

FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 57

DÉCEMBRE 2014 - MARS 2015

Plein de bonnes choses pour tous en 2015 !

Dans ce numéro

Paneotrad®..

« Les vrais moments de partage sont au rendez-vous ! »

page 7



Le choix
d'un bon pétrin
peut vraiment
tout changer...

pages 4-5



Les vitrines
CONCEPT FROID
aux Caraïbes...
un témoignage de
référence...

pages 10-11



TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION
BONGARD



RETROUVEZ-NOUS

SUR LES **RÉSEAUX SOCIAUX**

ACTUALITÉS DE LA BOULANGERIE
ÉVÉNEMENTS - RECETTES - PHOTOS - VIDÉOS
ACTUALITÉS PRODUIT ...

Cliquez & suivez-nous !



L'éditorial de Jean-Marc Gravier

JMG Equipement
Concessionnaire Bongard
Caraïbes - Guyanne



La crise n'explique pas tout...

Après 20 ans de bons et loyaux services pour Bongard en tant que concessionnaire en région PACA, en métropole, et 2 ans d'absence du métier, l'opportunité s'est présentée pour moi de reprendre le secteur Caraïbes et Guyane pour Bongard, en créant le 1^{er} janvier 2013 la concession JMG Equipement.

Avant mon retour dans le monde de la boulangerie, ces 2 ans de césure m'ont permis de prendre du recul et de « sortir la tête du guidon ». Je me suis ainsi aperçu que le monde évolue de plus en plus vite, que l'on n'a plus le droit de perdre du temps ou de se tromper, car c'est souvent fatal pour les entreprises d'aujourd'hui. Dans un contexte qui se complexifie, tout semble plus ardu pour ceux qui veulent entreprendre. Le goût et les valeurs du travail changent avec les générations ; les moyens de motiver les collaborateurs sont difficiles à repérer ; la conjoncture économique pèse lourd sur la dynamique des entreprises. Autant de facteurs de découragement pour les entrepreneurs.

Mais la crise n'explique pas tout. Dans nos métiers, qui gravitent autour de la boulangerie-pâtisserie, un marché encore porteur, les faiblesses de certaines entreprises sont souvent dues à un manque de capacité à réagir face aux difficultés rencontrées. Or leur développement dépend de la faculté de leurs dirigeants à anticiper, à se démarquer et à innover.

Bongard et son réseau travaillent justement dans cet axe, « l'innovation au service des clients ». Nous créons de nouveaux produits, ou améliorons les anciens, dans un souci de performance, d'ergonomie et de rentabilité, toujours dans le respect de notre leitmotiv « la recherche de la qualité ».

Réduire le temps ou la pénibilité du travail, simplifier vos process, améliorer vos offres de produits et vous aider ainsi à accroître la rentabilité de vos comptes d'exploitations, sont nos missions.

Avec nos expériences cumulées, nous sommes à vos côtés pour vous aider, vous conseiller et vous accompagner dans vos projets de création, comme de restructuration, ceci afin de vous permettre de faire fructifier vos entreprises et de vous épanouir dans votre travail.

Je me fais l'écho de Bongard et de tout son réseau de concessionnaires, en vous souhaitant de passer une très bonne année 2015, prospère et débordante de santé.

Sommaire 57

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 « Coucou ! Le Pain » revient...

PORTRAITS EN RÉGION

- 8 Guadeloupe et Martinique à l'honneur

L'AVIS D'EXPERTS

- 10 Des vitrines pour les îles :
CONCEPT FROID aux Caraïbes.

SOCIÉTÉ

- 11 - Loi de finances 2015 :
suppression de l'indemnité de départ
- Accessibilité des commerces :
mise en place d'un agenda

ÉVÉNEMENTS

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

RECETTE

- 14 La bûche « Pirateries des îles »

STAGES - COURS PRATIQUES

- 16 L'agenda des formations

L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente



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

FORUMMAG'
Magazine d'information
des concessionnaires BONGARD.
N°57 - Décembre 2014 - Mars 2015.

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

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

Intervenants : Mickaël Adriaenssens,
Marie-Michèle Bray, Nicolas Coffin,
Olivier Costeux, Gabriel Foy,
François Gahagnon, Martine Guérin,
Magali Moreau, Vincent Roure.





L'expérience, l'exigence, la volonté, l'ambition, voient souvent naître les grands projets.



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

Vouloir du **changement** tout en relevant les **défis**, c'est ambitieux, mais possible.

Olivier Costeux aime le changement ! Il ouvre à Saint-Omer, en 1989, sa première pâtisserie-chocolaterie qu'il mène à maturité, mais le pain « lui manque ». Il décide alors de travailler à l'ancienne. C'est à Tilques, dans l'Audomarois, qu'il dénicher un ancien bistrot-restaurant doté d'une grange, lieu idéal pour accueillir le four maçonné et son bois. Le « Fournil du Marais » naît en 1997. Il acquiert en parallèle, une boulangerie à Blendecques. En 2003, ayant fait le tour du métier, il revend tout et monte un grillardin-pizzeria qu'il garde 7 ans. Quelques années sabbatiques plus tard, en 2014, il apprend que la boulangerie de Tilques, dont il a conservé les murs, est en dépôt de bilan...

« Cette affaire avait tellement bien fonctionné par le passé que je me suis mis au défi de la reprendre. » Le four à bois est dans un tel état qu'il n'est pas question de le garder. De plus, il n'est plus adapté aux modes de consommation qui privilégient baguettes et spéciaux ainsi qu'une cuisson étalée sur la journée. « Du coup, j'ai choisi un four Cervap-gaz qui répond très bien à ces impératifs. J'ai récupéré une belle souplesse de cuisson et je retrouve, par le biais des buées et de mon

travail sur levain, l'identique de ce que je produisais avec le four à bois. Le Cervap est très réactif, c'est un outil de travail très plaisant ! » précise Olivier.

• Un four moderne à l'allure ancienne

« La Somabo, concessionnaire Bongard à Seclin, a su personnaliser le four de telle façon qu'il corresponde à ce que je voulais : il a été entièrement peint en noir, habillé de pièces en bronze, le thermomètre digital a été remplacé par un à aiguille. Cela a conféré au Cervap un look rustique et ancien qui s'intègre parfaitement dans l'ambiance du magasin depuis lequel il est totalement visible. La cuisson se fait devant le client qui peut me questionner, me regarder travailler et faire des commentaires. Cet échange me fait progresser ! »

• Un travail et des matières premières de qualité

« Je m'efforce d'obtenir sur mes pains, des qualités gustatives, de la rondeur, une bonne mâche et une belle conservation. Pour ce faire, je travaille sur des levains naturels que je prépare moi-même et que je rafraîchis. J'utilise également des farines CRC issues de l'agriculture raisonnée, des farines de meule type 80, des variétés anciennes comme la Camp Rémy, qui donne un pain croustillant à la mie couleur crème, au goût de blé mûr

et de noisette. Dans certains de mes pains, j'incorpore du lait battu ce qui leur donne une saveur, une fraîcheur et une texture exceptionnelles. Pour toute ma fabrication boulangère et pâtissière, je n'emploie que des ingrédients haut de gamme de façon à obtenir des produits de qualité irréprochable. Ma femme Nathalie et moi sommes très attentifs à cela ! »

• Une expérience bénéfique

« A Tilques, nous avons développé la sandwicherie et le snacking, ce que je ne faisais pas du tout il y 11 ans. Le village est situé sur une voie de passage (7 000 à 10 000 voitures/jour) et nombreux sont les clients qui s'arrêtent le midi pour acheter des formules-déjeuner. La restauration m'a appris à maîtriser les produits de viande, de salade et de tarterie. Nous proposons, en particulier, des gratinées, un compromis entre la pissaladière et la pizza, que j'ai appris à travailler et à faire apprécier dans mon restaurant. »

• Et le prochain projet ?

« Je voudrais me mettre au service des jeunes en faisant de Tilques un site pilote où je pourrai leur transmettre un savoir, leur donner des techniques et les préparer à s'installer et à gérer une affaire. »

C. CH-Z.

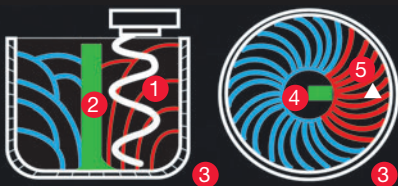


Ensemble Spiral 50 et Spiral 200 à commande électronique



Détail du couvercle plastique et de la cuve inox

Le plus Spiral : une OXYGÉNATION optimale



Le pétrin est composé d'une spirale ¹ située à égale distance entre le soc diviseur ² et le bord de la cuve. ³

Le soc diviseur biseauté ² a pour fonction de séparer

la pâte et de former un creux au centre de la cuve comme sur un axe oblique. ⁴ La pâte est répartie sur la totalité de la cuve.

La géométrie idéale soc/spirale/cuve optimise le découpage et le soufflage.

La spirale mélange 1/4 de pâte à la fois. ⁵ La phase de travail alterne avec la phase de repos, ayant pour conséquence une limitation de l'échauffement de la pâte.

Le mélange est lisse et homogène, même sur de petites pétrissées.

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

Comment le **choix** d'un **pétrin** de production d'une boulangerie ?

L'implantation du fournil, la production journalière, le type de farine utilisé, le fait de travailler des pâtes très ou peu hydratées ou bien encore le type de pains proposé à la clientèle ; tous ces critères peuvent influencer sur la qualité finale des produits. Il est donc très important de bien sélectionner le pétrin qui va vous accompagner tout au long de la journée.

