

FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 58

AVRIL - JUILLET 2015

Avec les beaux jours, le pain aime aussi être de sortie !

Dans ce numéro

BFM,
la plus compacte
de la gamme
de fermentation
Bongard.

pages 4-5

Quand
une Baghera
adopte
Paneotrad®

page 7

Le pain :
de la boulangerie
à la grande
cuisine...

pages 14-15

TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION
BONGARD



L'éditorial de Patrice Renard



SOMABO
Concessionnaire Bongard
Adhérent Euromat

Un réseau de concessionnaires, pour mieux vous informer et communiquer avec vous.

Informé, ce n'est pas communiquer et vice-versa. En effet, notre langue française dispose bien de deux mots qui recouvrent des notions distinctes. L'information, c'est le contenu. La communication, c'est la relation, l'échange.

Nous sommes 30 concessionnaires à la fois prêts à vous apporter toute l'information nécessaire, et à votre écoute, au quotidien, pour mieux communiquer avec vous, entendre et analyser vos attentes afin de formuler des conseils avisés.

Nous avons su développer des outils d'information modernes et pertinents.

Par exemple, tous nos commerciaux sont équipés de tablettes sur lesquelles ils disposent de l'ensemble des catalogues produits que nous commercialisons de façon à vous apporter, au plus vite, une information à jour : données produits ou prix. Outre ceux des marques que nous représentons (Bongard, Euromat, MONO France), chacune de nos concessions a « son » site Internet sur lequel vous pouvez surfer à loisirs, pour mieux vous informer.

Toutefois, dans un monde où les outils d'information sont hyper développés, nous sommes très attachés à mettre en oeuvre des moyens de communication afin de nous entretenir avec vous, en face à face ou à distance, le plus souvent possible. L'artisan que vous êtes, nous le savons, a besoin de ce contact.

Nos 110 commerciaux sont quotidiennement sur la route pour vous rendre visite. Nous organisons régulièrement des portes ouvertes, nous participons à des salons régionaux et nationaux, nous montons des visites de référence, des démonstrations dans nos laboratoires et surtout, nous répondons « présents » à chaque fois que vous nous sollicitez.

Nos 250 techniciens de proximité, formés et habilités, sont disponibles 24h/24 et 7j/7, 365 jours par an, pour vous dépanner quand cela est nécessaire. Notre service est identique sur tout le territoire. Quelques 310 véhicules géo-localisés sillonnent la France pour intervenir dans les meilleurs délais.

Etre au plus près de vos besoins est un attachement que nous avons quotidiennement. Nos équipes commerciales, nos techniciens et tous les patrons de concessions sont investis dans cette dynamique.

Vous trouvez, auprès de votre concessionnaire, à la fois le soutien, les réponses à vos questions, les solutions à vos problématiques et les informations sur le marché et ses évolutions.

En outre, notre revue FORUM MAG' est en même temps, un outil qui nous permet de vous informer sur notre actualité, nos réalisations, nos compétences, nos exclusivités, notre service, et un vecteur de communication puisque c'est vous qui en faites le contenu au travers de vos témoignages.

Je vous souhaite une très bonne lecture de ce numéro et j'espère que vous aurez autant de plaisir à le lire que nous avons eu de plaisir à le mettre en oeuvre, grâce à vous et pour vous !

Sommaire 58

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 Ouvrir son commerce 7 jours sur 7

PORTRAITS EN RÉGION

- 8 L'Indre-et-Loire et l'Eure-et-Loir à l'honneur

L'AVIS D'EXPERTS

- 10 Depuis son lancement en 2012, 1000mat a fait du chemin...

SOCIÉTÉ

- 11 - La profession au cœur de la transition énergétique
- Convention pour le logement des apprentis

ÉVÉNEMENTS

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

RECETTE

- 14 De la boulangerie, à la cuisine... Les pains aux épices.

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°58 - Avril-Juillet 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, C. Gumbinger, L. Nicolaï,
P. Renard.

Intervenants : Marie-Christine Aractingi,
Marie Austruy, Christophe Barit,
Jean-François Billion, Antoine Bodele,
Sébastien Bonnet, Marc-Antoine
Bosquet, Didier Chaput, Philippe Comte,
Sylvain Guesdon, Xavier Honorin,
Eric Martin, Claude Streiff, Jonathan Suel.





Un potentiel humain investi au quotidien et la volonté permanente de relever les défis

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

Une **volonté à toute épreuve** et un partenariat efficace, en toutes circonstances.

Issu du monde rural, Antoine Bodele est séduit, très jeune, par la pâtisserie. Il enchaîne l'école hôtelière puis les CAP pâtissier et chocolatier, le BTM pâtissier et enfin le BTM glacier qu'il interrompt lorsqu'il est embauché pour gérer la pâtisserie de 7 boutiques à Nieuwpoort, en Belgique, ce qu'il fait pendant 5 ans. Son parcours le conduit ensuite à Lille, mais il est licencié économique au bout d'un an. C'est l'occasion pour lui de créer AB Dess'r, le 3 mars 2007.

« Il s'agissait de vendre du pain sur les marchés en semaine et d'assurer l'événementiel pâtisserie le week-end (mariages, baptêmes, communions...). J'ai aménagé un atelier de production dans une grange de mon père, à Saint-Sylvestre-de-Cappel. J'ai acheté une remorque magasin et le matériel pour travailler. C'est à cette époque que j'ai connu la Somabo qui m'a équipé d'un four Soleo M4FE » précise Antoine.

• Une pâtisserie distante de 8 km

3 ans plus tard, en 2010, il reprend une pâtisserie en liquidation judiciaire, à Cassel. C'est alors que sa femme se joint à lui. « En un an, nous avons doublé le chiffre d'affaires, grâce à la vente de pains produits depuis mon atelier-grange, en complément de la pâtisserie. Mais l'outil de production s'est rapidement avéré trop juste. »

• Une boulangerie de village

C'est alors qu'Antoine est approché par le maire de Hondeghem, un bourg voisin de 1 000 habitants, afin de créer une boulangerie. « La Somabo a effectué ce chantier, agencement et matériels. C'est comme cela que j'ai travaillé sur un four Cervap Compact GME. »

• La pâtisserie de Cassel dévastée

Le 19 mars 2012, un incendie détruit boutique et habitation à Cassel. « C'était une véritable catastrophe. Mais je me suis accroché. Nous n'avons fermé qu'une semaine grâce à la Somabo qui nous a soutenus et qui a monté un magasin temporaire juste devant la pâtisserie. Grâce à l'atelier de la boutique d'Hondeghem, j'ai pu continuer de produire là-bas et de vendre à Cassel. » Après 7 mois de travaux, Antoine et Anne-Sophie ont pu ré-ouvrir leur boutique refaite à neuf.

• Fournil, laboratoire et boutique réunis à Cassel

La conjoncture économique, l'envie de se poser décident Antoine à céder la boulangerie de Hondeghem et à concentrer sa production dans les locaux de Cassel qui, réhabilités après l'incendie, étaient prêts à recevoir un fournil-labo. De plus, l'affaire de Cassel située sur la

Grand'Place, possède un réel potentiel de développement. En effet, la charmante petite ville de 2 700 habitants, plantée sur le mont Cassel (176 m), domine la plaine de Flandre et reçoit, en saison, la visite de nombreux étrangers (Belges, Anglais, Néerlandais). « Désormais, nous fabriquons et vendons au même endroit. J'ai choisi un four électrique Soleo M6, afin de cuire toute la journée. J'ai, bien sûr, confié le chantier à la Somabo. Tout a été opérationnel ce 15 mars. Nous proposons une pâtisserie classique toute la semaine et 25 sortes de petits gâteaux le week-end. En boulangerie, nos plus grosses ventes sont la Tradition et la baguette au levain, élaborées à partir de farines françaises de qualité, issues d'une agriculture raisonnée. »

• La Somabo un partenaire de tous les instants

« Au cours de ces 8 ans de collaboration, les équipes de la Somabo ont été très professionnelles, réactives, toujours à l'écoute, commerciales comme techniciens. Quand j'ai subi l'incendie, Jonathan Suel a été là pour me soutenir ; il a fait passer la relation humaine avant le commerce. Je peux affirmer que la Somabo sait s'adapter aux situations et accompagner ses clients en toute circonstance ; j'en ai fait l'expérience ! » conclut Antoine.

