

# FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION  
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 53

AOÛT - NOVEMBRE 2013

## La « Street Food », un concept dans l'air du temps...

Dans ce numéro

### Paneotrad®...

Quand un savoir-faire dans la tradition boulangère saute le pas...

pages 6-7



### Lifteo

Une nouvelle avancée pour le confort de travail de l'artisan boulanger

pages 4-5



1000mat, un nouveau catalogue XXL et l'implication au quotidien pour en faire toujours plus pour les pros.

pages 10-11



TÉLÉCHARGEZ  
L'APPLICATION  
EUROMAT



# L'éditorial de Charles AGOP



SELEC PRO, SELEC PRO AUVERGNE, CFMB  
Concessionnaire exclusif BONGARD

## « Le changement c'est la vie ! »

Dans ces temps économiquement perturbés, le métier de boulanger se modifie. Le Sirha avait déjà donné la direction en janvier de cette année, les autres manifestations régionales ou locales le confirment, le snacking envahit les boulangeries-pâtisseries !

En effet, le sandwich, valeur sûre du snacking, permet la progression du chiffre d'affaires en boutique. Simple et facile à réaliser, chaud ou froid, il se décline en recettes variées dans le respect des saisons et garnit les vitrines pour le plus grand plaisir des consommateurs. Même chose côté salé avec moult tartes et tartelettes. L'offre ne s'arrête pas là, salades, soupes et pâtes parfois présentées en « box », croque-monsieur, crêpes salées et sucrées, etc. complètent la panoplie d'une restauration rapide goûteuse et faite « maison ».

L'amplitude horaire vous permet de servir à manger du matin au soir : des croissants du petit-déjeuner jusqu'aux salés du dîner à emporter chez soi. Restait à y ajouter le service de boissons chaudes ou fraîches, et nombreux sont ceux d'entre vous qui se sont équipés pour ce faire !

Vos boutiques changent et prennent des allures de restaurants bien sympathiques où, à tout heure, le consommateur trouve ce dont il a envie.

Ce numéro de Forum Mag' ne dément pas cette tendance ! Vous y découvrirez comment Claire et Hugo, jeunes artisans pâtisseries, ont franchi le pas de la « Street Food », mouvement venu des USA et qui connaît un bel engouement en France et puis Gilles et Patricia qui, dans le dernier de leur Fournil's, ont privilégié un espace snack façon « vieil atelier »... Et ce n'est pas tout !

1000mat présente dans nos pages, son nouveau catalogue qui fait la part belle à l'équipement snacking ! Sans oublier Paneotrad®, également un merveilleux moyen d'améliorer votre proposition sandwich grâce aux qualités gustatives du pain qu'il produit...

Vous évoluez, BONGARD et ses concessionnaires évoluent avec vous ! BONGARD et son réseau se doivent d'être dans l'air du temps et de proposer des solutions afin d'ouvrir aux boulangers-pâtisseries de nouvelles pistes de développement : des innovations technologiques, bien sûr, mais aussi des services visant à vous accompagner dans les mutations de votre métier.

Or votre métier aujourd'hui, englobe les activités liées à l'alimentation, snacking y compris. Et l'évolution n'est pas finie ! Le boulanger seul d'hier a aujourd'hui intégré un pâtissier, un chocolatier, un glacier et peut être demain un cuisinier-traiteur ?

## Sommaire 53

### 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

### SOCIÉTÉ

- 7 - Médiation du crédit aux entreprises
- Le marché de l'épicerie fine en France

### PORTRAITS EN RÉGION

- 8 La région Languedoc-Roussillon à l'honneur

### L'AVIS D'EXPERTS

- 10 1000mat, distributeur de petits matériels et accessoires en fonctionnement multi-canal

### SOCIÉTÉ

- 11 - Projet « Braise », diminuer la consommation des fours.
- Artisanat : les enjeux de demain.

### ÉVÉNEMENTS

- 12 Les manifestations du réseau
- Le calendrier des manifestations

### RECETTE

- 14 Le Fresh

### STAGES - COURS PRATIQUES

- 16 L'agenda des formations

### L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente



FORUMMAG'  
Magazine d'information  
des concessionnaires BONGARD.  
N°53 - Août - Novembre 2013.

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

Ont participé à ce numéro,  
Rédacteurs : C. Agop, L. Boulieu,  
C. Charmasson-Zagouri,  
C. Gumbinger, L. Nicolai.

Intervenants : Claire et Hugo, Aline  
et Gilles Julien, Patricia et Gilles  
Laurent, Priscille et Jérôme Marin,  
Johann Martin, Simone et Emile  
Soubrier.

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







- Un commerce itinérant adapté
- Une offre qualitative
- Un positionnement multicibles



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

## Claire 24 ans et Hugo 23 ans **célèbrent** la « **Street Food** » à Troyes !

*C'est à la Gerbe d'Or à Troyes que Claire, tailleur de pierre reconvertie à la pâtisserie, et Hugo, pâtissier compagnon du devoir, se rencontrent. Très vite, Claire qui a aussi fait ses armes au Relais de Sillery (3 couverts Michelin) et Hugo qui s'est aguerri chez d'autres artisans troyens, Gérard et Lakdhar, ont l'envie d'ouvrir leur propre affaire.*

### • Un concept adapté

« Une boutique, c'était trop cher et vu la dégradation du marché, nous avons choisi le "commerce itinérant" » précise Hugo. « Cela nous permet de toucher toutes les cibles et d'aller nous-mêmes au contact du client. » Le bus se « pose » ici et là ; au Cube, en face du parc des expos, du lundi au jeudi, le vendredi à la gare SNCF, et au moment des soldes, aux magasins d'usine à Pont-Sainte-Marie. « Et ailleurs bientôt, (l'ESTAC, l'Ecole de Commerce, etc.) »

### • L'aménagement judicieux des espaces

Claire et Hugo ont choisi un spacieux bus berlinois double niveau : en bas, la cuisine, en haut, la salle de restauration. « L'aménagement intérieur et la déco ont été réalisés par des artisans. TORTORA (concessionnaire BONGARD du secteur) a conçu la partie production en tenant compte des contraintes techniques (passage de roues,

moteur, accessibilité des équipements, etc.). Franck Pavie, leur commercial, nous a aidé à trouver le matériel adéquat « mini, puissant et robuste ! Presque tout vient de 1000mat ! » A l'étage, les tables sont astucieusement clipsées au mur de façon à rester en place lorsque le bus se déplace, ou à pouvoir être disposées en différentes configurations. A l'extérieur, une terrasse de 20 places est repliée le soir puis ressortie le lendemain.

### • « Claire et Hugo, Street Food, sur place ou ailleurs »

« Les émissions sur les Food Truck américains, programmées à la TV dernièrement, ont sensibilisé le public français à la "cuisine nomade". Les gens savent que c'est qualitatif ! » commente Hugo. Lors de l'ouverture aux Foires de Champagne (mai 2013), et malgré une météo maussade « Les clients repartaient avec le sourire, revenaient, parlaient de nous autour d'eux et sur les réseaux sociaux ! Cela a été un succès. »

### • Claire est plus salée, Hugo plus sucré

La cuisine de Claire est inspirée des influences de ses voyages. Hugo exploite sa connaissance de la pâtisserie. Tous deux travaillent des produits de saison et favorisent les productions locales ou régionales. Dans la vitrine réfrigérée ouverte, les produits « froids », en libre

service, sont hermétiquement emballés. Outre desserts et plats chauds renouvelés chaque semaine, brownies et macarons régaleront le palais des amateurs de sucré. Le burger « fait maison » est un « must ». Du pain brioché élaboré sur place au parmesan affiné 12 mois, en passant par les oignons doucement confits, le soin apporté au choix des composants et à leur transformation fait de ce burger leur produit « phare ».

### • Un partenaire de choix

« Lors de notre parcours, nous avons été sensibilisés à la qualité BONGARD et nous connaissions le sérieux de leur concessionnaire sur Troyes. Avec ce projet "hors norme", nous voulions être accompagnés par des personnes de confiance et professionnelles. C'est le cas avec TORTORA ! »

### • Les soutiens

Des bureaux fournis par la ville pour le siège de l'entreprise, le dispositif « Envol », une aide AGEFIPH, des prêts à taux zéro (Nacre et Aube Initiative) et bientôt qui sait, le prix des jeunes entrepreneurs ? Ce serait mérité !

Facebook - Claire et Hugo

C. CH-Z.



La hauteur réglable favorise une position de travail optimale



La poignée et le bouton suffisent à actionner Lifteo



Le travail, l'enfournement et le défournement se font du même côté, sans mouvements superflus.

## Les plus de Lifteo

- La montée et la descente électriquement assistées (l'enfournement reste manuel)
- La position de travail réglable en hauteur
- La poignée ergonomique pour une meilleure prise en main
- La présence d'amortisseurs qui absorbent les chocs et à-coups
- Le système de freinage qui stoppe le tapis lors du défournement

Bongard : s'adapter à vos besoins est notre credo.

# Lifteo, le confort à portée de main.

*En 2001, Bongard commercialise le tout premier élévateur intégré. L'objectif : soulager les boulangers des maux causés par une mauvaise position devant le four. Jusqu'alors, aucun équipementier n'avait eu l'idée de fabriquer un tel produit.*

*13 ans plus tard, Bongard révolutionne à nouveau le domaine de l'élévation et va encore plus loin dans sa réflexion sur l'ergonomie et le confort de travail des boulangers, en proposant Lifteo, un tout nouvel élévateur/enfouneur avec assistance motorisée.*

## • Améliorer les conditions de travail

C'est parce que l'amélioration des conditions de travail du boulanger est un sujet au centre de ses préoccupations que Bongard a décidé le projet de développer un nouvel ensemble élévateur/enfouneur avec assistance électrique.

L'objectif de Lifteo est d'accompagner les mouvements initiés par l'utilisateur qui ne fournit plus d'effort lors des opérations d'élévation/descente et de positionnement devant l'étage à enfourner. Les enfournements et défournements restent manuels.

