

Forum¹Mag

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES

**BONGARD**

S'implanter à l'étranger pourquoi pas, mais comment ?



De judicieux conseils
à méditer
pour bien préparer son « départ ».

DOSSIER

**Quelques
précautions d'usage
pour mieux
s'exporter.** PAGES 2 et 3

L'AVIS DE MADAME

**On néglige trop
l'impact
des 35 heures !** PAGE 3

TECHNOLOGIE

**Nouvelle façonneuse
Ultra, elle façonne
tout à votre
convenance.** PAGE 4

INFO PRODUIT

**La nouvelle MARK II,
un pack ingénieux
pour réaliser
beignets et donuts
en un tour de main !**



PAGE 5

AU CŒUR D'UNE RÉGION

**SIMATEL
et BULA Service,
concessionnaires
BONGARD.** PAGES 6 et 7

SERVICES & PRODUITS

**La gamme
2004
des refroidisseurs
SOREMA.** PAGE 8

“ Que de bouleversements en une seule génération ! ... ”

Dans ce monde en marche qui avance à chaque minute un peu plus vite, la boulangerie française crée et innove chaque jour.

Vous aurais-je cru si vous m'aviez prédit, il y a vingt ans, qu'en cette année 2004, le prix du pain quotidien serait moins important pour moi que le plaisir que j'ai à le déguster chaque jour. Ce pain qui aujourd'hui est fabriqué de mille façons avec toujours plus de nouvelles recettes.

Bravo à l'ensemble des professionnels boulangers et à la meunerie qui créent et innove à tout instant. La boulangerie française peut se féliciter d'être toujours à la pointe de son métier. C'est la seule profession artisanale et commerciale à avoir réellement tiré son épingle du jeu pour rester dans la course vers un avenir meilleur.

Que de changements en vingt ans, l'image de notre boulanger s'est complètement métamorphosée ; elle est aujourd'hui plus lumineuse, plus chaleureuse, plus accueillante, plus qualitative, plus professionnelle.

Les jeunes peuvent s'engager maintenant dans cette filière sans avoir peur : les horaires, les outils, l'ambiance de travail se sont adaptés à la vie moderne et comme les autres professions, ce métier laisse enfin le loisir d'avoir des loisirs.

Pour permettre cette évolution, les patrons boulangers ont investi dans leur outil de travail et pour cela ils ont été accompagnés par l'ensemble des fabricants de matériel comme BONGARD qui ont su écouter et regarder les boulangers à l'ouvrage pour, à leur tour, innover et créer des outils adaptés aux nouveaux besoins de la boulangerie.

La période que nous vivons n'est pas forcément la meilleure ; l'économie n'est pas au beau fixe, le ciel reste gris, mais il paraît « qu'après la pluie vient le beau temps » !

Les boulangers, avec très souvent l'aide de leurs dames, sont devenus de vrais gestionnaires et ne dit-on pas que « gérer c'est prévoir » ! Les taux de crédit restent actuellement bas. N'est-il pas temps de penser à investir pour être prêts demain à garder cette longueur d'avance que tous ensemble, vous avez su gagner !

BONGARD et son réseau de concessionnaires sont disponibles, à votre écoute pour vous apporter les solutions adaptées à vos besoins et à vos évolutions.

A très bientôt chez vous ! ■



Henri RAVACHOL Président de l'ACB
Au nom de toute l'équipe BONGARD, EUROMAT et ACB.

Les « boulangers du monde » : quelques précautions d'usage pour mieux s'exporter .

Qui n'a pas rêvé un jour de partir, découvrir d'autres horizons, s'aventurer dans un autre pays ou sur un autre continent ?

Cette envie de s'exporter est une réalité dans les métiers de la boulangerie pâtisserie qui sont représentatifs de la culture française. Toutefois ceci se fait avec moult précautions. Voici quelques conseils pour bien préparer son « départ ».

Implanter une boulangerie à l'étranger :

Au préalable, il s'agit de faire une étude de marché fouillée et argumentée.

Les postes d'expansion économique de l'Ambassade de France, la Chambre de Commerce Internationale, sont des appuis précieux pour mieux connaître le pays d'implantation, les habitudes de consommation, le marché, les fournisseurs, les opportunités d'investissement.

Ces organismes pourront, le cas échéant, vous aiguiller vers des personnes déjà installées qui pourront vous accompagner sur le terrain. Si l'on n'envisage pas de s'expatrier soi-même, pouvoir compter sur des associés de confiance pour gérer l'affaire sur place est indispensable! Dans tous les cas, s'assurer le concours d'investisseurs sérieux est crucial.