• On reconnaît toujours un bon pain à la qualité de son pétrissage

Le pétrissage constitue une des phases les plus importantes dans le processus de panification. Bien effectué, il agit sur le volume du pain, sur l'épaisseur de la croûte, sur la couleur et la texture de la mie, mais aussi sur le goût.

Cette opération, très technique, demande à la fois de la précision et de la rigueur, mais elle nécessite surtout un équipement performant et de qualité qui limite les risques d'échauffement de la pâte, tout en favorisant une bonne oxygénation.

• Choisir un pétrin à spirale Bongard, c'est choisir la qualité et la polyvalence

De nos jours et principalement pour se démarquer, bon nombre de boulangers misent sur la variété des pains qu'ils proposent : baguette, pain de campagne, de seigle, complet, aux céréales, aux noix, aux olives, etc. Pour répondre à ce besoin, l'idéal est d'investir dans un pétrin à spirale, extrêmement compact, rapide et surtout très polyvalent qui permet de travailler tous types de pâtes avec la garantie d'un résultat de qualité.

• Une gamme complète de pétrins à spirale pouvant pétrir de 1,7 kg à 125 kg de farine

Les coûts d'installation sont de plus en plus chers, dans les milieux urbains notamment. Il devient rare, de nos jours, de trouver de grands fournils, d'où l'importance de choisir des équipements de faible encombrement. Pour cette raison, Bongard propose une gamme de pétrins compacts, capables de travailler de très petites pétrissées (à partir de 1,7 kg de farine) aussi bien que des grandes (125 kg de farine).

Tous les éléments qui composent les pétrins ont été étudiés et mis en œuvre pour garantir un travail respectueux de la pâte.

La forme de la spirale a été conçue pour s'adapter parfaitement à la cuve inox et le soc diviseur biseauté favorise un mélange homogène.

Les 2 vitesses de rotation présentes sur l'ensemble de la gamme (1 vitesse pour le modèle 50 J) ont été adaptées pour garantir le meilleur pétrissage possible, que cela soit sur des petites pétrissées ou sur des pâtes peu hydratées.

Il devient alors très facile de proposer une grande variété de pains, tout en garantissant la qualité gustative des produits.

Un soin particulier a été apporté pour faciliter le nettoyage de ces équipements. Les courbes arrondies et le bâti entièrement laqué epoxy ne laissent pas de prise à la farine, facilitant ainsi l'entretien de la machine. Préconisée par Bongard, l'utilisation d'un couvercle transparent en ABS thermoformé anti-choc réduit considérablement les projections de farine (95% en moins par rapport à l'usage d'une grille), tout en conférant une sécurité supplémentaire au pétrin.

• Les pétrins Spiral sont disponibles avec différents panneaux de commande

L'interface électromécanique avec boutons poussoirs et minuterie

- 1 minuterie - modèle 50 J exclusivement : son fonctionnement est intégralement manuel. Lorsque le frasage en 1^{ère} vitesse est terminé, le boulanger règle une deuxième fois la minuterie et passe la 2^{ème} vitesse manuellement.

- 2 minuterie - modèles 50 à 300 : le boulanger programme le temps de pétrissage sur chaque minuterie. Le fonctionnement peut être soit manuel, soit automatique. En mode manuel, c'est l'utilisateur qui enclenche le passage à la 2^{ème} vitesse. En mode automatique, le basculement se fait sans intervention.

L'interface électronique à affichage digital et les touches à membrane haute résistance

Pour les modèles 50 à 300 : le fonctionnement peut être soit manuel, soit automatique. Le mode manuel permet de tester une recette avant qu'elle ne soit enregistrée. Il est possible d'enregistrer jusqu'à 9 programmes.

Le mode automatique est utilisé pour lancer les différentes recettes. Le temps de pétrissage de la 1^{ère} vitesse décroît, puis le passage à la 2^{ème} vitesse se fait automatiquement.

Qu'elles soient électromécanique ou électronique, toutes 2 offrent la possibilité d'inverser le sens de rotation de la cuve. Cette fonctionnalité est particulièrement recommandée pour optimiser le frasage lors du travail sur petites pétrissées.

peut-il influencer sur la qualité

Des modèles auto-basculants pour encore plus de confort de travail

Avec la gamme de pétrins auto-basculants Spiral TH et Spiral TL, Bongard a choisi de mettre toute son expérience au service des boulangers désireux d'améliorer leurs conditions de travail.

• Quels sont les critères pour bien choisir son pétrin à spirale auto-basculant ?

Avant de choisir l'ensemble du matériel qui va constituer le fournil, il faut définir sa production, son mode de travail et plus particulièrement sa méthode de division. En effet, de cette dernière caractéristique va directement découler le type de pétrin à utiliser.

• Un principe de fonctionnement simple et efficace

Les Spiral auto-basculants sont le résultat d'une combinaison réussie entre la technologie éprouvée des pétrins à spirale et un système de levage hydraulique robuste et polyvalent.

Ils se composent d'un pétrin à cuve fixe accroché à une colonne de levage hydraulique. L'interface électronique du pétrin gère la programmation des cycles de pétrissage, tandis que la commande manuelle de la colonne hydraulique guide le levage et le déversement de la pâte.

• Une gamme polyvalente et configurable selon les besoins

- Le pétrin à spirale auto-basculant Spiral TL

Ce pétrin est particulièrement recommandé lors d'un travail de manière traditionnelle sur une table de travail ou un banc.

- Le pétrin à spirale auto-basculant Spiral TH

Ce pétrin est généralement utilisé lors d'un process de division automatique, avec une diviseuse volumétrique à piston DVP.

Configurables pour basculer à gauche ou à droite, ils permettent un déversement sur une table, un banc ou vers une diviseuse volumétrique suivant le modèle choisi.

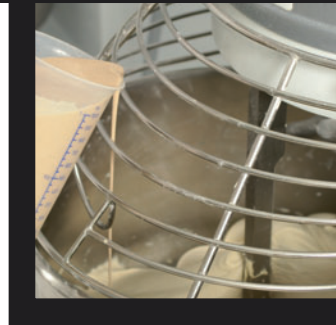
Leur polyvalence et leur volume de cuve de 200 ou 300 litres offrent la possibilité de travailler tous types de pâtes, aussi bien des petites que des grandes pétrissées (de 5,5 kg à 160 kg de pâte). Tout comme les pétrins à spirale standard, ils sont à même de pétrir des pâtes peu hydratées ou, à contrario, très hydratées.

Modulables et compacts, ils trouvent aisément leur place dans le laboratoire, aussi bien chez le boulanger artisan que chez l'industriel.

• Halte aux problèmes de dos et aux efforts inutiles !

Vider les cuves de pétrins plusieurs fois dans la journée et ce, semaine après semaine, engendre des problèmes de dos liés aux mouvements pénibles et répétitifs. Avec les pétrins auto-basculants de Bongard, cette manipulation est évitée et le déversement se fait automatiquement, en toute sécurité, vers un banc, une table ou dans une diviseuse volumétrique.

C. G. - L. N.



Spiral TH



Spiral TL



Spiral TL
déversement sur table



Spiral A

Spiral A : le spiral à cuve amovible idéal pour le travail de grosses productions

Le Spiral A associe tous les avantages de pétrissage de la gamme Spiral de Bongard à la fonction cuve amovible.

Très facile à manipuler grâce à un mécanisme d'accrochage et d'élévation hydraulique, il permet le travail de petites comme de grandes pétrissées (de 5 à 158 kg de farine selon le modèle).

La possibilité de changer de cuve favorise les productions multiples et le pointage en masse de la pâte.

Allié à un élévateur basculeur de cuve, il est utilisé pour alimenter une diviseuse volumétrique et permet de limiter les opérations délicates tout en améliorant largement les conditions de travail dans le fournil. Ce pétrin est particulièrement approprié aux boulangeries ayant de grosses productions.

La parole est aux dames

« Un métier où la routine n'existe pas ! »

Titulaire d'un Bac. Pro. restauration, Magali a toujours eu envie d'être à son compte ! Dynamique et passionnée par la vente, la boulangère et son mari, Sébastien Moreau, concrétisent leur rêve en s'installant à Nantes en 2001. Forts de leur expérience, ils reprennent une affaire plus importante à Saint-Nazaire en 2009.

« 6 mois après notre installation, nous avons réaménagé entièrement le magasin et le fournil. Une rampe d'accès a été installée pour les handicapés ainsi qu'une porte automatique. C'est un métier où la routine n'existe pas ! ». Côté fournil, le couple fait confiance à la concession Bongard, Bourmaud Equipement, située à Haute-Goulaine dans la banlieue de Nantes.

**Magali Moreau,
boulangère
à Saint-Nazaire (44)**



Fabien Menard leur conseille d'investir dans du matériel dont un four Cervap GME - 8 étages gaz et 2 soles électriques. « Le nouveau four a permis de cuire tous nos produits en même temps, de proposer du pain chaud toute la journée et d'obtenir une cuisson régulière ».

J-P. D.



Le « fait-maison » notre marque de fabrication

A la boulangerie « M&S Moreau », tous les produits sont « faits-maison » avec des ingrédients sélectionnés pour leur qualité. « C'est notre marque de fabrique. Nous expliquons la composition de nos pains en les faisant déguster régulièrement. Je réalise toutes mes confitures (fraises, abricots, griottes, framboises, oranges, etc.) avec la machine Masterchef. Ce rayon a du succès auprès des clients ! Tout au long de l'année, le magasin est décoré selon les fêtes du calendrier. Ce travail réalisé en collaboration avec Catherine David, formatrice professionnelle, implique mes vendeuses ».