C. CH-Z.



Modèle présenté : chambre de fermentation BFM 600 x 800



Détail des 3 ventilateurs hélicoïdaux qui diffusent l'air de manière douce et homogène



Détail de la gaine perforée

Les plus BFM

- Compétitive
- Compacte
- 5 modèles standards disponibles
- Utilisable pour tous les types de panification
- « Clé en main » : livrée montée, prête à raccorder
- Ecologique : évaporateur traité cataphorèse pour une meilleure résistance mécanique et à la corrosion
- Installation frigorifique prête à l'emploi
- Facilement nettoyable
- Coté de porte réversible sur site

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

Nouvelle chambre de fermentation la petite qui a tout d'une

La fermentation est une étape importante dans le processus de panification. Elle permet à la pâte de se développer et de libérer tous ses arômes. Son rôle est ainsi déterminant dans la qualité finale du produit.

• Le processus de fermentation a largement évolué en 30 ans

Nos aïeux avaient pour habitude de travailler en direct avec un simple « parisien ». Ils pétrissaient la pâte pour ensuite la laisser fermenter dans un coin du fournil, à température ambiante. Cette méthode, très simple, imposait un travail de nuit pour garantir à la clientèle la production de la matinée.

L'évolution des conditions de travail et la volonté de libérer du temps pour d'autres tâches, ont poussé les boulangers à s'orienter vers de nouvelles méthodes.

C'est ainsi qu'au début des années 80, de nouveaux équipements dédiés à la fermentation sont commercialisés.

Les chambres et les armoires de fermentation viennent peu à peu remplacer les « parisiens » au sein des fournils. Cette volonté de moderniser le matériel de boulangerie va largement contribuer à l'évolution du métier de boulanger, mais elle va également soulever une nouvelle problématique ; celle de la taille des fournils et de la place que nécessite chaque équipement.

• Rester au plus près des besoins des clients

De nos jours, près de 65% des boulangeries en France comptent moins de 50 m² de surface au sol, magasin inclus. C'est dire à quel point le dimensionnement des équipements est devenu primordial dans le choix de l'implantation. Il faut que le matériel soit compact, de qualité et à un prix compétitif.

• BFM, la nouvelle chambre de fermentation disponible en 5 tailles

C'est pour répondre à ces impératifs que Bongard a développé une nouvelle gamme de chambres de fermentation monocellule, de petite capacité et à un prix très avantageux.

Les 5 chambres proposées sont destinées à recevoir 1 ou 2 chariots pour supports 400 x 600, 400 x 800, 460 x 800, 600 x 800 ou 1 000 x 800, selon le modèle.

Compactes (1,06 m² au sol pour le modèle 400 x 600), elles répondent à tous les besoins en termes de fermentation, en

mode standard (boulangère) ou bien en mode mixte (type pointage retardé et Paneotrad®).

• Le processus de fermentation se fait en douceur, dans le respect de la pâte

Pour une fermentation de qualité, il faut que la pâte soit maintenue à une température constante et qu'elle ait un apport en humidité. Le système de production de froid de la BFM est conçu pour diffuser l'air froid, doucement et uniformément, à travers une gaine perforée, sur toute la hauteur du chariot.

Un dispositif de production d'eau et un régulateur du taux « d'humidité relative » sont installés en standard. Cette gestion optimisée de l'hygrométrie garantit des pâtons parfaitement développés, sans risque de croûtage, préservant ainsi la qualité du produit final.

• Les matériaux de construction ont été sélectionnés pour leur résistance

Le travail au sein d'un fournil n'est pas sans risque pour les équipements. Rayures et chocs marquent régulièrement les parois internes ou externes des chambres. Il est donc impératif de fabriquer des équipements à partir de matériaux robustes et fiables.

Bongard a choisi de concevoir l'enceinte de la BFM avec des panneaux isothermes de 60 mm d'épaisseur en mousse polyuréthane injectée de densité 45 kg/m³.

Chaque panneau est recouvert d'un film PVC alimentaire de 120 microns afin de garantir une isolation parfaite et une résistance optimale aux rayures.

Des rails intérieurs en inox ont également été positionnés sur la porte et de chaque côté de l'enceinte pour garantir la chambre d'éventuels impacts dus aux entrées et sorties répétées des chariots.

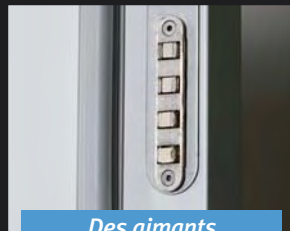
• La compacité des équipements reste la ligne directrice

Dans la plupart des fournils, l'implantation est étudiée pour gagner le plus d'espace possible, quitte à positionner les équipements les uns à côté des autres ou bien contre un mur.

BFM : grande !



Des rails inox protègent l'intérieur de la cellule



Des aimants « Terre Rare » assurent une étanchéité parfaite



Le joint racleur est facilement réglable en hauteur



Pour répondre à ce besoin, les charnières de porte de la chambre ont été surdimensionnées et positionnées à fleur de paroi, sans déport, offrant une ouverture à 90°. La porte se manipule sans que la poignée gêne dans le débattement. La BFM peut ainsi facilement se placer contre un mur ou entre 2 équipements.

• **Une étanchéité à toute épreuve**

Pour garantir une étanchéité parfaite, la porte a été équipée d'un joint aimanté clipsé et d'un joint racleur réglable en hauteur.

Le système de fermeture/ouverture est régi par des aimants « Terre Rare » au pouvoir d'attraction 10 fois plus puissant qu'un aimant classique.

Les produits resteront stockés à la température voulue, sans risque d'infiltration d'air ambiant.

• **Le respect de l'environnement au centre des préoccupations**

Le réchauffement climatique est au cœur de nos préoccupations depuis plusieurs années. Pour préserver la nature et les générations à venir, il est indispensable de prendre en compte, dès à présent, tout ce qui peut limiter ou retarder ce phénomène.

La BFM utilise le fluide frigorigène R404A dans son circuit de refroidissement. De type HFC, ce gaz est reconnu pour sa grande propriété d'absorption de la chaleur lors de son passage de la phase liquide à la phase gazeuse, ainsi que son impact limité sur l'effet de serre.

En moyenne 80% de l'impact climatique d'une installation provient des émissions de CO2 liées à l'énergie consommée. Aussi, pour éviter toute fuite, l'évaporateur installé en standard sur tous les modèles, est traité par cataphorèse.

Cette technique consiste à immerger la pièce dans un bain pour y déposer, par électrolyse, un revêtement époxy. La totalité de la surface est ainsi recouverte, y compris les parties creuses, les aspérités et les filetages.

Le traitement par cataphorèse assure une protection efficace et durable contre la corrosion et les agressions mécaniques.

Compacte, robuste, économique et écologique, la BFM saura donc s'adapter à tous types de fermentations. Avec cette nouvelle gamme, BONGARD montre une fois de plus son attachement à rester au plus près du besoin des artisans.



BFM présentée avec un chariot à bacs

C. G. - L. N.

Caractéristiques générales (tous nos modèles sont équipés de la commande électronique Opticom en standard)

	400 x 600	400 x 800	460 x 800	600 x 800	1 000 x 800
Utilisation standard (boulangère)	●	●	●	●	●
Utilisation mixte (boulangère et Paneotrad®)	○€	○€	○€	○€	○€
Finitions intérieures/extérieures PVC	●	●	●	●	●
Finitions intérieures inox - extérieures PVC	○€	○€	○€	○€	○€
Finitions intérieures/extérieures inox	○€	○€	○€	○€	○€
Poignée de porte gauche	●	●	●	●	●
Rails de protection intérieure inox	●	●	●	●	●
Hygrostat électromécanique	●	●	●	●	●
Sol isolant et rampe d'accès inox	○€	○€	○€	○€	○€
Masse de pâte maximum en utilisation standard	29 kg	33 kg	45 kg	60 kg	86 kg
Masse de pâte maximum en utilisation mixte	100 kg	130 kg	150 kg	200 kg	210 kg

● De série ○€ En option payante

La parole est aux dames

« Dame Farine, boulangerie d'art et d'essai »

Marie-Christine Aractingi,
boulangère
à Marseille (13)



D'origine Libanaise, Marie-Christine, Aractingi, une licence de lettres modernes dans la poche, devait devenir professeur de français, mais la passion de la pâte crue et du bon pain a été plus forte ! Elle se forme à l'EBP de Paris, travaille chez plusieurs boulangers dont Frédéric Lalos MOF (le Grenier à Pain) à

Boulogne-Billancourt et Benoît Fradette (Farinoman) à Aix-en-Provence, puis à 28 ans, ouvre sa boutique « Dame Farine, boulangerie d'art et d'essai » à Marseille.

