

FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 56

AOÛT - NOVEMBRE 2014

Supplément
spécial
Boulpât Boutik®
en page 11

Tradéoz. Quand Paneotrad® fait croustiller la restauration...

Dans ce numéro

Paneotrad®...
À la rencontre
d'un homme
de challenges !

page 7



L'Offre division
de BONGARD, un
boulangier-testeur
témoigne.

pages 4-5



La pâtisserie :
du rêve
à la réalité...

page 6



TÉLÉCHARGEZ
SUR IPAD
L'APPLICATION
BONGARD



L'éditorial de Jean-Marc HARDOUIN



Concession PANIFOUR
Président d'EUROMAT, centrale d'achat
des concessionnaires BONGARD

Vivre avec son temps

Ce numéro de FORUM MAG' donne un coup de projecteur sur des solutions créatives qui permettent de capter de nouveaux marchés ou « d'attraper » un consommateur devenu informé, curieux, pressé et zappeur.

Nous le savons tous, le pain n'est plus un produit de pure nécessité mais un produit de plaisir : aujourd'hui, en France, la consommation journalière est estimée à 138 g par personne, contre 900 g dans les années 50. Les consommateurs privilégient la qualité et l'originalité plutôt que la quantité. Paneotrad® a su capitaliser sur l'essor incontestable du pain de tradition française et vous apporter les gains de production nécessaires à votre développement – en témoigne Tradéoz qui a su adresser la niche de marché de la restauration (cf. page 3). Dans chacun des numéros de FORUM MAG', la rubrique PaneoClub donne la parole aux utilisateurs de Paneotrad® qui ne manquent pas d'idées pour accroître leur activité.

Les applications autour de Paneotrad® n'ont de limite que celle de votre imagination !

Les habitudes de consommation évoluent avec le mode de vie, c'est une évidence. Les villes dortoirs se multiplient ; la vie s'accélère ; les gens ne prennent plus de longues pauses déjeuner ; l'offre snacking a le vent en poupe ; les consommateurs veulent pouvoir accéder facilement aux commerces ; la commercialité se déplace en périphérie des villes ; les aires de parking sont indispensables au succès du négoce ; les bourgs de campagne souhaitent retrouver une boulangerie de village ; les consommateurs veulent trouver une offre de pain au plus près et à toute heure ; confrontés aux difficultés d'investissement, les jeunes artisans veulent s'installer avec le moins de charges de personnel possible. Autant de « vérités » que nous avons pris en compte lorsque nous avons mis au point le concept Boulpât Boutik® (cf. « Supplément spécial », en pages centrales de ce FORUM MAG').

Présents sur toutes les manifestations, en contact permanent avec les acteurs-clefs de la filière, les concessionnaires se trouvent au carrefour de « l'information métier ». C'est ainsi que nous sommes devenus, au fil des ans, des hommes de conseil maîtrisant toutes les facettes, même les plus complexes, des dossiers que l'on nous confie. Nous sommes aujourd'hui plus des partenaires que de simples fournisseurs.

Le réseau Bongard, constamment à vos côtés et à votre écoute, s'attache à analyser vos besoins et contraintes pour les mettre en adéquation avec les tendances de consommation. Qu'il s'agisse de toucher de nouvelles cibles ou de s'adapter à la mutation des modes de vie, nous nous efforçons d'accompagner au mieux votre évolution dans un marché en constant changement.

Et ce n'est pas fini ! D'autres surprises sont à venir dans le prochain numéro de FORUM MAG'...

Sommaire 56

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 La Carte Artisan 2014

PORTRAITS EN RÉGION

- 8 La Bretagne à l'honneur

L'AVIS D'EXPERTS

- 10 La réponse aux impératifs économiques et de délais avec Isotech et la Somabo

« SUPPLÉMENT SPÉCIAL »

- 11 Boulpât Boutik®, un concept novateur de boulangerie modulaire est né...

SOCIÉTÉ

- 15 - La rentrée placée sous le signe de l'apprentissage
- 200 millions d'euros débloqués...

ÉVÉNEMENTS

- 16 Manifestations du réseau
- Les actualités en date
- Les moments clés à retenir

RECETTE

- 18 L'Écrin au rhum Saint James

STAGES - COURS PRATIQUES

- 20 L'agenda des formations

L'ACB

- 22 Sièges - Agences - Points de vente



FORUMMAG'
Magazine d'information
des concessionnaires BONGARD.
N°56 - Août - Novembre 2014.

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

Ont participé à ce numéro,
Rédacteurs : C. Charmasson-Zagouri,
J-P. Deloron, C. Gumbinger,
J-M. Hardouin, L. Nicolaï.

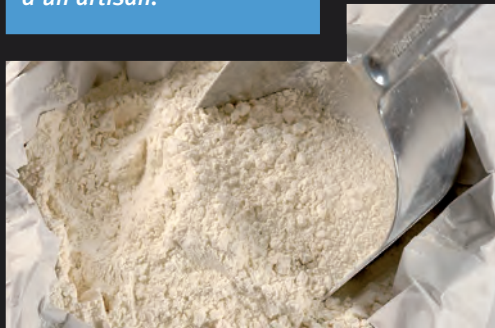
Intervenants : Olivier Chauvin,
Jean-Jacques Conrad,
David et Christelle Daniel, Patricia
et Julien Genevée, Virginie Pontroue,
Edith et Dominique Sabourdy,
Pascal et Catherine Tepper,
Patrice Renard, Jean-Michel Perruchon.

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





Une capacité de transformation de 1,7 tonnes de farine/jour, avec la flexibilité d'un artisan.



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

Tradéoz, une boulangerie artisanale exclusivement dédiée à la **restauration**.

Dès 2007, Olivier Chauvin alors installé à Saint-Sébastien-sur-Loire et Pascal Ayraud du Pouliguen, s'équipent de Paneotrad® et deviennent « clients référents ». A force de voir la machine fonctionner et de développer des argumentaires d'utilisation auprès de leurs confrères artisans, l'idée germe de s'adresser à un marché mal servi : la restauration. En effet, restaurateurs et collectivités ont toujours eu à choisir entre un pain industriel à un prix cadré, aux qualités gustatives faibles mais quantitativement et logistiquement fiable ou bien un pain de fabrication artisanale, savoureux, mais sans garantie du volume escompté, et à un prix plus élevé.

• Paneotrad®, clef de voûte de Tradéoz

« Paneotrad®, système novateur, a apporté une vision différente de la fabrication du pain de tradition en automatisant sa production et en le rendant plus abordable au niveau du prix. Le gain de productivité est de 11c par baguette ; nous en avons fait bénéficier les restaurateurs en proposant une Tradition à 85c. C'est ce qui nous a permis de nous lancer dans des marchés qui nous échappaient jusque là » commente Olivier Chauvin.

• Des savoir-faire complémentaires

Tradéoz a été créée en 2008. « Nous avons pris le temps de rassembler une équipe de six actionnaires afin de maîtriser toutes les ficelles de ce nouveau métier : deux boulangers, un spécialiste de la restauration qui a écrit le cahier des charges des produits finis, quelqu'un proche du milieu agricole qui a pris en charge les spécifications des matières premières, une personne issue de la distribution de boissons pour son savoir-faire logistique, un VRP multiscarte pour le savoir commercial ».

• Tradéoz, une réponse de l'artisanat à l'industrie

« Tradéoz est une structure sans magasin (donc sans contrainte préfectorale), qui exerce en B to B (ventes exclusivement aux entreprises), pour fournir du pain de tradition française à la restauration. Le pain courant n'est produit qu'en quantité minimale pour nos clients afin qu'ils n'aient pas deux fournisseurs » précise Olivier.

• Une sélection rigoureuse des blés

« Nous avons voulu adopter une démarche responsable et avons fait le choix d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Nous travaillons des farines produites en cycle court CRC (Culture Raisonnée Contrôlée) ou

Bio. Depuis 2013, nous avons souscrit au pacte « Agri éthique ». Cela signifie que nous sommes partenaires d'agriculteurs qui ne spéculent pas sur le blé et œuvrent à un développement durable. Tous les blés sont conservés en coopératives, par ventilation et réfrigération des silos. Il n'y a aucun traitement après récolte. »

• Deux sites de production

Tradéoz, c'est aujourd'hui deux sites de production de surface identique (500 m²) : Nantes et Rennes.

Chaque site est équipé de 2 Paneotrad®. La plus utilisée des deux machines est celle qui se trouve en zone de cuisson, près du four, pour la découpe de la pâte en bac après sa fermentation en chambre. L'autre, près du pétrin, sert à découper le pain courant, les burgers, les ciabattas, mis en chambre « formés ».

La capacité de transformation des deux sites est de 1,7 tonnes de farine/jour avec 14 personnes à Nantes (dont 6 en production, 6 en livraison) et 7 à Rennes.

« Nous avons la capacité de production d'un gros faiseur et la flexibilité d'un artisan » conclut Olivier Chauvin qui se consacre maintenant exclusivement au pilotage de Tradéoz.

C. CH-Z.



Détail du système anti-projection de poussières de farine



Face avant de la machine avec tiroir collecteur et barre de manutention en inox



Une découpe nette sur tous types de pâtes

Les PLUS MERCURE 4 - CONCORDE 4

- L'accès sécurisé et le nettoyage facile des couteaux ou de l'intérieur de la machine
- Le système « dust control » pour une récupération optimale des poussières de farine
- La conception ergonomique pour un travail plus confortable
- Le système « stop and go » pour une ambiance de travail moins bruyante
- Un design épuré, des matériaux nobles et sains

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

L'offre division de Bongard

Les diviseuses hydrauliques CONCORDE et MERCURE voient le jour dans les années 80. Elles deviennent rapidement une référence dans le domaine de la boulangerie. Viennent ensuite les 2^{ème} et 3^{ème} générations de diviseuses Concorde-Mercure, toujours synonymes de régularité, robustesse et fiabilité.

En 2009, Bongard innove avec la DIVIMACH, une diviseuse hydraulique semi-automatique. Le couvercle ergonomique, les cycles de découpes automatisés, l'option grille interchangeable et le tableau de commande ultra perfectionné, tout a été pensé pour améliorer les conditions de travail du boulanger.

Aujourd'hui, dans le même esprit, Bongard se lance le défi de revoir entièrement la gamme de diviseuses manuelles avec la CONCORDE 4 et la MERCURE 4.

• Un confort de travail amélioré

Le design a été étudié pour améliorer la position de travail devant la machine. Le panneau de commande incliné et le capot frontal biaisé vers l'intérieur permettent de se positionner au plus près de la machine. Il n'y a aucune gêne au niveau des pieds, l'utilisateur adopte une position naturelle, sans contrainte.

