques ! La consommation d'œufs étant interdite pendant Carême, on avait pour usage d'en enrichir la pâte à pain le jour de Pâques. C'est ainsi que force brioches sont nées dans nos campagnes.

...Aujourd'hui, la Pogne n'est plus réservée aux fêtes de Pâques ; elle régale petits et grands tout au long de l'année !



Composée de farine, de sucre, de beurre, d'œufs et de levain, la Pogne est traditionnellement parfumée à la fleur d'oranger. De ci, de là, on y ajoute, selon l'envie et le goût des boulangers, des pralines roses, un peu de rhum ou bien encore du citron. Dans la Drôme on trouve d'ardents défenseurs de ce produit du terroir. Nivon à Valence, le spécialiste depuis 1852 des brioches, Suisses et autres gourmandises du genre, Ronjat à Saint-Donat, un ardent défenseur depuis 8 générations et Jean-Charles Pascalis, à Romans Bourg-de-Péage, qui lui a même dédié un Musée !

Les boulangers pâtisseries de la région se mobilisent pour obtenir une appellation « Pogne de la Drôme ». Car il y a « Pogne » et « Pogne ». Sa pâte tient autant de la pâte à pain que de la pâte à brioche. On la laisse lever 2 ou 3 heures, puis on la découpe en pâtons, que l'on façonne en forme de couronne. Elle sera laissée à lever plusieurs heures encore avant d'être dorée à l'œuf et incisée par le coupe-pâte de l'artisan juste avant d'être enfournée.

Avis aux amateurs : bien se renseigner sur les bonnes adresses pour apprécier la subtilité de cette brioche. N'est pas fabricant de Pogne qui veut !

## GROUPE SELEC PRO

- **Activité** : concessionnaire Bongard - PDG : Charles AGOP
- **Une proximité client assurée par l'intermédiaire de 3 agences couvrant différents secteurs** :
  - Bourg-les-Valence (départements 07-26-30-48)
  - Clermont-Ferrand (départements 03-15-63)
  - Firminy (départements 42-43)
- **CA 2011** : 8 000 000 euros
- **Effectif total 35 personnes**, dont 10 au service commercial et 22 au service technique
- **SAV 24h/24, 7j/7**. Contrats d'entretien personnalisés aux matériels installés
- **Tél.** : n° indigo 0820 825 301 - [www.selecpro.fr](http://www.selecpro.fr)



**Ce qu'en disent les clients** : Erwann Le Parc "Autant de Pains" « C'est Selec Pro qui assure notre SAV : réactivité, disponibilité, stock de pièces détachées et des techniciens formés et habilités. C'est pro ! »

Les bons conseils font les bons produits

## Avec **1000mat.com** les concessionnaires Bongard en font **1 000 fois plus** pour les pros !

*A l'occasion d'EUROPAIN, le réseau des concessionnaires Bongard a créé l'évènement en lançant un site Internet marchand et un catalogue de vente par correspondance, d'accessoires et de petits matériels.*

*Plus de flexibilité pour les Pros, tout en bénéficiant du service et de l'expertise du réseau Bongard-France, c'est ce que proposent les 28 concessionnaires aux boulangers-pâtisseries de la France métropolitaine.*

*Derrière 1000mat c'est tout un réseau solide et motivé qui est mobilisé.*

Les concessionnaires Bongard, premier réseau d'installateurs de matériel de boulangerie-pâtisserie en France, renforcent leur position de leaders en offrant de nouveaux services aux professionnels.

En effet, depuis le 3 mars dernier, les boulangers et pâtisseries peuvent commander une large sélection de petits matériels prêts à brancher et d'accessoires, par téléphone au 0 825 89 1000 et par Internet sur [www.1000mat.com](http://www.1000mat.com).

Cette boutique en ligne couvre la majorité des besoins quotidiens des artisans : des ustensiles à la balance, en passant par le petit matériel ainsi que les incontournables du labo et de la boutique ... Pour le reste, rien ne change.

Les 110 technico-commerciaux des 28 concessionnaires Bongard, répartis sur le territoire français, sont plus que jamais à la disposition des artisans, pour les conseiller dans le choix des équipements « plus lourds ».

### • Le meilleur de deux mondes

Des enquêtes réalisées auprès des artisans révèlent qu'ils sont prêts à commander sur Internet, mais pas

n'importe comment. Ils ne veulent pas de mauvaises surprises ! C'est pourquoi ils déclarent « On veut des marques connues, distribuées par des sociétés proches de nous. On veut pouvoir joindre un conseiller ou notre représentant habituel en cas de problème ».

Les concessionnaires Bongard ont intégré la demande des pros en leur proposant un service qui offre le meilleur des deux mondes : la flexibilité d'Internet combinée à l'expertise du réseau.

### • 1000mat, plus qu'une boutique en ligne

Un site marchand, c'est bien, mais nous le savons, les boulangers et pâtisseries internautes aiment aussi avoir les réponses aux questions qu'ils se posent. En cas de besoin, ils pourront appeler une télé-conseillère qui les assistera et les conseillera à tout moment dans leurs « séances shopping » sur le site.

### • Personne ne sera laissé de côté

1000mat c'est une boutique en ligne pour les internautes, mais aussi un catalogue pour les « traditionnels », et enfin pour les « geeks », des déclinaisons SmartPhone et tablettes !

### • 50 euros en chèque-cadeau à gagner\*

Pour promouvoir le site auprès de leurs clients, les commerciaux du réseau leur offrent un chèque-cadeau de 50 euros\* à valoir sur la boutique en ligne 1000mat. Cette offre est également valable pour toute inscription en ligne sur [www.1000mat.com](http://www.1000mat.com).

\*offre soumise à conditions

J-C. D.



## Les achats par Internet, l'avis de l'expert marketing.

Internet est le deuxième média le plus fréquemment utilisé par les Français.