Adeptes de la fabrication sur levain et de la farine bio, elle privilégie les gros pains vendus au poids et à la coupe. « Cela fait

6 mois que je suis installée et je commence à me faire une clientèle qui recherche des pains de qualité longue conservation à base de seigle ou d'épeautre. Dans le quartier, ma boulangerie se différencie profondément des autres. Cela a été un changement important pour les clients habitués à la baguette blanche ».

J-P. D.



Le pain comme signature

Dans sa boulangerie, les pains de Marie-Christine se suffisent à eux-mêmes. Ils sont présentés dans des paniers en osier, sur des étagères à l'ancienne ou dans un vieux pétrin en bois, sans décoration superflue, pour ne laisser place qu'aux différents pains colorés et bien cuits. La boulangère a choisi de travailler des variétés de blé anciennes non modifiées génétiquement, au gluten sans allergène et très digestes provenant du moulin St-Joseph à Grans : épeautre, sarrasin, petit épeautre, Kamut, seigle, etc. Tous les pains sont façonnés à la main et chaque jour Marie-Christine innove avec de nouveaux pains aromatiques : à la noix de coco, au miel, à la ciboulette, etc. Sa boutique ouverte du mardi au samedi de 8h à 13h et de 16h à 19h45, la jeune femme est à la fois au four et au moulin (magasin) même si elle se fait aider au fournil de temps en temps.

J-P. D.

Le point de vue de Didier Chaput

formateur boulangerie à l'Ecole de Boulangerie Pâtisserie de Paris (EBP)

« J'ai encadré la formation de Marie-Christine comme élève en brevet professionnel. Jeune femme pleine d'énergie, elle se démarque par sa personnalité. Elle va toujours jusqu'au bout de ses idées et rien ne l'arrête ! Elle met toute sa passion dans ses produits. Forte de ses études de lettres, elle personnalise ses gros pains en leur donnant des noms (Miche Cléopâtre pour celui au Kamut, etc). Elle n'aime pas les pains standardisés. Au moment de l'ouverture de sa boutique, je lui ai donné un coup de main. Sa boulangerie lui ressemble avec des pains présentés comme des pièces uniques. Si ses débuts sont difficiles parfois, elle va s'en sortir grâce à sa rigueur et ses facultés de travail. C'est une étoile montante dans le ciel de Marseille ».

J-P. D.



Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

« Quand une Baghera adopte Paneotrad®... »

Sur la façade Atlantique, de la Gironde aux Charentes, on connaît « Le Fournil de Baghera ». Développé depuis 2002 par Dominique Dané, boulanger de formation et homme d'affaires, ce concept labellisé « maître artisan » compte, à ce jour, 6 établissements. « Les changements qui bouleversent la boulangerie imposent d'adapter des critères commerciaux pertinents à ce métier, tout en gardant une empreinte artisanale forte », déclare Jean-François Billion. Directeur d'exploitation pour la Charente-Maritime il a choisi Paneotrad® pour « Le Fournil de Baghera » ouvert le 23 mai 2014, à Châtelailon, et pour l'affaire de la Rochelle à venir.

• Qu'est-ce qui vous a, de prime abord, orienté sur Paneotrad® ?

D'une part, nous devons gérer un tissu commercial élastique qui peut passer de 450 clients/jour à 900 clients/jour. En effet, ici, l'affluence évolue avec la météo (le week-end) et la saison (l'été la population glisse de 6 000 habitants à plus de 30 000). Il nous fallait donc un outil de production qui réponde efficacement et rapidement à la demande. D'autre part, le bâtiment est sur 2 niveaux : un rez-de-chaussée de 130 m² et un étage de 90 m². Le projet est entré au « chausse-pied » dans ces espaces. Le fournil a dû être implanté sur une surface de seulement 30 m² et le laboratoire pâtisserie a été installé à l'étage. Paneotrad®, avec sa capacité de production et son faible encombrement, s'imposait donc tout naturellement ! De plus, nous aimons opérer en visuel avec les clients. Or, indéniablement, Paneotrad® permet de travailler proprement (pas de couches, moins de farine au sol) et de réduire le nombre de machines en production, ce qui rend l'espace de fabrication beaucoup moins encombré et plus net. Quand le client regarde, c'est agréable. Enfin, son adaptabilité offre une grande souplesse d'exploitation et l'on peut réagir très vite pour être au plus près des exigences du client. C'est ainsi que nous pouvons proposer du pain chaud de 6h30 à 20h30.

• Comment s'est passée la prise en main ?

Loïc Haugmard nous a emmenés sur des sites de référence voir la machine fonctionner et échanger avec les utilisateurs. Littoral Equipement dispose également d'une machine de démonstration mise à disposition pour des essais, ce que nous avons mis à profit. Une fois notre Paneotrad® en place, nous avons été accompagnés par Olivier Chauvin et le démonstrateur GMP pour la mise au point de notre recette et les ajustements nécessaires. Nous avons développé toute une gamme avec un axe fort sur notre produit phare, la baguette de Tradition « Baghera ». Le pain Paneotrad® passe très bien au niveau de la clientèle et en snacking pareillement ! Nous avons pu, de surcroît, diversifier nos marchés. Nous avons été choisis par une enseigne nationale pour la fabrication de ses pains burger car Paneotrad® nous donne la capacité de faire un produit artisanal avec une belle régularité.

• Et vos personnels, qu'en disent-ils ?

Nos boulangers n'avaient jamais travaillé avec Paneotrad® et aujourd'hui, ils n'en changeraient pour rien au monde ! Evidemment, cela demande de l'exigence car ils doivent être rigoureux dans l'élaboration et le pétrissage, mais ils apprécient de pouvoir conserver la pâte sur plusieurs jours, de bénéficier à la fois d'une dynamique de production et d'une facilité d'utilisation tout en faisant un pain qualitatif. Sa simplicité à l'emploi permet de former des vendeuses à la cuisson, les étapes du passage dans la machine et de mise au four restant techniques mais abordables pour une personne moins qualifiée. Lors des pics d'activité, cela constitue un support indéniable aux équipes de production.

• Et pour conclure ?

Le métier est en pleine révolution ; il nous faut être à l'initiative tout en restant raisonnés. Paneotrad® a un rôle à jouer dans ce marché en mutation.

C. CH-Z.



SOCIÉTÉ

Ouvrir son commerce 7 jours sur 7...

Le Syndicat de l'Épicerie Française et de l'Alimentation Générale (SEFAG) a décidé de soutenir Stéphane Cazenave (cf. FORUM MAG' N° 50 - p. 8), artisan boulanger de Saint-Paul-lès-Dax, dans sa volonté d'ouvrir son commerce 7 jours sur 7. Aujourd'hui, la fermeture hebdomadaire est réglementée par des arrêtés préfectoraux souvent anciens qui posent difficulté à certains professionnels dont l'activité se trouve ainsi inadaptée à l'environnement dans lequel ils évoluent. Nombreux sont les commerçants, même ceux qui travaillent seuls sans salarié, qui demandent à ouvrir leur commerce tous les jours s'ils en ressentent le besoin. Dans la situation économique actuelle difficile, le SEFAG a constaté que les réglementations départementales freinent davantage l'activité des commerçants indépendants et qu'elles sont, de plus, souvent à la source d'interminables contentieux. Le choix d'un commerçant d'ouvrir ou de fermer son commerce doit nécessairement relever de son libre arbitre, dans le respect du code du travail.

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...

« Les blés de demain », une boulangerie pas comme les autres en Indre-et-Loire.

L'un est Franc-Comtois, l'autre Tourangeau et ils se sont connus lors de leur Tour de France. Vous l'aurez compris, Philippe Comte et Marc-Antoine Bosquet sont boulangers Compagnons du Devoir - CBRFRAD. Depuis leur première rencontre en 2007, ils ne se sont jamais perdus de vue, se croisant au cours de leurs parcours professionnels tant en France qu'à l'étranger. En 2014, ils décident d'ouvrir « leur » boulangerie. C'est à Veigné, près de Tours, que leur rêve devient réalité ; ils ont « ouvert boutique » le 25 août dernier.