## • Monter et descendre devient un jeu d'enfant

Lifteo a été équipé d'un moteur afin d'assister le boulanger dans ses mouvements. Une poignée et un bouton de commande permettent d'actionner la montée et/ou la descente de l'élévateur. L'arrêt se fait de manière précise et sans à-coups, au niveau de la butée correspondante à l'étage à enfourner. Nul besoin de forcer dans les bras ou les épaules, le moteur met en mouvement les contrepoids et le mécanisme d'élévation se fait en synchronisation pour assurer une position horizontale parfaite.

## • Ergonomie et Confort, deux maîtres mots qui définissent parfaitement Lifteo

Pour répondre à ce cahier des charges, notre département R&D a étudié et mis en oeuvre de nouveaux dispositifs destinés à faciliter le travail des boulangers.

Côté ergonomie, le design tout comme la position de la nouvelle poignée, ont été étudiés pour limiter les mouvements fatigants. Perpendiculaire à l'élévateur et placée en bout de tapis, à droite ou à gauche selon le côté de la commande du four, elle favorise un travail sur un axe

unique dont la répétition n'est pas « traumatisante » pour les articulations. Il n'est donc plus nécessaire de se placer en bout de tapis pour effectuer l'enfournement ou le défournement, il suffit de se saisir de la poignée pour amorcer la translation vers le four. La prise en main se fait ainsi naturellement, que l'élévateur se trouve en position basse ou en position rangée.

Côté confort, l'assistance électrique de Lifteo s'avère précieuse. L'effort nécessaire pour descendre et lever l'élévateur est quasiment annulé par le travail du moteur. Les sensations de fatigue et de douleur disparaissent.

Pour faciliter le guidage et l'insertion de l'enfouneur dans la chambre de cuisson, différents roulements ont été placés sur l'élévateur avec, pour conséquence, la limitation du bruit et l'absence de risque de choc sur les parois.

Pour un confort optimal, un système d'amortisseur révolutionnaire a été développé par le département R&D de Bongard. Grâce à de multiples ressorts, les chocs sont absorbés et les soubresauts inexistantes. Le boulanger ne ressent aucun désagrément dans son travail. Cette tâche peut d'ailleurs être effectuée par le personnel de vente au besoin.

## • La sécurité au centre des priorités

Bongard a développé un nouveau système de freinage, unique en son genre.

Placé au niveau du nez de l'enfouneur, un levier muni d'un cran vient buter sur le tapis lorsque celui-ci est ramené en arrière, au moment du défournement. Le résultat est immédiat : le tapis stoppe de façon nette. Le boulanger n'a plus à se soucier de retenir son enfouneur, celui-ci s'arrête automatiquement. Cet ingénieux concept de frein empêche tout risque de chute du tapis.



## L'avis d'un boulanger Entretien avec Arnaud Troestler, boulangier à Holtzheim (Alsace).

*Etabli dans le village depuis le début d'année, Arnaud Troestler a choisi d'installer dans son fournil, le nouvel élévateur/enfourneur électriquement assisté Lifteo sur un four Oméga2 1 voie de 800.*

### • Pourquoi avoir choisi le nouvel élévateur/enfourneur Lifteo ?

« Lorsque j'ai racheté le fonds de commerce, il a fallu réinvestir dans un nouveau four. Raphaël Reppel, le commercial de ma concession (Bongard 67), m'a proposé de devenir client référent pour le test de ce tout nouvel équipement. Au début, j'ai eu un peu peur lorsqu'on m'a expliqué le concept d'élévateur assisté électriquement, mais le fait de pouvoir éventuellement débrayer l'élévateur moi-même et travailler en mode manuel m'a rassuré. J'ai été séduit par le projet et je me suis lancé. J'utilise Lifteo tous les jours depuis 3 mois maintenant. »

### • Comment s'est faite la prise en main ?

« La prise en main n'est vraiment pas compliquée. Il suffit d'appuyer sur un bouton et de soulever la poignée pour actionner l'élévateur. Comme Lifteo est prévu pour s'arrêter précisément au niveau de l'étage, pas besoin de rester le doigt sur le bouton. Il faut se laisser guider par la machine. Le mouvement est très fluide. C'est rapide, précis et sans à-coups. »

### • Quels avantages ressortent ?

« La position de travail. Je peux ajuster sa hauteur entre le 1<sup>er</sup> et le 2<sup>ème</sup> étage de façon à être bien placé, comme je le veux. Je n'ai plus mal au dos, c'est un réel confort d'utilisation.



En plus, la nouvelle poignée est pratique, elle me permet de travailler toujours du même côté. Vous savez, dans notre métier, chaque seconde compte. Quand on remplit un four, c'est vrai qu'il faut quand même se dépêcher et ne pas perdre trop de temps. Si on peut éviter d'aller à chaque fois en bout de tapis pour enfourner et défourner, c'est mieux. »

### • Que pensez-vous du système de freinage installé sur Lifteo ?

« C'est vraiment bien. Quand je défourne, j'ai tendance à tirer sur le tapis. Avant, je devais faire attention à ne pas tirer trop fort pour qu'il ne tombe pas. Maintenant, je ne fais même plus attention. Il se bloque automatiquement. C'est une réelle sécurité. »

### • On peut donc dire que vous ne regrettez pas votre choix ?

« Non pas du tout. Je suis très satisfait. Je ne réfléchis même plus, tout se fait naturellement. Même Muriel, ma vendeuse, l'a trouvé vraiment très facile à prendre en main et très simple d'utilisation. D'ailleurs, à terme, elle sera certainement amenée à l'utiliser plus souvent. »

C. G. - L. N.



L'enfournement est précis, fluide et sans à-coups.



Le moteur favorise la montée et la descente de Lifteo, très facilement et sans effort.



## Les troubles musculo-squelettiques (TMS), un enjeu humain et financier...

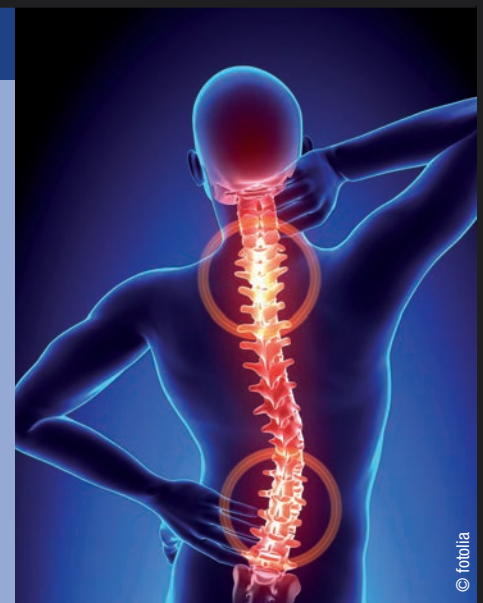
Les troubles musculo-squelettiques (TMS) sont les maladies professionnelles les plus courantes dans les pays développés à l'heure actuelle. Elles sont favorisées par le mouvement répétitif des mains, poignets et avant bras.

Dans le secteur de la boulangerie, elles représentent 60% des maladies professionnelles sous la forme de pathologies tendineuses, ligamentaires ou nerveuses.

Les TMS des membres supérieurs et inférieurs touchent avant tout les salariés par leur côté invalidant et douloureux.

Cependant, elles ont aussi un impact non négligeable sur l'économie d'une entreprise. Ainsi, les cas de TMS constatés en 2010 ont engendré la perte de 9.7 millions de journées de travail et coûté 930 millions d'euros couverts par les cotisations des entreprises, tous domaines confondus.

Il est possible de prévenir leur apparition avec une intervention ergonomique notamment.



La parole est aux dames

# « Donner du plaisir aux clients... »

*Pâtissière à Claret, un petit village au nord de Montpellier, Simone Soubrier (57 ans) a « embrassé » la profession par passion à l'âge de 20 ans et depuis, elle vit son « histoire d'amour » au quotidien. Avec son second mari Emile (66 ans), ces deux figures de la région n'échangeraient pour rien au monde leur travail de boulanger et de pâtissier. Tous les deux exercent leur profession depuis 30 ans et après deux années de retraite anticipée, ils ont repris une affaire en 2011 : la boulangerie des anges à Claret (1 200 habitants).*

*« Boulangère, c'est un métier formidable qui me permet d'échanger tous les jours avec beaucoup de gens, de parler avec eux et de leur donner du plaisir quand ils ressortent avec une pâtisserie ou une baguette sous le bras... », explique Simone avec son accent du Languedoc et qui ajoute : « Le travail c'est la santé et dans notre métier, il y a toujours du travail pour de bons ouvriers ou de bonnes vendeuses. Mais ce métier nous*

*apporte également beaucoup de joie et de bonheur en contrepartie. Nos clients adorent nos produits et nous le disent. C'est une récompense quotidienne, synonyme de convivialité et de chaleur que l'on partage bien volontiers ». Originaire de l'Hérault, Simone découvre la profession en regardant son futur mari Raymond (aujourd'hui décédé) réaliser un mille-feuille. « Cela a été le coup de foudre pour Raymond et la pâtisserie ». Installée à La Grande Motte avec lui, elle se perfectionne en viennoiserie à travers des livres professionnels. Mais 6 mois après son mariage, Simone perd son mari d'une longue maladie. Fin 1982, elle revient dans sa région natale en rachetant une boulangerie à Teyran dans l'Hérault près de Montpellier. Elle rencontre Emile boulanger et rebaptise la boutique : la boulangerie du bonheur. « Le chiffre d'affaires augmentait au fur et à mesure tous les ans. Nous avions un ouvrier boulanger et une vendeuse. Tous nos produits étaient faits maison et les affaires marchaient bien jusqu'en 2008,*

**Simone SOUBRIER,**  
pâtissière  
à Claret (34)



*où on a ressenti les premiers signes de la crise économique ». Après avoir géré cette boulangerie pendant 26 ans, le couple décide de vendre pour se reposer mais 22 mois après, l'envie de reprendre une affaire est trop forte. « J'ai recontacté Lysiane Brogi de CFMB et elle m'a trouvé le fonds de Claret. Nous avons travaillé ensemble sur l'agencement de la petite boutique et du fournil ». Concessionnaire Bongard pour les départements 11, 34 et 66, CFMB a installé un four Cervap 3 étages, une diviseuse, un laminoir et des chambres de pousse. Ouverte depuis 3 ans, la « boulangerie des anges » fonctionne à merveille avec Simone et Emile qui proposent des produits de qualité à leur clientèle. La boulangère-pâtissière assure également la vente dans sa boutique décorée d'anges, de messages spirituels sur la vie ainsi que de pensées philosophiques sur le pain.*

L. B.



## « Proposer des produits maison »

Pour Simone, le succès d'une entreprise repose sur 3 critères : la qualité des produits, l'accueil et le service. « Il faut être performant autant dans le fournil ou le labo que dans le magasin. La réussite, c'est l'affaire de tous, que l'on soit deux comme nous, ou que l'on emploie une dizaine d'ouvriers. Dans chaque entreprise où j'ai travaillé, la qualité des matières premières a fait la différence. Chez nous, les produits surgelés sont interdits. Tout est fait maison et les clients le savent ! Pour fabriquer mes croissants et mes pains au chocolat, j'utilise uniquement de la margarine d'origine végétale haut de gamme. Les quiches lorraines sont réalisées avec de la crème fraîche et de vrais morceaux de lardons ». Pour Simone, toutes les boulangères et leurs vendeuses devraient connaître parfaitement la composition de leurs produits en vitrine.