J-P. D.

Le point de vue de Martine Guérin Fédération de la boulangerie de Loire-Atlantique

Précédemment directeur des services de la Fédération de la boulangerie de Loire-Atlantique, Martine Guérin a été sensible au dynamisme de la boulangerie.

« Je l'ai connue avec Sébastien à leurs débuts dans la profession en 2001. Magali était très à l'écoute de conseils notamment sur le plan comptable. Elle les a mis en pratique tout en apportant son grain de sel. Au niveau trésorerie, je me rappelle les avoir conseillés à emprunter plutôt que d'autofinancer leurs équipements. Magali est une jeune femme qui a toujours anticipé dans son entreprise. Son tempérament positif a été un atout. Elle était partante pour toutes les formations et animations mises en place par la fédération. Avec son mari, elle reste encore aujourd'hui très impliquée dans la profession et fait partie du bureau de la fédération ».

J-P. D.



Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

« Chaque rencontre autour de Paneotrad® est pour moi un vrai moment de **partage.** »

Mickaël Adriaenssens se forme à la boulangerie et à la pâtisserie en France, travaille quelques années chez des artisans et dans la grande distribution, avant de partir aux Antilles en 2007. Il intègre l'équipe d'une affaire renommée de la Guadeloupe, à Jarry, la boulangerie Gahagnon, dont il devient chef-boulangier puis directeur des deux boutiques. C'est en 2013 qu'il rejoint les Grands Moulins des Caraïbes (GMC) en tant que boulanger-démonstrateur.

• Qu'est-ce qui vous a séduit dans Paneotrad® ?

« Dès que je l'ai vu, en 2012, au salon Européen, j'ai été convaincu par la qualité du pain, sa savoureuse mie alvéolée et sa très bonne conservation. Du côté de la fonctionnalité de la machine, j'ai été impressionné par sa rapidité, l'organisation du travail, le gain de temps et la variété des formats obtenus à partir des matrices de découpe. De plus, avec Paneotrad®, on produit et on cuit au fur et à mesure des besoins. Or le client d'aujourd'hui apprécie d'avoir du pain chaud à tout moment de la journée. »

• Comment avez-vous appris à travailler avec Paneotrad® ?

« Je me suis à la fois formé en France et aux Antilles. En métropole, j'ai travaillé avec un artisan à Roquebaron dans le Var qui produit à partir de Paneotrad®. Aux Antilles, j'ai eu la chance d'avoir comme professeur Gérard Minard qui est venu à la demande de JMG Equipement, concessionnaire Bongard du secteur, il y a un an environ, m'apprendre à perfectionner les techniques et les recettes, connaître les astuces et les points de vigilance. GMC possède deux centres d'expérimentation (Guadeloupe et Martinique). Les fournils y sont équipés, entre autres, de Paneotrad®, ce qui me permet de m'exercer, de tester les recettes à partir de nos farines et de faire des démonstrations pour les clients. »

• Comment se passe la prise en main de Paneotrad® auprès des artisans ?

« Vous savez, Paneotrad® est avant tout un matériel qui permet de rationaliser et de simplifier une production tout en améliorant la qualité du produit fini. La machine en soi n'a rien de compliqué et les artisans ne rencontrent aucune difficulté à la manipuler ! Par contre, Paneotrad® ne se substitue pas au boulanger dont le rôle reste primordial. Les temps de pointage et les températures de pétrissage doivent être rigoureusement respectés si l'on veut obtenir un résultat impeccable à la cuisson. Paneotrad® ne supporte pas les approximations. Ce n'est pas la machine qui est une difficulté, c'est le processus de fabrication qui est changé. Paneotrad®, c'est une étape de plus dans les progrès de la boulangerie qui marque une nette évolution vers les produits haut de gamme. Et il serait dommage de ne pas aller dans cette direction, vu l'impact sur le chiffre d'affaires. Tous les artisans qui se sont équipés de Paneotrad® dans les Antilles et en Guyane, ont vu leurs ventes progresser en moyenne de 15 à 20% et cela sans frais de personnel supplémentaire, ce qui garantit une meilleure rentabilité. »

• Comment Paneotrad® est-il perçu par une population réputée aimer le pain blanc ?

« Traditionnellement aux Antilles, le format du pain est long et sa pâte est enrichie de saindoux. Depuis quelques années l'offre boulangère se modifie car les mentalités changent sous l'influence de la métropole et du tourisme. D'ailleurs, les boulangers font de plus en plus déguster leurs produits afin de faire découvrir à leurs clients de nouveaux goûts, des associations de saveurs différentes. Pour l'activité traiteur, Paneotrad® apporte un pain très qualitatif, goûteux et pratique à travailler. C'est appréciable, car ici on consomme bien plus de sandwiches qu'en métropole ! »

• En conclusion ?

« J'adore l'animation et les rencontres autour de Paneotrad® : nous échangeons sur nos techniques, les différentes façons de se servir de la machine, nous faisons évoluer les recettes et cela crée une véritable communauté de professionnels passionnés par ce qu'ils font. Je suis fier de participer à cela ! »

C. CH-Z.



SOCIÉTÉ

« Coucou ! Le Pain » revient...

Depuis la rentrée 2014, la campagne de communication « Coucou ! Le pain » invite le grand public à participer à un programme d'envoi de selfies.

Munis de leur smartphone ou de leur appareil photo, les clients de votre boulangerie pourront rivaliser d'inspiration et de créativité pour prendre leur plus beau « selfie » avec du pain et le poster sur la page Facebook « Tu as pris le pain ? ». Grâce aux selfies ou photos postés, chacun pourra montrer son attachement au pain et ainsi saluer le soutien de l'Observatoire du Pain à l'association « Tous à table » présidée par Flavio Nervegna.

Plus les envois de selfies seront nombreux, plus l'Observatoire du Pain s'engagera à offrir du pain et des repas aux bénéficiaires de l'association. L'objectif, dès 2014, est de permettre aux chefs avec lesquels travaille l'association de réaliser 200 repas supplémentaires et autant de bons moments à table.

Une initiative solidaire qui implique les artisans boulangers !

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...

« Gabriel » une **institution** en Guadeloupe !

Gabriel Foy est boulanger-pâtissier-chocolatier depuis 1989. Formé au métier en Guadeloupe puis en métropole, il revient au pays où il est salarié chez divers artisans, avant de rejoindre, en 1997, un supermarché en épicerie fine : « le Marché Conseil ». Il gravit les échelons et devient chef-boulangier, pâtissier et traiteur jusqu'à la fermeture du magasin en 2009. Une opportunité pour Gabriel qui crée, en 2010, à Jarry, la « Boulangerie-Pâtisserie Gabriel », très rapidement reconnue comme une Maison de qualité. En avril 2014, il ouvre une deuxième affaire à Pointe-à-Pitre. Cette création est l'occasion de collaborer avec JMG Equipement et Bongard.

« Jean-Marc Gravier a su me mettre en confiance, à tel point que je l'ai consulté pour mon projet où tout était à faire, du fournil au magasin. Il a été très réactif et professionnel de bout en bout. Le chantier, mené avec son associé SOS Fournil, a été irréprochable. D'ailleurs, JMG Equipement est en train de reconquérir des parts de marché sur les Antilles, preuve que son travail et ses produits sont qualitatifs. » commente Gabriel.

• La boîte verte sinon rien !

« Gabriel », à Jarry comme à Pointe-à-Pitre, c'est une référence en pâtisserie. « Les gens aiment les goûts que je travaille et sont émerveillés par l'harmonie des couleurs des produits dans les vitrines. Qu'ils achètent un Boléro (mousse mangue passion entrecoupée d'un biscuit amande), une Grosse Montagne (mousse goyave, biscuit coco, mousse canne et sirop batterie) ou un fraiser (ma plus grosse vente), il faut que le gâteau parte dans sa boîte verte. Cet emballage, de même couleur que le magasin, pistache et chocolat, est devenu ma signature. »

• Paneotrad® n'offre que des avantages !

« Paneotrad® nous a apporté beaucoup : qualité du pain, régularité du résultat obtenu, simplicité d'utilisation, rapidité du travail... Le pain Paneotrad® est très apprécié, en particulier par la clientèle des sandwiches qui représentent une part importante des ventes ! »

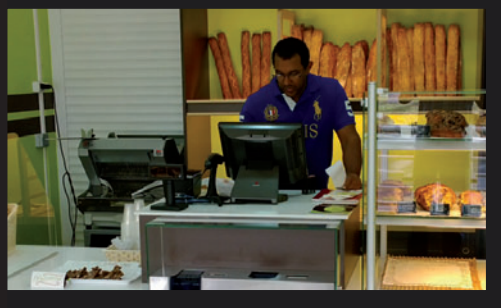
• Un souci constant de différenciation

« Nous innovons en permanence. Actuellement je limite le sel dans tous nos pains (18 g au lieu de 20 g) et notre « baguette santé », pauvre en sel, se vend très bien. Pour les desserts, j'évite de rajouter du sucre car la purée de fruit en contient naturellement. Nous élaborons parfois des gâteaux « différents » comme celui à la tomate. Déranger les habitudes et éduquer le palais ne sont pas choses aisées ! C'est pour cela que nous faisons continuellement déguster nos produits. »

• Et Gabriel de conclure

« Ma femme Sandra et moi sommes très satisfaits de qui a été accompli à Pointe-à-Pitre ! »

C. CH-Z.



Pistache et chocolat, la « signature Gabriel » qui ravit chaque jour une clientèle exigeante et fidèle.