• Des farines d'hier pour le pain de demain

« Nous travaillons des farines labellisées bio, CRC et Label Rouge sur levain naturel. Nous proposons aussi des farines de Roland

Feuillas (moulins Astrié), issues d'anciens blés, cultivés sans intrant, moulus à la meule de pierre et sélectionnés pour leurs vertus nutritives et gustatives : Kamut, Barbu du Roussillon, Rouge de Bordeaux. Comme ces variétés rares sont chères, nous nous sommes attachés à faire goûter nos produits et à tisser un relationnel fort avec nos clients. C'est ainsi que nous nous sommes faits une clientèle qui sait apprécier ce qu'elle mange et y mettre le prix. Il est vrai que la commune est classée 14^{ème} ville d'Indre-et-Loire en termes de revenus, ce qui représente un pouvoir d'achats non négligeable. »

• Pain, tarterie, viennoiserie et snacking

« Même si nous proposons de la pâtisserie, nous sommes avant tout des boulangers. Notre produit phare, outre la Tradition, est le « Fruité », un pain gourmand aux cranberries, noix et noisettes qui fait les délices du petit-déjeuner, va bien au fromage, rehausse le foie gras. La viennoiserie est faite maison à partir de farine nantaise et de beurre Montaigne.

Enfin fougasses, quiches, croissants au jambon, sandwiches à la demande régaleront le palais des consommateurs ! La surface d'exposition étant restreinte, la gamme est succincte mais renouvelée régulièrement. Prochainement, nous organiserons une animation autour des régions. »

• Un équipement et un service à la hauteur de nos besoins

« Lors de notre carrière, Marc-Antoine et moi-même avons travaillé avec les matériels de la marque Bongard. Nous connaissions également Cyrille Delalande et Pascal Euzen de Panicentre. Ce choix nous a donc été très naturel. Le chantier a été rondement mené, l'équipe a été réactive et les matériels nous donnent toute satisfaction ! »

• A quand la deuxième « Blés de demain » ?

« C'est un projet auquel nous pensons » déclare Philippe.

C. CH-Z.



Quand le goût pour le bon pain et l'audace sont au rendez-vous, le succès va de soi.



Un lieu idéal pour développer les potentialités...



Chez les Guesdon, Noémie est vétérinaire, Sylvain pâtissier (CAP, BEP, BTM spécialité pâtisserie). C'est dans le Perche-Gouet qu'ils ont décidé de mener chacun leur carrière. En 2005, Sylvain reprend une boulangerie située en bas de la place de Brou. Deux ans plus tard, il acquiert une deuxième affaire « Un brin de campagne », à Yèvres, dans le bourg voisin où Noémie a sa propre clinique vétérinaire. Très vite, l'activité progresse dans les deux boulangeries, mais à Brou, le magasin trop petit et le loyer trop cher bloquent ses potentialités. C'est alors que Sylvain dénicher en haut de la place du village l'endroit idéal...

• Un local spacieux au cachet rétro

« C'est un édifice des années 1916, à l'ossature métallique, qui abritait autrefois un garage automobile. Nous avons gardé le maximum de la structure, la façade est traitée à l'ancienne avec une grande porte en forme d'arche à vantaux de métal. La restauration-construction a duré un an. Nous avons ouvert « L'Atelier de l'Ozanne » le 25 mars 2014. » commente Sylvain.

• Une commercialité sans faille

« Quelques commerces, des écoles, un axe passant (12 000 véhicules/jour), des stationnements, des animations régulières et une carte de fidélité contribuent au développement fulgurant des différentes activités : d'abord la boulangerie, soutenue par une quarantaine de pains spéciaux et une forte mise en avant, ensuite la brasserie, avec une offre variée et 12 places assises, et enfin la production pâtissière, chocolat et confiserie. Nous avons récupéré 90% de nos clients et 150 clients supplémentaires par jour. En outre, le panier moyen s'est élevé de 50%. »

• Le souci constant d'une meilleure traçabilité

« Je travaille avec les acteurs du terroir afin de garantir l'origine de ce qui compose mes produits. Le limonadier Savouré à Janville, l'apiculteur Jean-François Billard à Dammarie, l'avicultrice Bruno Debray à La Croix-du-Perche et le Moulin Guiard qui achète le blé aux agriculteurs locaux. De plus, je suis signataire de la Charte "Ici, viennoiseries 100% maison". Enfin, nous sommes les premiers à avoir reçu l'Eco-label pour notre comportement écologique et responsable, dans le respect des notions de transparence. J'affiche d'ailleurs les fiches de traçabilité de mes produits en magasin. »

• Une collaboration de longue date

« Depuis que je suis installé, j'ai toujours travaillé avec Panicentre. Je me souviens que le jour de l'ouverture d'un de mes magasins, je les ai appelés à 2h du matin et ils sont venus dans l'heure. Je ne l'ai jamais oublié ! Quand on s'équipe, il faut savoir évaluer l'équilibre du prix sans sous-estimer le service. » conclut Sylvain.

C. CH-Z.

Le « nougat de Tours », un « nougat » pas comme les autres...

Son nom est trompeur, car cette spécialité n'a rien à voir avec la confiserie de Montélimar. Le nougat de Tours est une savoureuse pâtisserie, jalousement défendue par les Tourangeaux et par une confrérie exigeante.

Ce gâteau, né sur les bords de Loire, aurait vu le jour au Moyen Âge à l'époque de Léonard de Vinci, grand amateur d'« épices de chambre » et de fruits confits.



La recette telle que nous la connaissons aujourd'hui, remonterait à 1856. Oubliée entre les deux guerres, elle fut, ensuite, remise au goût du jour. La Confrérie gourmande du nougat de Tours, créée en 1998, défend ardemment cette spécialité. Vendue par les boulangers et pâtissiers de la région, elle trouve sa place dans la carte des desserts de certains restaurateurs.

« Gâteau de voyage », le nougat de Tours peut se conserver une quinzaine de jours, voire plus s'il est mis au frais. Pas étonnant que les visiteurs en emportent dans leurs valises !

La recette : une pâte brisée recouverte de confiture d'abricot, de fruits confits coupés en dés (melon, écorces d'orange, poires...) et d'une macaronade d'amandes saupoudrée de sucre glace juste avant la mise au four. Cuire 30 minutes à 210°C.

Les astuces de Philippe Dumoulin, plusieurs fois médaillé au concours annuel du meilleur nougat de Tours :

« Utiliser une poudre d'amandes pure et de bonne qualité pour la macaronade et veiller à ne pas faire retomber les blancs quand on la prépare. »

Conseil : à déguster accompagné d'un vin de Touraine, bien sûr, d'une boule de glace, d'un coulis de fruits ou de crème anglaise.

PANICENTRE

- **Activité :** concessionnaire BONGARD depuis 1988
- **Dirigeants :** Jean-Marc Hardouin, PDG - Pascal Euzen, Directeur commercial
- **L'entreprise :** installée dans la zone commerciale de Tours (37) et de Saran (45), elle dispose d'un fournil d'essai, ouvert à tous et équipé des derniers modèles BONGARD : four à soles Orion avec élévateur mécanisé Lifteo, four ventilé Krystal, refroidisseur à coulée continue, diviseuse Mercure 4, etc.
- **Zone d'activité :** la région Centre constituée des départements de l'Indre-et-Loire (37), le Loir-et-Cher (45), le Loir-et-Cher (41), l'Eure-et-Loir (28), le Cher (18) et l'Indre (36).
- **Effectif 20 personnes :** 1 directeur commercial, 1 directeur technique, 3 commerciaux, 2 assistantes, 1 comptable, 1 magasinier, 11 techniciens.
- **CA 2014 :** 3 800 000 euros
- **SAV 24h/24h et 7j/7j - Contrats de maintenance**
- **Tél. :** 02 47 63 41 41 • **Site Internet :** www.panicentre.net



Le Proverbe favori de Panicentre : « Qui n'ose rien, n'a rien ; qui se donne les moyens de réussir, obtient. » Citation de Marie du Deffant ; Maximes et pensées (1780).