L. B.

## Le point de vue d'Emile Soubrier Artisan boulanger

Artisan boulanger expérimenté, Emile Soubrier est un amoureux de la pâte et du pain fabriqué au levain. Comme autrefois, il emploie des farines bises écrasées à la meule de pierre (type 80) et panifie dans une maie en bois avant de laisser reposer la pâte environ 12 heures. « Un levain renferme une microflore acidifiante composée de bactéries lactiques et de levures naturelles qui donne de la force à la pâte et du goût au pain », précise

le boulanger. Son levain est rafraîchi tous les jours et sa méthode de fabrication est dite « à l'ancienne ». Selon les pains, il utilise différentes farines des moulins de la vallée du Dadou (groupe Soufflet), de la meunerie Jambon dans le Cantal et des moulins Calvet Camares à Rignac dans l'Aveyron. Ce maître du pain utilise très peu de levure et laisse faire les fermentations.

L. B.





Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

## Un pari sur l'avenir **gagné** et des **objectifs** multipliés par 2 et plus.



*Jérôme Marin et son épouse, Priscille, sont installés à Poey-de-Lescar dans la périphérie de Pau depuis 6 ans et demi. Jérôme, réputé pour son savoir-faire et son travail réalisé dans la plus grande tradition boulangère, a fait connaissance de Paneotrad® dans le cadre de la création de son deuxième établissement, ouvert en octobre 2011.*

### • Comment caractériseriez-vous votre rencontre avec Paneotrad® ?

« J'ai intégré Paneotrad® dans notre création avec beaucoup de prudence. En effet, j'ai passé commande à mon partenaire en matériels, L'Équipement Moderne, suffisamment tôt pour disposer de la machine à l'avance et faire des essais dans le laboratoire de notre première affaire. »

### • Pourquoi ce besoin de « prudence » ?

« Le format de pain fait à partir de Paneotrad® est un peu « à part », cela change de ce que l'on peut voir dans les boulangeries traditionnelles. Dans la clientèle, il y a des gens qui aiment une mie alvéolée et puis, vous avez des amateurs de mie plus compacte et de bouts arrondis. Nous voulions vraiment toucher tout le potentiel de clientèle. En effet, notre projet impliquait un investissement conséquent de plusieurs millions d'euros. Avec Paneotrad®, nous partions sur une inconnue alors que nous n'avions pas droit à l'erreur. C'est de là que venait l'incertitude. Nous nous sommes donc laissés du temps pour voir si nous passerions sur Paneotrad® ou pas. »

### • Qu'est-ce qui a fait la différence ?

« Les recettes et la collaboration avec Gilles Sicart de l'ITMP qui a participé à leur élaboration ! Nous avons travaillé conjointement pour faire un produit original que l'on ne retrouve pas ailleurs, même chez d'autres boulangers Paneotrad®. Nous avons agi sur l'alvéolage, le goût, la couleur, les arômes pour concocter quelque chose de très personnel. Le résultat est super. Les clients l'apprécient, du papy habitué à la baguette moulée du supermarché, aux jeunes qui aiment le pain plus tendance. Pour nous, c'est une réussite. Les objectifs ont été multipliés par deux fois et demie ! »

### • Qu'en disent les clients ?

« La réflexion qui revient le plus souvent c'est : « Chez vous on a une baguette normale qui est meilleure que la tradi des autres boulangers, pour 90 centimes d'€, alors qu'ailleurs on la paye 1,10 €. » Notre baguette, ce n'est pas seulement une farine soigneusement sélectionnée avec notre minotier Gers Farine, c'est aussi un ingrédient toasté pour la couleur et un autre ingrédient pour le goût, mais vous n'en saurez pas plus... secret de fabrication oblige ! Nous produisons absolument tout à partir de Paneotrad® : pistoles, fougasses, sandwiches, batards, pains aux graines, pains aux raisins, etc. »

### • Et vous, qu'en dites-vous maintenant ?

« Paneotrad®, c'est non seulement la garantie d'un pain de qualité constante (avec un minimum de discipline, on obtient un pain régulier, de belle allure), mais aussi une souplesse d'utilisation (le spectre de cuisson est très large - jusqu'à 72 h, voire plus), un gain de temps appréciable (si on est bien organisé dans la gestion de ses pâtes et des ses bacs) et une hygiène améliorée (plus de couche !). »

### • Plus de doute alors ?

« Je suis tellement convaincu que j'ai l'intention de refaire le fournil de ma première boulangerie, qui tourne avec un groupe auto, et de passer en Paneotrad® ! J'ai également un projet de reprise et là aussi je mettrai Paneotrad®. J'aurais tort de ne pas prendre cette orientation puisque nous avons été primés « première baguette du Béarn » cette année 2013. Quelque part, la reconnaissance de nos pairs, me donne envie d'aller encore plus dans ce sens là. » Ce sera pour le plus grand plaisir des consommateurs qui trouveront une « boulangerie Marin » (ouverte 365 jours par an) sur chacun des axes sortant de Poey-de-Lescar : route de Bordeaux, de Bayonne et bientôt de Tarbes ! »

C. CH-Z.

## SOCIÉTÉ

### Médiation du crédit aux entreprises

Ce dispositif créé en 2008 a été renouvelé jusqu'en décembre 2014. La médiation du crédit est accessible gratuitement à toute entreprise (commerçant, artisan, repreneur) quelle que soit sa taille ou son secteur d'activité, confrontée au refus ou à la résiliation d'un financement lié à une activité professionnelle par un établissement bancaire. Elle concerne également les entreprises rencontrant des difficultés d'assurance-crédit. Pour ne pas se retrouver dans une situation d'urgence, il est conseillé aux artisans de faire appel à la médiation. Saisir l'un des 96 médiateurs du crédit départementaux est très simple. Le chef d'entreprise remplit et valide un dossier en ligne sur [www.mediateurducredit.fr](http://www.mediateurducredit.fr).

L'admission du dossier intervient dans les 48h et l'information des banques sous 7 jours. Afin de mieux guider les entreprises sur le terrain, un réseau d'accompagnement bénévole composé de 1 200 personnes a été mis en place. En 2012, 4 077 dossiers ont été déposés en médiation.

### Le marché de l'épicerie fine en France

En boulangerie-pâtisserie, il se développe de plus en plus un rayon d'épicerie fine (confiseries, thés, confitures, etc). Selon une enquête menée auprès de 220 commerçants (91% de commerces de détail) proposant des produits d'épicerie fine pour le salon Gourmet Sélection, 88% d'entre eux (25% à Paris et 75% en Province) ont déclaré que leur chiffre d'affaires était en hausse (+ 3 points) ou stable. Parmi les critères de sélection des fournisseurs et des produits, la qualité arrive en tête pour 84% des commerçants, suivie par la qualité de la relation avec le fournisseur, la flexibilité sur les quantités commandées, le renouvellement des produits proposés, le prix et la proximité géographique. Les boutiques les plus dynamiques sont celles qui présentent une offre régulièrement renouvelée. 43% des professionnels mettent en avant des références inédites au moins 1 fois/trimestre. L'histoire du produit doit être mise en avant ainsi que son emplacement dans le point de vente.

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...

## A Béziers, le dernier-né des Fournil's de Gilles et Patricia Laurent : le Fournil de la Treille.

*Patricia et Gilles exercent pendant 15 ans d'autres métiers avant d'embrasser celui de la pâte. En 2000, lorsque son père boulanger acquiert le Fournil des Arènes à Béziers, Gilles décide de travailler avec lui. Quand celui-ci prend sa retraite en mai 2006, Gilles et Patricia reprennent l'affaire. Trois ans plus tard, ils achètent le Fournil du Mistral en centre-ville. Et puis en 2012, c'est la création du Fournil de la Treille.*

• Ce dernier des Fournil's est l'aboutissement de 2 ans de réflexion

« J'ai élaboré ma boutique avec Virginie, commerciale chez CFMB, et leur architecte, Murielle Roche, qui a su comprendre mes envies. L'espace, à la fois fonctionnel et

*convivial, est facile à vivre. Le style est celui d'un vieil atelier. Des portes coulissantes en verrières permettent de voir le boulanger travailler. Des accès de part et d'autre des banques permettent d'aller à la rencontre des clients et de ne pas rester derrière notre comptoir ! Dans la partie snack, des séparations vitrées réduisent la sonorité et préservent un peu d'intimité. » Patricia et Gilles ont voulu favoriser l'espace restauration « un axe de développement » commente Patricia qui sait aussi finaliser des partenariats spécifiques : « A la Treille, nous gérons le système de « parts déjeuner » du Conseil Général » qui n'a pas souscrit au système des tickets repas que nous acceptons par ailleurs. »*

• Une production centralisée

Hormis la boulangerie produite sur chaque Fournil, toute la production est centralisée à La Treille. Le spacieux

laboratoire y est divisé en secteurs : viennoiserie et salé – crème – chocolats et glaces, et bien sûr la préparation boulangère pour sa propre boutique. Ce choix s'imposait par rapport aux contraintes d'hygiène et aux températures requises par chaque activité. « Côté matériel, le pastocuisseur multifonction MasterChef de MONO France apporte de la facilité dans le travail, du gain de temps et de productivité et surtout un très bon contrôle antibactérien. Pour ce qui est du four, l'Oméga2 de BONGARD est d'une très grande facilité d'utilisation grâce à ses recettes pré-programmées, la gestion de la température et de la durée de cuisson. Le déclenchement différé donne de la souplesse et les étages indépendants optimisent la consommation ! » précise Gilles.