Vient ensuite la problématique « opérationnelle ».

La matière d'œuvre : lorsqu'il y a une tradition de panification quelle qu'elle soit, on peut s'appuyer sur la meunerie locale. La qualité de la farine est ensuite à travailler avec la filière blé du pays ou du continent.

Les sites d'implantation des boutiques : une observation fine du mode de vie des habitants est nécessaire à l'analyse et à la compréhension de leurs habitudes, et de leurs préférences.

Le matériel : certains fabricants français ont des importateurs et/ou des distributeurs dans une grande partie du monde. La qualité du SAV sera bien évidemment un critère clef.

Le personnel : il y a une certaine pénurie de boulangers qualifiés.

Les opportunités pour les jeunes boulangers français de s'offrir une expérience de travail à l'étranger sont donc bien réelles. Encore faut-il être disponible, posséder les bases de la langue du pays d'accueil, avoir un esprit aventurier. Etre disposé à s'adapter, à évaluer ses connaissances, à se remettre en question, à ajuster son savoir-faire sont des qualités indispensables.

Travailler temporairement (ou définitivement) comme boulanger sur le continent américain.

Les conditions d'immigration sont bien différentes d'un pays à l'autre.

Si travailler au Chili un an dans le Fournil de Christian Vabret est une possibilité bien cadrée (voir prochain numéro de FORUM), cela n'est pas vrai pour toutes les destinations.

Les conditions d'entrée aux USA sont devenues draconiennes. Pour pouvoir y travailler, il faut s'armer de 2 à 3 ans de patience sur place sans pouvoir rentrer chez soi, « au pays », avant de pouvoir obtenir sa carte de séjour. Ensuite seulement, sera-t-il possible de circuler librement et sans difficulté entre sa terre d'accueil et son pays natal !

Olivier FROT, importateur des produits BONGARD sur le continent américain, a accompagné de nombreuses installations dans ce pays.

Cela fait 20 ans que FBM Baking Machines Inc. fournit des matériels aux investisseurs et boulangers qui veulent ouvrir boutique aux Etats Unis. Olivier FROT met un point d'honneur à conseiller ses clients dans la globalité de leur démarche, du choix du local, au service après-vente en passant par le financement.

C'est un conseil personnalisé qu'il prodigue à chacun. ■

ForumMag

Journal BONGARD Forum'Mag - n°20 - été 2004

• Editeur : BONGARD - 67810 HOLTZHEIM - France

• Responsable de l'édition : Eric SOQUET • Rédaction : BONGARD-EUROMAT-ACB

Photos : BONGARD-EUROMAT-ACB - PhotoDisc

• Maquette-Production : APALOZA • Flashage-Impression : ADI59

BONGARD
Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain

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



Les 6 conseils d'Olivier FROT aux jeunes boulangers français qui seraient tentés de « débarquer » aux USA, à la recherche d'un emploi.

- 1- se mettre à l'anglais (si ce n'est déjà fait).
 - 2- être jeune, préférablement célibataire (sauf si l'épouse parle anglais et est suffisamment motivée pour renoncer à revenir en France avant que son mari n'obtienne ses papiers d'immigration).
 - 3- avoir l'esprit aventurier et être déterminé : obtenir son visa de travail est une gageure (sauf si on arrive avec un job à la clef...).
 - 4- vouloir connaître une expérience supplémentaire sans nécessairement faire de l'argent facile : les USA ne sont plus l'Eldorado d'autrefois ! On ne part plus « faire fortune en Amérique », à moins de devenir associé dans une nouvelle affaire. Cette opportunité peut toutefois se présenter aux meilleurs candidats.
 - 5- apporter un message, celui de la boulangerie traditionnelle française. Pour cela une formation sérieuse est requise. Les consommateurs américains ont évolué et désirent des produits haut de gamme. Pour réussir aux USA il est nécessaire d'offrir une qualité qui dépasse la moyenne en France : les bases doivent donc être excellentes (bien maîtriser le levain, la poolish, etc...).
 - 6- être humble, disposé à s'adapter, à ajuster ses connaissances et ses pratiques boulangères aux demandes locales.
- Si tous les ingrédients sont réunis, l'adaptation peut se faire en 2 à 3 semaines.