Les bons conseils font les bons produits

Depuis son lancement lors du salon Européen 2012, **1000mat a fait du chemin !**

Pendant ces 3 années, 1000mat s'est attachée à gagner en crédibilité auprès de ses fournisseurs et à développer de véritables partenariats afin de pouvoir répondre au mieux à la demande de ses clients professionnels. C'est chose faite. Aujourd'hui, 1000mat est reconnue comme un acteur incontournable de la vente à distance sur son segment de marché : boulangerie, pâtisserie, snacking, traiteur et métiers de bouche.

En 3 ans, son équipe s'est constituée, renforcée et diversifiée.

Outre sa responsable de site, ses 2 téléconseillères et son logisticien, 1000mat bénéficie de l'appui de 6 référents lignes de produits, tous professionnels puisque concessionnaires du réseau Bongard.

Son Comité de pilotage réunit des compétences variées : gestion et finances, marketing, développement, e-commerce, etc.

Avec l'édition de son deuxième catalogue XXL, bientôt dans vos boîtes aux lettres, 1000mat a réussi à faire évoluer sa gamme de références tout en maîtrisant ses prix. Les référents 1000mat et Ilham Chelligui responsable du site, se sont efforcés d'orienter leurs recherches vers des nouveautés, des solutions innovantes et des propositions adaptées à l'évolution du marché.

C. CH-Z.



Nos référents témoignent

Jonathan Suel - SOMABO - Référent ligne « Hygiène »

« Notre réseau, réparti sur le territoire, a la chance de pouvoir tisser des relations privilégiées avec des fournisseurs implantés régionalement. C'est la démarche que j'ai adoptée quand il s'est agi de référencer un spécialiste français de l'aspiration. J'ai testé ses produits localement, sur mon secteur, puis j'ai invité le Comité de pilotage à le rencontrer de façon à étudier son référencement. En tant que référent, nous apportons non seulement notre expertise mais aussi notre tissu relationnel métier. »

Marie Austruy - AEB - Référent « Boutique »

« Votre boutique, votre personnel de vente, vos vitrines sont les premiers contacts du client avec votre commerce. Cette « première impression » est déterminante. Rendre son point de vente attractif, donner l'envie de rentrer dans le magasin, mettre en scène efficacement l'offre, sont quelques-unes des clés à actionner pour que votre client se sente bien et effectue ses achats dans des conditions optimales. C'est dans cette optique que la sélection des produits des pages « Boutique » du catalogue 1000mat a été pensée et étoffée cette année. »

Eric Martin - EM Equipement - Co-référent lignes « Préparation » - « Moules et cercles » - « Batterie de cuisine » avec Fabien Ménard - Bourmaud Equipement

« En tant que concessionnaires Bongard, professionnels des métiers de bouche, nous connaissons bien les difficultés auxquelles nos clients doivent faire face dans cette phase de leur travail qu'est la « préparation ». Réduire la pénibilité, apporter du confort de travail, assurer un gain de productivité et de temps, respecter les règles d'hygiène, faciliter le nettoyage, constituent quelques-uns des axes de recherche que notre binôme référent a pris en compte afin d'améliorer la gamme « Préparation » de notre nouveau catalogue XXL. »

Claude Streiff - Le Fournil Lorrain - Référent « Stockage et manutention »

« Bacs de stockage indispensables à la réalisation de vos recettes, conteneurs isothermes nécessaires à la conservation de vos produits nomades, échelles pour libérer de l'espace, systèmes de stockage malins pour faciliter le travail et améliorer la gestion des stocks, plaques en aluminium légères afin de réduire la pénibilité, rayonnages pour élargir l'espace de rangement de vos laboratoires et réserves. Optimisation des volumes, approche « juste à temps », facilité de montage, amélioration de la productivité sont les axes que je me suis attaché à privilégier dans les pages de notre nouvelle édition du catalogue XXL 1000mat 2015-2016. »

Christophe Barit - L'Equipement Moderne - Référent « Cuisson »

« Toujours soucieux de pouvoir vous accompagner dans le développement de vos ventes en petite restauration, nous avons sélectionné une large gamme d'équipements performants à prix étudiés pour réchauffer, snacker, toaster et griller toutes vos préparations en magasin. Pour des cuissons à gaz, classiques ou au wok, nous avons référencé des produits incontournables et des offres innovantes. Parce que le marché de la restauration descend dans la rue, découvrez notre gamme spéciale "food-truck". »

Le nouveau catalogue 1000mat 2015/2016 est enfin disponible



Les concessionnaires BONGARD en font 1000 fois plus pour les PRO !

1000mat confirme ce slogan avec la sortie de son nouveau catalogue XXL qui répertorie plus de 4 000 références dans les domaines suivants :



Ce qui a changé chez 1000mat ?

- ▶ **Un nouveau sommaire pour plus de visibilité**
 - une meilleure organisation pour aller à l'essentiel de votre besoin
- ▶ **Encore plus de choix avec de nouveaux fournisseurs**
 - **DE BUYER** : une sélection de produits haut de gamme « Made in France » en batterie de cuisine, moules et cercles.
 - **ARGOS** : une nouvelle sélection en hygiène afin de répondre à tous vos besoins en consommables, nettoyage et collecte des déchets.
 - **VANNERIE DE VILLAINES** : le spécialiste en vannerie 100% fabrication française et artisanale.
 - **BARTSCHER** : spécialiste en équipements de cuisine qui apporte plus de choix à votre sélection « Cuisson » et « Boutique ».
 - **SAFESCAN** : une nouvelle sélection en monétique afin de compléter votre offre « Boutique ».
 - **PHARAON** : spécialiste de l'aspiration professionnelle, recommandé par nos concessionnaires BONGARD.
- ▶ **Différentes gammes présentées** pour vous satisfaire, quel que soit le budget : haut de gamme, meilleur rapport qualité/prix et 1^{er} prix.
- ▶ **Des conseils de PRO**
Notre nouveau catalogue intègre nos recommandations pour l'usage de vos produits.
- ▶ **Un programme fidélité**
Avec 1000mat, votre fidélité est récompensée : plus vous commandez, plus vous cumulez des points transformables en bon d'achat, à tout moment.
- ▶ **Une nouvelle communication**
 - 1 catalogue XXL : un support papier à portée de main
 - 2 catalogues PROMO : éditions spéciales « Anniversaire » et « Rentrée »
 - un site Internet : plus de 8 500 références accessibles 24h/24 - 7j/7
 - des offres promotionnelles exclusives sur www.1000mat.com

La profession au cœur de la transition énergétique

Les enjeux de la transmission énergétique nécessitent un accompagnement des entreprises artisanales pour s'adapter aux nouvelles technologies de demain. C'est une des conclusions de la conférence environnementale tenue à Paris en novembre 2014. Par exemple, les commerces de proximité comme les boulangeries-pâtisseries sont les premières victimes d'éventuelles restrictions de circulation en centre-ville. Pour la chambre de métiers de la Meuse présidée par Lucette Collet, il est donc indispensable que, préalablement à chaque mise en œuvre de zone à circulation restreinte, une étude d'impact soit systématiquement réalisée pour évaluer les conséquences sur les petites entreprises.

Convention pour le logement des apprentis

Pour développer l'apprentissage en France, une première convention destinée à faciliter l'accès au logement des apprentis a été signée par la ville de Paris et l'union régionale des foyers et services pour jeunes travailleurs. Cette initiative vise à offrir des solutions de logement aux apprentis qui doivent faire face à l'exigence de mobilité qu'implique leur cursus. Des hébergements devraient être ainsi mis à leur disposition dans toute la France. Cette démarche contribuera à lever certains freins au développement de ce type de contrat en France, l'apprentissage étant aujourd'hui l'une des meilleures voies d'insertion professionnelle, avec 86% des jeunes qui occupent un emploi trois ans après leur formation. A terme, l'objectif est d'atteindre 500 000 apprentis, soit 20% de plus qu'aujourd'hui. Pour Jean-Pierre Crouzet, Président de l'UPA, cette première signature n'est qu'un début : « Nous suivrons de près ce dispositif afin de voir dans quelle mesure il pourra être reproduit et généralisé. En attendant, j'invite les pouvoirs publics nationaux et locaux à comprendre que l'accroissement du nombre d'apprentis passe inévitablement par l'offre de solutions concrètes en matière de transport et d'hébergement ».