Aucun secteur n'échappe à l'e-commerce :

- Le nombre de sites marchands a augmenté de 29% en 2010
- 72% des Français achètent en ligne (chiffres 2010)
- Internet représente 15% des ventes de biens techniques (chiffres 2010)
- 76% des internautes français utilisent Internet pour l'achat de produits ou services (chiffres 2010)

L'offre 1000mat met à la portée d'un clic des centaines de références pour faciliter le quotidien du boulanger et du pâtisseries.



## Entretien avec **Jean-Marc HARDOUIN**, Président d'EUROMAT.

Les concessionnaires BONGARD ont voulu, par cet acte fort, montrer à leurs clients qu'ils savent vivre avec leur temps et s'adapter aux modes de distribution d'aujourd'hui. Internet, vous le savez comme moi, fait partie de notre quotidien. Nous avons voulu nous intéresser à l'e-commerce en proposant à nos clients un complément de service par rapport à ce que nous faisons déjà. Nous sommes des installateurs de matériels – et qui dit « installation » dit « acte technique ». Il n'est donc absolument pas question de vendre les matériels du catalogue BONGARD via Internet, mais bien de proposer un service en plus. Il s'agit de distribuer par le web des produits sans SAV, prêts à brancher, ainsi que les accessoires et ustensiles du fournil et du labo. Ce projet 1000mat, nous le préparons depuis très longtemps. L'année dernière, nous avons senti que le marché était fin prêt pour franchir le pas avec nous, et EUROPAIN 2012 a été l'occasion d'officialiser son lancement.



## Entretien avec **Christophe BARIT**, Président de l'ACB.

C'est avec enthousiasme et fierté qu'EUROMAT et l'Association des Concessionnaires BONGARD, proposent après un long et nécessaire travail, un complément de leurs offres d'équipement pour le laboratoire, le fournil et le magasin, avec le site marchand 1000mat.com. Offrir la proximité et un service de qualité, restera toujours la priorité pour le réseau. C'est pourquoi, internautes et artisans, trouveront, sur ce site, uniquement des produits de marques connues, ayant fait l'objet de sélections par un référent de collection et d'une acheteuse professionnelle, et ceci dans chaque famille de produits (préparation, snacking et cuisson, stockage manutention, hygiène et boutique.) Des offres aux meilleurs prix, des produits sélectionnés et le sérieux d'un groupement, doivent faire de ce site marchand, une référence dans le petit monde de la boulangerie-pâtisserie. Alors tous à vos clics et à très bientôt sur 1000mat.com.



**50€ offerts\***  
en chèque cadeau

Pour toute ouverture de compte  
pendant 3 mois.  
www.1000mat.com - Tél. : 0 825 89 1000

\*offre soumise à conditions

**www.1000mat.com**  
Tél. : 0 825 89 1000

## SOCIAL-EMPLOI

### Indemnités journalières

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2012, un nouveau mode de calcul des indemnités journalières versées en cas de maladie s'applique. Concernant les arrêts de travail, le montant maximal des indemnités journalières est réduit de 48,83 euros à 41,38 euros. Au lieu d'être calculées à hauteur de 50% du gain journalier de base dans la limite du plafond de la sécurité sociale, les indemnités sont prévues désormais par rapport à 1,8 fois le SMIC.

### Apprentissage : aide prolongée.

L'aide financière accordée aux entreprises de moins de 250 salariés qui ont signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation d'un jeune de moins de 26 ans est prolongée jusqu'au 30 juin 2012. L'aide financière est accordée dans les 4 mois suivant le début du contrat.

### Heures supplémentaires

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2012, les heures supplémentaires et complémentaires doivent être intégrées dans la rémunération annuelle brute servant de base pour le calcul de la réduction Fillon. Le calcul du SMIC annuel, pris en compte pour le calcul du coefficient de réduction est également modifié. Le montant à retenir doit être majoré du produit du nombre d'heures supplémentaires ou complémentaires rémunérées au cours de l'année par le SMIC sans prise en compte des majorations auxquelles ces heures donnent lieu.

### Contrat de travail

En plus des mentions obligatoires, il est conseillé de rédiger des clauses supplémentaires qui personnalisent votre relation de travail avec le salarié. Au cas par cas, ces clauses ont pour objectif d'apporter un sens aux conditions de travail du salarié. Par exemple : rappeler les obligations de sécurité et d'hygiène liées au poste occupé, les attitudes à adopter à l'égard de la clientèle, etc. Il est conseillé également d'étendre le pouvoir de direction de l'employeur en faisant accepter au préalable les conditions actuelles et futures au salarié en évoquant ses responsabilités et son engagement à respecter les consignes de l'entreprise ou d'un cahier des charges. Par exemple : prendre soin des outils de production et prévenir l'employeur dès qu'ils sont défectueux, s'engager à faire des heures supplémentaires en cas de besoin de l'entreprise, etc. Dans certains cas, il sera utile de rajouter des clauses de discrétion, de non-concurrence et d'exclusivité.

# Les manifestations du réseau... Actualités en date.



### Actualités

#### **TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT devient CELSIUS EQUIPEMENT**

La concession BONGARD reprise il y a 2 ans par Florent de Felcourt a suffisamment grandi pour perdre la référence à son ancien groupe d'appartenance (TORTORA) ; CELSIUS EQUIPEMENT est maintenant située au 6 rue Aristide Bergès à SENNECEY-LES-DIJON (21800).

Téléphone, Fax, E-mail restent inchangés : Tél. : 03 80 51 99 76  
Fax : 03 80 51 99 79 - E-mail : contact@celsius-equipement.fr

### Bilan des manifestations

#### Dans l'Est

**Le FOURNIL LORRAIN était au Salon du Chocolat, à Metz, début février.**

Les visiteurs ont pu apprécier les démonstrations exclusives des machines « MONO » (MasterChef 12L, Dresseuses OMEGA et EPSILON) assurées avec l'assistance permanente de Franck SURIN de MONO France et Nicolas COFFIN, ambassadeur de la MasterChef. Ce salon a été l'occasion de cibler des clients, d'identifier des projets et évidemment de prendre des commandes sur le stand !