• CFMB, un partenaire de choix

« Au niveau du chantier, CFMB a produit une prestation de qualité et d'une précision d'horloger. Toutes les phases ont été respectées et le suivi a été exemplaire. Leur SAV fait preuve d'une très belle réactivité. Pour moi c'est le top ! » conclut Gilles.

C. CH-Z.



Chez Gilles et Patricia Laurent, l'espace restauration prend toute sa dimension, autour de produits de première qualité.





# Gilles et Aline Julien « Artisan boulanger et fier de l'être ! »



Rien ne laissait présager à Aline et Gilles une carrière boulangère... et pourtant de chauffeur-livreur et secrétaire comptable, les changements de cap vont les amener au métier.

En août 2001, l'ouverture d'un Point Chaud, dans la galerie de l'Intermarché de Cournonsec, les familiarisera au travail « en précuit ». En 2005, le Point Chaud rue de la Vieille Poste à Montpellier les initiera au travail « en cru ». En février 2007, le Maire de Villeneuve-les-Maguelone, où ils résident, leur présente un projet situé dans une zone pavillonnaire du village, aux abords de la départementale où le tabac du village vient les rejoindre. Gilles et Aline se prennent au jeu : « Comme on ne s'improvise pas « boulanger », Gilles, à 45 ans, a passé son CAP et nous avons ouvert le 22 décembre 2011 ! » Gilles est un amoureux du pain. « Cela fait 3 fois qu'on se recycle. Même si nous avons passé des caps difficiles, c'est vraiment la concrétisation d'un projet basé sur la qualité et le goût. »

Gilles a choisi une production boulangère exclusive Paneotrad®. « Il est littéralement tombé amoureux de ce système à l'occasion d'un salon organisé à Palavas-les-flots, en octobre 2010, par les sociétés AURIAC et CFMB » commente Aline. Fournisseurs et partenaires les ont soutenus dans ce challenge : Les Moulins de SAURET et CFMB ont mis chacun un compagnon à disposition pour mettre au point leurs recettes. « Notre objectif était essentiellement le goût. La rentabilité passait après ». Et puis il y a eu aussi la formation « Festival des pains », Gilles à la fabrication, Aline à la boutique.

Aline et Gilles sont fiers d'être devenus artisans. Leur pâtisserie est une pâtisserie fine, haut de gamme, réalisée par deux pâtisseries, l'un, revenant de son tour compagnon au Québec et l'autre auparavant chez Lenôtre. La viennoiserie 100% pur beurre est faite, elle aussi, maison. Une baie vitrée sépare la fabrication du magasin et les clients voient Gilles enfourner, défourner, et travailler avec Paneotrad®. La nuit, grâce à l'éclairage, on peut l'apercevoir même depuis le rond-point ! Le laboratoire et le fournil sont entièrement équipés en BONGARD. « Outre la qualité des matériels, CFMB et CONCEPT FROID, leur partenaire exclusif de linéaires magasin, nous ont permis de nous projeter dans notre projet. Il est difficile, dans un espace nu, d'imaginer le rendu. Grâce aux plans en perspective nous avons pu visualiser le résultat. Cela nous a rassuré ; nous avons besoin de cela » précise Aline.

C. CH-Z.

## Une recette régionale : la Biterroise.

Le nom de « brioche » est d'origine celte. La France fit naître la brioche dès les années 1600.

La brioche a pris place dans notre alimentation et se décline selon les régions en diverses spécialités.

La Biterroise, comme son nom l'indique, est née à Béziers.

Cette pâtisserie s'inscrit donc dans la famille des « pains enrichis de beurre et d'œufs », que l'on retrouve dans le Languedoc et le Roussillon sous différentes formes et différents noms (coque catalane, coque Saint-Aphrodise, limoux, tourteau à l'anis). Sa fabrication remonte au moins au XIX<sup>e</sup> siècle.



La biterroise est joliment dorée et vernissée, souvent en forme de petite coque d'une demi-douzaine de centimètres de long ou d'un petit manchon de 7 centimètres de long sur 5 centimètres de large. De couleur ocre, elle est de consistance souple et moelleuse.

Pour sa fabrication, confectionner une pâte à brioche classique (farine, beurre, œufs, levure, sucre) parfumée à la fleur d'oranger. La pâte, une fois abaissée, est découpée en bandes laissées à lever. Celles-ci sont ensuite nappées d'une fine couche de marmelade de pomme (certains préfèrent y mettre de la compote de pomme) ou de crème pâtissière et parsemées de raisins secs, avant d'être roulées et façonnées. Enduites de jaune d'œuf battu, ces biterroises passeront une quinzaine de minutes au four, avant d'être badigeonnées d'un sirop sucré qui leur donnera leur éclat brillant. On peut aussi y adjoindre un zeste de citron qui donnera un goût subtil à cette douceur.

La Biterroise fait la joie des enfants comme des grands et se savoure, de préférence, au goûter.

## CFMB

- **Activité** : concessionnaire BONGARD depuis 1987 - PDG : Charles AGOP
- **L'entreprise** : idéalement située entre Montpellier, Carcassonne et Perpignan, CFMB dessert l'Aude (11), l'Hérault (34) et les Pyrénées-Orientales (66)
- **Effectif 15 personnes** : 1 directrice commerciale, 1 directeur technique, 2 commerciales, 2 assistantes administratives, 8 techniciens
- **CA 2012** : 2 900 000 euros
- **SAV 24h/24h et 7j/7j**  
Attestation de capacité en froid - contrats d'entretien préventif
- **Tél.** : 04 67 32 62 62
- **Site Internet** : [www.cfmb.fr](http://www.cfmb.fr)



## LE LEITMOTIV DE CFMB

« Etre à l'écoute, être professionnels, être présents et efficaces envers nos clients et être exigeants envers nous-mêmes. »

Les bons conseils font les bons produits

# 1000mat.com Distributeur de petits matériels et accessoires **en fonctionnement multi-canal.**

« Les concessionnaires BONGARD en font toujours 1 000 fois plus pour les pros ! »

1000mat confirme ce slogan avec la sortie récente de son catalogue XXL qui répertorie plus de 6 000 références dans ses quelques 300 pages sur les domaines de la préparation, du stockage et de la manutention, de l'hygiène, de la boutique et de la cuisson.

• Plus de pages, plus de choix...

1000mat s'est attaché à travailler avec plus de fournisseurs afin d'élargir le spectre de son offre produits. Cette multiplication des références vise à satisfaire la demande et les besoins des clients. Pour preuve, l'activité snacking, axe de développement majeur des boulangeries et pâtisseries, que 1000mat a pris en compte en étoffant les pages correspondantes de son catalogue. Enfin, 1000mat met un point d'honneur à privilégier les fabrications françaises et n'hésite pas à indiquer cela par un drapeau « bleu, blanc, rouge » !

• Une distribution « multi-canal » : internet, catalogue et téléphone.

Les professionnels peuvent surfer sur le site internet [www.1000mat.com](http://www.1000mat.com), découvrir l'étendue des produits et services et, s'ils le souhaitent, passer commande en toute autonomie en créant leur compte client sur la boutique en ligne.

Certains préféreront consulter le nouveau catalogue 1000mat soit parce qu'ils n'ont pas accès à internet soit parce que la version papier leur donne plus de confort dans leur recherche.

Que les artisans boulangers, pâtisseries et traiteurs aient découvert les produits 1000mat sur le web ou sur le catalogue,

ils peuvent à tout moment faire appel aux télé-conseillères, disponibles au 0825 89 1000, qui pourront répondre à leurs questions, gérer leurs commandes par téléphone ou les aider à acheter en ligne.

• Et bien sûr des services associés

1000mat propose non seulement des facilités de paiement (voir encadré ci-contre) mais aussi un programme de fidélité, la possibilité de commander des produits hors catalogue (auprès des télé-conseillères), des modes d'expédition adaptés et bien sûr un service après vente !

C. CH-Z.

2013/2014  
**www.1000mat.com**  
**0.825.89.1000**  
(Du lundi au jeudi : 9h/18h, vendredi 9h/17h - 0.15€/min)

2013/2014

PRÉPARATION | HYGIÈNE | CUISSON | BOUTIQUE | MANUTENTION

**Boulangerie-Pâtisserie-Snacking**  
 Les plus grandes marques à portée de clic  
 24h/24 et sans intermédiaire

**www.1000mat.com**

- Utensiles
- Préparation
- Cuisson
- Boutique
- Manutention
- Hygiène

LA QUALITÉ AU MEILLEUR PRIX | LIVRAISON 48/72H (FRANCE MÉTROPOLITAINE) | 300 PAGES DE CHOIX | MAT

**Le nouveau catalogue 1000mat :**

une ouverture étendue sur le petit équipement prêt à brancher (sans prestation d'installation), les accessoires et les consommables non alimentaires en boulangerie, pâtisserie et snacking.



**L'hygiène, la protection, le nettoyage**

Un large spectre de moyens de désinfection, de prophylaxie, de protection et de prévention.



**Les ustensiles**

regroupent tout ce qui est accessoires dans les univers de la découpe, du fromage, du travail du sucre, du chocolat, des glaces et plus encore.



**Le stockage et la manutention**

rassemblent les équipements d'emmagasinage et de mise en réserve des produits finis.



**La préparation**  
recense tout ce qui a trait au travail en laboratoire.



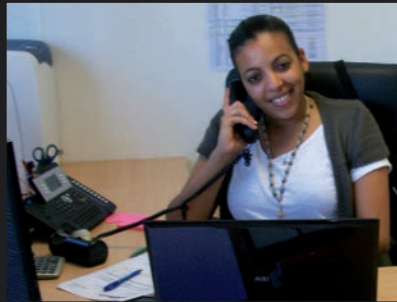
**La cuisson et le snacking**  
répertorient les équipements chauffants et les batteries de cuisine.