Route des plages ou Marina... l'originalité et le bon s'expriment en Martinique.



Marie-Michèle Bray vit au Marin, en Martinique. Après des études comptables, elle décide de se former à la pâtisserie et travaille pendant 15 ans comme salariée. Un jour, son employeur, en difficulté financière, lui propose de reprendre son matériel Bongard. Elle trouve alors une petite maison en bois traditionnelle de 75 m² où elle crée « Douceurs Caraïbes » en mai 2011.

« Cela a été un tel succès que j'ai vite imaginé un deuxième projet dont le financement, refusé par les banques, a été en majorité assuré par les résultats de la première boutique. « Douceurs Marinoises » a ouvert en mai 2014 pour la Fête des mères » précise Marie-Michèle.

• Une clientèle bien différenciée

« Douceur Caraïbes », située côté Sud-Caraïbes, sur la route des plages, reçoit une clientèle principalement marinoise. Or les Antillais préfèrent le pain blanc, plutôt peu cuit, à la mie compacte. Ils apprécient aussi les pâtisseries locales : macarons antillais, robinson, jalousie, sacristain... Les « gens du bateau », clients de « Douceurs Marinoises » sur la marina au Sud, aiment le pain à

l'ancienne, les spéciaux et les baguettes de tradition qui leur rappellent la métropole. Même si les pâtisseries locales les tentent, ce sont plutôt des amateurs de pâtisserie fine.

• Paneotrad® pour la marina

« Je me suis rendue compte, en allant voir des confrères qui utilisent Paneotrad® dans les Antilles, que le travail avec cette machine est rapide et simple. Cela nous a permis de produire autrement tout en présentant un pain dont les saveurs répondent aux sensibilités de notre clientèle métropolitaine. »

• Un magasin moderne et peu commun

« Depuis la boutique ouverte sur le fournil, on voit la fabrication et la cuisson. On peut consommer sur place, dans le confort de la climatisation. Les locaux spacieux (145 m²) disposent d'une grande vitrine d'exposition. Le tout a été travaillé dans des tons chaleureux et l'ensemble de luminaires colorés apporte une touche originale. C'est très réussi ! »

• Une entreprise familiale

« Je me souviens que mon père, boulanger, faisait le pain de la maison au feu de bois. J'ai donné, moi aussi, le goût de la pâte à mes trois enfants et à mon beau-fils qui suivent mes traces. Monsieur Xavier, mon compagnon, s'occupe de l'administratif. Et il y a de quoi faire, avec 15 emplois sur les deux boutiques ! »

• Un partenaire fiable

« J'ai tellement apprécié la patience et la confiance de Jean-Marc Gravier, que c'est volontiers que je suis devenue un site référence Paneotrad® en Martinique. Je sais de quoi je parle car j'ai beaucoup hésité ! Mais je ne regrette pas ma décision ! » conclut Marie-Michèle.

C. CH-Z.

Le Pomme-Cannelle

Ce n'est ni une viennoiserie ni tout à fait une brioche, et pas un classique pain au beurre.

Le Pomme-Cannelle se présente sous la forme d'une boule joliment travaillée.

Le découpage et le façonnage de la pâte, avant la mise au four, rappellent l'aspect étrange du fruit exotique éponyme, dont la peau est recouverte de nombreuses protubérances ressemblant à des lobes ou à des grosses écailles. La difficulté consiste donc à se rapprocher visuellement de l'apparence de ce fruit exotique.

Deux techniques pour ce faire. Soit on allonge la pâte que l'on roule en spirale en remontant comme pour former un cône puis on fait des incisions tout autour. Soit on pratique les incisions directement sur le boudin de pâte avant de l'entortiller.

Le Pomme-Cannelle accompagne avantagement le traditionnel chocolat chaud créole préparé avec de la cannelle, de la noix de muscade et un zeste de citron vert. Un conseil : déguster le Pomme-Cannelle boule à boule et apprécier leur croquant qui contraste avec le moelleux du cœur.

La recette de Marie-Michèle Bray

Pour 1 kg de farine

- ▶ 20 gr de levure
- ▶ 20 gr de sel
- ▶ 150 gr de sucre
- ▶ 60 gr de lait en poudre
- ▶ 200 gr de beurre
- ▶ 2 oeufs
- ▶ 1/2 l. d'eau environ



Mélanger tous les ingrédients en 1^{ère} vitesse durant 5 mn puis pétrir 8 mn en 2^{ème} vitesse jusqu'à ce que la pâte devienne lisse.

Laisser reposer 15 mn, puis former des petites boules de 170 gr. Allonger chaque pâton, et détailler tout le long à l'aide d'un coupe-pâte puis l'enrouler sur lui-même en lui donnant la forme de la pomme-cannelle.

JMG Equipement

• **Activité** : Concessionnaire exclusif Bongard en charge du négoce sur les « DOM TOM - Îles de l'Atlantique » depuis le 1^{er} janvier 2013

• **Direction et commercial** : Jean-Marc Gravier.
20 ans d'expérience en tant que concessionnaire Bongard en PACA (sud de la France) - Tél. : 06 43 72 61 30
E-mail : jean-marc.gravier@jmg-equipement.com

• **Comptabilité, gestion et administration des ventes** : Sébastien Duchenne.
Tél. : 06 32 79 84 96
E-mail : sebastien.duchenne@jmg-equipement.com



2 entités techniques créées en 2014 pour assurer le service aux clients

• **SOS Fournil** : agent exclusif Bongard Guadeloupe, Brice Anoumantou - Tél. : 06 90 95 59 94
E-mail : contact@sosfournil.com



• **Antilles Labo Services, ALS** : agent exclusif Bongard Martinique, Cédric Simon - Tél. : 06 96 20 45 37
E-mail : contact@antilles-labo-services.com



• **Assistante technique et administrative pour les 2 entités** : Accus Lucille - Tél. : 05 96 75 28 89 - glucille@antilles-labo-services.com

Plus d'informations sur : www.jmg-equipement.com

Les bons conseils font les bons produits

Des vitrines pour les îles : **CONCEPT FROID aux Caraïbes.**



« *CONCEPT FROID, partenaire d'Euromat, la centrale d'achat des concessionnaires Bongard, est un choix qui s'impose dès que nos clients ont besoin d'un magasin personnalisé, aux finitions soignées, aux vitrines ergonomiques et à la réfrigération respectueuse des produits.* » Jean-Marc Gravier

Témoignage d'un client de JMG Equipement

François Gahagnon, une référence aux Antilles.

D'origine Bretonne, François Gahagnon grandit aux Antilles, se forme à la boulangerie-pâtisserie en métropole, exerce son métier en Bretagne, d'abord en tant que salarié, puis, dès 1998, à son compte. Suite à une « rupture de vie », il décide de revenir en Guadeloupe avec la ferme intention de reprendre une affaire. Il repère une boulangerie idéalement située à Jarry, sur la commune de Baie-Mahault. Il l'acquiert en 2006, affronte la grève de 2009, puis renouvelle petit à petit son équipe qu'il modèle à sa culture de l'entreprise.

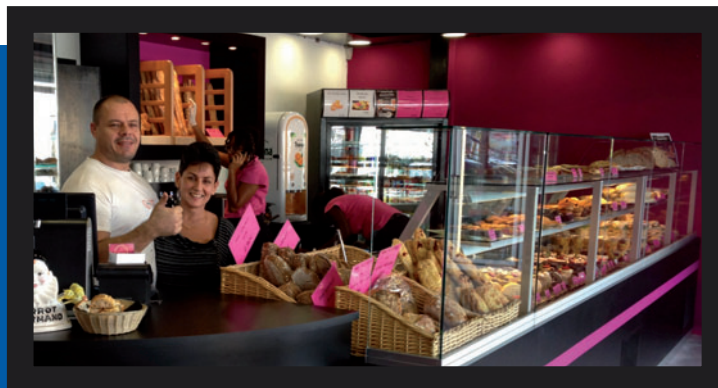
« *Nous sommes implantés dans la 3^{ème} plus grande zone d'activité de France. Notre clientèle, à 50% métropolitaine et à 50% antillaise, a un pouvoir d'achat élevé. Elle est exigeante, voyage beaucoup, connaît très bien ce qui se fait ailleurs et souhaite consommer pains et gâteaux haut de gamme à tendance métropolitaine. Je devais donc être en capacité de répondre à ces attentes avec un personnel prêt à cela. J'ai d'ailleurs embauché mon ancien pâtissier de métropole, et nous avons formé nos gens de A à Z. Cela nous a pris 4 ans. Maintenant, nous sommes à niveau.* »

• Des équipements performants

« *Côté boulangerie, en 2013, je me suis équipé en matériel Bongard : four Oméga électrique et Paneotrad®. Ce process de fabrication unique permet à chaque boulanger d'exprimer sa personnalité et d'obtenir des résultats différenciés. Nous avons démarré en décembre et je suis très satisfait de la qualité du pain qui correspond exactement à la demande de ma clientèle. Côté pâtisserie, ma toute dernière acquisition c'est la MasterChef de MONO France, distribuée par le réseau Bongard, et donc par JMG Equipement ici. Je l'ai reçue il y a deux mois et Nicolas Coffin en a assuré la mise en route. Cet équipement, outre le temps qu'il nous fait gagner en production pâtissière, nous donne l'occasion de développer une offre glace pour les formules du midi, des entremets glacés et, pour Noël, des buches glacées.* »