#### En Normandie

**Franc succès pour les incontournables Portes Ouvertes de DUCORBIER MATERIEL les 20, 21 et 22 février dernier !**

Placées sous le thème « Les Olympiades de l'artisanat » elles étaient organisées en partenariat avec DGF Normandie et les

Moulins Dupuis. Un jeu permettait aux professionnels de concourir quotidiennement pour la plus belle « réalisation originale ou personnalisée » !

#### En Bretagne

**Du 02 au 04 février, se déroulait à Rennes la 42<sup>ème</sup> édition des Olympiades des métiers.**

Sensible à l'avenir et aux fortes valeurs de la boulangerie-pâtisserie, E.M. Equipement a mis à disposition du matériel BONGARD pour la réalisation des laboratoires de boulangerie-pâtisserie, en partenariat avec la région Bretagne.

#### Dans le Sud Est

**Les mimosas étaient en fleurs fin janvier, pour l'édition 2012 AGEOTEL très positive tant par le nombre des exposants, que par une fréquentation qualitative même si en légère baisse.**

TOUT TECHNIQUE y a eu une centaine de contacts avec des dossiers à finaliser aussi bien en matériel boulangerie qu'en agencement magasin. Le partenariat avec BANETTE, ROQUET a créé des synergies clients et contacts prospects bénéfiques pour tous. Le stand réalisé avec CONCEPT FROID a permis de mettre en valeur les produits BONGARD. Prochaine édition dans 2 ans !



## Le calendrier des manifestations, des moments forts à retenir.

### **En juin** Des portes ouvertes à ne pas manquer

**Du lundi 4 juin au mercredi 6 juin, les Portes de la Société BORSOTTI seront grandes ouvertes de 10h00 du matin à 19h00 le soir - Route de Dôle à Mathenay.**

C'est un rendez-vous inévitable pour les artisans boulangers, pâtisseries, traiteurs de la région !

De nombreuses démonstrations pâtisseries et boulangeries ponctueront ces journées. Le fournil sera organisé autour de Paneotrad® et d'un four BONGARD, le labo pâtisserie mettra à l'honneur la MasterChef de MONO France qui sera à l'œuvre dans la fabrication de crèmes glacées, entre autres produits pâtisseries.

Présentation de magasins, des nouveautés de l'année des catalogues BONGARD et EUROMAT, des petits matériels à trancher Robot coupe, etc. Opération « Déstockage de matériels d'occasion »,....

Et plus encore ! L'effervescence ira bon train avec des animations pour les grands et les petits, sans oublier, bien sûr, la tombola ! Chaque visiteur se verra remettre un cadeau de bienvenue.

### **En mai/juin** Une foire où il faut être présent

**Du 24 mai au 4 juin, Foire internationale de Nancy au Parc des expositions Nancy Vandoeuvre.**

En association et sur le site de la fédération de la Meurthe-et-Moselle, SODIMA EQUIPEMENT sera présent et proposera des démonstrations de panification avec Paneotrad®, des fabrications pâtisseries ainsi que la confection de crèmes glacées, guimauves et autres douceurs avec la machine multi-fonctions MasterChef et les deux dresseuses à biscuits de MONO France.



**Bilan des manifestations**

**Dans le Sud Ouest**

*La neige est venu fortement perturber le SMAHRT qui s'est tenu à Toulouse début février, mais les concessionnaires AEB, CFMB, DIMA, EQUIPEMENT MODERNE ont gardé le moral face aux intempéries qui ont quasi paralysé la circulation dans la région.*

Les visiteurs ayant dû braver le mauvais temps, la sélection a été extrêmement qualitative et les contacts pris motivés dans leur besoin et envie d'achat !

**EUROPAIN**

*BONGARD et ses concessionnaires se devaient d'être présents sur LE rendez-vous de la profession en 2012 ! Y étaient également représentés leur centrale d'achat EUROMAT ainsi que leur partenaire MONO France.*

Sur le stand BONGARD, dédié à célébrer les 90 ans de la marque, les nombreux visiteurs ont pu déguster du pain Paneotrad® fraîchement cuit pendant des démonstrations thématiques autour de la machine.

De nombreuses questions et interrogations ont fusé autour du nouvel enfourneur-défourneur automatique Titan.

Il faut dire que cet équipement impressionnant, spécialement dédié aux productions intensives, avait de quoi exciter la curiosité. Les démonstrations d'enfournement-défournement ont démontré qu'il était possible de conserver une production de grande qualité tant au niveau de la cuisson que du produit fini, tout en travaillant à une cadence très élevée, en privilégiant l'ergonomie et le confort de travail.

Bongard et ses concessionnaires ont également profité de l'occasion pour lancer leur nouvelle application Ipad.



Directement téléchargeable via Apple Store, elle s'installe en un clic et permet de consulter l'ensemble de vos Forum Mag' depuis leur création à nos jours. Vous pourrez ainsi consulter les éditions en avant-première et accéder à certains contenus photos ou vidéo additionnels.

Buzz sur le salon avec le lancement par les concessionnaires BONGARD de la boutique en ligne [www.1000mat.com](http://www.1000mat.com) dédiée aux accessoires et petits matériels prêts à brancher ! »

**EGAST**

*BONGARD 67, POLY-TECH, FOURNIL LORRAIN et SODIMA se sont mobilisés pour présenter les nouveautés et concepts innovants de BONGARD, EUROMAT et MONO France.*

Un beau rendez-vous biennal couronné par de nombreux contacts, signe d'un attachement indéfectible de ces concessionnaires à satisfaire leurs clients tant au niveau de l'équipement que des services proposés.

**En avril et en juin Deux salons à visiter**

**Du 15 au 17 avril, Salon SAPHIR des métiers de bouches et de la restauration** au Parc des expositions de Pau.

L'EQUIPEMENT MODERNE aura le plaisir d'accueillir boulangers et pâtisseries, pour leur présenter la MasterChef et les dresseuses MONO. C'est Sébastien GOHIER qui assurera les démonstrations. L'EQUIPEMENT MODERNE équipera également GERS Farine et le Syndicat de la boulangerie des Pyrénées-Atlantiques des matériels nécessaires à la fabrication et la cuisson de leurs préparations boulangères et pâtisseries.