Dans le prochain Forum, n°21, vous découvrirez un exemple d'implantation réussie. Celle de Christian VABRET, au Chili.

EGAST, un Salon qui cette année encore, a remporté un vif succès.

Le Salon EGAST s'est tenu à Strasbourg du 07 au 11 mars 2004.

Rendez-vous International des professionnels des métiers de Bouche, des acteurs du monde agroalimentaire, des équipementiers et des sociétés de service à Strasbourg, EGAST a accueilli cette année 150 exposants représentant 140 marques.

Il a été recensé 20 898 visiteurs, soit 5,6 % de plus que durant l'édition 2002. L'enquête « visiteurs » réalisée par l'organisateur confirme que 87,6 % ont été satisfaits de leurs contacts avec les exposants et 94,8 % de l'accueil et de l'organisation.

Les Concessionnaires présents sur le Salon ont tiré leur épingle du jeu. En effet, BONGARD 67, CEE, LE FOURNIL LORRAIN et SODIMA ont dressé un bilan positif et donnent rendez-vous à tous leurs clients pour l'édition 2006. ■



44^{ème} Séminaire National du CFEF.

Les Sociétés BOURMAUD et BREIZH FOURNIL ont offert leur soutien au Centre Féminin d'Etudes de la Pâtisserie à l'occasion de son 44^{ème} Séminaire National qui s'est déroulé au Mont-St-Michel.

Jean-Luc ROBIN, PDG de BOURMAUD SA, et ses collaborateurs, Gilbert Dulong et Eric Martin, respectivement Directeurs d'Agence de Saint-Gilles (près de Saint-Lo) et Yssiniac (près de Saint-Brieuc) ont assisté au Gala de clôture. ■



Les journées Portes Ouvertes de DUCORBIER Matériel.

250 boulangers et pâtisseries ont été accueillis les 8, 9 et 10 mars derniers à l'occasion des journées Portes Ouvertes organisées par DUCORBIER MATERIEL en collaboration avec le marchand de matières premières, DGF Normandie,

et les Moulins Paul DUPUIS.

Boulangers comme pâtisseries ont pu apprécier, en situation, la qualité de cuisson du CERVAP Compact, vedette de cette manifestation. ■

L'AVIS DE MADAME



On néglige trop l'impact des 35 heures !



Danielle HERBET
Déléguée à la Commission Nationale des Boulangères
Confédération Nationale de la Boulangerie

Les 35 heures sont une révolution au moins aussi importante que celle qu'a provoquée l'instauration des congés payés ! Nous, boulangères, nous nous en rendons compte quotidiennement !

La boulangère se doit d'être attentive à ces modifications capitales du mode de vie, et d'en discuter avec son mari, pour adapter la production aux besoins du client, voire devancer le marché.

Les 35 heures ont apporté un changement fondamental dans la façon de vivre et de consommer des Français.

Les gens ne vivent plus de la même façon, le temps de travail se concentre (ils finissent plus tôt, les pauses déjeuners sont raccourcies), la durée des loisirs s'allonge (les semaines ne sont plus de 5 jours mais de 3 1/2 à 4 jours) alors que l'artisan lui travaille 6 jours sur 7.

Il s'agit donc de trouver des moyens de capter la clientèle différemment et de rentabiliser son fonds de commerce !

La pause déjeuner prend de plus en plus la forme d'un sandwich croqué tout en faisant ses courses, en rédigeant un

dossier ou en allant à sa salle de sport ! Soyons inventifs dans la variété des sandwiches que nous proposons, pain comme garniture !

L'entremet du week-end ne se vend plus aussi bien... Le traditionnel repas de famille est bien souvent remplacé par un brunch... Soyons créatifs dans le domaine des brioches et des pains spéciaux !

Maintenant on s'en va passer un week-end à l'île de Ré parce qu'on a du temps et que l'on finit de travailler le jeudi midi... Soyons imaginatifs dans le domaine des tartes (quiches, pissaladières, pizzas...) qui pourront être consommées dès l'arrivée sur le lieu de villégiature !

Il s'agit non seulement d'apporter des nouveaux produits à la clientèle, mais aussi d'être innovants. Susciter des envies, créer des besoins qui soient en accord avec un mode de vie radicalement nouveau.