**La boutique et la présentation des produits**  
vous font voyager dans des rubriques que mesdames boulangères et pâtisseries apprécieront particulièrement.







## L'équipe 1000mat en charge de la relation clients : une équipe fidèle, motivée, fiable et rassurante.

**Ilham : une responsable de site, pro du marketing direct !**

En charge de l'animation de l'équipe, Ilham s'attache à inculquer à ses collaborateurs le culte du client et veille à mettre en place des actions ciblées visant à apporter assistance et conseils avisés : prise de commande accompagnée, rappels des prospects, optimisation des services (livraison, clientèle, SAV). Elle s'applique ainsi, à doter l'équipe commerciale de toute une panoplie de moyens afin de s'adapter à la profession des clients.

« La mission de 1000mat est de répondre au mieux aux envies, besoins et attentes du client, en veillant à être créatifs et irréprochables dans tous les aspects du service (qualité de la prestation, offre produit pertinente, spectre de choix). Nous menons régulièrement des études de marché via des enquêtes de clientèle, cela nous permet de coller au besoin et de qualifier notre offre en conséquence ».

**Coralie assistée de Steffy : une équipe commerciale à l'écoute !**

Formée régulièrement aux produits et nouveautés par les fournisseurs référencés, cette équipe gère la demande client avec disponibilité et flexibilité. Via le centre d'appel, elle dispense conseils produits, préconisations d'utilisation, sait proposer des produits de substitution lorsque nécessaire, expliquer les services associés, et gérer toute demande par téléphone, fax, courrier ou internet.

**Manu : préparateur de commande et magasinier, il tient aussi les manettes de l'expédition !**

Soucieux de livrer au plus vite les clients, il entretient une proximité efficace avec les transporteurs afin de répondre de façon appropriée aux impératifs des clients. Fortement imprégné de la logique « satisfaction client », il applique la plus grande transparence vis à vis du suivi des commandes. Son poste en fait un maillon très impliqué dans le bon fonctionnement de toute l'équipe « relation client ».

## Commandez quand vous en avez le besoin, sans impacter votre trésorerie !

### → Comment mieux gérer son activité ?

1000mat a mis en place une solution de financement personnalisé\*\* pour l'achat du petit matériel et/ou accessoires :

- A partir de 500 € HT uniquement
- Possibilité de bénéficier d'une réserve de trésorerie pouvant atteindre 5 000 €
- Possibilité de payer de 6 à 10 fois SANS FRAIS
- Pas de frais de dossier

Cette enveloppe peut être réutilisée à votre guise pour tous vos achats 1000mat  
Assurance emprunteur facultative

### → Comment ça marche ?

Il suffit de nous contacter au 0825 89 1000 et nous vous apportons une réponse sous 2h

\*\* sous réserve d'acceptation du dossier

## SOCIÉTÉ

### Projet « Braise », diminuer la consommation des fours.

Avec environ 300 000 tonnes équivalents pétrole par an, la cuisson du pain représente environ 5% de la consommation énergétique des industries agroalimentaires en France. Le projet « Braise » vise l'amélioration de l'efficacité énergétique qui passe nécessairement par une réflexion autour de la structure et de la géométrie du four, mais aussi par une réduction du temps de préchauffage et une amélioration des échanges d'énergie. Le projet « Braise » prend en compte uniquement les fours à soles (qui équipent la majorité des artisans) et la cuisson de la baguette. Si le chauffage de la sole représente une forte part de la consommation énergétique via le temps de préchauffage requis, le projet a ciblé les échanges en voûte. Deux projets construits sur les bases d'un four mono-étage Bongard, ont démontré tout l'intérêt des infrarouges et des jets de vapeur en impacts. Le projet « Braise » a également permis de développer des protocoles de mesure de la consommation d'énergie des fours. Pour évaluer l'intérêt de couplages d'énergie, une étape majeure du projet fut le développement d'un modèle dynamique de la cuisson incluant le produit et le four, s'appuyant sur les transferts masse-chaaleur et l'évolution de la pression dans la pâte, permettant d'appréhender teneur en eau, température et déformation du pâton. Une fois validé sur des données en cuisson conventionnelle, ce modèle a pu être utilisé pour fournir des simulations avec différents couplages d'énergie. Les technologies de transfert de chaleur comme les micro-ondes, l'électro-convection, les jets en impact et les infrarouges ont été testés. Les essais ont montré que ces deux derniers étaient les plus prometteurs.

### Artisanat : les enjeux de demain.

Sylvia Pinel, Ministre du commerce, de l'artisanat et du tourisme, a présenté le pacte pour l'artisanat autour de 7 enjeux stratégiques. Parmi eux, faciliter la reprise d'entreprise et la transmission des savoir-faire. Environ 30 000 entreprises artisanales sont à reprendre chaque année : parmi elles, 63% ne sont pas reprises. Différentes mesures vont être mises en place : renforcement des dispositifs de mise en relation des chefs d'entreprise avec des repreneurs potentiels, diffusion d'un kit d'information à tous les artisans âgés de 57 ans et lancement d'une campagne d'information sur la reprise d'entreprise. 2<sup>e</sup> enjeu : redéfinir le statut de l'artisan. Les évolutions récentes du droit ont attribué le titre d'artisan sans condition de qualification ou d'expérience, à toute entreprise inscrite au répertoire des métiers, créant une confusion dans l'esprit des professionnels et des consommateurs quant à la notion d'artisan. 3<sup>e</sup> enjeu : soutenir les entreprises artisanales dans leurs besoins de financement. Les mesures proposées visent notamment à répondre aux difficultés de trésorerie des TPE avec la création du nouveau dispositif de garantie de la BPI et à réformer le régime de l'EIRL pour sécuriser le patrimoine financier de l'artisan.

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



### Actualités

#### SUD

##### Une nouvelle installation Paneotrad® remarquée

Le laboratoire des Grands Moulins de Paris à Golf-Juan (06) s'est équipé, depuis le mois de juin, d'un Paneotrad® pour son fournil interne afin d'informer et former ses clients aux fabrications à partir de Paneotrad®. Celles-ci sont assurées par Stéphane Lapalme le démonstrateur du moulin.

#### CENTRE

##### BM BOUL III, en 6 mois, en janvier 2014, à l'Ecole Française de Boulangerie et de Pâtisserie d'Aurillac

Christian VABRET, MOF, Président de l'Ecole Française de Boulangerie et de Pâtisserie d'Aurillac ouvre une session de Brevet de Maîtrise III en Boulangerie en 6 mois à partir de janvier 2014.

Cette formation s'adresse aux salariés et chefs d'entreprise souhaitant acquérir un niveau de qualification de niveau III et des compétences dans le management d'une entreprise. Cette qualification permet aussi d'enseigner et d'obtenir le titre de Maître Artisan. « Notre volonté est d'amener les

professionnels à un très bon niveau de compétences grâce à un enseignement de qualité avec un encadrement et un environnement professionnel à la hauteur de l'enseignement que l'on propose à nos stagiaires » déclare Christian VABRET.

De plus, l'Ecole Française de Boulangerie et de Pâtisserie d'Aurillac travaille en partenariat avec des constructeurs de matériels français (EKIP) ce qui permet d'avoir du matériel de haute technicité. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Cantal s'est également investie dans la démarche en apportant son expertise en matière d'enseignement ainsi que pour la validation du diplôme.

LE BM III BOULANGER en 6 mois... c'est possible à l'Ecole Française de Boulangerie et de Pâtisserie d'Aurillac. Brevet de Maîtrise III Boulanger 836 heures réparties en 7 modules

Les inscriptions sont ouvertes...  
Votre contact : Agnès RAOUX,  
Responsable formation -  
Tél. : 04 71 63 48 02 - E-mail :  
a.raoux@efbpa.fr www.efbpa.fr



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

### Ouest

**Les 9 et 10 septembre, Bourmaud équipement organise une animation MasterChef au Syndicat de la boulangerie du 49 à Angers**

**Les 15 et 16 septembre, Bourmaud Equipement et Maine Fournil, EM Equipement participent au salon BACKEUROP - Château-Gontier (53)**

Présentation et démonstration des équipements BONGARD, Croust'wich, et de la MasterChef de MONO France.

**Du 20 au 23 octobre, SERBOTEL - parc des expositions de la Beaujoire à Nantes (44) - stand F10-G9 - Hall XXL**

« Les concessionnaires de l'Ouest » (Bourmaud Equipement, Bruno Le Gall Equip/Le Pôle Equipement, Bourmaud 85, EM Equipement, Littoral Equipement, Maine Fournil)

exposent ! Fournil permanent Paneotrad®, démonstration des équipements MONO France - MasterChef et dresseuses -, présence d'un architecte designer Nantais, Thomas Lavigne.

« Les concessionnaires de l'Ouest » sponsorisent la coupe d'Europe de la boulangerie en fournissant et installant le matériel de 3 fournils nécessaires à la tenue des épreuves.

### Sud-Ouest

**Du 6 au 8 octobre, Salon des métiers de bouche, au parc des expositions de La Teste-de-Buch (33) avec DIMA**

DIMA équipe le stand de Gers Farine d'un fournil Paneotrad® et celui de la minoterie Duchez d'un fournil en fabrication traditionnelle.

De son côté, DIMA organise des démonstrations des équipements MONO France (machines à glaces, MasterChef, dresseuses) effectués par Nicolas Coffin.



## Nord

### Les 24 et 30 septembre, 2 formations dans les locaux SOMABO à Seclin (59)

Ces formations sont organisées à l'initiative de la Fédération des Boulangers du Nord - Pas-de-Calais. La première concernant « le chocolat » est dispensée par Pierre Mirgalet MOF chocolatier-confiseur 2007. La deuxième aborde le thème de « la pâte à choux » avec Stéphane Glacier, MOF pâtissier 2000.