**Du 18 au 20 juin, Salon professionnel LODIPAT OCEAN.** La société LITTORAL EQUIPEMENT sera présente sur ce salon professionnel, 12 rue Edme Mariotte à PERIGNY - 17180.

A cette occasion, les visiteurs pourront découvrir et essayer la MasterChef et la dresseuse OMEGA de MONO France.

**En mai Un stage gourmand à retenir**

**Le 14 mai, SOMABO organise un stage** en collaboration avec la Fédération des pâtisseries du Nord Pas-de-Calais.

Il s'agit d'un stage de réalisation de produits glacés avec la MasterChef, qui se déroulera au lycée professionnel Léonard de Vinci à Trith-Saint-Leger (59).

**D'avril à juin Des ateliers à pratiquer**

**Les Ateliers MONO France**

Inscription directement sur le site : [www.mono-france.com](http://www.mono-france.com)

– **Du 10 au 13 juin**, dans le cadre de ses portes ouvertes, Le Moulin Dormoy, sis à Fougerolles, organise conjointement avec la concession SODIMA des démonstrations de la MasterChef et des dresseuses Mono.

D'autres ateliers MONO France sont programmés dans le réseau ACB :

– **Du 15 au 17 avril**, EQUIPEMENT MODERNE, dans le cadre du salon des métiers de bouches à Pau.

– **Du 25 mai au 4 juin**, SODIMA, dans le cadre de la Foire Internationale de Nancy.

– **Du lundi 4 juin au mercredi 6 juin**, BORSOTTI dans le cadre de ses Portes Ouvertes à Mathenay.

L'expression même d'un savoir-faire

# Le Macaron fromage blanc et cassis, recette de l'Ecole Gastronomique Bellouet Conseil de Paris.

## Le Macaron

- ▶ 250 g de poudre d'amande
- ▶ 250 g de sucre glace
- ▶ 80 g de blancs d'œufs
- ▶ 225 g de sucre semoule
- ▶ 60 g d'eau
- ▶ 80 g de blancs d'œufs
- ▶ Q.S de colorant violet

Au batteur à la feuille, réaliser une pâte d'amande, mélanger la poudre d'amande, le sucre glace et la première partie des blancs d'œufs.

Réaliser une meringue italienne, cuire le sucre semoule et l'eau à 118°C et verser sur la deuxième partie des blancs d'œufs.

Laisser tourner la meringue italienne quelques minutes et verser-la, encore tiède sur la pâte d'amande graduellement, en faisant attention de ne pas faire de grains et rajouter le colorant violet.

Macaronner le tout et dresser les 12 macarons de 18 cm de diamètre sur feuille de «silpat» à espaces réguliers.

Cuire sur plaques doublées au four ventilé à 160°C pendant environ 10 à 12 minutes.

A la sortie du four, disposer les feuilles de «silpat» sur grille, laisser refroidir les macarons, puis les garnir de la garniture.



## Palet de coulis cassis violette gélifié

- ▶ 750 g de pulpe de cassis
- ▶ Q.S d'arome de violette
- ▶ 190 g de sucre semoule
- ▶ 125 g de masse gélatine

Dans la pulpe de cassis et l'arôme de violette, incorporer le sucre semoule, puis la masse gélatine fondue au micro-ondes.

Couler 6 palets de 1 1/2 cm de haut et 14 cm de diamètre dans des « flexipan inserts » et faire bloquer au surgélateur.

## Mousse fromage blanc

- ▶ 150 g de sucre semoule
- ▶ 40 g d'eau
- ▶ 100 g de jaunes d'œufs
- ▶ 140 g de masse gélatine
- ▶ 500 g de fromage blanc 40% de matière grasse
- ▶ 600 g de crème fouettée

Cuire le sucre semoule et l'eau à 118°C, verser sur les jaunes d'œufs, monter le tout au fouet au batteur jusqu'à complet refroidissement.

Ajouter la masse gélatine fondue, incorporer ensuite le fromage blanc, puis délicatement la crème fouettée.

Placer le tout au réfrigérateur à 5°C, 30 minutes avant utilisation.



## Montage

Laisser raffermir la mousse fromage blanc, pocher une fine couche de mousse au fromage blanc sur l'intérieur d'une coque de macaron, placer le palet de coulis cassis violette gélifié, pocher tout

autour avec une poche à douille n° 9 des petites boules de mousse fromage blanc, ainsi qu'une spirale sur le coulis et refermer avec une deuxième coque de macaron.

## Finition

Sur chaque macaron placer harmonieusement un décor de fruits rouges et tiges de bergers.



Recette pour environ  
36 personnes.  
6 macarons  
de 18 cm de diamètre

**Composition :**

- macarons
- palet de coulis  
cassis violette gélifié
- mousse  
au fromage blanc



*L'École  
Bellouet Conseil  
au service  
des professionnels !*

Depuis 23 ans, l'école gastronomique Bellouet Conseil accueille les artisans des métiers de bouche dans ses locaux situés en plein cœur de Paris, Rue Lecourbe, avec une équipe de professionnels hautement qualifiée.

Outre la formation longue durée, l'école a élaboré un programme de 37 cours pratiques différents qui permettent aux artisans de réaliser des recettes simples à mettre en œuvre, efficaces et rationnelles. Ce programme est constamment enrichi. Pour cette année 2012, plusieurs nouveaux cours sont proposés : le cours entremets d'Exception, le cours de bonbons chocolat enrobage machine, un cours de glace et sorbets, et comme nous pensons qu'il est important de former la force de vente, nous proposons deux stages de techniques de ventes magasin, spécial employés et spécial managers...