Ce sont nous, les boulangères, au contact de notre public, qui pouvons ainsi contribuer à faire évoluer nos boulangeries. Ne négligeons pas ce rôle qui est en partie, la garantie de la pérennité de nos entreprises ! ■

Réforme des fonds d'assurance de formation de l'artisanat

Quatre ordonnances concernant les simplifications administratives en faveur des entreprises, ont été présentées au conseil des ministres du 24 mars 2004 par Renaud Dutreil, Secrétaire d'Etat au Commerce et à l'Artisanat. Elles s'ajoutent à trois ordonnances adoptées fin 2003 et seront complétées par une ordonnance relative au droit du travail avant le 1^{er} juillet 2004 et par une ordonnance concernant la codification des règles relatives aux métiers et à l'artisanat avant le 1^{er} janvier 2005. Parmi les ordonnances de fin 2003, la réforme des fonds d'assurance formation de l'artisanat intéresse particulièrement les artisans boulangers-pâtisseries.

Mesure de simplification

Aujourd'hui, tous les travailleurs non salariés participent au financement de leur formation professionnelle et versent à ce titre une contribution à un organisme collecteur. Cette obligation leur ouvre un droit à des formations financées par l'organisme collecteur (article L. 953-1 du code du travail). La réforme prévoit une réorganisation de la collecte pour rendre plus transparent et plus cohérent le système de financement afin d'améliorer l'utilisation des ressources consacrées à la formation professionnelle des artisans. Elle simplifie le dispositif de collecte dont la responsabilité relèvera d'un FAF unique de l'artisanat, administré à parité par les organisations professionnelles et le réseau des chambres de métiers et disposant d'antennes régionales. Ce FAF pourra s'il le souhaite donner une délégation de gestion au niveau régional en coordination avec les chambres de métiers régionales. Les économies de gestion attendues de ce nouveau dispositif devraient ramener le taux de contribution à 0,24 % du montant annuel du plafond de la sécurité sociale.

En Bref...

• Pierre Thilloux et Mélanie à l'honneur. Ce jeune couple d'artisans boulangers (voir FORUM n° 17), clients chez PANIFOUR, a remporté le Grand Prix de la meilleure Baguette de Paris. Située 96 rue Raymond Losserand à Paris 14^{ème}, la Fourmée d'Augustine aura le privilège de servir en pain le Palais de l'Elysée pendant un an. Toutes nos félicitations à ces jeunes professionnels qui proposent une gamme de pains spéciaux de qualité et de baguettes de tradition française.

• Yannick Brelat, concessionnaire SIMATEL, a reçu la médaille de la Confrérie des Talemeliers du Bon Pain à Lyon.

Nouvelle façonneuse Ultra petits ou grands, ronds ou pointus, elle les façonne tous à votre convenance.

La nouvelle façonneuse Ultra, une solution simple et intelligente pour faciliter et garantir la qualité de façonnage des pains, baguettes, pains classiques et autres pains spéciaux mais aussi pour répondre au besoin tant attendu de former en douceur les bouts pointus.

La nouvelle façonneuse ULTRA développée par les équipes des Bureaux d'études de BONGARD vient répondre aux attentes de tous les boulangers en associant aux qualités de façonnage et d'allongement bien connues de la MAJOR, des prestations complémentaires en matière de mémorisation de programmes, réalisation de bouts pointus et d'adaptation à tous les types de pâtes et de pains imaginables.

• Un mécanisme encore plus performant

L'ULTRA est construite autour de deux parois en acier inoxydable et de plusieurs entretoises - tirants en acier chromé garantissant sa stabilité et sa rigidité.

Trois rouleaux d'entrée améliorent l'introduction du pâton et facilitent sa présentation dans les cylindres lamineurs sans forcer.

Les cylindres de laminage, en matériau plastique spécial pour les produits alimentaires et anti-adhérent, sont montés sur des arbres en acier inoxydable pour faciliter le nettoyage et garantir un parfait respect des règles d'hygiène.

Les tapis d'enroulement et de façonnage sont étudiés pour façonner avec délicatesse la pâte quelles que soient les conditions de vitesse, d'hydratation ou de poids des pâtons.

La commande électronique permet de mémoriser tous les paramètres de vitesse, allongement, forme des pointes et épaisseur de laminage.

Avec une mémoire de plus de 35 programmes, dont deux en accès direct, l'ULTRA permet de passer d'un pain à un autre en moins de temps qu'il ne le faut pour le dire.

• Des essais plus que convaincants

Des essais comparatifs prolongés ont été réalisés avec différents types de pâtes. Depuis la pâte avec 58 % d'hydratation et un repos de 20 mn, jusqu'à 72 % d'humidité avec un pointage en cuve de 1h30 mn.