Légère et montée sur 4 roulettes - 2 multidirectionnelles avec 1 frein à l'avant et 2 à l'arrière, la machine peut être aisément déplacée grâce à une barre de manutention en acier inox intégrée sur toute la largeur de la façade.

• Halte aux poussières allergisantes

La farine est la première cause d'asthme professionnel en France avec plus de 25% des boulangers touchés.

Les diviseuses hydrauliques CONCORDE 4 et MERCURE 4 sont toutes deux dotées d'un joint sur le couvercle couplé à un système d'évents pour éviter toute projection de farine dans l'air.

Les poussières sont ainsi acheminées dans un circuit hermétique puis récupérées dans un tiroir collecteur situé sous la machine.

Le résultat est sans appel : il n'y a plus de projection lors de la phase de compression.

• Un nettoyage quotidien en moins de 10 minutes

Les capots latéraux et arrière des CONCORDE 4 et MERCURE 4 sont amovibles, sans outil, en moins de 30 secondes. Il suffit de tirer sur les poignées encastrées pour désolidariser les parois et accéder à l'intérieur de la machine.

L'entretien des couteaux se fait tout aussi facilement. Une pression continue sur le bouton « descente » fait s'abaisser le plateau en fond de cuve et remonter les couteaux pour en faciliter le nettoyage.

• Silence, ça divise !

Le bruit constitue une nuisance majeure dans le milieu professionnel, provoquant très souvent stress et fatigue.

Pour pallier ce problème, la gamme CONCORDE - MERCURE 4 a été dotée d'une centrale hydraulique silencieuse fonctionnant seulement pendant le cycle de division. Le faible niveau sonore, < 64 dB, et le système « Stop and Go » qui abaisse de 60% le temps de fonctionnement de la machine, participent à la réduction de bruit dans le fournil.

• Polyvalence et qualité de découpe

La diviseuse hydraulique manuelle CONCORDE 4 est équipée d'une cuve ronde tandis que la MERCURE 4 se voit dotée d'une cuve rectangulaire.

Grâce aux couteaux biseautés à double fraisage, la découpe est nette, sur tout type de pâte, même très hydratée. En option, la MERCURE 4 propose la fonction découpe 10/20 ainsi qu'un kit support de grille avec un choix de 8 grilles, selon les besoins de l'utilisateur.

• Aussi robustes que fiables

Les diviseuses CONCORDE et MERCURE 4 sont construites en acier inox, aluminium et, pour les parties plastiques, en ABS/PPMA identique à celui utilisé dans la conception des pare-chocs d'automobiles. Ces matériaux, robustes et durables, ont été mis à l'épreuve en conditions d'utilisation intenses.

Afin de valider leur efficacité, les diviseuses sont soumises au jugement sans appel de « boulangers testeurs » qui les utilisent dans les conditions réelles d'un fournil pendant plusieurs mois.

• Travaillez en toute sécurité

Les 3 capots amovibles sont pourvus d'un capteur de sécurité. La grille optionnelle est, quant à elle, assurée par un capotage.

Comme tous les équipements que nous fabriquons, CONCORDE et MERCURE 4 sont conformes à la norme NF EN 453 et sont systématiquement soumises à un audit réalisé par un organisme extérieur.

C. G. - L. N.

Entretien avec Jean-Jacques Conrad, boulanger à Fouras (Charente-Maritime)

A la tête de l'entreprise familiale depuis plus de 30 ans, Jean-Jacques Conrad a choisi d'installer une diviseuse hydraulique manuelle à cuve rectangulaire MERCURE 4 dans son fournil.

• Pourquoi avoir accepté de tester la nouvelle diviseuse MERCURE 4 ?

« J'avais un besoin. Mon ancienne machine avait quelques soucis et, du coup, je devais en racheter une. J'ai pris contact avec mon représentant BONGARD local, François Blourde de LITTORAL EQUIPEMENT, qui m'a proposé de tester une nouvelle diviseuse. Je recherchais avant tout la rapidité de travail car cette machine devait garnir une balancelle. Ce critère était impératif. J'avais vu d'autres diviseuses dont la remonée du plateau et celle des couteaux ne me convenaient pas. On m'a présenté rapidement la MERCURE 4, je l'ai testée et j'ai retrouvé la rapidité que je voulais, et pas mal d'améliorations par rapport aux autres. »

• Qui travaille sur cette diviseuse ?

« C'est pratiquement tout le temps mon ouvrier et moi-même. Il arrive aussi que je fasse appel à des boulangers saisonniers quand la demande se fait sentir. »

• Quelles améliorations avez-vous constaté par rapport à vos anciennes machines ?

« Je dirais que la plus grande amélioration, c'est le nettoyage facile de la machine grâce aux 3 capots latéraux qui s'enlèvent sans outil. Même si vous oubliez de la nettoyer à l'intérieur pendant quelque temps, il n'y a

pratiquement rien. C'est une machine qui ne se salit pas. Avant, les machines récupéraient pas mal de farine et le moteur était noyé. Maintenant, de part son châssis perforé, la farine est récupérée dans le bac ou tombe à même le sol. C'est un avantage énorme.

Le système de joint qui protège des projections de farine est aussi très efficace. Personnellement, je suis allergique à la farine. Avant, je devais mettre un masque lors de mon travail à la diviseuse pour éviter les crises de rhinite. Maintenant, ce n'est plus le cas. Avec le joint et le système d'évacuation des poussières, je n'ai plus de soucis. Lors de la compression, il n'y a plus de projection.

Et un autre avantage, c'est que je n'ai aucune différence de découpe entre pâte batarde et pâte molle. J'ai une très bonne régularité de découpe et cela ne pose aucun problème. »

• En quoi la MERCURE 4 a-t-elle changé la qualité de travail dans le fournil ?

« On y gagne en confort. Le nettoyage est plus facile et on a gagné en silence. Le moteur ne tourne pas tout le temps et il ne démarre que quand on manœuvre la poignée. Vous savez, il y a pas mal de bruit dans le fournil alors quand on peut le diminuer un peu, c'est vraiment appréciable. »

• Conseilleriez-vous la MERCURE 4 à un confrère ?

« Oui, je la conseillerais sans problème. Je lui dirais qu'elle a pas mal d'avantages, qu'elle fonctionne très bien. Et en plus, elle a un look original. »

C. G. - L. N.



De gauche à droite : François Blourde, Alain Frémit, Guillaume Gauci et Jean-Jacques Conrad



Un entretien facile, sans outil, grâce aux 3 capots amovibles



Une position de travail plus confortable

DIVIMACH Efficacité, ergonomie, précision et polyvalence.

La fonction semi-automatique offre un confort de travail et un réel gain de temps à l'utilisateur. Après fermeture du couvercle, les étapes d'égalisation, de division démarrent automatiquement. Une fois le cycle terminé, le couvercle se déverrouille. A l'ouverture, le plateau monte pour présenter les pâtons coupés – 10 ou 20, selon le choix de l'utilisateur.

Evolutive et polyvalente, elle s'adapte aux productions les plus diversifiées et exigeantes avec :

- **l'option grille** : dans ce cas, la DIVIMACH est prédisposée à recevoir une grille interchangeable destinée à réaliser petits pains, ciabattas, triangles, bandes etc. L'utilisation de la grille peut compléter la première division avec les couteaux, pour l'obtention de formes plus variées.
- **l'option pâtes dures / pâtes douces** : naturellement respectueuse des pâtes, la DIVIMACH peut être équipée d'un régulateur permettant de s'adapter aux pâtes douces comme aux pâtes dures, dont le taux d'hydratation est inférieur à 60%. Notons que cette option peut être ajoutée par la suite sans retour usine.



DIVIMACH A standard

DIVIMACH AGP avec option grille et adaptation de pression

La parole est aux dames

« La pâtisserie : du rêve à la réalité... »

En septembre prochain, Brétigny-sur-Orge accueillera « Ô Tentations », une boulangerie-pâtisserie moderne et conviviale créée par Virginie Pontroue, une jeune pâtissière trentenaire.

Fille d'artisans, elle a toujours voulu faire de la pâtisserie son métier. Avant sa première installation à 23 ans, avec une amie à côté d'Orléans, elle a travaillé, entre autres, dans des boutiques parisiennes réputées comme « Ladurée », et en hôtellerie-restauration. 5 ans plus tard, elle revient en région parisienne pour raisons familiales, avec la ferme intention de se mettre à son compte. Grâce aux conseils de Panifour, elle décide, avec son mari Sylvain, de créer leur propre affaire. « Ô Tentations » sera à l'image de la jeune

femme, une boutique dédiée aux tendances actuelles : snacking, pain de tradition et pâtisserie moderne. Du rêve à la réalité !

J-P. D.

Virginie Pontroue,
pâtissière
à Brétigny-sur-Orge
(91)



Un magasin « clés en mains »

Pour l'implantation du magasin et du fournil, Virginie et Sylvain ont choisi le concessionnaire Bongard du secteur, Panifour, et sa filiale PaniConcept spécialisée dans l'agencement et la création de magasins. Les plans ont été réalisés sur informatique puis en 3D. Après les travaux, de belles vitrines « spécial froid » sélectionnées en particulier pour leur design, seront installées pour « tenter » la clientèle. Les couleurs dominantes seront le blanc et le noir avec des touches de fuchsia. « Nous avons choisi l'option « clés en mains » avec un fournil entièrement équipé Bongard, un magasin PaniConcept et les Moulins Bourgeois comme meunier », précise Virginie qui ajoute : « Au final, ce projet représente un gros investissement qui a été mûrement préparé avec un prévisionnel étudié par un expert-comptable. »

J-P. D.

Le point de vue de PaniConcept

Considéré comme leur parrain dans la profession, le commercial de PaniConcept a conseillé la jeune pâtissière... « Virginie comme Sylvain sont deux professionnels expérimentés qui n'ont peur de rien ! Passionnés tous les deux par la pâtisserie, ils devraient réussir leur ouverture sans rencontrer de grandes difficultés. Nous avons étudié ensemble

leur projet en leur proposant un aménagement global des locaux de production et du magasin. Ils ont choisi le matériel adéquat (four Oméga2, Paneotrad®, MasterChef, etc.) pour fabriquer pains et pâtisseries. Leur boutique est personnalisée avec du mobilier et des vitrines à leurs couleurs, ainsi qu'un îlot macarons et un espace luxe consacré au chocolat. »

J-P. D.



Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

Dominique Sabourdy, un homme **de challenges** !

Dominique est devenu boulanger il y a 14 ans, après avoir été pâtissier dans des restaurants étoilés. Avec Edith, sa femme, il crée la première boulangerie du village de Drumettaz-Clarafond qu'il garde 11 ans et, il y a 2 ans, il reprend une affaire dans une rue commerçante d'Aix-les-Bains. En recherche constante de perfection, Dominique a fait le choix de travailler exclusivement des farines de tradition française (Robins des champs) et bio (procédé de mouture Borsa) en filière courte (moulin Dupuy Couturier de Bourgoin-Jallieu). Chez les Sabourdy, tout est « fait maison » : pains, pâtisseries, viennoiseries, biscottes, gressins et même confitures !

Dominique n'hésite pas à prendre des risques et cela lui réussit plutôt bien ! La preuve, ses clients l'ont inscrit à l'émission de M6 « La meilleure boulangerie ». Défi qu'il a relevé, poussé par son équipe. La boulangerie d'Edith et Dominique a été classée 1^{ère} aux finales départementales (Savoie) et régionales (Rhône-Alpes) et a terminé 3^{ème} des finales nationales en juin dernier !

• Votre rencontre avec Paneotrad®?

« Il y a 10 ans, je me suis retrouvé en manque de personnel. Or, à l'époque, SIMATEL concessionnaire BONGARD du secteur, avait mis à ma disposition un Paneotrad® car je faisais des essais comparatifs entre différentes solutions du marché. Je suis, bien sûr, allé aussi rendre visite à un collègue à Pralognan-la-Vanoise pour regarder comment il l'utilisait et goûter le produit fini. Cela a fini par me convaincre. Je me suis familiarisé avec la machine et, au bout d'un mois, j'ai basculé toute mon offre en production Paneotrad®. »

• Que vous a apporté Paneotrad®?

« L'essentiel de ses atouts consiste à pouvoir répondre à la demande, cuire en continu, optimiser la production et ré-organiser le travail avec une meilleure gestion du temps. Le pointage se faisant exclusivement en bac avec un stockage en chambre, la pâte se conserve longtemps tout en développant ses propriétés. Du coup, on peut cuire la pâte selon le besoin, gérer les flux de clientèle, sans qu'il y ait la moindre déperdition de qualité du produit. Nous proposons continuellement des pains hyper frais. Et il n'y a plus de gaspillage ! Au niveau organisation, le boulanger peut arriver plus tard dans la matinée, sa pâte étant prête à utiliser ; la charge de travail est mieux répartie. C'est appréciable pour le personnel. Par ailleurs, Paneotrad® accepte des pâtes hydratées, très souples qui ont subi une longue fermentation, ce qui donne de belles alvéoles et développe les saveurs. Un autre avantage c'est qu'avec 3 matrices, on dispose de multiples divisions : 6/10/15/30/60, tous les formats de pain sont possibles ! Le gain de place est bien sûr un bel argument. Notre boulangerie d'Aix-les-Bains est toute petite, 70 m² sur deux niveaux, magasin et laboratoire compris. Sans Paneotrad®, nous ne pourrions pas assurer notre production de 2 000 à 3 000 pièces/jour, soit 90 quintaux/mois. »

• Que faut-il faire pour bien prendre en main Paneotrad®?

« Ne pas avoir d'appréhension et changer son optique de travail. Mes boulangers s'y sont très bien faits ! Paneotrad® ne donne pas droit à l'erreur : il faut être pointu au pétrin et maîtriser la fermentation. Lorsque la pâte est préparée avec rigueur, Paneotrad® va pouvoir mettre en valeur ce travail initial et l'on aura un beau résultat. Ceci est d'autant plus accentué quand on utilise, comme nous, des farines de type Borsa qui tolèrent difficilement la médiocrité. »

• Votre envie pour l'avenir ?

« Garder le cap. Cette justesse dans notre travail, nous l'appliquons à toutes nos recettes. Pour les pains que nous produisons quotidiennement, nous différencions les farines, les levains, les pétris et même les températures. Le consommateur s'intéresse de plus en plus à revenir aux goûts essentiels. Nous allons dans son sens en nous nous attachant à retrouver et à garder le maximum de l'essence de nos pains (tradition française, seigle, épeautre, kamut, sarrasin, etc.). »

C. CH-Z.



SOCIÉTÉ

La Carte Artisan 2014

La carte artisan est diffusée désormais gratuitement par l'ensemble des chambres de métiers et de l'artisanat. Elle s'adresse non seulement au chef d'entreprise mais aussi au conjoint collaborateur, attestant leur inscription au répertoire des métiers.



Cette carte professionnelle offre plusieurs avantages. Elle montre que l'artisan est un professionnel reconnu. La carte est assortie aux couleurs des chambres de métiers avec un « flash-code » qui renvoie vers le réseau. L'artisan et sa famille peuvent profiter d'avantages personnels : l'accès à plus de 23 000 offres de proximité dans le domaine du sport, de la culture, du bien-être et des loisirs. Aujourd'hui, 56 624 artisans utilisent ces services. L'accès à ces avantages a lieu par le biais d'un site Internet dédié : www.artisanat.fr. Une déclinaison via une application mobile sur téléphone et tablette a également été développée.

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...

En Ile-et-Villaine, le savoir-faire rejoint plusieurs concepts et **la performance** est au rendez-vous pour Patricia et Julien Genevée.

Après avoir passé 9 ans dans la Sarthe, Patricia et Julien Genevée ont décidé de s'installer en Ile-et-Vilaine, à Lécousse dans l'agglomération de Fougères (25 000 habitants). Ne trouvant pas de boulangerie à reprendre qui corresponde à leurs attentes, ils se sont orientés vers une création. C'est dans la cellule commerciale de 300 m² d'un ancien supermarché, en sortie de ville, qu'ils ont choisi de s'implanter et de travailler « à leur manière » autour de plusieurs concepts.

• En boulangerie, Paneotrad® et La Pétrisane

« Le process Paneotrad® associé aux propriétés de La Pétrisane, donne un pain aux belles qualités gustatives qui se conserve bien » précise Julien. « Avec Paneotrad®, l'organisation du travail est optimale : meilleure gestion – on ne manque jamais de pain et on

ne gaspille plus ; gain de temps – pendant que la machine travaille on fait autre chose ; souplesse de production – il y a toujours de la pâte en bac, prête à cuire ; qualité du pain – temps de pointage long. Côté farine, La Pétrisane est un produit unique sur le marché avec sa mie moelleuse et son goût de noisette. Seulement 7 meuniers en France la fabriquent, c'est donc un atout concurrentiel indéniable. Nous sommes les premiers à la proposer en Ile-et-Vilaine. »

• En pâtisserie, la machine multifonctions MasterChef

« La MasterChef apporte un gain de productivité et de temps pour un prix très correct, avec des résultats constants et de bonne qualité. Tout ce qui est crémeux est de belle consistance, bien lisse et homogène. Son fonctionnement est simple. Elle pasteurise ou cuit puis refroidit immédiatement : je peux la réutiliser aussitôt. Son entretien est rapide : les accessoires

se démontent sans peine et vont au lave-vaisselle ; la cuve se nettoie facilement. Du coup, j'ai pu développer une belle gamme de gâteaux et de glaces ! »

• En snacking, Croust'wich et une offre « repas »

« Le concept Croust'wich anime la partie sandwicherie. Une vendeuse, dédiée à la confection des sandwiches, les personnalise aux goûts du client. Nos 30 stationnements donnent une bonne accessibilité à notre espace « restauration » de 26 places assises. Depuis l'ouverture, en mars dernier, l'activité snacking s'est stabilisée autour de 100 couverts/jour. »

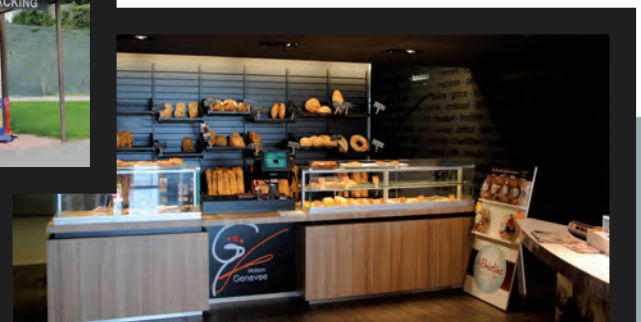
• Une collaboration constructive avec EM EQUIPEMENT

« Je suis « pro BONGARD » et je voulais Paneotrad®. En arrivant sur le secteur, je savais que j'allais travailler avec EM EQUIPEMENT. Ce chantier a été l'occasion de découvrir une équipe professionnelle, à l'écoute, disponible et un SAV efficace. Eric Martin a eu un bel esprit collaboratif avec notre architecte Hervé Houal » conclut Julien.

C. CH-Z.



Matières premières sélectionnées, concepts originaux et multiplicité de l'offre, pour répondre à tous les besoins d'aujourd'hui.



30 ans dans le métier et vouloir toujours **faire mieux...**



Cela fait environ 30 ans que David Daniel pétrit la pâte. Après avoir travaillé plus de 20 ans en bord de mer dont 10 ans à leur compte à Saint-Quay-Portrieux, station balnéaire de la côte du Goëlo, Christelle et David ont eu l'envie d'avoir une activité moins saisonnière. C'est à Plédran, dans l'agglomération de Saint-Brieuc, qu'ils ont choisi de s'installer.

• Une heureuse opportunité

« Eric Martin, concessionnaire BONGARD du secteur, nous a présenté le propriétaire des locaux qui voulait aménager une boulangerie dans sa longère » précise Christelle. « Nous avons préféré une création plutôt qu'une reprise, car nous voulions un lieu spacieux, aux normes, et des matériels neufs. »

• Un emplacement idéal

Plédran est une ville semi-dortoir de 6 000 habitants. La boulangerie est parfaitement placée pour capter la clientèle. Située en bord de route, en face d'un supermarché, entourée de lotissements, d'entreprises et d'écoles, elle dispose également de quelques places de parking en façade et d'un « drive » pour les plus pressés.

• Un décor en adéquation avec le lieu

Dans un ancien corps de ferme, même modernisé, ce sont la pierre, le bois et le fer forgé qui donnent le ton. Grainetiers, portes garnies de grillage à poule et une charrette complètent l'agencement du magasin.