Manifestations du réseau... **Les actualités** en date



NEWS

Est

Une Boulpât Boutik® à Saint-Dizier...

Le tout premier concept clés-en-main Boulpât Boutik® « version snacking » a été installé à Saint-Dizier (52) fin février et ouvert à la clientèle le 2 mars 2015.



Le chantier a suscité la curiosité sur la zone commerciale du Val d'Ornel à Saint-Dizier où il est implanté. Les bâtiments ont été montés, assemblés et aménagés en 1 semaine, le matériel de production a été installé et mis en route en 2 semaines. Le réseau Bongard prouve ainsi sa capacité à mettre en oeuvre une solution intégrée, dans laquelle le moindre détail a été pensé.

C'est la concession Tortora qui a réalisé cette création demandée par Messieurs Arnaud Delbé et Didier Rindel. L'inauguration officielle aura lieu très bientôt !

Un reportage complet sera présenté dans le prochain numéro de FORUM MAG'.



VIE DU RÉSEAU

Antilles

Du matériel Bongard offert au lycée hôtelier de Guadeloupe !

Le matériel Bongard qui équipait le laboratoire des Grands Moulins des Antilles (GMA), au « Village de la Route du Rhum » en novembre dernier, a été offert au lycée hôtelier de Guadeloupe pour leur section boulangerie-pâtisserie par les GMA et JMG Equipement, concessionnaire Bongard dans les Antilles.

De plus, les GMA mettront à disposition leur Paneotrad® dans la boulangerie du lycée, afin que ce site devienne un lieu de démonstrations et formations Paneotrad® et permette aux élèves de s'ouvrir à de nouvelles techniques de panification.

Bretagne

La société TECH'PRO Equipement a déménagé.

Son équipe a intégré de nouveaux locaux à Ergué-Gabéric (29), dans la Zone Industrielle de Quillihuc, depuis le 15 janvier 2015 - Tél. et fax restent inchangés.

Est

Transfert du siège social de Sodima !

Sodima a transféré son siège social sur son site de Messein, dans la ZAC du Breuil, où les locaux plus adaptés lui permettent d'implanter un laboratoire de démonstration. Tél. : 03 83 61 45 25. L'antenne de Pouxieux, site historique de Sodima, est bien sûr conservée en tant qu'agence sur les Vosges. Tél. : 03 29 36 96 96.

Les moments clés à retenir

Nord



BOULE, PÂTE en NORD



► **Les 13, 14 et 15 Avril 2015, 2^{ème} édition de Boule Pâte en Nord, organisée par Somabo en partenariat avec GMP dans les nouveaux locaux de Cerf Dellier à Hénin-Beaumont.**

Réservé aux professionnels, ce salon réunit sur 1 200 m², plus de 70 partenaires, fournisseurs de matériels et de matières premières. Le programme varié propose de nombreuses démonstrations et animations, un concours (organisé avec la Fédération des pâtisseries chocolatiers confiseurs et glaciers du Nord - Pas-de-Calais) et même une nocturne le mardi soir avec animation Casino et buffet Thaï ! Ces journées seront animées par « PÉPÉE le Mat », la ch'ti chroniqueuse culinaire de France Bleu Nord.

Sur le stand Somabo, sous la bannière « de la production à la cuisson », 4 pôles thématiques pour mieux cibler l'accueil des artisans : boulangerie-pâtisserie - aménagement (espace de vente et labo) - tendances salées (pizza, snacking).

► Boulangerie

Yannick oeuvre sur Paneotrad® pour la fabrication boulangère.

Jean-Louis Hecht présente Panivending, son concept de distributeur automatique de pain chaud.

► Pâtisserie

Nicolas Coffin assure la production pâtissière à partir de la MasterChef et de la dresseuse de MONO France. Présentation originale : « Food Truck sur le thème des pâtisseries américaines ».

► Tendances Salées

Giuseppe, pizzaiolo finaliste du championnat du monde 2012, fait tourner ses pâtons avant d'enfourner ses délicieuses pizzas ! Rebecca travaille à partir de Croust'wich, concept de sandwicherie innovant pour faire déguster les tendances sucrées/salées.

► Espace de vente et labo

Les équipes commerciales sont à votre disposition pour étudier vos implantations.

Martinique - Guadeloupe

► Sessions démonstrations Paneotrad®

JMG Equipement, concessionnaire Bongard DOM-TOM Océan Atlantique, organise, tous les 2 mois, des sessions démonstrations Paneotrad® en Martinique, au centre de formation du Moulin du Robert et bientôt, en Guadeloupe, au lycée-hôtelier du Gosier. Inscription par téléphone au 06 43 72 61 30.

Ateliers MONO France

► **Les ateliers Mono France, animés par Nicolas Coffin autour des dresseuses et de la MasterChef, pour les concessions du réseau :**

► Borsotti

Du 20 au 22 avril, Espace Beltane, à Amondans (Doubs - 25), dans le cadre des portes ouvertes de la minoterie Mignot installée à Vaux sur Poligny.

► Selec Pro

Les 27 et 28 avril à Mours-Saint-Eusèbe, tout proche de Romans, dans le cadre des portes ouvertes de la maison Pellerin (distributeur de matières premières).

► Panifour

A Bondoufle, le 18 mai, dans le tout nouveau laboratoire de démonstration de la concession.

Ressources humaines



Selec Pro recrute !

Le Groupe Selec Pro, 50 salariés, 3 concessions et 1 agence technique, concessionnaire Bongard, adhérent Euromat, spécialiste de la vente, de l'installation et de l'entretien d'équipements de boulangerie-pâtisserie, développe son SAV.

TECHNICIEN MONTEUR CONFIRMÉ

en matériel de boulangerie-pâtisserie chaud et froid

La concession « Selec Pro Auvergne » recherche pour son agence de Clermont-Ferrand, un technicien monteur confirmé en matériel de boulangerie-pâtisserie chaud et froid, avec un minimum de 6 ans d'expériences et des bases en électromécanique ou frigoriste.

Poste en CDI. Rémunération motivante et véhicule.

Envoyer votre CV et votre lettre de motivation à :
cagop@selecpro.fr

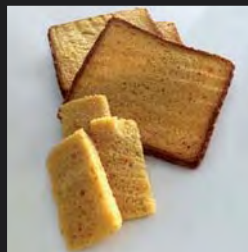
L'expression même d'un savoir-faire

De la boulangerie à la cuisine... Les pains aux épices.

Une sélection de pains aux épices de **Xavier HONORIN**, conjuguée au talent de **Sébastien BONNET** pour la cuisine. Un exemple de complémentarité à suivre, pour sortir des fournils et inscrire la boulangerie sur les cartes des meilleurs cuisiniers.

Le pain de mie au safran

Base de pain de mie classique. L'eau ou le lait est mis en température. Les pistils de safran (2 g par kg de farine mise en oeuvre) sont légèrement ciselés et mélangés au liquide avant pétrissage. Pour développer tout son potentiel aromatique, le safran doit être infusé. Cependant, les pistils ayant tendance à se déliter au cours de l'infusion et du pétrissage, il est préférable de ne pas faire durer le trempage plus d'une heure. Une couleur jaune orangée apparaît naturellement. Poursuivre votre recette de façon classique. Le safran est un exhausteur de goût. Il renforce donc les saveurs des autres ingrédients du pain et du plat. Si vous estimez que le coût d'utilisation est trop élevé, n'hésitez pas à demander à votre restaurateur de vous le fournir. Ne lui facturer alors que le prix du pain de mie.



Mille-feuilles de foie gras de canard sur toasts de pain de mie au safran.



Le pain de méteil au poivre du Vietnam

Ce faux poivre est originaire du Vietnam, connu aussi sous le nom de « poivre des cimes ». Très marqué sur des notes d'agrumes (clémentine, mandarine, orange, citron), il laisse en bouche une saveur piquante, fruitée. Il se présente sous la forme de petites étoiles à broyer très finement avant pétrissage, mais sans trop les échauffer. La dose d'utilisation est de 4 à 5 g par kg de pâte, à mélanger en début ou en milieu de pétrissage. Les recettes de pain de méteil ou de campagne me paraissent les plus appropriées. Le seigle est aussi un excellent support. Les mies denses et pleines sont un atout pour le cuisinier (découpe de formes diverses, toasts, parage). Attention aux croûtes épaisses. Un autre poivre à essayer dans les mêmes proportions, le « poivre de Voatsiperifery », originaire de Madagascar.