Ces essais ont été exécutés avec des pâtons de 60, 150, 330, 550, 900 et jusqu'à 1 500 grammes.

La qualité des prestations, y compris dans les conditions extrêmes, s'est largement démontrée. Dans toutes les situations l'ULTRA répond présent et sait offrir une régularité de peau lisse. La nouvelle façonneuse BONGARD sait façonner, avec régularité, des pains de toutes longueurs et de tous poids.

Un examen, après cuisson, permet de valider les performances de la machine et montre parfaitement un bel alvéoleage régulier, des grignes bien ouvertes, des clés parfaitement enroulées et des bouts arrondis.

Enfin, point non négligeable, quand l'ULTRA façonne des pâtons de 1 500 grammes les machines concurrentes se font bien rares à relever le défi de la comparaison.

• Un façonnage tout en douceur

Quels sont les secrets de l'ULTRA ?

Au-delà du savoir-faire démontré des équipes de BONGARD qui développent depuis maintenant plus de 35 ans des



équipements de pétrissage et de façonnage, quelques solutions simples, fiables et efficaces ont été retenues, testées et validées pour garantir la répétitivité et les qualités du produit final :

- Choix des matériaux en contact avec la pâte,
- Electronique avancée pour un réglage très fin,
- Sécurité par un respect scrupuleux de toutes les normes en vigueur.

Les larges tapis de la façonneuse Ultra lui permettent de façonner aussi bien des petits pains de 60 grammes que des gros pains de 1,5 kg. Une touche spécifique du clavier de commande permet d'actionner directement le système " Bouts Pointus " en intervenant directement sur les éléments de façonnage appropriés.

• Un design novateur

La ligne de l'ULTRA aux formes délicatement arrondies rend la machine agréable aux regards ce qui ne saurait déplaire dans l'environnement de nos laboratoires.

Pour se prémunir de toutes dégradations des surfaces peintes suite à des chocs, toutes les surfaces extérieures ont été réalisées en ABS alimentaire.

Deux capots latéraux enveloppent et protègent l'ensemble des systèmes d'entraînement et de réglage du positionnement des différents rouleaux et tapis.

Une finition particulièrement soignée évite que les poussières rejoignent les organes de transmission, l'électronique de commande et l'équipement électrique en général.

• Une machine compacte et facile d'entretien

Quasiment aussi compacte que la Major, la façonneuse Ultra peut être chargée manuellement et peut s'intégrer sans difficulté aux groupes DELTA.

Les 2 tapis se démontent et se changent en moins d'une heure. De plus un programme dédié ouvre les caissons et cylindres pour faciliter l'accès et le nettoyage des rouleaux.

• Toujours plus d'accessoires

Les principaux accessoires disponibles sur la façonneuse :

- bac à farine,
- lampe anti-germicide,
- système de séchage de tapis.

Plusieurs tapis d'entrée permettent d'interfacer la façonneuse Ultra avec toutes la gamme de chambres de pré-fermentation BONGARD. ■

La nouvelle ligne automatique de table MARK II, un pack ingénieux pour réaliser beignets et donuts en un tour de main !

Qui s'est déjà retrouvé devant l'étal d'un commerçant à acheter un produit, simplement parce qu'il en avait envie ? Presque tout le monde ! Et bien le donut fait partie de ces achats d'impulsion que l'on peut avoir lorsque l'on fait ses courses ou tout simplement quand on a un petit creux, et ce à n'importe quelle heure de la journée.

• Une révolution dans la fabrication des beignets !

Auparavant, pour confectionner des beignets, il fallait faire la pâte, la pétrir, la façonner, puis la laisser fermenter et enfin la cuire en surveillant la cuisson afin d'éviter tout risque de surchauffe du produit.

Aujourd'hui BONGARD propose un pack ingénieux (machine - matière première) pour réaliser facilement beignets et donuts sans fermentation.

• Un pack facile à utiliser.

Entièrement automatisée, la MARK II est une ligne automatique à beignets qui permet de cuire jusqu'à 1 800 pièces/h. La pâte, conçue à partir d'un pré-mix, c'est à dire un mélange prêt à l'emploi qui ne nécessite aucune fermentation, se place dans la trémie de la machine. Le robot de dépose forme des beignets de même calibre qu'il dispose sur un tapis de transfert situé dans le bain d'huile.