• Un laboratoire spacieux et aux normes

Daniel œuvre au fournil et Sixtine, sa pâtissière, au laboratoire. « Chambres de fermentation, four Oméga2, façonneuse, diviseuse, four ventilé de BONGARD, batteur, laminoir, meubles inox, tour réfrigéré d'EUROMAT, tout est neuf ! » L'espace production, largement éclairé par de nombreuses fenêtres, s'ouvre, côté four, sur la boutique.

• Une offre adaptée

Pains spéciaux, viennoiseries, produits traditionnels bretons, gamme snacking sont « faits maison ». « Les sandwiches sont élaborés à la demande avec le concept Croust'wich, et nous disposons d'une terrasse aménagée. Outre les pains référencés « La Ronde des pains », nous avons créé la baguette « Challenge » – le nom du quartier – aux céréales brunes, et notre pâtissière conçoit de délicieux gâteaux de sa spécialité (« le petit paradis » entre autres). »

• Une collaboration efficace

« EM EQUIPEMENT nous a accompagnés avec professionnalisme, de l'acquisition du fonds jusqu'à l'ouverture le 8 juillet dernier. Les équipes techniques maîtrisent bien tous les aspects du chantier. C'est un plaisir de collaborer avec Eric Martin ! » conclut Christelle.

C. CH-Z.

Le kouign-amann

« **Le fait qui veut, le réussit qui peut** ».

Le kouign-amann (kouign « gâteau » et amann « beurre ») est un gâteau de Bretagne.

Plusieurs hypothèses circulent quant à son origine. La plus répandue en attribue l'invention vers 1860 à un boulanger douarneniste, Yves-René Scordia.

Malgré les petites disparités locales dans la préparation réputée délicate de cette spécialité bretonne, tous les acteurs du secteur boulanger s'accordent à dire qu'il s'agit d'une pâte à pain à laquelle on incorpore du beurre et du sucre, en travaillant le tout comme une pâte feuilletée.

A la cuisson, le mélange beurre-sucre fond, imprègne la pâte à pain, suinte à travers le feuilletage et caramélise. C'est ce qui rend le kouign-amann fondant à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.



© Fotolia

Ce gâteau du patrimoine breton est désormais copié dans le monde entier. C'est pour cette raison qu'en 1999, l'Association des Artisans Fabriquants le kouign-amann de Douarnenez a été créée par 17 pâtisseries et boulangers-pâtisseries de la ville afin de promouvoir et de protéger ce produit de qualité.

Quant à sa recette, il existe des variantes locales puisque pour une base de 500 g de farine ou de pâte à pain, les quantités de beurre et de sucre peuvent varier de 300 g à 500 g. Il est généralement composé d'un tiers de pâte, d'un tiers de beurre et d'un tiers de sucre. La principale difficulté réside dans le travail en feuilletage de la pâte sans que le mélange beurre-sucre ne s'échappe lors de cette étape de préparation! Il est cuit à four 180°C pendant 35 minutes environ.

Ce que la recette n'indique pas, c'est le tour de main... ingrédient majeur quand il s'agit de confectionner la pâte d'un gâteau au beurre !

EM EQUIPEMENT

- **Activité :** Concessionnaire exclusif BONGARD Distribution, installation et maintenance de matériel en boulangerie-pâtisserie-biscuiterie
- **Dirigeant :** Eric MARTIN
- **L'entreprise :** le siège est basé à Saint-Brieuc (22). Une agence est installée à La Mézière (35). EM EQUIPEMENT couvre les départements des Côtes-d'Armor (22) et d'Ille-et-Vilaine (35)
- **Effectif 17 personnes :** 1 gérant, une responsable administrative, 2 assistants administratifs, 2 commerciaux, 1 responsable technique, 8 techniciens, 2 monteurs
- **CA 2013 :** 2 650 000 euros
- **SAV / Maintenance 7j/7j et 24h/24h -** Attestation de capacité en froid Contrats de maintenance préventif - Solution de financement
- **Tél. (22) : 02 96 63 32 32 - Tél. (35) : 02 99 67 18 34 - www.em-equipement.com**



Etre à l'écoute de nos clients, les accompagner dans leurs projets de développement, leur apporter des solutions pour la pérennité de leurs entreprises.

Les bons conseils font les bons produits

Des solutions pour répondre aux divers impératifs économiques et de délais...



« ISOTECH référencé par EUROMAT, la centrale d'achat des concessionnaires BONGARD, est un choix qui s'impose dès que nos clients ont un budget serré et que le délai de mise en œuvre est court » Patrice Renard - SOMABO.

Témoignage d'un client de la SOMABO

Pascal Tepper, une référence dans le métier.

Chez les Tepper, on est boulanger de père en fils depuis 3 générations. Ce sont l'arrière-grand-père et le grand-père venus de Pologne qui ont ouvert la boulangerie éponyme en 1921, rue Gabriel Péri, dans le quartier de la Cité Lemay, à Pecquencourt. En 1970, les parents succèdent aux grands-parents et en 1992, c'est le tour de Pascal et Catherine de reprendre le flambeau. En 2000, Pascal obtient le titre de MOF boulanger et depuis, il sillonne le monde pour former jeunes et moins jeunes. Artisan dans l'âme, amoureux de son métier, passionné par la transmission de ses savoir-faire, Pascal Tepper est un développeur exigeant et insatiable. S'il s'absente régulièrement de Pecquencourt, pour donner des cours ou développer sa franchise au Moyen-Orient, Pascal Tepper n'en reste pas moins attaché à ce bourg de 6 400 habitants situé non loin de Lille. Il y possède depuis 1999, un second établissement, le fournil d'Anchin, sur la place centrale du village, qui est uniquement un point de vente. Loin d'amoindrir les ventes du 1^{er} magasin, cela a permis de développer très sensiblement le chiffre d'affaires.



• Se mettre en adéquation avec l'évolution du marché

En 2013, Pascal et Catherine ont voulu donner un coup de neuf à leur deuxième affaire. « Afin de nous adapter aux modes de consommation actuels, nous avions besoin de revoir notre surface d'exposition et d'augmenter le nombre de vitrines réfrigérées pour une meilleure mise en valeur de nos produits « traiteur ». En effet, si les gens ont de moins en moins de temps pour le déjeuner, ils réclament néanmoins des repas équilibrés ; outre les sandwiches, nous avons donc développé toute une offre de salades, de tartines chaudes, de pizzas et de plats cuisinés. Or pour présenter une gamme étoffée à notre clientèle, il nous fallait des linéaires de froid ! » précise Pascal.

• ISOTECH, une réponse aux impératifs économiques et de délais.

« Nous étions prêts à accepter les travaux sous la condition que tout soit fait en moins de 4 jours. C'était juste 3 semaines avant Noël, il n'était donc pas question d'accepter un chantier long » commente Pascal. « Cela nous a naturellement conduit vers ISOTECH dont les produits sont des standards adaptables, au rapport qualité/prix très correct. Comme nous voulions refaire le magasin à neuf en minimisant au maximum les frais et dans un temps réduit, cette solution du standard que l'on module selon ses besoins, s'imposait. Nous ne pouvions pas nous permettre le luxe du sur-mesure, plus cher et trop long à mettre en œuvre. De plus la qualité du froid chez ISOTECH est très bonne. Les vitrines disposent de 4 niveaux avec différentes températures adaptées à nos diverses familles de produits. »

En refaisant la boutique « à temps », Pascal a pu présenter, pour les Fêtes de fin d'année, un véritable rayon traiteur élaboré (langouste, saint-jacques, filets de sole, magret de canard, etc.). C'est d'ailleurs depuis décembre dernier, une part de l'activité en constante progression.



Retrouvez la suite de cet article page 15

Boulpât Boutik®

« Innover, ce n'est pas avoir une nouvelle idée mais arrêter d'avoir une vieille idée »*

* Edwin Herbert Land - Inventeur et Physicien américain, Dessin non contractuel - habillage bois en option



« Boulpât Boutik® », un concept novateur de boulangerie modulaire, est né pour répondre aux défis de demain.



« Boulpât Boutik® » : rapidité de mise en service, économies, garantie.



Le concept « Bouldât Boutik® »

► « Bouldât Boutik® », une opportunité de développement commercial

Les modes de consommation évoluent. Dans ce contexte, Bongard et son réseau de concessionnaires allient leurs compétences pour vous proposer une boulangerie modulaire adaptée aux besoins du marché.

Un concept qui s'articule autour de 2 axes

► Un fournil opérationnel et optimisé, issu des 30 ans d'expérience de Bongard dans le domaine des boulangeries mobiles militaires et civiles.

Un processus Paneotrad® permettant de proposer du pain chaud et de qualité à toute heure.

► Une surface de vente créée par vos concessionnaires pour répondre à vos projets et défis : zones rurales, industrielles ou commerciales, zones de passage, stations balnéaires, etc.

► Un fournil complet et une surface de vente pré-équipée

Le laboratoire est équipé de matériels de panification Bongard : pétrin, chambre de fermentation, four, et Paneotrad®, etc. Vous disposez ainsi d'un véritable fournil boulanger complet et compact.

Le magasin est livré entièrement agencé (panetières, vitrines réfrigérées, etc.). Il est disponible en 3 couleurs contemporaines à choisir au moment de la commande.

► Un concept « clé en main »

« Bouldât boutik® » est composé de 3 bâtiments modulaires fabriqués et entièrement pré-équipés en usine, acheminés individuellement et assemblés sur place.

Les 3 modules sont équipés en standard de chauffages et de climatisations réversibles. Toutes les fenêtres, hormis celle du « Drive » (V2, V3), sont munies de moustiquaires.

Le concept est composé d'une zone laboratoire fonctionnelle respectant la marche en avant et les normes d'hygiène en vigueur, et d'un espace magasin.

L'agencement de la surface de vente a été optimisé et pensé en tenant compte de toutes les contraintes, y compris celles liées à l'accessibilité des personnes à mobilité réduite.

« Bouldât Boutik® »

- Rapidité : un concept facile à déployer et à mettre en service
- Economie : optimisé pour fonctionner au tarif bleu* (moins de 36kWh)
- Sérénité : un matériel neuf et garanti 2 ans, entretenu par les concessionnaires Bongard**



► 3 versions pour répondre à vos besoins et à votre marché :

- V1 - Une boulangerie traditionnelle artisanale, avec une activité pâtisserie-viennoiserie en cru surgelé, d'une surface globale de 66 m².
- V2 - Une boulangerie-pâtisserie traditionnelle artisanale, plus spacieuse (93 m²) avec un véritable laboratoire de pâtisserie et de viennoiserie afin de pouvoir garantir une production adaptée.
- V3 - Une boulangerie-pâtisserie-snacking artisanale (93 m² identique à la version 2) dont la boutique intègre un espace dédié à la restauration rapide. Cette version existe en option « Croust'wich® ».