• Un nouveau look

« *Une enquête de satisfaction a confirmé le besoin de réaménager l'espace de vente. Avec ma compagne, Carole, nous avons défini notre code couleur (fuschia, noir et blanc), choisi notre logo, et j'ai dessiné les plans. Le premier objectif était de se démarquer.* »



« *Nous avons voulu personnaliser notre boutique, du tapis de sol aux murs en passant par les emballages. Pour le linéaire, le choix du « sur-mesure » s'est naturellement imposé. Jean-Marc Gravier (JMG Equipement) et son partenaire Vincent Roure (CONCEPT FROID) ont recueilli nos besoins. Ils ont été à l'écoute et très réactifs. Pour une question d'hygiène, la clientèle, ici, veut qu'absolument tout soit disposé derrière des vitres. Nous avons dû créer des vitrines hautes avec des retours en verre pour que pâtisserie, viennoiserie et snacking soient à la fois à la vue du client et protégés.* »

• Une superficie de vente et d'accueil adaptée

« *La surface réfrigérée a doublé, il y a plus d'espace pour le snacking qui est une tendance très forte, comme en métropole, d'autant qu'ici, à Jarry, en semaine, il y a plus de 60 000 personnes sur la zone. Quant à notre comptoir d'accueil, tout en arrondi, CONCEPT FROID a su donner forme à ce que j'avais en tête, ce qui, en soi, est un challenge ! Quitte à faire des travaux, nous en avons profité pour tripler notre coin repas. Entre le deck extérieur et la salle intérieure climatisée, nous sommes passés à 60 places assises.* »





Hall d'exposition et usine de CONCEPT FROID

• **Un comptoir modulable et facile à entretenir**

« Le système est astucieux : on peut facilement démonter un meuble si nécessaire, ce qui a été le cas pour passer l'armoire à boissons reçue après le montage du magasin. Et notre installation va pouvoir s'agrandir au fur et à mesure de notre évolution... Pour l'entretien, CONCEPT FROID a imaginé un dispositif très pratique. Plutôt que de plonger à l'intérieur du meuble d'exposition pour atteindre la vitre, la vendeuse se place du côté client et, à l'aide de ventouses, soulève les vitres, les fait basculer vers elle afin de les nettoyer. C'est simple, facile et efficace. »

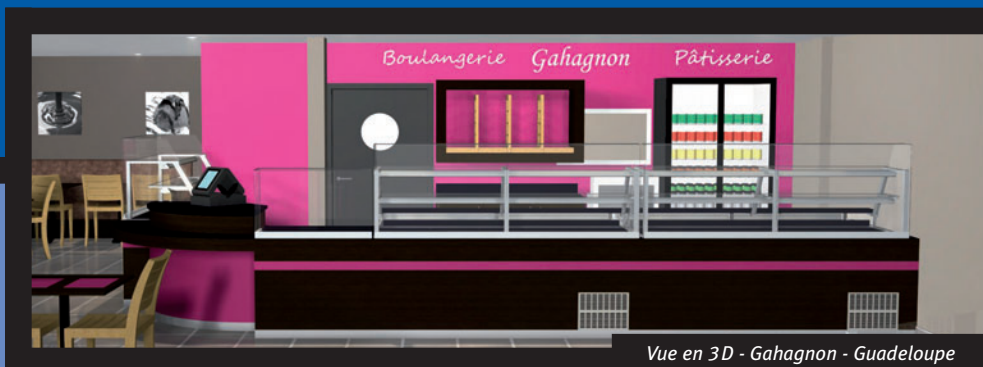
• **Un service irréprochable et une qualité de vie appréciable**

« Nous avons la chance, en étant dans un quartier d'affaire, de pouvoir fermer le dimanche, les jours fériés (nationaux et guadeloupéens) et d'accorder quelques ponts. Les modalités de travail au laboratoire sont optimales : Paneotrad® permet de libérer chacun des deux boulangers, un samedi sur deux et la MasterChef donne une heure de plus de sommeil au pâtissier. Les vendeuses évoluent dans un cadre fonctionnel, esthétique et agréable tant et si bien que, spontanément, elles s'habillent en tailleur, pour être « à la hauteur » ! La qualité des conditions de travail suscite la bonne humeur et instaure une bonne ambiance qui est ressentie par la clientèle. »

• **Un tempérament déterminé dans la « lenteur des îles »**

« J'ai la culture d'aller au bout de ce que j'entreprends. En Guadeloupe, cela prend du temps au vu des difficultés que l'on rencontre (approvisionnement, délais, etc.). Mon but, c'est de concrétiser une réflexion personnelle autour d'un concept haut de gamme qui me permette de fabriquer des produits qualitatifs, de garantir un service sans faille, en anticipant sans cesse les besoins et les attentes du client. JMG Equipement et CONCEPT FROID m'ont vraiment aidé à aller dans ce sens, côté labo-fournil et côté magasin. Ce sont des amoureux de leur métier, tout comme moi ! »

C. CH-Z.



Vue en 3D - Gahagnon - Guadeloupe

« Le linéaire de François Gahagnon est le 1^{er} magasin de cette gamme que nous avons créé aux Antilles. C'est une très belle référence ! Pour ces régions, nos vitrines réfrigérées sont systématiquement équipées de groupes tropicalisés, même lorsque le magasin est climatisé. Les multiples ventilations (en façade, sur les côtés) évitent la condensation et sont respectueuses du produit. » Vincent Roure - CONCEPT FROID.

Loi de finances 2015
Suppression de
l'indemnité de départ



Le conseil d'administration de la caisse nationale du RSI exprime sa forte désapprobation à l'encontre du projet des pouvoirs publics, de supprimer le dispositif d'indemnité de départ pour les artisans et commerçants. Créée en 1972, l'indemnité de départ vise à compenser, lors de leur départ en retraite, l'absence de possibilité de valoriser les fonds de commerce des artisans dont l'activité leur procure de très faibles revenus, en raison notamment de la concurrence des circuits de la grande distribution.

En 2013, le RSI, en charge de la gestion de cette aide pour le compte de l'Etat, a versé cette indemnité à 1 330 indépendants pour un montant global de 12,66 millions d'euros.

Accessibilité
des commerces
Mise en place
d'un agenda

La réglementation sur l'accessibilité des commerces a été modifiée par ordonnance du 25 septembre 2014. A partir du 1^{er} janvier 2015 et jusqu'au 31 septembre de la même année, les établissements recevant du public (ERP) ou les installations ouvertes au public (IOP) ont la possibilité, pour mettre leurs établissements en conformité avec les obligations d'accessibilité, de s'engager par la signature d'un agenda d'accessibilité programmée (Ad'AP). Durée maximale de 3 ans. A la fin de cette période, vous avez l'obligation de transmettre en préfecture du département une attestation d'achèvement des travaux. Un exemplaire est à déposer également en mairie. Il sera transmis à la commission pour l'accessibilité de la commune ou à la commission intercommunale compétente. En cas de situation délicate avérée, il existe un dispositif dérogatoire. Pour plus de renseignements, consultez le site www.accessibilite.gouv.fr/

Manifestations du réseau... Les actualités en date



Événements

Centre

En septembre et octobre derniers, une belle dynamique pour Panicentre...

L'organisation des portes ouvertes sur Saint-Pierre-des-Corps, du 21 au 24 septembre, et la participation au salon Salon Délices Pro d'Orléans, du 5 au 7 octobre, sont le signe indéniable d'une belle dynamique de l'équipe Panicentre dirigée par Pascal Euzen.

Est

Très belle réussite pour les Portes Ouvertes de Polytech à Wittelsheim, les 21 et 22 septembre derniers.

135 enseignes ont fait le déplacement soit 30% des boulangers-pâtisseries des départements 68 et 90. Une caricaturiste s'est amusée à croquer les portraits des visiteurs qui ont évolué dans une ambiance conviviale. Chaque patron boulanger-pâtisseries est reparti avec une veste brodée à son nom. Un tirage au sort a permis de à Mr Vermot de « La voile sucrée » (90) de gagner un week-end gourmand Spa à la Chenaudière.



Quelques 80 boulangers ont participé aux Portes Ouvertes de la société Technifour à Reims, du 13 au 15 octobre.

Ce mini salon, organisé dans le show-room laboratoire flamboyant neuf de la concession, accueillait deux animateurs de renom qui ont été très sollicités par les artisans. Pascal Teppert officiait au fournil Paneotrad®, et Nicolas Coffin travaillait au labo pâtisserie avec la MasterChef de MONO France. Leur production, à l'image de la qualité et du professionnalisme mis à l'honneur pendant ces journées, a ravi les visiteurs. Une loterie a permis d'attribuer à Mr et Mme Baudet d'Ecury-sur-Coole, 2 billets pour la demi-finale de la Coupe du monde de Rugby qui aura lieu à Londres en 2015.



Les sociétés Tortora et Frig'Aub présentes au Salon de la gastronomie du 8 au 11 novembre, au Troyes Cube.

Ces 4 jours de salon leur ont permis de partager et de présenter un moment convivial avec les artisans et présenter leurs savoir-faire dans le domaine de l'équipement chaud et froid destiné aux professionnels des métiers de bouche et plus particulièrement aux boulangers, pâtisseries et traiteurs.