Sandwich au poivre des cimes, Léoncel Drômois, brisures de grains de poivre et noisettes torréfiées. Servi chaud-coulant.



Le pain au piment d'Espelette

Figurant sur l'échelle de Scoville à la même intensité gustative que certains poivres, la poudre de piment d'Espelette est cependant surdosée pour notre application, 8 g par kg de pâte. En effet, à la cuisson, les notes piquantes auront tendance à s'atténuer, l'odeur dégagée au four n'est pas révélatrice du goût en bouche lorsque le pain est froid. Les produits présentés sont fabriqués sur une base de pain « Tradition française » légèrement sous-pêtré de façon à éviter toute oxydation excessive et tout volume superflu. Façonnage serré et temps de fermentation raccourci. Le but est de privilégier le goût du piment tout en obtenant des mies assez denses et des croûtes assez fines afin que le restaurateur puisse utiliser des toasts ou des tartines pleines. Il est préférable d'utiliser des pains à la mie claire de façon à faire ressortir la couleur rouge naturellement liée au piment d'Espelette.



Toasts de pain au piment d'Espelette, suprême de caille de la Drôme.





Xavier HONORIN

- ▶ 3^{ème} génération de boulanger
- ▶ Compagnon du Tour de France
- ▶ Champion du monde de boulangerie 1996
- ▶ Consultant international

Installé dans la Drôme depuis 2001, dans trois magasins avec un service de livraison aux restaurateurs.

Pour nous joindre : 04 75 25 11 16



Sébastien BONNET

« Le Kléber » est un lieu qui n'a cessé d'évoluer au fil des années avec une cuisine de plus en plus raffinée, un mélange de passion et de tradition. Sébastien Bonnet n'a qu'une envie, vous faire partager une carte revisitée au fil des saisons et des menus particuliers. La maison « Le Kléber » est récompensée d'une étoile au Guide Michelin, depuis 2013.

Le Kléber - 6, place Aristide Dumont - 26400 Crest.
Pour nous joindre : 04 75 25 11 69



Le nouveau catalogue 2015-2016 est arrivé !



4 000 références
et toujours plus
de choix et
de conseils
à portée de main

Le catalogue est gratuit !
Demandez-le en composant
le **0825 89 1000**

L'agenda des formations pour l'amélioration des connaissances

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

AVRIL

Du lundi 20 au mercredi 22 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

JUIN

Du lundi 29 juin au mercredi 1^{er} juillet
- Sandwichs - snacking et tartes salées, par Pascal Tepper, MOF

JUILLET

Du mercredi 1^{er} au vendredi 3 juillet
- Les pains biologiques et cuisson au four à bois, par Pascal Tepper, MOF

Du lundi 6 au mercredi 8 juillet
- Pains Party et pâte au sirop ... Le décor tout un art ! par Sébastien Chevallier, MOF 2011

Du mercredi 8 au vendredi 10 juillet
- Viennoiserie au cœur de la gourmandise, par Mickaël Chesnouard, MOF 2011

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

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 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

MAI

Du lundi 4 au mercredi 6 mai
- La folie du pain party, par Sébastien Chevallier, MOF boulangerie

Du lundi 11 au mercredi 13 mai
- Fabrications différées : gagnant sur tous les plans, par Guénaël Boudeau, formateur INBP

JUIN

Du lundi 1^{er} au mercredi 3 juin
- Mon univers de pains aromatiques et viennoiseries revisités, par Nicolas Streiff, MOF boulanger

Du lundi 8 au mercredi 10 juin
- Spécial levain dur, par Olivier Magne, formateur INBP

Du lundi 15 au mercredi 17 juin
- Pains spéciaux et brioches, par Carlos de Oliveira, MOF boulanger

Du mardi 23 au vendredi 26 juin
- Spécial enseignants en boulangerie-pâtisserie, par plusieurs intervenants

SNACKING

AVRIL

Du lundi 13 au mercredi 15 avril
- Snacking printemps-été, par Pascal Tanguy, MOF traiteur

MAI

Du mardi 26 au jeudi 28 mai
- Sandwiches, tartines et salades, par Pascal Tepper, MOF boulanger

JUIN - JUILLET

Du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet
- Démarrer une activité snacking, par Pascal Tanguy, MOF traiteur

PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE - CONFISERIE

AVRIL

Du lundi 20 au mercredi 22 avril
- Pâtisseries revisités, par Quentin Bailly, Champion du monde de pâtisserie 2013

Du lundi 27 au mercredi 29 avril
- Wedding cakes, par Béatriz Belliard, cake designer

MAI

Du lundi 4 au mercredi 6 mai
- Pâtisserie des chefs et événements, par Guillaume Mabileau, MOF pâtissier

Du lundi 11 au mercredi 13 mai
- Splendeur des croquebouches, par Jérôme Langillier, Maître pâtissier, Champion du monde 2009

Du lundi 18 au mercredi 20 mai
- Bonbons, bonbecs et rêves de confiserie, par Frédéric Hawecker, MOF chocolatier

JUIN

Du lundi 1^{er} au mercredi 3 juin
- Présentoir prestige en chocolat, par Stéphane Leroux, MOF pâtissier et Vice-champion du monde de la pâtisserie

Du lundi 8 au vendredi 12 juin
- Pâtisserie plaisir après votre CAP, par Alexandre Paisant, formateur INBP

DÉCO ET VITRINE

JUIN

Du lundi 15 au mercredi 17 juin
- Farandole de saison, par Fabienne Mouillet



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

Les stages **Ecole FERRANDI** Paris

PÂTISSERIE - BOULANGERIE

AVRIL

Du lundi 27 au mercredi 29 avril
- Desserts bistro-bonnes - Nouveauté 2015

Du lundi 27 au mercredi 29 avril
- Glaces, sorbets et entremets glacés

JUIN

Du lundi 22 au mercredi 24 juin
- Entremets
- Petits pains et pains spéciaux

Du lundi 29 juin au mercredi 1^{er} juillet
- Viennoiserie « maison », selon Régis Ferey, Champion de France viennoiserie 2013 - Nouveauté 2015

JUILLET

Du lundi 6 au vendredi 10 juillet
- Pâtisseries et gourmandises à l'heure du thé

Du mardi 7 au jeudi 9 juillet
- Petits gâteaux - Nouvelle version

CUISINE

AVRIL

Du mercredi 8 au vendredi 10 avril
- Snacking sucré salé

Du mardi 21 au jeudi 23 avril
- Plateaux repas et bento

MAI

Lundi 4 et mardi 5 mai
- Tartes et tourtes salées

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

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

MAI

Du lundi 4 au mercredi 6 mai

– Tartes d'été modernes et contemporaines, 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 18 au mercredi 20 mai

– Pièces artistiques en chocolat par Stéphane Leroux, MOF pâtissier et Vice-champion du monde de la pâtisserie

JUIN

Du mardi 2 au jeudi 4 juin

– Pièces artistiques en sucre par Christophe Rhedon, MOF pâtissier 2007 et Champion d'Europe du sucre d'art

Du lundi 15 au mercredi 17 juin

– Confiserie commerciale et artisanale par Serge Granger, MOF chocolatier, Président de l'association Traditions Gourmandes, membre de l'Académie du chocolat

Du lundi 22 au vendredi 26 juin

– Apprenez l'art de la glace par Stéphane Glacier MOF pâtissier 2000 - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006

Du lundi 29 juin au vendredi 3 juillet

– Apprenez l'art du sucre d'art par Stéphane Glacier MOF pâtissier 2000 - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006

JUILLET

Du lundi 6 au vendredi 10 juillet

– Apprenez l'art du chocolat, par Nicolas Richard, formateur, ancien sous-chef pâtissier chez Philippe Segond, MOF pâtissier à Aix-en-Provence

Du lundi 20 au vendredi 24 juillet

– Apprenez l'art du décor par Nicolas Richard, formateur, ancien sous-chef pâtissier chez Philippe Segond, MOF pâtissier à Aix-en-Provence

Les stages de perfectionnement
en pâtisserie de Stéphane Glacier,
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

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

Du lundi 20 au mercredi 22 avril

– Pièces montées, croquebouches et wedding-cake
NOUVEAU – Entremets « séduction et décoration »