Pour plus de renseignements : <http://www.ecolebellouetconseil.com>

Bellouet Conseil - 304/306, rue Lecourbe - 75015 Paris - France  
Tél. : 01 40 60 16 20 - Fax : 01 40 60 16 21  
E-mail : [bellouet.conseil@wanadoo.fr](mailto:bellouet.conseil@wanadoo.fr)



**1000**mat.com  
0 825.89.1000



**Pour toute  
ouverture  
d'un compte,  
1000 MAT  
VOUS OFFRE**



**www.1000mat.com**

**Tous les incontournables  
de la boutique et du labo  
à portée de clic 24h/24h**



**WWW.1000MAT.COM  
Tél : 0 825.89.1000**

L'agenda des formations pour l'amélioration des connaissances



## Les stages **ENSP**, l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie d'Yssingeaux.

### Du 16 au 18 avril

- **Confiseries** : une gamme hautement gourmande, animé par Serge Granger, MOF Chocolatier
- **Entremets printemps été**, animé par Bruno Montcoudiol, MOF Pâtissier, Champion du monde de la pâtisserie

### Du 23 au 25 avril

- **Petits-fours secs et moelleux**, animé par Nicolas Bernarde, MOF Pâtissier
- **Desserts et petits-fours de restaurant**, animé par Jérôme Chaucesse, Chef Pâtissier « Hôtel de Crillon » - Paris

### Du 14 au 15 mai

- **Verrines glacées aux fruits de saison**, animé par Alain Chartier, MOF Glacier, Champion du monde
- **Entremets et petits gâteaux**, animé par Vincent Guerlais, membre de l'Association Relais Desserts International/Award par le guide des croqueurs de chocolat 2008, 2009, 2010 et 2011

### Du 21 au 23 mai

- **Confiserie**, animé par Pierre Mirgalet, MOF Chocolatier
- **Tartes et petits gâteaux**, animé par Jean-Claude Vergne, Chef Pâtissier « Pâtisserie de l'Eglise » - Paris

### Du 29 au 30 mai

- **Chariots de desserts**, animé par Franck Geuffroy, Chef Pâtissier « Alain Ducasse Formation »

### Du 4 au 6 juin

- **Voyage autour des tartes à travers les saisons**, animé par Gilles Refloc'h, Consultant en pâtisserie
- **Pièces de présentation**, animé par Philippe Rigollot, MOF Pâtissier, Champion du monde de la pâtisserie

### Du 11 au 12 juin

- **Traiteur cocktail d'înatoire**, animé par Thierry Guillou, « Le Grenier à Pain » - Angers
- **Petits gâteaux**, animé par Aurélien Trottier, membre de l'Association Relais Desserts International

### Du 18 au 20 juin

- **Entremets glacés**, animé par Luc Debove, MOF Glacier
- **Tartes et gâteaux de voyage**, animé par Angelo Musa, MOF Pâtissier, Champion du monde de la pâtisserie

### Du 25 au 26 juin

- **Confitures**, animé par Jean-Paul Gaucher, Maître Confiturier

### Du 25 au 27 juin

- **Gâteaux de voyage et petits gâteaux façon palace**, animé par Jérôme Chaucesse, Chef Pâtissier « Hôtel de Crillon » - Paris

ENSP  
Château de Montbarnier - 43200 - YSSINGEAUX  
Tél. : 04 71 65 72 54 - Fax : 04 71 65 53 68  
E-mail : ensp@ensp-adf.com  
www.ensp-adf.com

## Les stages **INPB** de Rouen

### Boulangerie

#### Du 10 au 12 avril

- **Qualité, originalité, rationalisation du travail**, animé par Patrick Catstagna, MOF

#### Du 16 au 18 avril

- **La boulangerie dans tous ses états**, animé par Thomas Marie, MOF

#### Du 23 au 25 avril

- **La boulangerie bio : une affaire qui marche !**, animé par Franck Deperiers, MOF

#### Du 14 au 16 mai

- **Entrez dans l'univers des concours**, animé par Nicolas Streiff, MOF

#### Du 21 au 23 mai

- **Du levain liquide dans vos fournées**, animé par Guénaël Bourdeau

#### Du 29 au 31 mai

- **Pains aromatiques et régionaux**, animé par Joël defives, MOF

#### Du 4 au 6 juin

- **Décor pour les experts**, animé par Eric Chevallereau, MOF

#### Du 18 au 20 juin

- **Levain sans souci**, animé par Philippe Hermenier, MOF

#### Du 9 au 11 juillet

- **Tout en tradition française**, animé par Olivier Magne

### Pâtisserie

#### Du 14 au 16 mai

- **Croquembouches dans tous ses états** animé par Nicolas Bernardé, MOF

#### Du 29 au 31 mai

- **Tartes : une valeur sûre**, animé par Frédéric Liard

#### Du 4 au 6 juin

- **Sucre d'art**, animé par Angelo Musa, MOF

#### Du 11 au 13 juin

- **Mignardises gourmandes**, animé par Philippe Urraca, MOF

#### Du 18 au 20 juin

- **Pièces en chocolat de prestige**, animé par Stéphane Leroux MOF

### Les Corners

#### Du 23 au 26 avril

- **Corner glace**, animé par Christian Bartholomot

#### Du 25 au 28 juin

- **Corner pizza**, animé par Bertrand Denis

### Déco vitrine

#### Du 21 au 23 mai

- **Vos clients font la fête : soyez prête !**, animé par Evelyne Dubus

### Initiation/recyclage

#### Du 2 au 13 juillet

- **Initiation-recyclage** :
  - en boulangerie, animé par Guénaël Bourdeau, MOF
  - en pâtisserie, animé par Jean-Yves Decharme

INBP de Rouen - Tél. : 02 35 58 17 77 - www.inbp.com  
Pauline GRESSENT : ligne directe +33(0)2 35 58 17 59



## Les stages **Stéphane Glacier**

### Du 23 au 24 avril

– Festival de macarons, animé par Jérôme Le Teuff

### Du 9 au 10 mai

– Glaces et sorbets - Entremets glacés, animé par Stéphane Glacier

### Du 14 au 16 mai

– Présentoirs et pièces artistiques en chocolat et pastillage, animé par Stéphane Leroux

### Du 21 au 22 mai

– Confiserie commerciale, animé par Stéphane Glacier

### Du 4 au 5 juin

– Sucre tiré, animé par Stéphane Glacier

### Du 6 au 7 juin

– Sucre soufflé, animé par Stéphane Glacier

### Du 11 au 14 juin

– Desserts à l'assiette « Restaurant gastronomique », animé par Sébastien Canonne

### Du 18 au 20 juin

– Petits-fours secs et moelleux, animé par Didier Laurent

### Du 25 au 27 juin

– Pièces artistiques sucre - Préparation aux concours, animé par Stéphane Glacier

Les stages de perfectionnement en pâtisserie de Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France 2000.