* Sous réserve de modifications techniques ultérieures de la gamme ou des produits Bongard

** Contrat de maintenance inclus dans le projet. Photos et dessins non contractuels

Le process de panification Paneotrad® clef de voûte du concept « Boulpât Boutik® »

► Un gain de place et une simplicité d'utilisation

« Boulpât Boutik® » est organisé en production 100% Paneotrad®, une machine complète et financièrement très compétitive. Paneotrad® permet en effet de s'affranchir de matériels encombrants : diviseuse, façonneuse, peseuse, balancelle ou repose-pâtons, chariots, etc.

► Un process révolutionnaire et simplifié

Le procédé Paneotrad® permet un travail qualitatif de la pâte sans les phases classiques de repos.

Le Brevet Paneotrad® consiste à ne jamais stresser la pâte de manière à en conserver les qualités gustatives et nutritionnelles. Le pain est croustillant, les alvéoles magnifiques et dès la mise en bouche, le résultat est frappant.

Avec Paneotrad®, il est désormais très simple de produire de petites ou de grandes pétrissées de pains spéciaux, de différentes tailles selon les matrices de découpe... Baguettes, pains à sandwichs, ciabattas, petits pains aromatiques (tomates séchées, olives, noix, thon, fromage, etc.) et même des brioches, peuvent être réalisés pour varier votre offre sans risquer les invendus de la journée.

Des pains différents, créatifs, des spécialités locales ou des recettes personnelles, Paneotrad® permet une créativité sans limite afin de fidéliser votre clientèle et d'augmenter vos ventes.

► Une cuisson à la demande

De par sa grande réactivité, le process Paneotrad® répond à une production de pain « à la demande ».

En évitant la division, le façonnage et la mise sur couches, Paneotrad® permet un réel gain de temps et de productivité.

Grâce à l'Orion, le dernier né de la gamme des fours à soles électriques Bongard, économe et très polyvalent, vous pouvez cuire du pain à toute heure... Une souplesse de production inédite !



« Boulpât Boutik® »

► Equipements du fournil

- Four Orion à soles fixes, électrique
- Paneotrad®
- Armoire de fermentation
- Pétrin à spirale
- Refroidisseur d'eau
- Plonge et lave-mains
- Plaque à induction
- Balance
- Tour réfrigéré
- Chambres négative et positive
- Etc.

► Boutique

- Panetière
- Trancheuse à pain
- Vitrines d'exposition réfrigérées
- 3 couleurs de linéaire au choix



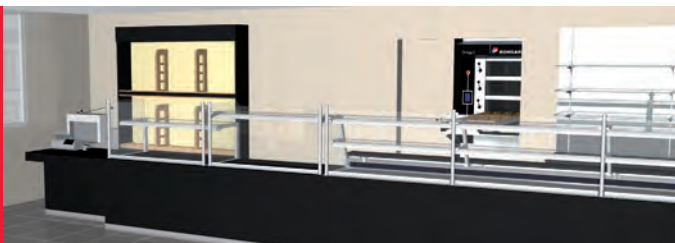
Un concept inégalé :

toute une boulangerie artisanale « sur un plateau » dès 66 m² !

- ▶ **Un concept avant-gardiste** : « Boulpât Boutik® », une solution intégrée où rien n'est laissé au hasard grâce au savoir-faire de Bongard et de son réseau de concessionnaires.
- ▶ **Un concept rentable** : nous avons attaché une grande importance à la maîtrise de chaque étape de l'élaboration du concept afin d'optimiser les coûts et de vous assurer un retour sur investissement rapide.
- ▶ **Un concept « clé en main » à l'investissement maîtrisé** facilitant, entre autres, l'installation de jeunes boulangers dans leur première affaire, sans aucune charge de personnel (V1).
- ▶ **Un concept durable** dont la rentabilité permet, par exemple, à un couple de créer sa propre affaire dans des communes rurales de 1 000 habitants.
- ▶ **Un concept global pour une solution locale** avec des versions de « Boulpât Boutik® » adaptées à chaque situation (V1 destinée plus spécifiquement à de petites communes, V2 et V3 aux zones commerciales extérieures au centre-ville).
- ▶ **Un concept fiable équipé de matériels neufs**, garantis 2 ans et entretenus par nos soins : économies de coûts d'assurance, d'entretien et facilité de revente.
- ▶ **Un concept original** : « Boulpât Boutik® » démontre la capacité du réseau Bongard à trouver des solutions créatives pour pérenniser et promouvoir la fabrication artisanale à la française en milieu rural ou urbain.

Un concept aux multiples configurations :

de la couleur, à l'implantation, plusieurs choix s'offrent à vous.



Illustrations/dessins non contractuels

Pour en savoir plus sur Boulpât Boutik®, les concessionnaires Bongard adhérents Euromat sont à votre service.

Vous pouvez les retrouver en pages 22-23 de ce magazine.

Suite de la page 10

• La SOMABO, distributeur des produits ISOTECH sur la Région Nord

« Ce projet m'a donné l'opportunité de rencontrer Patrice Renard de la SOMABO, distributeur ISOTECH sur le secteur, et de commencer une belle collaboration. Nous nous sommes vus plusieurs fois pour cerner notre besoin, dessiner plusieurs implantations et se mettre d'accord sur le choix final. De style moderne les comptoirs au vitrage droit, sont simples, tout blancs, ils ont une belle surface d'exposition. La qualité du froid ventilé respecte le produit. C'est juste ce qu'il nous fallait ! » commente Pascal Tepper.

• Un chantier rondement mené, sur un temps resserré

Le dimanche midi, après la fermeture, l'ancien magasin a été démonté et les travaux ont pu débuter. Dimanche après-midi, lundi et mardi ont été consacrés à refaire le carrelage des sols et la peinture des murs, et mercredi l'équipe technique de la SOMABO a pu commencer son intervention. Une fois les comptoirs livrés, ils ont été dé-palettisés, puis montés et installés. Ensuite cela a été le tour des branchements et les premiers essais et contrôles ont pu être réalisés.

« Les techniciens de la SOMABO ont travaillé de 7h à 17h00 et le lendemain matin, le magasin ré-ouvrait. Le chantier a été irréprochable ; le travail propre et soigné et les délais respectés. Avec la SOMABO, j'ai affaire à des gens compétents. Leur service SAV est très réactif. Ils ont une belle exigence dans leur travail, le relationnel est très satisfaisant. Je suis d'ailleurs allé chez eux faire une démonstration Paneotrad® dans leur show-room et j'ai eu l'occasion d'apprécier leur professionnalisme : quand ils font quelque chose, ils ne le font pas à moitié ! » témoigne Pascal.

• Une surface réduite qui suscite la créativité

Le magasin, même refait, est petit et ne permet pas une dégustation sur place. Qu'à cela ne tienne ! Une collaboration intelligente s'est créée entre 3 bons amis dont les boutiques sont voisines : Gilles le fleuriste, Fred le cafetier et Pascal le boulanger. Pascal dépose des viennoiseries, des biscuits secs et quelques spécialités chez ses collègues qui les font goûter à leurs clients. Gilles décore les boutiques de ses amis avec des compositions florales. Fred accueille les clients de Pascal qui dégustent en terrasse les gourmandises achetées au Fournil d'Anchin.

« C'est une belle synergie ! Cela permet à chacun de faire connaître ses produits et de développer sa clientèle » conclut Pascal.

C. CH-Z.

« La gamme EASY, décor simply, c'est toute la simplicité sans excès des vitrines ISOTECH pour créer des espaces fonctionnels et contemporains. Outre la qualité du froid, ces vitrines permettent à l'artisan de goûter au confort du service, et aux consommateurs de déguster des yeux toute la gamme des produits amoureuxment préparés par Pascal Tepper et son équipe (boulangerie, pâtisserie, chocolat, salades et également produits à conserver au chaud). »

Patrice Renard - SOMABO



SOCIÉTÉ

La rentrée placée sous le signe de l'apprentissage

Dans un contexte économique difficile, l'objectif des chambres de métiers et de l'artisanat est d'atteindre 100 000 nouveaux apprentis pour l'année 2014-2015. Ce pari ne sera possible que si l'environnement économique facilite leur embauche par les entreprises artisanales. C'est pourquoi, les propositions de l'ARF (Association des Régions de France) ont reçu l'adhésion totale de ce secteur. Elles portent sur 4 points essentiels : le relèvement des seuils pour les primes, à 20 salariés, alléger les normes, en particulier sur les machines dangereuses, veiller aux risques de substitution entre le contrat d'avenir et le contrat apprentissage, et dégager des marges de manœuvres budgétaires pour la modernisation et l'équipement des CFA. En 2013-2014, le recul constaté de l'apprentissage s'est élevé à 8% tous secteurs confondus. Dans la même période, les CFA ont enregistré une baisse de 4%. Pour mémoire, les entreprises artisanales forment en tout 200 000 apprentis chaque année !

200 millions d'euros débloqués...

Face à l'urgence de la situation de non emploi des jeunes et au recul de l'apprentissage, le gouvernement a décidé de voter un crédit supplémentaire d'environ 200 millions d'euros pour augmenter les moyens et pallier les inégalités du versement de la taxe d'apprentissage. 100 millions d'euros de fonds européens ont été débloqués également pour financer le logement des apprentis. Les Chambres de métiers sont en phase avec deux leviers évoqués par le Premier ministre :

- celui des branches professionnelles qui doivent négocier pour fixer des objectifs de développement de l'apprentissage.
- et le versement de 1000 euros pour le premier apprenti embauché par une entreprise artisanale appartenant à ces branches.

Manifestations du réseau... Les actualités en date



Temps fort de juin



EST

Le 26 juin à Strasbourg, le Sofitel a fêté ses 50 ans... Bruno Dinel et BONGARD 67 ont créé l'événement !



Pour le 50^{ème} anniversaire de l'hôtel Sofitel Strasbourg Grande Ile (seul 5 étoiles de la ville), Jean-Philippe Kern, son directeur, avait bien fait les choses pour accueillir ses hôtes ! L'authenticité et le caractère de la région alsacienne, retranscrits à travers différentes animations, ont ainsi été mis à l'honneur. Chaque espace était mis en scène pour exprimer les valeurs et les savoir-faire. C'est à Bruno Dinel, « Au pain de mon grand-père » et à Christophe Michoux de BONGARD 67 qu'ont été confiées la gestion et l'installation d'une boulangerie éphémère. La mise en place du petit labo de production (BFA 600x800, four Modulable Soleo 2 étages avec buée, pétrin spiral 50 de Bongard, une table et une plonge inox) s'est faite à partir de 13h pour un premier pain servi à 20h00.