Sud Est

Il y avait affluence aux Portes Ouvertes Tout Technique, les 29 et 30 septembre derniers.

Les artisans boulangers-pâtisseries ont pu faire le tour des offres d'équipement pour améliorer leur productivité, découvrir les promos de la rentrée et échanger avec les équipes de la concession et de ses 15 fournisseurs-partenaires.

Les 12 et 13 octobre derniers, 450 visiteurs se sont déplacés à Gardanne, au Centre d'expertise Puratos, pour des Portes Ouvertes « produits et services ».

Tout l'équipement du laboratoire fourni par Tout Technique et Bongard a permis de dérouler démonstrations et animations pâtisseries et boulangeries.



Vous avez fait votre mercato au Salon Murat « Délice et Création » le 29 octobre au stade vélodrome de Marseille !

Très bel événement organisé sur un espace de 500 m² dans le salon « Club » des nouvelles tribunes Jean Bouin avec vue imprenable sur la pelouse. Les 22 partenaires fournisseurs ont dévoilé les nouveautés de cette fin d'année aux quelques 300 visiteurs. Tout Technique y a présenté ses produits, ses promotions et un atelier démo MONO-France avec la MasterChef.

Ouest

Littoral Equipement a inauguré ses nouveaux locaux du 27 rue Le Corbusier à Aytré, les 3, 4 et 5 novembre derniers en organisant des portes ouvertes.

Les clients ont pu apprécier de nombreuses démos et animations autour des solutions du fournil, du labo pâtisseries et du snacking.

Rhône-Alpes

Succès remarqué pour Simatel au salon Dauphinois du 17 au 20 octobre et à la foire de Grenoble du 1^{er} au 11 novembre, qui se tenaient à Alpeexpo.

Le fournil complet en production Paneotrad® tenu avec la maison Floran et les démonstrations MasterChef de MONO France exécutées par Nicolas Coffin ont séduit les visiteurs.

News La première Boulpât Boutik® est en cours de réalisation à Saint-Dizier (52). L'ouverture est prévue pour février 2015. C'est la concession Tortora qui a réalisé cette création.

Insolite Suite à un incendie, Littoral Equipement a monté un fournil et un laboratoire modulaires (200 m²) afin de permettre au boulanger sinistré de poursuivre son activité.

Les moments clés à retenir

Bretagne et Pays de Loire

► Bourmaud Equipement

Les 2, 3, 4 février 2015, Bourmaud Equipement organise les 3^{ème} rencontres de la boulangerie dans ses locaux de Haute-Goulaine. Plusieurs ateliers-démonstrations seront organisés autour de Paneotrad®, la machine multi-fonctions MasterChef, la gyrocrêpe et le laminage. Des conférences thématiques permettront d'échanger sur des sujets métiers.

Normandie

► Ducorbier Matériel

Le 11 mars 2015, Ducorbier Matériel organise une journée de présentation et de démonstration des équipements pâtisseries Masterchef et dresseuse Oméga, dans ses locaux du Mesnil-Esnard.

Sud Ouest

► L'Equipement Moderne

L'Equipement Moderne expose à la 3^{ème} édition du salon Saphir métiers de bouche, du 8 au 10 mars 2015, au parc des expositions de Pau. L'Equipement Moderne y présente les matériels des gammes Bongard, MONO France, Euromat (froid Liebherr, vitrines CONCEPT FROID) et Croust'wich. Côté pâtisserie, les animations se feront sur la dresseuse Oméga et la MasterChef de MONO France. Côté production boulangère, le stand de Gers farine dispose d'un Paneotrad® pour la fabrication de pains.

Sud Est

► Tout Technique

En partenariat avec Puratos, Tout Technique réalise le 23 mars 2015 une journée démonstration sur le Centre d'expertise-laboratoire de formation de Gardanne avec côté boulangerie, une démonstration Paneotrad® et côté pâtisserie, un atelier MONO France. Programme disponible sur le planning formation Puratos du 1^{er} trimestre 2015.

Nord

► Somabo

Les 13, 14 et 15 Avril 2015, Somabo est partenaire de Boule, Pâte en Nord, Salon de la boulangerie et de la pâtisserie du Nord - Pas-de-Calais organisé dans les nouveaux locaux de Cerf Dellier à Hénin-Beaumont. Ce salon, réservé aux professionnels, réunit sur 1 200 m², plus de 70 partenaires, fournisseurs

de matériels et de matières premières. Cette 2^{ème} édition propose 4 environnements : boulangerie-pâtisserie - aménagement (espace de vente et labo) - salé - traiteur. Au programme : cuisson et production, démonstration, concours, conférences, et même une nocturne le mardi soir avec animation et restauration !

Ile-de-France

► Panifour

Panifour fait salon du 14 au 19 mars 2015 dans ses locaux de Bondoufle.

Présence de tous les corps de métiers impliqués dans les professions boulangère et pâtissière : matériels, agencement, financement, prestataires techniques, e-commerce prêts à brancher et accessoires 1000mat, plusieurs moulins et fournisseurs de matières premières. Panifour mettra en avant les équipements Bongard, Euromat, MONO-France ainsi qu'un distributeur automatique de pain.

Rhône-Alpes

► Les concessionnaires Bongard de la région

Du 25 au 28 janvier 2015, Eurexpo Lyon, les concessionnaires Bongard de la région, Borsotti, Celsius Equipement, Selec Pro & Selec Pro Auvergne, Simatel, Tout Technique, associés à leurs partenaires MONO France, 1000mat, Euromat, CONCEPT FROID, Distrib'inox présenteront leurs solutions produits et services sur le stand 4 F 130. Hall 4 - allée F - N° 130. Nicolas Coffin officiera sur la MasterChef pour en démontrer toutes les qualités.

Vie du réseau

Panicentre, Technifour, Polytech, Littoral Equipement...

Les concessionnaires Panicentre à Saint-Pierre-des-Corps, Technifour à Reims, Polytech à Wittelsheim, Littoral Equipement à Aytré viennent de créer leur show-room avec fournil et laboratoire de démonstration. Ces installations permettront à leurs clients et prospects de voir les matériels fonctionner dans de véritables conditions de production, ou même de les utiliser pour ceux qui seraient tentés, ou encore de développer une recette ou une spécialité du moment à l'occasion d'ateliers thématiques...

Maine Fournil

Inauguration réussie pour Maine Fournil qui recevait clientèle et partenaires dans ses nouveaux locaux de la rue Pierre Martin, les 17, 18 et 19 novembre derniers. Démonstrations, nouveautés et promotions ont séduit les artisans venus nombreux.

L'expression même d'un savoir-faire

La Bûche « Pirateries des îles »

Une recette de Nicolas Coffin

Composition

- ▶ Succès coco : 3 000 g
- ▶ Mousse lactée : 5 200 g
- ▶ Confit de mangue : 2 800 g
- ▶ Crémeux Tonka : 3 000 g
- ▶ Glaçage lacté : 2 800 g

Succès coco ①

Ingrédients

- ▶ Blancs d'œufs 1 000 g
- ▶ Sucre (pour les blancs en neige) 500 g
- Tant pour tant :
 - ▶ Sucre 700 g
 - ▶ Amandes blanches en poudre 650 g
 - ▶ Coco en poudre 100 g

Monter les blancs en neige avec les 500 g de sucre ; bien mélanger le TPT (sucre, amandes et coco en poudre) ; mélanger le tout ; étaler en deux plaques de 1 500 g ; cuire à 200°C pendant 20 mn.

Crémeux tonka ②

Ingrédients

- ▶ Eau 80 g
- ▶ Gélatine 200 blooms poudre 16 g
- ▶ Sucre 400 g
- ▶ Jaunes d'œufs 2 000 g
- ▶ Crème à 35% 2 000 g
- ▶ Fèves de Tonka (2 fèves) 4 g

Mélanger l'eau et la gélatine.

Programme MasterChef « crème anglaise » ; mettre la crème, le sucre, les jaunes d'œufs et les deux fèves de Tonka hachées

A 85°C rajouter la masse gélatinée pendant la minute P03

Programme 1 (P01) - 1 mn

Programme 2 (P02) - 85°

Programme 3 (P03) - 1 mn

Programme 4 (P04) - 20°C

Mousse lactée ③

Ingrédients

- ▶ Crème à 35% 500 g
- ▶ Lait entier 500 g
- ▶ Sucre 100 g
- ▶ Jaunes d'œufs 200 g
- ▶ Gélatine 200 blooms poudre 24 g
- ▶ Eau 120 g
- ▶ Chocolat au lait 2 000 g
- ▶ Crème fouettée 35% 1 800 g

Mélanger l'eau et la gélatine.