### Le 8 octobre, Saint-Omer (59) - Société Mesmacque (distributeur de matières premières - Groupe Disgroup) SOMABO prête le matériel nécessaire à la démonstration pâtissière

### Du 1<sup>er</sup> au 3 novembre, Salon du chocolat au nouveau stade de football de Valenciennes (59)

Ce salon est organisé à l'initiative de la Fédération des pâtissiers, chocolatiers, confiseurs du Nord - Pas-de-Calais. Démonstration, atelier de fabrication, dégustation animent ce salon auquel participe la SOMABO qui présente, en particulier, les produits MONO France.

## Normandie

### Du 29 septembre au 2 octobre, Portes Ouvertes aux Moulins Paul Dupuis, à Gournay-en-Bray (76)

Ducorbier Matériel y installe un fournil Paneotrad® avec cuisson en continu et organise également des démonstrations de matériels MONO France (MasterChef et dresseuse).

## Basse-Normandie

### Du 22 au 25 septembre, ROBIN-CHILARD est aux journées Portes Ouvertes du Moulin Deslande à St-Pierre-du-Regard (61)

Dans le cadre de ces journées, ROBIN-CHILARD installe un fournil en fabrication Paneotrad® avec cuisson sur four Omega de Bongard. Côté pâtisserie, un atelier avec MasterChef et dresseuse de MONO France, met en œuvre de nombreuses fabrications. Des démonstrations croust'wich animent l'axe snacking.

## Est

### Du 30 août au 9 septembre, TECHNIFOUR est présent à la Foire Régionale de Châlons-en-Champagne (51)

TECHNIFOUR équipe le stand de la Fédération de la boulangerie-pâtisserie d'un fournil complet en fabrication Paneotrad®. Pascal TEPPER, MOF, anime ces journées de nombreuses démonstrations et fabrications.

### Le 18 septembre, POLYTECH (68) organise un « Atelier MONO » à Holtzheim (67)

Pour ses clients pâtissiers du 68, POLYTECH organise un « atelier MONO ». Machine multi-fonctions MasterChef et dresseuses seront à l'honneur dans le spacieux show-room Bongard à Holtzheim (67).

### Le 30 septembre, à Fougerolles (88) Sodima organise un « Atelier MONO » (MasterChef et dresseuse) dans l'espace - laboratoire « Institut Grillotines » des Grandes distilleries Peureux. Sur réservation uniquement (tél. : 03 29 36 96 96)

## Ile-de-France

### Du 6 au 10 octobre, Salon PANIFOUR à Bondoufle (91)

Présence, sur place, de tous les corps de métiers impliqués dans les professions boulangère et pâtissière : matériels fournil, labo, boutique et agencement, solutions de financement, cabinet d'expertise, prestataires techniques (électricité, cheminée), petits matériels et accessoires via Internet (1000mat) ainsi que plusieurs moulins (un moulin par jour) et fournisseurs de matières premières. PANIFOUR met en avant les équipements BONGARD et EUROMAT ainsi que ceux de MONO France. Gérard Minard assure les démonstrations Paneotrad®.

### Du 28 au 30 octobre, Salon du chocolat - Paris Expo - Porte de Versailles (75)

MONO France est exposant de ce salon et organise de très nombreuses démonstrations (MasterChef dresseuses, machines à glaces), sous la houlette de Nicolas Coffin.

## Rhône-Alpes

### Le 16 septembre, SIMATEL organise une démonstration des équipements « MONO France » sur le site de « Gâteau Ecole », propriété de Sébastien BOUILLET pâtissier chocolatier de LYON (69)

### Du 8 au 11 novembre, SIMATEL est au Salon professionnel biennal alpin des métiers de bouche - Albertville - halle olympique (73)

Simatel expose les matériels des gammes BONGARD, EUROMAT et MONO France, en démonstration.

## PACA

### Le 2 octobre, TOUT TECHNIQUE et les Moulins Soufflet à La Seyne-sur-Mer (83)

TOUT TECHNIQUE est partenaire des Moulins Soufflet dans l'organisation d'ateliers d'explication de la méthode Paneotrad®, pétrissage, mise en œuvre et cuisson sur place avec dégustation de produits à l'intention des boulangers des départements 83, 13, 06, 05 et 04.

### Les 7 et 8 octobre, TOUT TECHNIQUE organise un « Atelier MONO France » à La Seyne-sur-Mer (83)

Cet atelier est à l'intention des ses clients pâtissiers, « parce qu'une démonstration vaut mieux qu'un long discours ! »

### Le 16 octobre, atelier démonstration Paneotrad® dans le fournil des Moulins Soufflet - 4287 route d'Orange au Thor (84)

TOUT TECHNIQUE et SELEC PRO y accueillent les artisans des départements 84, 13, 04, 05, 30, 26.

L'expression même d'un savoir-faire

# Le Fresch

## Recette de l'Ecole Gastronomique Bellouet Conseil par Johann Martin - Professeur

Recette pour environ 15  
petits gâteaux individuels

### Composition

► Streusel nougat ► Confit d'abricot vanille ► Biscuit Joconde pistache ► Mousseline nougat



### Streusel nougat

#### Ingrédients

► Beurre	80 g
► Sucre cassonade	80 g
► Poudre d'amande	50 g
► Farine	80 g
► Pâte d'arôme Nougat « Ligne Trablit »	50 g

Poids total : 340 g

#### Procédé

Au robot coupe, mixer tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte. Etaler directement la pâte obtenue sur 0,5 cm d'épaisseur entre deux feuilles de plastique et placer au surgélateur. Détailler des bandes de 10,5 cm de long et 3 cm de large, puis cuire sur plaque et « fiberpain » au four ventilé à 155°C pendant environ 18 minutes. Réserver pour le montage.

### Confit d'abricot vanille

#### Ingrédients

► Purée d'abricot	450 g
► Sucre inverti	25 g
► Pectine NH	15 g
► Sucre semoule	25 g
► Gousse de vanille	1

Poids total : 515 g

#### Procédé

Mélanger à sec le sucre semoule et la pectine NH. Chauffer la purée d'abricot, le sucre inverti et la gousse de vanille fendue et grattée. A 45°C, incorporer le mélange sucre et pectine en pluie et donner un bouillon. Mixer le tout et refroidir à 20°C pour l'utilisation.

### Biscuit Joconde pistache

#### Ingrédients

► Poudre d'amande	135 g
► Sucre semoule	45 g
► Pâte d'arôme Pistache « Ligne Trablit »	75 g
► Œufs entiers	225 g
► Farine	45 g
► Blancs d'œufs	135 g
► Sucre semoule	90 g
► Beurre	65 g

Poids total : 815 g

#### Procédé

Au batteur au fouet, monter la poudre d'amande, le sucre semoule, la pâte de pistache, les œufs et la farine. Dans un autre batteur, monter et meringuer les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Mélanger délicatement les blancs montés au premier mélange et incorporer le beurre fondu. Etaler directement sur plaque et feuille de « silpat » puis cuire au four ventilé à 190°C pendant environ 8 minutes. Réserver après cuisson.

### Mousseline nougat

#### Ingrédients

► Lait entier	600 g
► Pâte d'arôme Nougat « Ligne Trablit »	180 g
► Sucre semoule	65 g
► Jaunes d'œufs	135 g
► Amidon de maïs (Maïzena)	60 g
► Masse gélatine (12 g de gélatine poudre 200 bloom et 72 g d'eau)	84 g
► Beurre	450 g

Poids total : 1 574 g

#### Procédé

Chauffer le lait et la pâte de nougat, mélanger à sec le sucre semoule et la maïzena puis incorporer les jaunes d'œufs, blanchir le tout légèrement. Verser le liquide dans la casserole et cuire comme une crème pâtissière. Incorporer le beurre et la masse gélatine. Mixer et refroidir à 20°C. Emulsionner légèrement au batteur à l'aide du fouet avant l'utilisation.

### Montage et finition

Dans un cadre de 35 cm par 35 cm, étaler une fine couche de crème nougat sur le biscuit pistache et placer le tout au surgélateur. Couler 300 g de coulis d'abricot vanillé. Appliquer un second biscuit pistache et une couche de crème nougat, surgeler. Finir avec une

couche de coulis d'abricot et un biscuit. Surgeler le tout. Détailler des rectangles de 9,5 cm de long sur 2,5 cm de large. Dresser à la poche munie d'une douille unie de 8, des petites boules sur les fonds de streusel nougat et positionner un rectangle de biscuit monté dessus. Décorer de fruits rouges.





## 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 2013, plusieurs nouveaux cours ont été imaginés : « Cakes et gâteaux de week-end », « Chocolat spécial Pâques 2013 », « la Pâtisserie du monde », « Les Chocolat et confiserie de Frédéric Hawecker », « Les Créations de Franck Michel », « Les Créations d'Yann Brys ».