Les convives ont été agréablement surpris de voir une production sur place, de goûter un pain « ultra frais » et de pouvoir l'associer aux fromages de Bernard Antony (68), et aux vins de Jean-Daniel Hering, vigneron à Barr (67). Du pain, du fromage et du vin !

Bruno Dinel, le boulanger « autrement », a organisé un véritable show qui a ravi tous les sens ! A quand la prochaine expérience client et communication ?

Les moments clés à retenir

Aux Antilles

► **BONGARD et JMG Equipement, partenaires des Grands Moulins des Antilles sur « la Route du Rhum »...**

En novembre, BONGARD et son concessionnaire JMG Equipement seront partenaires des Grands Moulins des Antilles, en équipant leur laboratoire de la boulangerie du « Village de la Route du Rhum » à Pointe-à-Pitre en Guadeloupe. Durant cet événement et dans une ambiance festive, les visiteurs pourront apprécier les pains réalisés sur place avec Paneotrad® et cuits sur four à soles BONGARD. **Pour plus d'info :** <http://www.routedurhum.com>

Dans le Sud-Est

► **Portes Ouvertes TOUT TECHNIQUE les lundi 29 et mardi 30 septembre prochains...**

À La Seyne-sur-Mer (83), une quinzaine de fournisseurs présenteront leur offre d'équipement du laboratoire jusqu'à la ligne de vente, sans oublier la « restauration boulangère », lors des Portes Ouvertes de TOUT TECHNIQUE. Nombreux ateliers de démonstration : Paneotrad® et GMP, MasterChef et Nicolas Coffin, Compagnon du Tour de France, Maître artisan pâtissier-chocolatier-glacier, Croust'wich et les tendances snacking de Murat Délice & Création. **Invitations et informations :** <http://www.touttechnique.fr> ou Tél. : 04 94 06 17 77.

► **A l'IDEM de GAP, TOUT TECHNIQUE organise un atelier démonstration MONO France le 1^{er} octobre.**

Le 1^{er} octobre à l'IDEM (institut des métiers et CFA régional) de GAP - 10, route de Graffinel (05), TOUT TECHNIQUE organisera un atelier de démonstration MONO France, en partenariat avec la société Rouby. Nicolas Coffin, Maître artisan pâtissier, travaillera sur deux machines : Masterchef et une dresseuse. Accueil dès 13h30, démarrage de l'atelier à 14h15.

Présence à confirmer à TOUT TECHNIQUE - Tél. : 04 94 06 17 77 ou Société ROUBY - Tél. : 04 90 16 56 80. Plus d'information <http://www.mono-france.com>

Dans le Nord

► **Une grande journée de démonstrations organisée par la SOMABO, le 6 octobre à Seclin (59).**

Le 6 octobre, dans les locaux de la SOMABO à Seclin (59), aura lieu une journée organisée par la Fédération départementale de la Pâtisserie du Nord Pas-de-Calais, en partenariat avec MONO France et sa machine multifonctions MasterChef, SOMABO, les chocolats Domori et Agriland. Stéphane Glacier, MOF pâtissier, réalisera plusieurs recettes (bûche pâtissière, bûche glacée, entremet de Nouvel An et galette des rois « tradition de janvier »).

Dans l'Est

► Les 21 et 22 septembre, POLYTECH inaugure son nouvel espace professionnel...

À Wittelsheim (68) - ZA Carreau Amélie, POLYTECH inaugure son nouvel espace professionnel. Le thème de ces journées est la « rencontre autour des créateurs ». Au programme, diverses démonstrations et animations : Denis Rebholtz sur Paneotrad® et le nouveau four Orion de BONGARD, Franck Surin et Nicolas Coffin sur la MasterChef et la dresseuse MONO France, un espace traiteur organisé autour de Croust'wich et des matériels d'animation snacking, les tendances du marché avec, entre autres, le Panivending de Jean-Louis Hecht.

► Journées Rencontres TECHNIFOUR, du 13 au 15 octobre

Dans ses locaux du 53 rue Louis Pasteur - ZA de la Neuville à Reims (51), TECHNIFOUR organise 3 Journées Rencontres. Au programme, de nombreuses démonstrations avec Pascal Tepper, MOF Boulanger, Nicolas Coffin, Maître pâtissier, et Jean Louis Hecht, inventeur du Panivending. Le show-room sera aménagé en véritable fournil avec une production classique et une production Paneotrad®. Côté laboratoire pâtissier, la MasterChef et la dresseuse de MONO France seront à l'honneur.

En Rhône-Alpes

► En septembre, du 15 au 17, Portes ouvertes de la Minoterie Megnaud.

À Chenay-le-Châtel (71), la Minoterie Megnaud (Epi passion) en partenariat avec BackEurop et SELEC PRO vous ouvrira ses portes. Visite du moulin, démonstrations et fabrication de pain (Paneotrad®), réalisation de produits pâtisseries par Nicolas Coffin, Maître artisan pâtissier, à partir de la MasterChef de MONO France, animeront ces journées. Le 17 septembre, participation d'Olivier Gatille, champion du monde de boulangerie, et de son épouse Isabelle.

► Du 17 au 20 octobre, un salon à ne pas manquer, ALPEXPO à Grenoble.

Sur le salon Dauphinois de l'hôtellerie et des métiers de bouche, à ALPEXPO, SIMATEL équipera le stand du Moulin Corréard avec un fournil Paneotrad® et le stand du Moulin Decollogne (Dijon céréale meunerie). Sur son propre stand, SIMATEL organisera de nombreuses démonstrations pâtisseries avec la MasterChef et la dresseuse de MONO France.

Dans le Centre

► Les 21, 22, 23 et 24 septembre, aura lieu le 1^{er} salon professionnel de PANICENTRE.

Dans ses locaux de Saint-Pierre-Des-Corps (37), PANICENTRE organisera son premier salon professionnel. Une dizaine d'exposants animeront des ateliers sur la création et la recherche de financement tout en assurant la présentation de leur matériel. Tout ceci autour de viennoiseries, de pâtisseries et de pain spéciaux !

► Du 5 au 7 octobre PANICENTRE participe au premier Salon professionnel de la région Centre...

Au Parc des Expositions d'Orléans, ce salon organisé par la Fédération des Boulangers du Loiret, sera pour PANICENTRE l'occasion de présenter sur le stand le tout nouveau four Orion de BONGARD.

En Bretagne

Présentations des équipements et nouveautés BONGARD, EUROMAT et MONO France, démonstrations par atelier, sur plusieurs salons et portes ouvertes :

► Du 14 au 15 septembre LE PÔLE EQUIPEMENT sera présent au Salon Michard - Back Europ - Parc des expositions de Lorient (56).

► Du 6 au 8 octobre, LE PÔLE EQUIPEMENT organisera les « Rencontres du fournil » dans ses locaux de Brech Auray (56).

► Du 8 au 11 novembre, LE PÔLE EQUIPEMENT sera présent au Salon du chocolat - Parc des expositions de Vannes (56).

► Les 13 et 14 octobre, TECH'PRO EQUIPEMENT sera présent au Salon Breizh-Pro-Expo - Parc des expositions de Brest (29).

Dans l'Ouest

► Inauguration des nouveaux locaux de LITTORAL EQUIPEMENT, du 3 au 5 novembre prochains

Paneotrad® et la MasterChef tiendront une belle place dans les animations de ces journées, lors de l'inauguration des nouveaux locaux de LITTORAL EQUIPEMENT situés au 27 rue Le Corbusier, ZAC de Belle Aire à Aytré (17).

LA VIE DU RÉSEAU



PANICENTRE et SODIMA changent de logo !

MAINE FOURNIL : Sébastien François, son dirigeant, change d'e-mail et est dorénavant joignable à l'adresse électronique suivante : sfrancois@mainefournil.fr

LITTORAL EQUIPEMENT emménage dans des locaux plus adaptés au 27 rue Le Corbusier, toujours dans la ZAC de Belle Aire à Aytré (17) - Tél. et Fax inchangés.

LITTORAL EQUIPEMENT s'est doté d'une véritable agence commerciale et technique à Vivonne, dans les environs de Poitiers. Adresse : Zone artisanale, 3 rue de Maupet, 86370 Vivonne. Tél. : 05 49 44 11 13.

L'expression même d'un savoir-faire

L'Écrin au rhum Saint James

Recette pour environ 20 personnes.
1 cercle de 16 cm, 18 cm et 20 cm
de diamètre, et 4,5 cm de haut.

Composition

► Biscuit financier café ► Meringue aux amandes ► Crémeux chocolat café et rhum Saint James ► Mousseline rhum aux éclats de noisettes.

Biscuit financier café

Ingrédients

► Poudre d'amande	80 g	► Sucre inverti	20 g
► Sucre glace	215 g	► Pâte de café	70 g
► Farine	90 g	► Blancs d'œufs	200 g
► Levure chimique	4 g	► Beurre noisette	120 g

Au fouet au batteur, mélanger la poudre d'amande, le sucre glace, la farine et la levure chimique ; ajouter le sucre inverti et la pâte de café, puis les blancs d'œufs et le beurre noisette. Couler dans des « flexipan inserts » de 14 / 16 / 18 cm de diamètre, 150 g, 300 g, 450 g. Cuire au four ventilé à 180°C, pendant environ 10 à 12 minutes. Refroidir sur grille aussitôt.

Meringue aux amandes

Ingrédients

► Blancs d'œufs	150 g	► Sucre glace	60 g
► Sucre semoule	20 g	► Poudre d'amandes	60 g
► Sucre glace	100 g		
► Sucre semoule	80 g		

Au batteur à l'aide du fouet, monter très mousseux les blancs d'œufs avec les 20 g de sucre semoule, ajouter les 100 g de sucre glace et monter complètement l'ensemble. A la fin, verser les 80 g de sucre semoule et arrêter le batteur. Incorporer à la Maryse le mélange sucre glace et poudre d'amandes tamisés ensemble. Dresser à la poche douille n° 10, 3 disques de 14, 16 et 18 cm de diamètre et cuire au four ventilé à 120°C, pendant environ 1h15 à 1h30. Réserver pour le montage.