[www.stephane-glacier.com](http://www.stephane-glacier.com) et [www.stephane-glacier-lecole.com](http://www.stephane-glacier-lecole.com)

Lieu des stages en région Parisienne

Pâtisseries et Gourmandises - l'école

20 rue Rouget de l'Isle - 92700 Colombes - Tél. : 01 57 67 67 33

Fax : 01 57 67 67 33 - E-mail : [stephane.glacier@wanadoo.fr](mailto:stephane.glacier@wanadoo.fr)

## Les cours pratiques **Bellouet Conseil**

### Du lundi 2 au mercredi 4 avril

– Spécialités en boulangerie, animé par Ludovic Richard MOF Boulanger  
– Traiteur buffet et réception  
– Petits-fours et macarons

### Du mardi 10 au jeudi 12 avril

– Petits gâteaux individuels « nouvelles tendances »  
– Cakes et gâteaux de voyage

### Du mardi 10 au vendredi 13 avril

– Sucre d'art, pièces artistiques

### Du lundi 16 au mardi 17 avril

**NOUVEAU** – Techniques de vente magasin employés

### Du lundi 16 au mercredi 18 avril

– Entremets « Evolution »  
– Sucre soufflé

### Du lundi 23 au mercredi 25 avril

– Festival de sandwiches et tartines  
– La pâtisserie de saison « printemps-été »

### Du lundi 23 au jeudi 26 avril

– Pièces artistiques en chocolat

### Du mercredi 2 au vendredi 4 mai

– Les pâtes de bases et leurs applications  
– Petits-fours et macarons  
– Apprenez l'art du chocolat

### Du lundi 7 au mercredi 9 mai

**NOUVEAU** – Entremets « d'exception »  
– Ambiance petits gâteaux individuels

### Du lundi 7 au jeudi 10 mai

– Les centres de table en sucre

### Du lundi 14 au mercredi 16 mai

**NOUVEAU** – Bonbons chocolat « enrobage machine »  
– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters  
– Confiserie artisanale de qualité

### Du lundi 21 au mercredi 23 mai

– Les créations d'Arnaud Larher MOF pâtissier  
– Traiteur boutique  
– Sucre tiré

### Du mardi 29 au jeudi 31 mai

– Glaces, sorbets et entremets glacés  
– La pâtisserie traditionnelle  
– Pièces montées et décor

### Du lundi 4 au mercredi 6 juin

– Les spécialités d'été de Franck Michel MOF Pâtissier Champion du Monde Compétition aux USA (Phoenix, Arizona) 2006  
– Desserts de restaurant

### Du lundi 4 au jeudi 7 juin

– Sucre d'art, pièces artistiques

### Du lundi 11 au mercredi 13 juin

– La pâtisserie de saison « printemps-été »  
– Petits-fours et macarons  
– Entremets « Élégance et création »  
– Traiteur buffet et réception  
– Confiserie artisanale de qualité

### Du lundi 11 au jeudi 14 juin

– Pièces artistiques en chocolat

### Du lundi 25 au mercredi 27 juin

– Ambiance petits gâteaux individuels  
– Cakes et gâteaux de voyage  
– Les pâtes de bases et leurs applications

### Du lundi 2 au mercredi 4 juillet

– Festival de sandwiches et tartines  
– Sucre tiré

### Du lundi 2 au vendredi 6 juillet

– Le pain traditionnel français par Ludovic Richard MOF boulanger

### Du jeudi 5 au vendredi 6 juillet

– Sucre soufflé

### Du lundi 9 au mardi 10 juillet

– Festival de macarons

### Du lundi 9 au mercredi 11 juillet

**NOUVEAU** – Entremets « d'exception »  
– Apprenez l'art du chocolat

### Du lundi 16 au mercredi 18 juillet

– Petits gâteaux individuels « nouvelles tendances »  
– La pâtisserie traditionnelle  
– Les centres de table en sucre

### Du samedi 21 au mercredi 25 juillet

– Découverte de Paris et de la grande pâtisserie française

### Du lundi 23 au mercredi 25 juillet

– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters  
– Entremets « Evolution »  
– Sucre tiré

Bellouet Conseil - 304/306, rue Lecourbe - 75015 PARIS

Tél. : 01 40 60 16 20 - Fax : 01 40 60 16 21

E-mail : [bellouet.conseil@wanadoo.fr](mailto:bellouet.conseil@wanadoo.fr)

<http://www.ecolebellouetconseil.com>

La force d'un réseau au services des artisans

Chaque jour, **à votre écoute**  
**et à votre service,**

130 commerciaux, 250 techniciens,  
30 concessions, 45 agences  
et points techniques,  
310 véhicules.