Du lundi 20 au jeudi 23 avril

– Pièces artistiques en chocolat

Du lundi 27 au mercredi 29 avril

– Les créations d'Arnaud Larher, MOF pâtissier
– Cake et gâteaux de week-end
– Les pâtes de base et leurs applications

MAI

Du lundi 4 au mercredi 6 mai

– « Chocolat et confiserie », par Frédéric Hawecker, MOF chocolatier
– Ambiance petits gâteaux individuels
– Initiation au travail du sucre

Du lundi 11 au mercredi 13 mai

NOUVEAU – Glaces, sorbets pour le pâtissier de boutique

– Entremets « d'exception »

– Bonbons chocolat enrobage machine

Du lundi 18 au mercredi 20 mai

– Petits gâteaux individuels « créations boutique »

Du lundi 18 au jeudi 21 mai

– Sucre d'art pièces artistiques

Du mardi 26 au jeudi 28 mai

– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters

COURS RÉSERVÉS PAR GROUPE

– Pièces montées, croquebouches et wedding-cake

– Cocktails salés, buffets et réceptions

JUIN

Du lundi 1^{er} au mercredi 3 juin

– Les créations de Quentin Bailly, Champion de la Coupe du monde de pâtisserie, SIRHA, Lyon 2013

– Cake et gâteaux de week-end

– Petits-fours et macarons

Du lundi 8 au mercredi 10 juin

NOUVEAU – Entremets « séduction et décoration »

– Festival de sandwiches et tartines

Du lundi 8 au jeudi 11 juin

– Pièces artistiques en chocolat

Du lundi 15 au mercredi 17 juin

NOUVEAU – Petits gâteaux individuels « au fil des saisons »

– Bonbons chocolat enrobage machine

Du lundi 15 au vendredi 19 juin

– Le pain traditionnel français, par Ludovic Richard, MOF boulanger

Du lundi 22 au mercredi 24 juin

– Les pâtes de base et leurs applications

NOUVEAU – Desserts de restaurant design et raffinés

Du lundi 22 au jeudi 25 juin

– Sucre d'art pièces artistiques

Du jeudi 25 au vendredi 26 juin

NOUVEAU – Glaces, sorbets pour le pâtissier de boutique

Du lundi 29 au mardi 30 juin

– Festival de macarons

Du lundi 29 juin au mercredi 1^{er} juillet

– Les créations de Yann Brys, MOF pâtissier 2011

– Pièces montées, croquebouches et wedding-cake

JUILLET

Du lundi 6 au mercredi 8 juillet

NOUVEAU – Entremets « séduction et décoration »

NOUVEAU – l'univers du chocolat et de la confiserie

– Petits gâteaux individuels « créations boutique »

Du mercredi 15 au vendredi 17 juillet

NOUVEAU – La pâtisserie classique revisitée

– Initiation au travail du sucre

– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters

Du lundi 20 au mercredi 22 juillet

– Spécial bûches de Noël

– Cakes et gâteaux de week-end

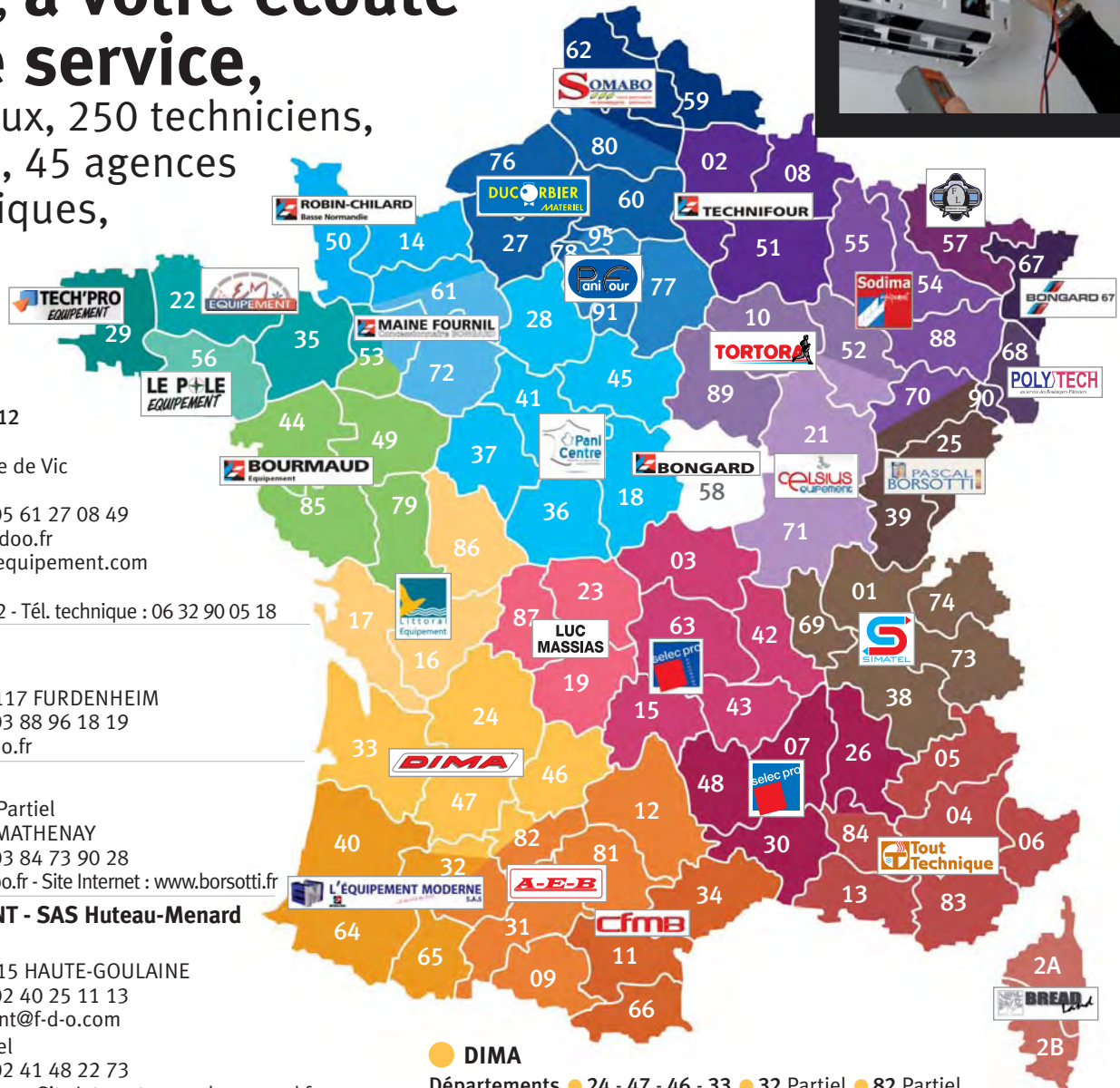
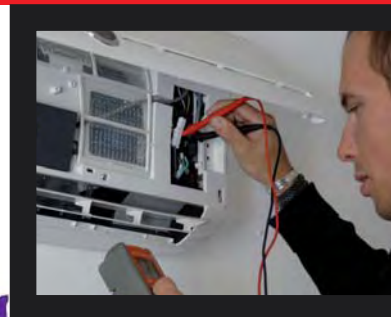
NOUVEAU – Petits gâteaux individuels « au fil des saisons »

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.com - 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 Nancy : ZAC du Breuil, 840 rue Schuman - 54850 MESSEIN
Tél. : 03 83 61 45 25 - Fax 03 83 25 61 89
Agence : 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

● 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

● TECHIFOUR

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

ZI de Quillihuc - 8 rue Eugène Freyssinet - 29500 ERGUÉ-GABÉRIC
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
53 Montée Batterie de la Montagne - 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
Site Internet : www.jmg-equipement.com

Boulpât Boutik®

LE CONCEPT NOVATEUR DE BOULANGERIE MODULAIRE



**La boulangerie « clés en main »
pour répondre aux défis de demain,
nous l'avons conçue hier et réalisée aujourd'hui.**

Si vous aussi, vous êtes intéressé par « Boulpât Boutik® », concept novateur qui allie rapidité de mise en service, performances techniques, économies et garantie, demandez une documentation en composant le 01 60 86 42 72 (coût d'un appel local).