Par ailleurs, 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)



Equipe 2013 des professionnels formateurs à l'école

**1000mat**  
 c'est toujours  
 plus de choix



- NOUVEAU CATALOGUE GRATUIT
- 300 PAGES
- PLUS DE 6000 RÉFÉRENCES
- LES PLUS GRANDES MARQUES

Demandez le catalogue 1000mat 2013 au

**0 825 89 1000**

Du lundi au jeudi : 9h-18h - Vendredi : 9h-17h - 0,15€ TTC/min

OU [www.1000mat.com](http://www.1000mat.com)  
 et bénéficiez d'un bon d'achat de



\* A partir de 300€ht d'achats

L'agenda des formations pour l'amélioration des connaissances

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

### SEPTEMBRE

**Du lundi 9 au mercredi 11 septembre**

- Pâtisserie à l'italienne, par Leonardo Di Carlo, Champion du monde de la pâtisserie Rimini 2004
- Sandwichs, tartines et quiches, par Gaëtan Paris, MOF boulanger

**Du lundi 23 au mercredi 25 septembre**

- Confiserie et bonbons chocolat, par Frédéric Hawecker, MOF chocolatier
- Entremets et petits gâteaux, par Jérôme Langillier, Champion du monde de la pâtisserie

**Du lundi 30 au mercredi 2 octobre**

- Desserts de restaurant et petits-fours, par Jérôme Chaucesse, Chef pâtissier « Hôtel de Crillon » - Paris
- Chocolat et confiserie, par Yann Duytsche, pâtissier à Sant Cugat Del Vallès Espagne
- Bûches et entremets, par Jean-Claude Vergne, Chef pâtissier « Pâtisserie de l'Eglise » Paris

### OCTOBRE

**Du lundi 7 au mardi 8 octobre**

- Emballage et décoration, par Patricia Dhez, Etalagiste, Styliste

**Du lundi 7 au mercredi 9 octobre**

- Créations de Noël, par Pierre Mirgalet, MOF chocolatier
- Glaces, par Marc Rivière, Champion du monde de la pâtisserie - « Potel et Chabot »
- Bûches, par Aurélien Trottier, Membre de l'Association « Relais - Desserts international »

**Du lundi 14 au mercredi 16 octobre**

- Entremets, petits gâteaux et bûches, par Thierry Bamas, MOF pâtissier
- Bonbons et petites pièces chocolat, par Serge Granger, MOF chocolatier
- Pièces en chocolat, par Stéphane Leroux, MOF pâtissier

**Du lundi 21 au mercredi 23 octobre**

- Macarons sucrés et salés, par Christophe Felder, Consultant en pâtisserie

- Traiteur boutique, par Bruno Montcoudiol, MOF pâtissier, Champion du monde de la pâtisserie

- Petits gâteaux et bûches, par Angelo Musa, MOF pâtissier, Champion du monde de la pâtisserie

- Chocolat de Noël, par Fabien Deal, Chef chocolatier « Maison Bouillet » - Lyon

**Du lundi 28 au mercredi 30 octobre**

- Technologie et fabrication de la glace, par Stéphane Auge, MOF glacier
- Boulangerie et viennoiserie hôtelières, par Damien Baccon, formateur ENSP
- Bûches tendances, par Jérôme Langillier, Champion du monde de la pâtisserie
- Croquebouches originaux, par Ludovic Mercier, MOF glacier

### NOVEMBRE

**Du lundi 4 au mercredi 6 novembre**

- Galettes et gâteaux des rois, par Christophe Felder, Consultant en pâtisserie
- Desserts de fin d'année, par Bruno Montcoudiol, MOF pâtissier, Champion du monde de la pâtisserie

**Du mardi 12 au jeudi 14 novembre**

- Desserts à l'assiette, par Lilian Bonnefoi, chef pâtissier « Hôtel Eden Roc » Antibes
- Snacking, par Dominique Saugnac, Chef de la production « Be Paris » (concept boulangerie - épicerie)

**Du lundi 18 au mercredi 20 novembre**

- Pains et viennoiserie, par Gaëtan Paris, MOF boulanger
- Desserts à l'assiette, par François Perret, Chef pâtissier du « Shangri la » - Paris

**Du lundi 25 au vendredi 29 novembre**

- Variation autour de la pâtisserie, par Marc Rivière, Champion du monde de la pâtisserie « Potel et Chabot »

ENSP - Château de Montbarnier  
Allée de Montbarnier  
43200 - YSSINGEAUX  
Tél. : 04 71 65 72 50 - Fax : 04 71 65 53 68  
E-mail : [ensp@ensp-adf.com](mailto:ensp@ensp-adf.com)  
Site internet : [www.ensp-adf.com](http://www.ensp-adf.com)



## Les stages **EFBPA**, Ecole Française de Boulangerie et de Pâtisserie d'Aurillac.

### AUTOMNE

**Du lundi 21 au mercredi 23 octobre**

- Viennoiseries, par Xavier Honorin, Vainqueur de la Coupe du monde 1996, catégorie « viennoiserie »

**Du mercredi 23 au vendredi 25 octobre**

- Bûches et entremets de fêtes, par Norbert Vannier, MOF

EFBPA - ZAC de Baradel II  
3, Rue Lavoisier - 15000 AURILLAC  
Tél. : 04 71 63 48 02 - Fax : 04 71 64 69 40  
E-mail : [contact@efbpa.fr](mailto:contact@efbpa.fr)  
Contact : Agnès RAOUX  
Site Internet : [www.efbpa.fr](http://www.efbpa.fr)

## Les stages **INPB** de Rouen

### BOULANGERIE

**Du lundi 16 au mercredi 18 septembre**

- Pains spéciaux et viennoiseries, par Mickaël Chesnouard, MOF

**Du lundi 23 au mercredi 25 septembre**

- Tartes boulangères sucrées et gâteaux de voyage, par Franck Deperiers, MOF

**Du lundi 30 au mercredi 2 octobre**

- Tout en tradition française, par Olivier Magne

**Du lundi 7 au mercredi 9 octobre**

- Une gamme au top facile à mettre en œuvre, par Eric Chevallereau, MOF

**Du lundi 21 au mercredi 23 octobre**

- Sandwiches et snacking, par Mickaël Morieux, MOF

**Du lundi 28 au mercredi 30 octobre**

- La folie du pain party, par Sébastien Chevallier MOF

### PÂTISSERIE

**Du lundi 16 au mercredi 18 septembre**

- Bonbons au chocolat, par Serge Granger, MOF

**Du lundi 23 au mercredi 25 septembre**

- Pâtisserie des chefs, par Angelo Musa, MOF



- Du lundi 30 septembre au mercredi 2 octobre**  
 – Pâtisserie de restauration, par Jean-Yves Decharme
- Du lundi 7 au mercredi 9 octobre**  
 – Bûches de Noël, par Sébastien Odet
- Du lundi 28 au mercredi 30 octobre**  
 – Pâtisserie gourmande « finger food », par David Capy, MOF
- Du lundi 4 au mercredi 6 novembre**  
 – Déclinaison pâtissière en chocolat, par Nicolas Boussin, MOF

**DÉCO ET VITRINE**

- Du lundi 16 au mercredi 18 septembre**  
 – Entre deux, animé par Fabienne Mouillet
- Du lundi 14 au mercredi 16 octobre**  
 – Couleurs de Noël, animé par Catherine David

**SPÉCIFIQUES**

- Du lundi 9 au mercredi 11 septembre**  
 – La boulangerie des experts MOF, par Philippe Hermenier, MOF
- Du lundi 21 au vendredi 25 octobre**  
 – Repreneurs/créateurs en boulangerie-pâtisserie, par plusieurs intervenants
- Du lundi 25 au vendredi 29 novembre**  
 – Initiation/recyclage en vente, par plusieurs intervenants
- Du lundi 25 au mercredi 6 décembre**  
 – Initiation/recyclage :  
 - en boulangerie, par Philippe Hermenier, MOF  
 - en pâtisserie, par Sébastien Odet

INPB de ROUEN  
 Stages de courte durée réservés aux professionnels  
 Tél. : 02 35 58 17 99  
 serviceformation@inbp.com - www.inbp.com

Les stages  
**Stéphane Glacier**

**SEPTEMBRE**

- Du lundi 9 au mercredi 11 septembre**  
 NOUVEAU – Le travail du chocolat, par Stéphane Glacier MOF pâtissier 2000 ou Jérôme Le Teuff, Chef pâtissier
- Du lundi 16 au mardi 17 septembre**  
 NOUVEAU – Entremets « tout chocolat », par Sébastien Dégardin, artisan pâtissier, ancien Chef pâtissier de la Maison Troisgros et de Pierre Gagnaire
- Du lundi 23 au mercredi 25 septembre**  
 NOUVEAU – Viennoiseries commerciales, par Thomas Planchot, artisan boulanger, Champion du monde de la boulangerie

**OCTOBRE**

- Du lundi 30 septembre au mercredi 2 octobre**  
 – NOUVEAU – Petits gâteaux individuels - nouvelles recettes, par Stéphane Glacier MOF pâtissier 2000 ou Jérôme Le Teuff, Chef pâtissier

- Du lundi 7 au mercredi 9 octobre**  
 NOUVEAU – Bûches « Tendance Tradition », par Stéphane Glacier MOF pâtissier 2000 ou Jérôme Le Teuff, Chef pâtissier
- Du lundi 14 au mercredi 16 octobre**  
 NOUVEAU – Sujets commerciaux en chocolat « Spécial Noël », par Jérôme Le Teuff, Chef pâtissier
- Du lundi 21 au mercredi 23 octobre**  
 NOUVEAU – Bûches « contemporaines », par Stéphane Glacier MOF pâtissier 2000 ou Jérôme Le Teuff, Chef pâtissier
- Du lundi 28 au mardi 29 octobre**  
 NOUVEAU – Spécial « snacking », par Mickaël Maurieux, artisan boulanger MOF 2011

**NOVEMBRE**

- Du lundi 4 au mercredi 6 novembre**  
 NOUVEAU – Spécial « wedding cake » (gâteaux de mariage), par Stéphane Glacier MOF pâtissier 2000 ou Jérôme Le Teuff, Chef pâtissier

Les stages de perfectionnement en pâtisserie de Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France 2000.  
 www.stephane-glacier.com  
 et 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./Fax : 01 57 67 67 33  
 E-mail : helene@stephane-glacier.com

Les cours pratiques  
**Bellouet Conseil**

**SEPTEMBRE**

- Du lundi 2 au mercredi 4 septembre**  
 – Desserts de restaurant  
 – La pâtisserie de saison « Automne-Hiver »  
 – Pièces montées et décor
- Du lundi 9 au mercredi 11 septembre**  
 – Entremets « Élégance et création » - Application bûches  
 – Traiteur buffet et réception
- Du lundi 9 au jeudi 12 septembre**  
 – Sucre d'art, pièces artistiques
- Du lundi 16 au mercredi 18 septembre**  
 – Techniques de vente magasin – managers  
 – Les créations glacées de Luc Debove, MOF glacier 2011, Champion du monde de la glace, Italie 2010  
 – Ambiance petits gâteaux individuels  
 – Apprenez l'art du chocolat
- Du lundi 23 au mercredi 25 septembre**  
 – Entremets « d'exception » - Application bûches  
 NOUVEAU – La pâtisserie du monde  
 – Sucre tiré

**OCTOBRE**

- Du lundi 30 septembre au mercredi 2 octobre**  
 – Les pâtes de base et leurs applications