Crémeux chocolat café et rhum Saint James

Ingrédients

► Crème fleurette	200 g	► Sucre semoule	40 g
► Lait	200 g	► Masse gélatine	35 g
► Extrait de café « Trablit »	20 g	► Chocolat de couverture noir 72%	170 g
► Jaunes d'œufs	80 g	► Rhum 54%V	20 g

Faire chauffer la crème fleurette et le lait. Ajouter l'extrait de café « Trablit », les jaunes d'œufs et le sucre semoule fouettés ensemble. Cuire le tout à 85°C. Incorporer la masse gélatine, le chocolat de couverture noir haché et le rhum. Mixer et couler des « flexipan inserts » de 14, 16 et 18 cm de diamètre, 150 g, 250 g, 350 g. Placer le tout au surgélateur.

Crème pâtissière

Ingrédients

► Lait	500 g	► Sucre semoule	90 g
► Gousse de vanille	1/2	► Poudre à crème	40 g
► Jaunes d'œufs	110 g	► Beurre	24 g

Chauffer le lait et la gousse de vanille (fendue et grattée). Au fouet, mélanger et blanchir le sucre semoule et les jaunes d'œufs, et ajouter la poudre à crème. Détendre le mélange avec un peu de lait bouillant, reverser dans le lait et cuire 2 à 3 minutes à ébullition. A chaud, incorporer le beurre, lisser et stocker la crème pâtissière filmée au réfrigérateur à 5°C.

Noisettes caramélisées

Ingrédients

► Sucre	55 g	► Noisettes non grillées	175 g
► Eau	20 g	► Beurre	10 g

Cuire le sucre et l'eau à 117°C dans un poêlon. Verser les noisettes. Sabler et caraméliser. Ajouter le beurre. Mélanger et réserver. Concasser.

Mousseline rhum aux éclats de noisettes

Ingrédients

► Crème pâtissière	450 g	► Rhum 54%V	60 g
► Masse gélatine	80 g	► Crème fouettée	350 g
► Noisettes caramélisées	75 g		

Mélanger la crème pâtissière froide et les noisettes caramélisées, concassées. Ajouter la masse gélatine fondue, le rhum 54%V, puis délicatement la crème fouettée.

Pulvérisation chocolat ivoire

Ingrédients

► Beurre de cacao	250 g	► QS oxyde de titane	
► Chocolat ivoire	250 g		

Détendre l'oxyde de titane avec le beurre de cacao et le chocolat blanc. Fondre le tout à 35 - 38°C. Pulvériser à l'aide d'un pistolet à chocolat sur les entremets congelés.

Montage

Réaliser un montage à l'envers. Dans un cercle, garnir un peu de crème mousseline aux éclats de noisettes. Disposer un disque de biscuit financier café, un peu de mousseline, puis le palet de crémeux chocolat café surgelé. Lisser de crème mousseline et poser la base de meringue aux amandes puis surgeler le tout.

Finition

Découper les entremets, pulvériser au pistolet avec la pulvérisation chocolat ivoire, décorer d'une plaquette de chocolat noir, de noisettes caramélisées, d'un fil chocolat et de quelques macarons blancs.



25^{ème} Anniversaire de l'École Bellouet Conseil !



L'équipe de formateurs
Bellouet Conseil



Créée en 1989 par Joël Bellouet et Jean-Michel Perruchon, l'École Gastronomique Bellouet Conseil, de renommée internationale, fête cette année ses 25 ans.

Reconnue par tous les professionnels de l'hexagone pour son travail de qualité et son dévouement au service des artisans des métiers de bouche, l'école Bellouet Conseil est en constante recherche de recettes nouvelles au plus près possible des goûts et de l'évolution des consommateurs.

Depuis 2006, Jean-Michel Perruchon dirige l'école Bellouet Conseil avec une équipe de 5 formateurs hautement qualifiés et 5 intervenants extérieurs, pour la plupart Meilleur Ouvrier de France ou Champion du Monde. Ces formateurs de haut niveau maîtrisent parfaitement les techniques de leur métier et ont été sélectionnés également pour leurs qualités pédagogiques.

Parallèlement aux stages de perfectionnement de courte durée et aux formations de longue durée, l'école édite une collection d'ouvrages gastronomiques qui contient plus de 18 volumes, le dernier livre en date s'intitulant « Inspirations et Créations ».

1000mat.com
LES CONCESSIONNAIRES BONGAIRD EN FONT 1000 FOIS PLUS POUR LES PROS



Profitez des
promos
rentrée
1000mat



Vite, consultez
le "catalogue
rentrée"
envoyé avec
Forum Mag' !

Commandez sur
www.1000mat.com

Ou par téléphone

0 825 89 1000

du lundi au jeudi : 9h/18h - vendredi : 9h/17h - 0,15€ttc/min

L'agenda des formations pour l'amélioration des connaissances

Les stages **EBP**, l'Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris

**DÉCOUVRIR,
SE PERFECTIONNER ET INNOVER...**

LES STAGES

- Stages sur mesure pour professionnels de 1 à 5 jours
Thèmes : pièce montée, entremets, confiserie, wedding cake
1 à 4 personnes au maximum
Pas de dates préfixées - organisation sur demande
- Stages de formation continue pour débutant
- Les bases de la chocolaterie : 3 jours
Du lundi 17 au mercredi 19 novembre
- Les bases de la viennoiserie : 3 jours
Du lundi 17 au mercredi 19 novembre
- Les bases de la boulangerie : 5 jours
Du lundi 15 au vendredi 19 décembre
- Les bases de la pâtisserie : 5 jours
Du lundi 15 au vendredi 19 décembre

OBTENIR LE CAP...

LES SESSIONS DE RECONVERSION

- Préparation au CAP boulanger ou pâtissier pour reconversion
Sessions intensives en janvier et février 2015

Ecole de Boulangerie
et de Pâtisserie de Paris
64 rue des pirogues de Bercy
75012 PARIS
Tél. : 01 53 02 93 73 - Fax : 01 53 02 93 71
www.ebp-paris.com

Contact stages formation continue :
Isabelle Helsen - Tél. : 01 53 02 93 73
ihelsen@ebp-paris.com

Contact stages de reconversion
professionnelle :
Christelle Judith - Tél. : 01 53 02 93 77

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

SEPTEMBRE

- Du vendredi 5 au mardi 16 septembre
- Décor expert, par Christophe Debersee, vainqueur de la Coupe du monde de la boulangerie 2008 - catégorie artistique
- Du mercredi 22 au vendredi 24 octobre
- Pâtisserie, par Norbert Vannier, M.O.F pâtissier

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
Contact : Agnès RAOUX
Site Internet : www.efbpa.fr

Les stages **INPB** de Rouen

BOULANGERIE

- Du lundi 15 au mercredi 17 septembre
- Du levain liquide dans vos fournées
- Du lundi 22 au mercredi 24 septembre
- Tartes boulangères sucrées, salées et gâteaux de voyage
- Du mardi 30 septembre au jeudi 2 octobre
- Tout en « tradition française »
- Du lundi 6 au mercredi 8 octobre
- La boulangerie dans tous ses états
- Du lundi 13 au mercredi 15 octobre
- Déclinaison de produits traiteur de fin d'année
- Du lundi 20 au mercredi 22 octobre
- Maîtrise des coûts et rationalisation des fabrications
- Du lundi 17 au mercredi 19 novembre
- Viennoiseries maison : un créneau porteur



PÂTISSERIE CHOCOLATERIE - CONFISERIE

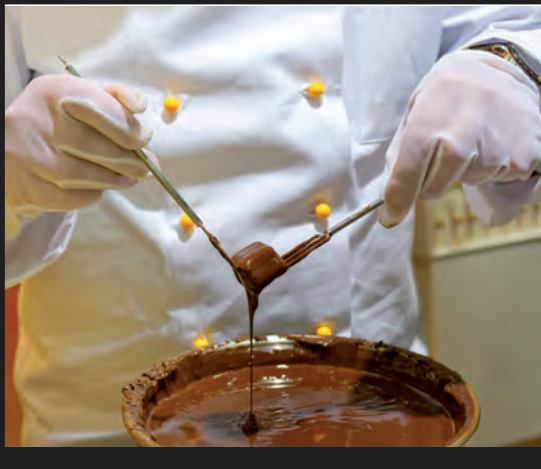
- Du lundi 8 au mercredi 10 septembre
- Gâteaux, goûters, mode « salon de thé »
- Du lundi 15 au mercredi 17 septembre
- Entremets et petits gâteaux
- Du lundi 22 au mercredi 24 septembre
- Bonbons au chocolat
- Du lundi 6 au mercredi 8 octobre
- Déclinaison pâtissière en chocolat
- Du lundi 13 au mercredi 15 octobre
- Confiseries simplifiées
- Du lundi 20 au mercredi 22 octobre
- Pâtisserie des chefs
- Du lundi 3 au mercredi 5 novembre
- Bûches de Noël
- DÉCO ET VITRINE**
- Du lundi 13 au mercredi 15 octobre
- Couleurs de Noël

INPB de ROUEN
Stages de courte durée
réservés aux professionnels
Service de la relation client :
Tél. : 02 35 58 17 81
serviceformation@inbp.com
www.inbp.com

Les stages **Stéphane Glacier**

SEPTEMBRE

- Du lundi 8 au mercredi 10 septembre
- Pièces artistiques chocolat, par Stéphane Leroux - M.O.F pâtissier, Vice-champion du monde de pâtisserie à plusieurs reprises
- Du lundi 15 au mercredi 17 septembre
- Bûches de Noël contemporaines, par Stéphane Glacier, M.O.F pâtissier 2000 - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006 ou Jérôme Le Teuff, ancien Chef pâtissier du Ritz Carlton - Palm Beach - Floride



► SUITE STAGES STÉPHANE GLACIER

Du lundi 22 au mercredi 24 septembre

– Bonbons chocolat, par Pierre Mirgalet, M.O.F chocolatier-confiseur 2007

Du lundi 29 septembre au mercredi 1^{er} octobre

– Bûches et entremets glacés, par David Wesmaël, M.O.F glacier, vainqueur du championnat du monde de pâtisserie 2006

OCTOBRE

Du lundi 6 au mercredi 8 octobre

– Bûches et entremets du Nouvel An, par Stéphane Glacier M.O.F Pâtissier 2000 - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006 ou Jérôme Le Teuff, ancien Chef pâtissier du Ritz Carlton - Palm Beach - Floride

Du lundi 13 au mercredi 15 octobre

– Pièces cocktail de fêtes, par Stéphane Glacier MOF Pâtissier 2000 - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006

Du lundi 20 au mercredi 22 octobre

– Gourmandises de Noël, par Jérôme Le Teuff, ancien Chef pâtissier du Ritz Carlton - Palm Beach - Floride