Programme MasterChef « crème anglaise » ; mettre le lait, la crème, le sucre, les jaunes d'œufs

A 85°C rajouter la masse gélatinée pendant la minute P02, puis sortir l'anglaise sur le chocolat au lait haché

Programme 1 (P01) - 85°

Programme 2 (P02) - 1 mn

Quand l'anglaise chocolat est à 30°C, la mélanger à la crème fouettée

Glaçage lacté

Ingrédients

- ▶ Eau 300 g
- ▶ Sucre 600 g
- ▶ Glucose 600 g
- ▶ Gélatine 200 blooms poudre 40 g
- ▶ Eau 240 g
- ▶ Lait concentré nature 1/2 écrémé 400 g
- ▶ Chocolat au lait 600 g

Mélanger l'eau (240 g) à la gélatine

Porter à ébullition le mélange eau + sucre + glucose

Ajouter la gélatine hydratée, verser sur le chocolat au lait,

Puis ajouter le lait concentré

Mixer et mettre au froid

Le lendemain, remettre en température 35/38°C avant utilisation

Confit de mangue ④

Ingrédients

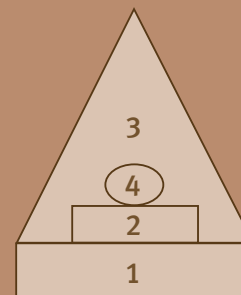
- ▶ Purée de mangue 2 000 g
- ▶ Sucre 800 g
- ▶ Pectine NH 36 g

Mélanger le sucre et NH, puis mélanger à la pulpe de mangue

Mettre dans la MasterChef - programme manuel réglé à 102°C - vitesse appropriée selon la quantité

Montage - forme triangulaire

- ① Semelle 8 cm - Succès Coco
- ② Insert 4 cm - Crémeux Tonka
- ③ Mousse lactée chocolat
- ④ Douille unie N°12 - Confit de mangue (forme ronde faite à la douille)





La MasterChef de MONO France et son ambassadeur, Nicolas Coffin.

Nicolas Coffin, Compagnon du Tour de France, Maître artisan pâtissier, chocolatier, glacier met son parcours professionnel et humain au service de l'excellence.

Il officie, à Dijon, dans son propre laboratoire et, assistée de sa femme Valérie, propose également des formations professionnelles à la carte (Dymax Coffin Consulting).

Nicolas Coffin a participé au développement du programme, spécialement destiné aux pâtissiers français, de la Masterchef.



Nicolas Coffin



La MasterChef assure :

- ▶ le cycle complet « cuisson et refroidissement » des crèmes (pâtissière, citron, anglaise, béchamel, etc.),
- ▶ la cuisson des pâtes de fruits, des confitures, des fruits pochés,
- ▶ l'émulsion de la crème au beurre, crème mousseline, pâte à bombe, guimauve, etc.,
- ▶ la pasteurisation et le turbinage des glaces et des sorbets,
- ▶ la mise au point des couvertures de chocolat.

Les avantages côté production :

- ▶ gain de temps, régularité et sécurité alimentaire maximale.



Sirha

Le rendez-vous mondial
restauration & hôtellerie

EUREXPO LYON

24 > 28 JANVIER

2015

1000mat
sera présent
sur le stand
4F130

**Venez découvrir
les nouveaux
produits et services
sur le stand animé
par Bongard, Euromat,
MONO France,
Concept Froid,
Distrib'inox et 1000mat.**

Avec la participation
des concessionnaires

Bongard régionaux :

Borsotti, Celsius Equipement
Selec Pro, Selec Pro Auvergne,
Simatel et Tout Technique.

HALL 4 - ALLÉE F - N°130

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

L'agenda des formations pour l'amélioration des connaissances

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

JANVIER

Du lundi 12 au mercredi 14 janvier

– Préparation aux concours, par Mickaël Chesnouard, MOF en boulangerie

MARS

Du lundi 9 au mercredi 11 mars

– Tarte de saison, macarons, gâteaux de thé, par Mickaël Morieux, MOF en boulangerie

Du mercredi 11 au vendredi 13 mars

– Pain : les nouvelles tendances de consommation, par Mickaël Morieux, MOF en boulangerie

AVRIL

Du lundi 13 au mercredi 15 avril

– Le pain en différé : organisez vos productions et gagnez en qualité, par Alexandre Lopez, vainqueur de la Coupe du monde de la boulangerie 2008

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

FÉVRIER

Du lundi 2 au mercredi 4 février

– Décor pour les experts, par Christophe Debersée, Champion du monde boulangerie 2008

Du lundi 9 au mercredi 11 février

– La boulangerie des experts MOF, par Mickaël Chesnouard, MOF en boulangerie

Du lundi 16 au mercredi 18 février

– La boulangerie dans tous ses états, par Thomas Marie, MOF en boulangerie

MARS

Du lundi 16 au mercredi 18 mars

– Pains aromatiques régionaux, par Joël Defives, MOF en boulangerie

AVRIL

Du lundi 13 au mercredi 15 avril

– Levain sans souci, par Philippe Hermenier, MOF en boulangerie

Du lundi 20 au mercredi 22 avril

– Pains spéciaux et viennoiseries par par Mickaël Chesnouard, MOF en boulangerie

Du lundi 27 au mercredi 29 avril

– La boulangerie bio : une affaire qui marche, par Franck Dépériers, MOF en boulangerie

SNACKING

AVRIL

Du lundi 13 au mercredi 15 avril

– Snacking printemps été, par Pascal Tanguy, MOF traiteur

PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE - CONFISERIE

MARS

Du lundi 9 au mercredi 11 mars

– Pâques plaisirs, par Frédéric Hawecker, MOF chocolatier

Du lundi 16 au mercredi 18 mars

– Pâtisserie des chefs, par Franck Michel, MOF en pâtisserie, Champion du monde de pâtisserie 2006

AVRIL

Du lundi 20 au mercredi 22 avril

– Pâtisseries revisitées, par Quentin Bailly, Champion du monde de pâtisserie 2013

Du lundi 27 au mercredi 29 avril

– Wedding cakes, par Béatriz Belliard, cake designer

INITIATION RECYCLAGE

JANVIER

Du lundi 12 au vendredi 23 janvier

– Boulangerie Viennoiserie
– Pâtisserie

DÉCO ET VITRINE

JANVIER

Du lundi 9 au mercredi 11 février

– Boutique « trésor de Pâques », par Evelyne Dubuis

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 **Ecole** **FERRANDI** Paris

PÂTISSERIE

FÉVRIER

Du lundi 16 au vendredi 20 février

Du lundi 23 au vendredi 27 février

– Chocolat et confiserie

Du mardi 24 au vendredi 27 février

– Desserts à l'assiette selon Fabrice Devignes, Bocuse d'or 2007

AVRIL

Du lundi 27 au jeudi 30 avril

– Glaces, sorbets et entremets glacés

CUISINE

MARS / AVRIL

Du lundi 30 mars au vendredi 3 avril

– Buffets cocktails : petites bouchées sucrées et salées

AVRIL

Du mercredi 8 au vendredi 10 avril

– Snacking sucré salé

Ecole FERRANDI Paris

28, rue de l'Abbé Grégoire - 75006 PARIS
Tél : 01 49 54 28 00 - Fax : 01 49 54 28 40
http://www.ferrandi-paris.fr

Contact : Jean-François CECCALDI
Tel : 01 49 54 29 71 - Fax : 01 49 54 17 51
email : jceccaldi@ferrandi-paris.fr

Les stages **Stéphane Glacier**

FÉVRIER

Du lundi 2 au mercredi 4 février

– Spécial brioche, par Nicolas Richard Chef Pâtissier formateur, ancien sous-chef pâtissier chez Philippe Segond MOF pâtissier à Aix-en-Provence ou Stéphane Glacier MOF pâtissier 2000 - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006

Du mardi 10 au jeudi 12 février

– **La pâtisserie tout chocolat**, par Nicolas Richard formateur, ancien sous-chef pâtissier chez Philippe Segond MOF pâtissier à Aix-en-Provence ou par Stéphane Glacier MOF pâtissier 2000 - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006 ou par Jérôme Le Teuff, ancien Chef pâtissier du Ritz Carlton - Palm Beach - Floride

Du lundi 16 au mercredi 18 février

– « **Nouveaux sujets de Pâques** » en chocolat par Nicolas Richard formateur, ancien sous-chef pâtissier chez Philippe Segond MOF pâtissier à Aix-en-Provence ou par Stéphane Glacier MOF pâtissier 2000 - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006

Du mardi 24 au jeudi 26 février

– **Spécial tendance « pâte à chou »**, par Nicolas Richard formateur, ancien sous-chef pâtissier chez Philippe Segond MOF pâtissier à Aix-en-Provence ou par Stéphane Glacier, MOF pâtissier 2000 - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006

– **Snacking, sandwich, tartines**, par Patrick Doucet, artisan boulanger, formateur à la French Pastry school de Chicago

MARS

Du mardi 3 au jeudi 5 mars

– **Tartes et entremets d'été, entremets fêtes des Mères**, par Nicolas Richard formateur, ancien sous-chef pâtissier chez Philippe Segond MOF pâtissier à Aix-en-Provence ou par Stéphane Glacier MOF pâtissier 2000 - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006 ou par Jérôme Le Teuff, ancien Chef pâtissier du Ritz Carlton - Palm Beach - Floride

Du lundi 9 au mercredi 11 mars

– **Glaces et entremets glacés** par Stéphane Glacier M.O.F pâtissier 2000 - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006

AVRIL

Du lundi 13 au mercredi 15 avril

– **Croquebouches et tendances nougatine**, par Nicolas Richard formateur, ancien sous-chef pâtissier chez Philippe Segond MOF pâtissier à Aix-en-Provence ou par Stéphane Glacier MOF pâtissier 2000 - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006

Du lundi 20 au mercredi 22 avril

– **Wedding cake**, par Nicolas Richard formateur, ancien sous-chef pâtissier chez Philippe Segond MOF pâtissier à Aix-en-Provence ou par Stéphane Glacier MOF pâtissier 2000 - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006 ou par Jérôme Le Teuff, ancien Chef pâtissier du Ritz Carlton - Palm Beach - Floride