- Petits-fours et macarons  
 – Bonbons chocolat « enrobage machine »
- Du lundi 7 au mercredi 9 octobre**  
 – Festival de sandwiches et tartines  
 – Pièces montées et décors
- Du lundi 7 au jeudi 10 octobre**  
 – Pièces artistiques en chocolat
- Du lundi 14 au mardi 15 octobre**  
 – Festival de macarons
- Du lundi 14 au mercredi 16 octobre**  
 – Entremets « d'exception » - Application bûches  
 – Tartes nouvelles, tartelettes et goûters
- Du lundi 21 au mercredi 23 octobre**  
 – Entremets « Élégance et création » - Application bûches  
 – Petits gâteaux individuels « nouvelles tendances »  
 – Sucre soufflé
- Du lundi 28 au mercredi 30 octobre**  
 – Entremets « d'exception » - Application bûches  
 NOUVEAU – La pâtisserie du monde  
 – Confiserie artisanale de qualité

**NOVEMBRE**

- Du lundi 4 au mardi 5 novembre**  
 – Techniques de vente magasin – employés
- Du lundi 4 au mercredi 6 novembre**  
 – La pâtisserie de saison « automne hiver »  
 NOUVEAU – Cakes et gâteaux de week-end
- Du lundi 4 au jeudi 7 novembre**  
 – Sucre d'art, pièces artistiques
- Du mardi 12 au jeudi 14 novembre**  
 – Glaces, sorbets et entremets glacés  
 – Ambiance petits gâteaux individuels  
 – Sucre tiré
- Du lundi 18 au mercredi 20 novembre**  
 – Entremets « évolution » - Application bûches  
 – Traiteur buffet et réception  
 – Apprenez l'art du chocolat
- Du lundi 25 au mercredi 27 novembre**  
 – Pains spéciaux et spécialités de viennoiseries par Ludovic Richard MOF boulanger  
 – La pâtisserie traditionnelle  
 – Bonbons chocolat « enrobage machine »

**DÉCEMBRE**

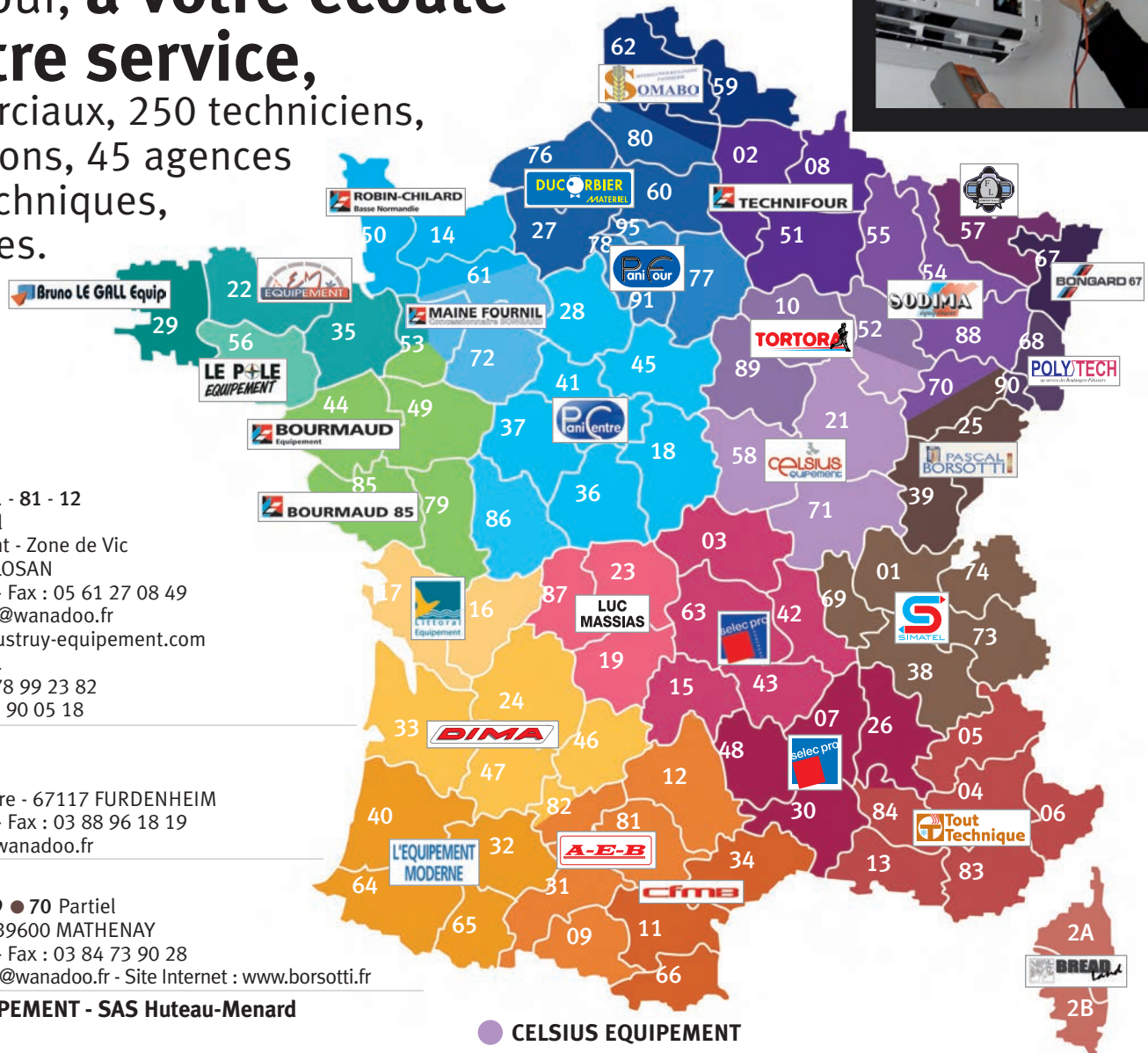
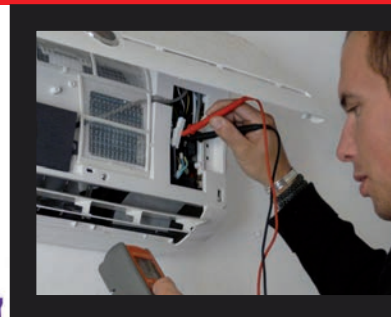
- Du lundi 2 au mercredi 4 décembre**  
 – Tartes nouvelles, tartelettes et goûters  
 – Petits-fours et macarons  
 NOUVEAU – La pâtisserie du monde
- Du lundi 9 au mercredi 11 décembre**  
 – Les pâtes de base et leurs applications  
 – Desserts de restaurant  
 – Sucré tiré
- Du lundi 16 au mercredi 18 décembre**  
 NOUVEAU – Cakes et gâteaux de week-end  
 – Festival de sandwiches  
 – Sucre soufflé

Les cours pratiques 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  
 Site web : http://bellouet.web.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

1, 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

Site Internet : www.austruy-equipement.com

Départements ● 12 - 81

Tél. commercial : 06 78 99 23 82

Tél. technique : 06 32 90 05 18

## ● 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 - Site Internet : www.borsotti.fr

## ● BOURMAUD EQUIPEMENT - SAS Huteau-Menard

Département ● 44

Impasse Alfred Kastler - 44115 HAUTE-GOULAINÉ

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 - Site Internet : www.bourmaud.fr

## ● BOURMAUD 85

Départements ● 85 - 79

ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSULT

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 : contact@blgequip.com - Site Internet : www.blgequip.com

## ● 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

Site Internet : www.materiel-de-boulangerie.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

## ● 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 - Site Internet : www.dimabongard.com

## ● 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 - Site Internet : www.em-equipement.com

## ● 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 - Site Internet : www.equipementmoderne.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  
Site Internet : www.lepoleequipement.com

## ● LITTORAL EQUIPEMENT

Départements ● 16 - 17

ZAC de Belle-Aire - 6, rue Le Verrier - 17440 AYTRÉ  
Tél. : 05 46 41 84 04 - Fax : 05 46 41 59 74  
E-mail : littoralequipement@littoralequipement.fr  
Site Internet : www.littoralequipement.fr

## ● MAINE FOURNIL

Départements ● 72 ● 53 Partiel ● 61 Partiel

22, rue Pierre Martin - 72100 LE MANS  
Tél. : 02 43 72 79 35 - Fax : 02 43 41 45 34  
Contact : Sébastien François : 06 83 81 27 33 - E-mail : sfrancois@f-d-o.com

## ● 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.servicestechiques@orange.fr

## ● PANICENTRE

Départements ● 18 - 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  
Site Internet : www.panicentre-saint-pierre-des-corps.fr

## ● 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 - Site Internet : www.panifour.net

## ● 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  
Site Internet : www.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 - 637, rue Alfred Nobel - 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

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 - Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com

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 : simatel@simatel.eu - Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com

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 : simatel@simatel.eu - Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com

## ● 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. : 03 20 96 94 78 - Fax : 03 20 97 00 56  
E-mail : adelannoy@somabo-sa.fr - Site Internet : www.somabo-sa.com

## ● TECHNIFOUR

Départements ● 02 - 08 - 51

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 Internet : 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 Internet : www.touttechnique.fr

## DEPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER



### ● KAPPA SITOS DOM TOM - OCEAN INDIEN ET OCEAN PACIFIQUE

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



### ● JMG EQUIPEMENT DOM TOM - OCEAN ATLANTIQUE

104, rue Drouet - 83200 TOULON  
Tél. : 06 43 72 61 30 - Fax : 04 94 71 60 09  
E-mail : jean-marc.gravier@jmg-equipement.com

NOUVEAU



stand **F10 G9**  
Hall **XXL**

du **20 au 23**  
**octobre 2013**  
Parc des Expositions de Nantes

# Lifteo

**Le nouvel élévateur / enfourneur intégré avec assistance motorisée.**

- + Montée et descente électriquement assistées  
*(l'enfournement et le défournement restent manuels)*
- + Position de travail réglable en hauteur
- + Nouvelle poignée ergonomique
- + Amortisseurs de chocs à l'enfournement
- + Nouveau système de retenue du tapis lors du défournement.



Une poignée et un bouton suffisent à manier Lifteo



Poignée ergonomique pour une meilleure prise en main



Montée et descente sans effort



Prévient l'apparition des TMS