Du lundi 27 au mercredi 29 octobre

– Wedding cake, par Jérôme Le Teuff, ancien Chef pâtissier du Ritz Carlton - Palm Beach - Floride

NOVEMBRE

Du lundi 3 au mercredi 5 novembre

– Desserts de restaurant, par Stéphane Glacier M.O.F Pâtissier 2000 - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006

Du lundi 17 au mercredi 19 novembre

– Pièces artistiques chocolat, par Stéphane Leroux, M.O.F pâtissier, Vice-champion du monde de pâtisserie à plusieurs reprises

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

Pâtisseries et Gourmandises - l'école
20 rue Rouget de l'Isle - 92700 Colombes
Tél./Fax : 01 57 67 67 33

Contact : Hélène Crohem - Frédérique Lavergne
Tél./Fax : +33 (0)1 57 67 67 33

E-mail : helene@stephaneglacier.com
www.stephaneglacier.com

Les cours pratiques Bellouet Conseil

SEPTEMBRE

Du lundi 1 au mercredi 3 septembre

– Desserts de restaurant
– La pâtisserie de saison « automne - hiver »
NOUVEAU – Pièces montées, croquembouche et « wedding cake »

Du lundi 8 au mercredi 10 septembre

– Entremets « élégance et création » - Application bûches
NOUVEAU – Cocktails salés, buffets et réceptions

Du lundi 8 au jeudi 11 septembre

– Sucre d'art, pièces artistiques

Du lundi 15 au mercredi 17 septembre

– Les créations glacées de Luc Debove - M.O.F. Glacier 2011, Champion du monde de la glace, Italie 2010
– Festival de sandwiches et tartines
– Apprenez l'art du chocolat

Du lundi 22 au mercredi 24 septembre

– Entremets « d'exception » - Application bûches
– Ambiance « petits gâteaux individuels »
– Bonbons chocolat « enrobage machine »

Du lundi 29 au mercredi 1^{er} octobre

– Petits fours et macarons
– Sucre tiré

Du lundi 29 au jeudi 2 octobre

– Pièces artistiques en chocolat

OCTOBRE

Du lundi 6 au mercredi 8 octobre

NOUVEAU – Spécial bûches de Noël 2014
NOUVEAU – Petits gâteaux individuels « créations boutique »
NOUVEAU – Pièces montées, croquembouche et « wedding cake »

Du lundi 13 au mardi 14 octobre

– Festival de macarons

Du lundi 13 au mercredi 15 octobre

NOUVEAU – Spécial bûches de Noël 2014
– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters

Du lundi 20 au mercredi 22 octobre

NOUVEAU – Spécial bûches de Noël 2014
– Petits gâteaux individuels « nouvelles tendances »
– Sucre soufflé

Du lundi 27 au mercredi 29 octobre

NOUVEAU – Spécial bûches de Noël 2014
– La pâtisserie de saison « automne - hiver »
– Confiserie artisanale de qualité

NOVEMBRE

Du lundi 3 au mercredi 5 novembre

– Glaces, sorbets et entremets glacés
– Cakes et gâteaux de week-end

Du lundi 3 au jeudi 6 novembre

– Sucre d'art, pièces artistiques

Du lundi 10 au mercredi 12 novembre

NOUVEAU – Cocktails salés, buffets et réceptions
– Ambiance « petits gâteaux individuels »

Du lundi 10 au jeudi 13 novembre

– Pièces artistiques en chocolat

Du lundi 17 au mardi 18 novembre

– Festival de macarons

Du lundi 17 au mercredi 19 novembre

– Entremets « d'exception » - Application bûches
– Apprenez l'art du chocolat

Du lundi 24 au mercredi 26 novembre

– Pains spéciaux et spécialités de viennoiseries par Ludovic Richard M.O.F Boulanger
– La pâtisserie traditionnelle
– Bonbons chocolat « enrobage machine »

DÉCEMBRE

Du lundi 1^{er} au mercredi 3 décembre

– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters
– Petits-fours et macarons
– Sucre tiré

Du lundi 8 au mercredi 10 décembre

– Les pâtes de base et leurs applications
– Desserts de restaurant
– Sucre soufflé

Du lundi 15 au mercredi 17 décembre

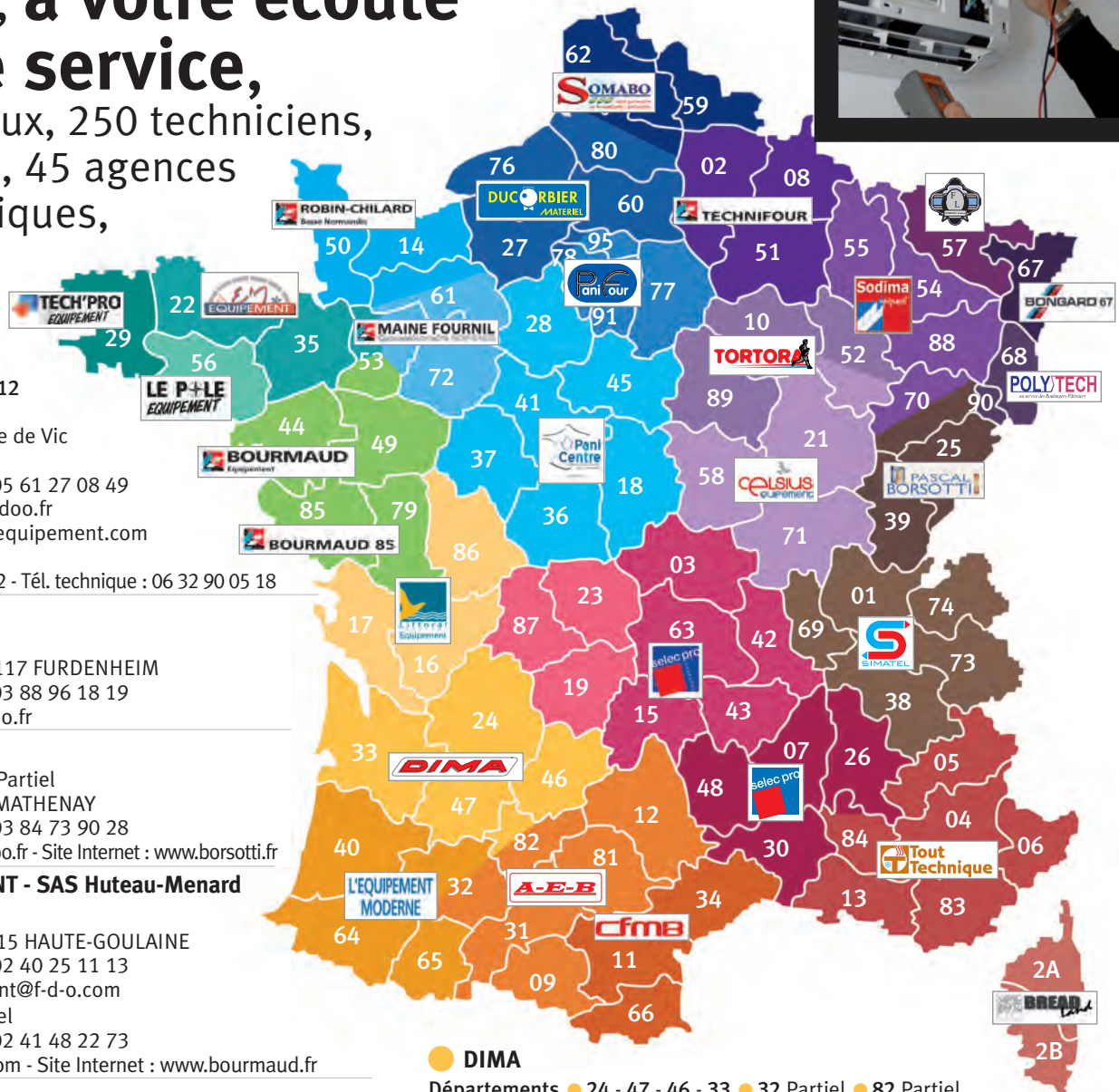
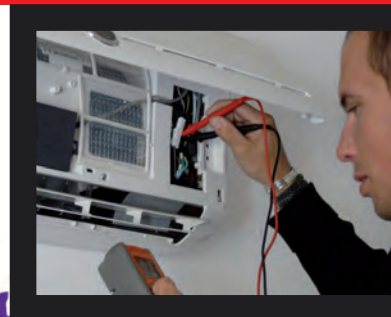
– Cakes et gâteaux de week-end
– Festival de sandwiches et tartines

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-GOULAINE

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

● 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 Les Portes de Sauvian - allée Moréno - 34410 SAUVIAN

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. : 02 96 63 32 32

Fax : 02 96 63 38 38

- ZA Beauséjour - rue de l'aiguillage - 35520 LA MÉZIÈRE

Tél. : 02 99 67 18 34

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 -
SAV pour la région Poitou-Charentes : 05 46 41 84 04
E-mail : contact@lepoleequipement.com
Site Internet : www.lepoleequipement.com

● LITTORAL EQUIPEMENT

Départements ● 16 - 17

ZAC de Belle-Aire - 27, rue Le Corbusier - 17440 AYTRE
Tél. : 05 46 41 84 04 - Fax : 05 46 41 59 74

Département ● 86

Zone artisanale - 3, rue de Maupet - 86370 VIVONNE
Tél. : 05 49 44 11 13
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@mainefournil.fr

● PANICENTRE

Départements ● 18 - 28 - 36 - 37 - 41 - 45

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

ZA Carreau Amélie - 5, rue du Chevalement - 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 de 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 - 53, rue Louis Pasteur - 51100 REIMS
Tél. : 03 26 83 83 80 - Fax : 03 26 83 86 29
E-mail : philippe.montez@technifour.fr

● TECH'PRO EQUIPEMENT

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@techproequipement.com
Site Internet : www.techproequipement.com

● 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



Polynésie Française, Martinique, Réunion, Wallis-et-Futuna, Nouvelle-Calédonie

● 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



Martinique, Guadeloupe, Guyane, St-Pierre-et-Miquelon

● 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



Concorde 4 - Mercure 4

Donnez une nouvelle dimension à la division

- ▶ Un système « **Dust Control** » anti-projection de poussières de farine
- ▶ Un **nettoyage complet en moins de 10 minutes** grâce aux capots amovibles sans outils
- ▶ Un système « **Stop and Go** » pour un travail moins bruyant
- ▶ Une **conception ergonomique** pour une position de travail plus confortable
- ▶ Un design épuré, des **matériaux nobles** et **sains**



BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 Holtzheim

www.bongard.fr