Du lundi 27 au mercredi 29 avril

– **Pâtisserie boulangère**, par Nicolas Richard formateur, ancien sous-chef pâtissier chez Philippe Segond, MOF pâtissier à Aix-en-Provence ou par Stéphane Glacier MOF pâtissier 2000 - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006

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 Formation :
e-mail : helene@stephaneglacier.com
Site Internet : www.stephaneglacier.com

Les cours pratiques Bellouet Conseil

DÉCEMBRE 2014

Du lundi 15 au mercredi 17 décembre

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

JANVIER 2015

Du lundi 5 au mercredi 7 janvier

– Petits-fours et macarons
– Pièces montées, croquebouches et wedding-cakes
– Cake et gâteaux de week-end

Du lundi 12 au mercredi 14 janvier

– Entremets « Evolution »
NOUVEAU – Comprendre la technologie par la pratique en chocolaterie & confiserie par Mathieu Barriquault
– Petits gâteaux individuels

Lundi 19 janvier

– **JOURNÉE PORTES OUVERTES - PRÉSENTATION DES NOUVEAUX COURS 2015**

Du mardi 20 au mercredi 21 janvier

– Festival de macarons

Du mardi 20 au jeudi 22 janvier

– Les pâtes de base et leurs applications
NOUVEAU – L'univers du chocolat et de la confiserie

Du lundi 26 au mercredi 28 janvier

– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters
– Initiation au travail du sucre

Du lundi 26 au jeudi 29 janvier

– Pièces artistiques en chocolat

FÉVRIER

Du lundi 2 au mercredi 4 février

NOUVEAU – Chocolat Spécial Pâques 2015
NOUVEAU – La pâtisserie classique revisitée
– Petits gâteaux individuels « Créations boutique »

Du lundi 9 au mercredi 11 février

NOUVEAU – Chocolat Spécial Pâques 2015
– Cocktails salés, buffets et réceptions

Du lundi 9 au jeudi 12 février

– **Sucre d'art pièces artistiques**

Du lundi 16 au mercredi 18 février

NOUVEAU – Chocolat Spécial Pâques 2015
– Festival de sandwiches et tartines
– Cakes et gâteaux de week-end

Du lundi 23 au mercredi 25 février

NOUVEAU – Chocolat Spécial Pâques 2015
– Entremets « d'exception »
– Pièces montées croquebouches et wedding-cakes

MARS

Du lundi 2 au mercredi 4 mars

– Petits fours et macarons
– Ambiance petits gâteaux

Du mardi 3 au jeudi 5 mars

NOUVEAU – Chocolat Spécial Pâques 2015

Du lundi 9 au mercredi 11 mars

– Pains spéciaux et spécialités de viennoiseries, par Ludovic Richard MOF boulanger
– Initiation au travail du sucre
NOUVEAU – Desserts de restaurant design et raffinés

Du lundi 16 au mardi 17 mars

– Festival de macarons

Du lundi 16 au mercredi 18 mars

– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters

Du lundi 16 au jeudi 19 mars

– Pièces artistiques en chocolat

Du lundi 23 au mercredi 25 mars

NOUVEAU – Entremets « séduction et décoration »
– Cocktails salés, buffets et réceptions

Du lundi 23 au jeudi 26 mars

– **Sucre d'art pièces artistiques**

Du jeudi 26 au vendredi 27 mars

NOUVEAU – Glaces, sorbets pour le pâtissier de boutique

Du lundi 30 mars au mercredi 1^{er} avril

NOUVEAU – Petits gâteaux individuels « au fil des saisons »

NOUVEAU – L'univers du chocolat et de la confiserie

NOUVEAU – La pâtisserie classique revisitée - **COURS RÉSERVÉ PAR GROUPE**

AVRIL

Du mardi 7 au jeudi 9 avril

– Initiation au travail du sucre
– Festival de sandwiches et tartines

Du lundi 13 au mercredi 15 avril

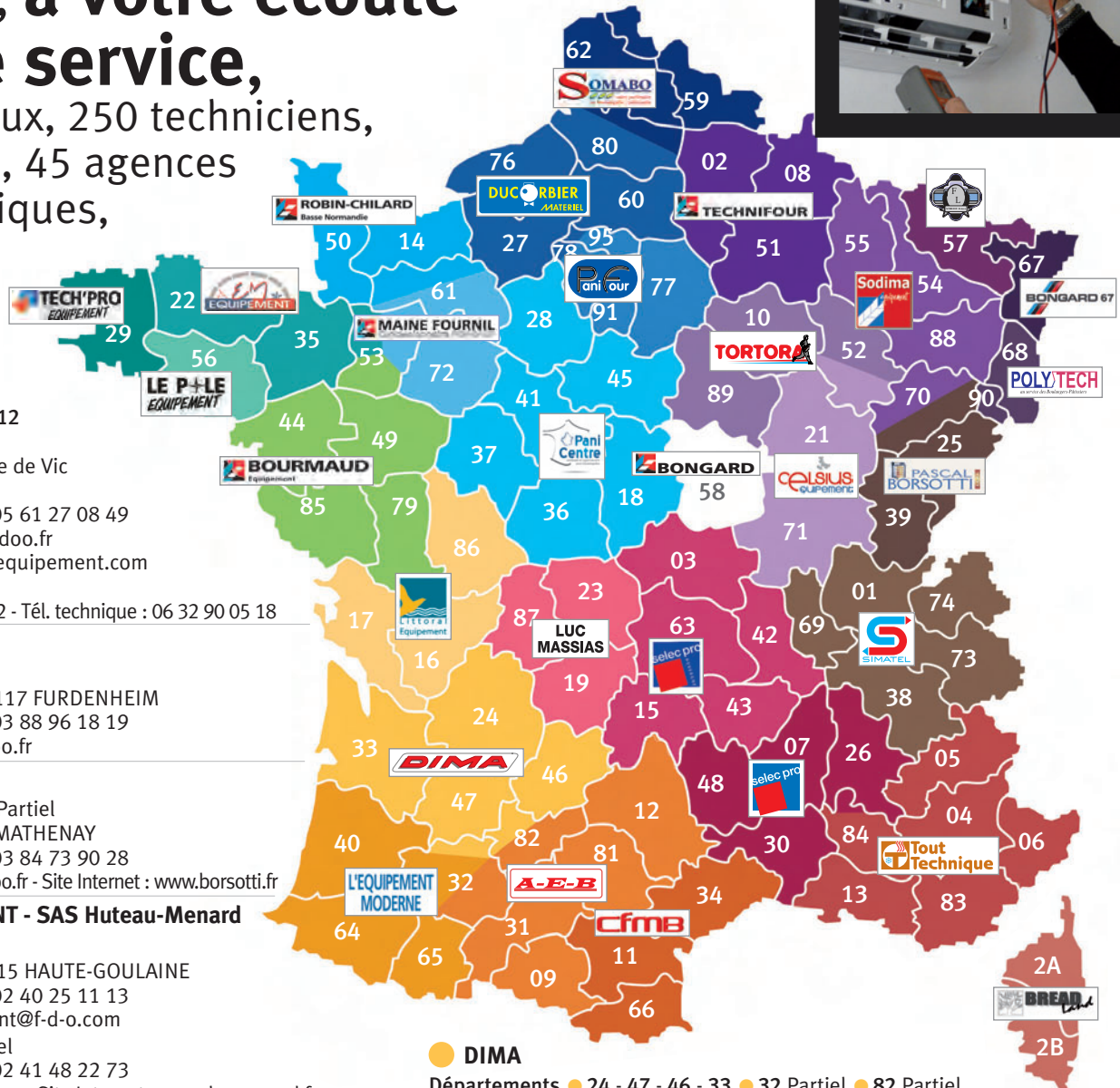
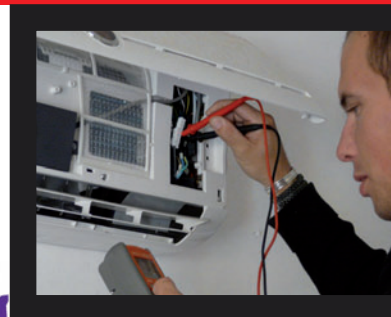
– Les créations glacées de Luc Debove, MOF glacier 2011, Champion du monde de la glace, Italie 2010
– Bonbons chocolat enrobage machine
– Petits gâteaux individuels nouvelles tendances

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

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 ● 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 -
E-mail : contact@lepoleequipement.com
Site Internet : www.lepoleequipement.com

● LITTORAL EQUIPEMENT

Départements ● 16 - 17

ZAC de Belle-Aire - 27, rue Le Corbusier - 17440 AYTRY
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
N° SAV pour la région Poitou-Charentes : 05 46 41 84 04
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

● 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.servicestechniques@orange.fr

● PANICENTRE

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

Tél. commercial et technique : 02 47 63 41 41
Fax 02 47 63 41 42
Tél. SAV - 24h/24 - 7j/7 : N° indigo 0820 22 31 00
20, rue des Magasins Généraux - 37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS
E-mail : contact@panicentre.com
Site Internet : www.panicentre.net

● 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

● SELEC PRO Auvergne

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



● 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

BONGARD ET SON RÉSEAU
vous présentent leurs

MEILLEURS VOEUX

2015

Joie Bonheur *Réussite* PROSPÉRITÉ Bonne Santé

"Pour ce qui est de l'**AVENIR**, il ne
s'agit pas de le prévoir, mais
de le rendre **POSSIBLE** "

Antoine de Saint-Exupéry