## A.E.B.

Départements ● 09 - 31 - 81 - 12

● 32 Partiel ● 82 Partiel

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 ● 12 - 81

Tél. commercial : 06 78 99 23 82

Tél. technique : 06 32 90 05 18

## BONGARD

Départements ● 72 ● 53 Partiel ● 61 Partiel

32, route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM

Tél. : 03 88 78 00 23 - Fax : 03 88 76 19 18

Mobile : 06 07 78 45 72

## BONGARD 67

Département ● 67

ZA - 1, rue du Cimetière - 67117 FURDENHEIM

Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19

E-mail : bongard67@wanadoo.fr

## BORSOTTI

Départements ● 25 - 39 ● 70 Partiel

Rue de la Tournelle - 39600 MATHENAY

Tél. : 03 84 73 90 27 - Fax : 03 84 73 90 28

E-mail : pascal.borsotti@wanadoo.fr

## BOURMAUD EQUIPEMENT - SAS Huteau-Menard

Département ● 44

11, boulevard du Chêne Vert - 44470 CARQUEFOU

Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13

E-mail : bourmaudequipement@f-d-o.com

Départements ● 49 ● 53 Partiel

Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 41 48 22 73

E-mail : bourmaud49@f-d-o.com

## BOURMAUD 85

Départements ● 85 - 79

ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT

Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43

E-mail : bourmaud85@orange.fr

## BREAD LAND CORSE

Départements ● 2 A/Corse du Nord ● 2 B/Corse du Sud

11 b, avenue Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE

Tél. : 01 39 12 08 52 - 06 07 58 11 97 - Fax : 01 39 62 40 51

E-mail : breadlandcorse@orange.fr

## BRUNO LE GALL EQUIP.

Département ● 29

7, rue Jacques Noël Sané - ZA Keramporiel - 29900 CONCARNEAU

Tél. : 02 98 97 23 71 - Fax : 02 98 97 27 89

E-mail : legall.equip@orange.fr

## CELSIUS EQUIPEMENT

Départements ● 21 - 71 - 58 ● 52 Partiel

6, rue Aristide Bergès - 21800 SENNECEY-LES-DIJON.

Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79

E-mail : contact@celsius-equipement.fr

## C.F.M.B.

Départements ● 11 - 34 - 66

ZAC La Montagnette - 34420 VILLENEUVE-LÈS-BÉZIERS

Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93

E-mail : cfmb@cfmb.fr - site internet : www.cfmb.fr

## D-PHI

Département ● 18

7, rue Louise de Vilmorin - 58640 VARENNES-VAUZELLES

Tél./Fax : 03 86 38 04 36 - E-mail : d.phi.services@wanadoo.fr

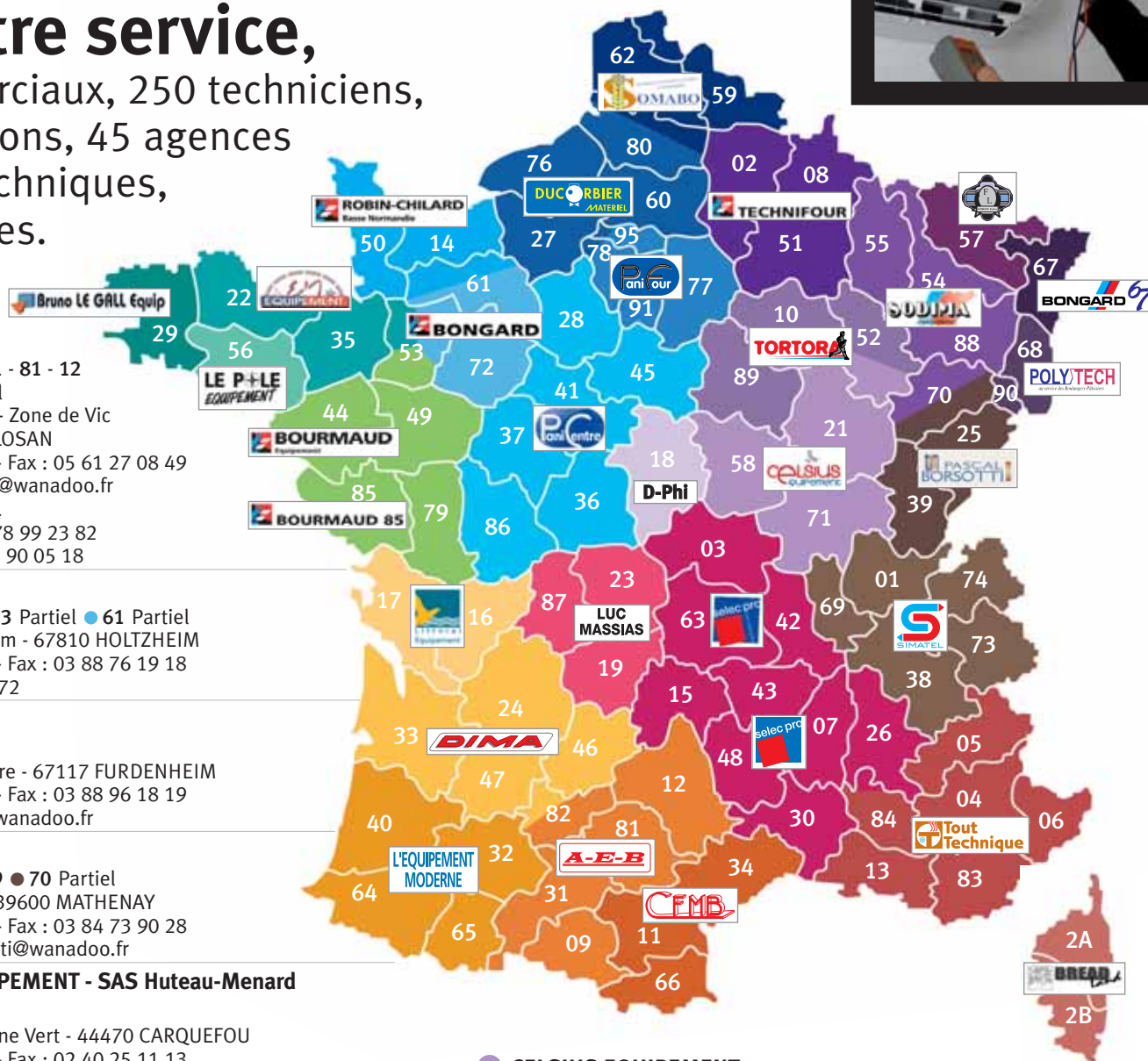
## DIMA

Départements ● 24 - 47 - 46 - 33 ● 32 Partiel ● 82 Partiel

10, rue Charles Nungesser - 33290 BLANQUEFORT

Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38

E-mail : dima.bongard@wanadoo.fr





## ● DUCORBIER MATERIEL

Départements ● 76 - 27 - 60 ● 78 Partiel ● 95 Partiel ● 80 Partiel  
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  
Site internet : www.ducorbier-materiel.fr

## ● E.M. EQUIPEMENT

Départements ● 22 - 35 ● 53 Partiel  
11, rue Buffon - 22000 SAINT-BRIEUC - Tél. pour le 22 : 02 96 63 32 32  
Fax : 02 96 63 38 38 - Tél. pour le 35 : 02 99 09 22 82  
E-mail : em.equipement@wanadoo.fr

## ● L'EQUIPEMENT MODERNE

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

## ● LE FOURNIL LORRAIN

Département ● 57  
5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE  
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22  
E-mail : claude.streiff@nordnet.fr

## ● LE POLE EQUIPEMENT

Département ● 56  
1, rue Pierre Allio - 56400 BRECH-AURAY  
Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04  
E-mail : contact@lepoleequipement.com

## ● LITTORAL EQUIPEMENT

Départements ● 16 - 17  
ZAC de Belle-Aire - 6, rue Le Verrier - 17440 AYTRE  
Tél. : 05 46 41 84 04 - Fax : 05 46 41 59 74  
E-mail : littoralequipement@littoralequipement.fr

## ● MASSIAS

Départements ● 19 - 23 - 87  
Rue des Tramways - ZI du Ponteix - BP 20 - 87220 FEYTIAT  
Tél. : 05 55 30 43 84 - Fax : 05 55 06 16 72  
E-mail : massias.servicetechniques@orange.fr

## ● PANICENTRE

Départements ● 28 - 36 - 37 - 41 - 45 - 86  
Tél. commercial : 02 38 75 70 69 - Fax : 02 38 75 87 59  
Tél. SAV - 24h/24 - 7j/7 : N° indigo 0820 22 31 00  
Tél. pièces détachées : 02 38 75 87 50  
- 20, rue des Magasins Généraux - 37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS  
- 59, rue de la Gare - 45310 PATAY  
E-mail commercial : contact@panicentre.com  
E-mail technique : contact@paniservices.com

## ● PANIFOUR

Ile-de-France  
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@panifour.fr

## ● POLY-TECH

Départements ● 68 - 90  
1, rue du Cher - 68310 WITTELSHEIM  
Tél. : 03 89 33 00 24 - Fax : 03 89 33 01 03  
E-mail : contact@poly-tech-equipements.fr

## ● ROBIN-CHILARD Basse-Normandie

Départements ● 50 - 14 ● 61 Partiel  
85, rue Joseph Cugnot - 50000 SAINT-LÔ  
Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50  
E-mail : robin-chilard@robin-chilard.fr

## ● SELEC PRO

Départements ● 07 - 26 - 30 - 48 ● 84 Partiel  
RN 7 - ZA Marcerolles - 26500 BOURG-LÈS-VALENCE  
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 75 83 00 29  
E-mail : cagop@selecpro.fr - Site Internet : www.selecpro.fr

## ● SELEC PRO Auvergne

Départements ● 15 - 42 - 43  
Impasse Malval - 42700 FIRMINY  
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 77 40 56 33  
E-mail : cagop@selecpro.fr

## ● SELEC PRO Bourgogne

Départements ● 03 - 63  
9, rue Pierre Boulanger - 63430 LES MARTRES D'ARTIERE  
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 73 90 10 43  
E-mail : cagop@selecpro.fr

## ● SIMATEL

Départements ● 73 - 74 ● 01 Partiel  
9, rue Gustave Eiffel - 74600 SEYNOD ANNECY  
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 50 52 15 91  
E-mail : simatel@simatel.eu

## ● SIMATEL Bourgogne

Départements ● 69 ● 01 Partiel  
103, rue de l'Industrie - 69008 SAINT-PRIEST  
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 37 25 35 26  
E-mail : simatel69@simatel.eu

## ● SIMATEL Île-de-France

Département ● 38  
22, avenue de l'Ille brune - 38120 SAINT-EGREVE  
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 76 75 54 90  
E-mail : simatel38@simatel.eu

## ● SODIMA EQUIPEMENT

Départements ● 54 - 55 - 88 ● 70 Partiel  
Siège social : ZI le Voyer - 88550 POUXEUX  
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88  
E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr - Site Internet : www.sodima.eu  
Agence de Nancy : Tél. : N° Indigo : 0820 88 28 84 - Fax : 03 83 25 61 89

## ● SOMABO

Départements ● 59 - 62 ● 80 Partiel  
Zone industrielle B - 10, rue du Rouge Bouton - 59113 SECLIN  
Tél. : 0825 325 327 - Fax : 03 20 97 00 56  
E-mail : adelannoy@somabo-sa.fr

## ● TECHNIFOUR

Départements ● 51 - 02 - 08  
ZA La Neuville - 14, rue du Chanoine Hess - 51100 REIMS  
Tél. : 03 26 83 83 80 - Fax : 03 26 83 86 29  
E-mail : philippe.montez@technifour.fr

## ● TORTORA

Départements ● 10 - 89 ● 52 Partiel  
ZA - 20, rue de la Paix - 10320 BOUILLY  
Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94  
E-mail : tortora10@tortora.fr - site : www.tortora.fr

## ● TOUT TECHNIQUE

Départements ● 04 - 05 - 06 - 13 - 83 ● 84 Partiel  
Siège social :  
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 : www.touttechnique.fr

## DEPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER



## ● KAPPA SITOS

11 b, avenue Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE  
Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 51  
E-mail : kappasitos@wanadoo.fr

**CONSULTEZ GRATUITEMENT  
FORUM MAG SUR IPAD<sup>®</sup>\*,  
en téléchargeant l'application  
"Forum Mag" sur l'App'Store<sup>®</sup>**



**\* Pour télécharger cette application, recherchez "Forum Mag" sur l'App'Store<sup>®</sup>. Attention, "Forum Mag" est une application iPad<sup>®</sup> et n'est pas compatible avec iPhone<sup>®</sup>.**