Un système de grille prend les beignets pour les retourner sur l'autre face, garantissant ainsi une cuisson régulière. En fin de cycle, les beignets sont déposés sur un disque rotatif de refroidissement, permettant de conserver forme et souplesse au produit fini.

• Une qualité de cuisson garantie.

Grâce à son thermostat et son minuteur intégré, la nouvelle MARK II gère automatiquement la cuisson des beignets. Plus besoin de surveillance, les beignets sont gonflés et dorés à point. L'utilisation d'une matière grasse végétale permet d'obtenir des beignets ni trop gras ni trop lourds.

• Une économie et un gain de temps certain !

Plus de perte de temps, le pré-mix est prêt en 10 min et la cuisson des beignets se fait en 2 à 3 min/pièce. A partir de 1 kg de pré-mix, la MARK II peut frire 25 beignets de 60 g ou 75 pièces de 20 g. Aucune alimentation électrique particulière n'est recommandée ; il suffit d'un simple raccordement en 220 Volts avec la terre, pour faire fonctionner la friteuse.

Avec sa cadence de 400 à 1 800 pièces/h, elle sait combler même les plus gourmands !

• Un nettoyage toujours plus aisé.

La nouvelle MARK II est entièrement composée d'éléments démontables en acier inox pour un entretien plus aisé. Plus de risque de brûlure ni de salissure, le siphon livré avec la machine permet de vider la cuve d'huile en un tour de main.

Facile à transporter et de taille réduite, elle trouvera aisément sa place sur une table ou un plan de travail.



• Une réelle animation dans le fournil.

Comment capter l'attention des petits et des grands ? Rien de plus simple, il suffit de placer une MARK II à la vue du client. Son procédé automatique en fait une machine d'aspect ludique qui aiguise la curiosité de tous les clients avant d'aiguiser leurs papilles !

• Composition du pack :

Le Pack MARK II comprend tous les éléments nécessaires à la confection de savoureux beignets et donuts :

- une ligne automatique MARK II électrique équipée d'un robot de dépose de la pâte,
- une cuve et le piston pour beignets et donuts classiques (60 g),
- une cuve et le piston pour mini donuts (20 g),
- un disque rotatif de refroidissement,
- un réservoir de préparation pour la matière grasse,
- un siphon filtre,
- 30 kg de matière grasse végétale,
- 50 kg de pré-mix pour la préparation de la pâte.

Exemple de rentabilité	Donuts (60 g)	Mini Donuts (20 g)
Pour 1 kg de mix		
Quantité de pâte	1,45 kg	1,45 kg
Coût du mix	2,40 €/kg	2,40 €/kg
Nombre de donuts	25	75
Quantité de matière grasse consommée pour la friture	15 % = 0,22 kg	15 % = 0,22 kg
Coût de la matière grasse	2,55 x 0,22 = 0,56 €	2,55 x 0,22 = 0,56 €
Coût du sucre	0,06 €	0,06 €
Coût des sachets	0,25 €	0,1 €
Coût total	3,27 €	3,12 €
Prix de vente	0,8 €/pièce	2 € les 10
Vente totale pour 1 kg de mix	20 €	15 €
Marge pour 1 kg	16,73 €	11,88 €
Cadence	400 p/h	1 800 p/h
Marge à l'heure	267 €	285 €

Payez votre électricité moins chère

L'électricité représente un coût important dans votre entreprise.

Le 1er juillet 2004, vous pourrez choisir votre fournisseur d'électricité et bénéficier d'une offre concurrentielle.

Aucune intervention physique n'est nécessaire, l'infrastructure électrique et le courant restent identiques, à la charge de l'opérateur historique du réseau.



l'autre fournisseur d'électricité

Pour plus d'informations, appelez-nous au **0 811 07 00 06** (numéro azur) www.poweo.com



BULA SERVICE**Historique
& faits marquants****1992**

Création de la Maison BULA SERVICE, par Jean-Marc Bula, entreprise spécialisée dans l'entretien et la réparation de matériel de boulangerie-pâtisserie.

1993

Arrivée de Pierre Bürgi électronicien.

1994

Création d'une SARL avec Pierre Bürgi et embauche d'un collaborateur. Acquisition de locaux (300 m²) situés aux abords de la route cantonale Lausanne-Berne.

1995-2002

Engagement de personnel administratif et de dépannage ainsi que d'un collaborateur commercial. Entrée de BULA SERVICE dans l'Association des Concessionnaires BONGARD.

Chiffres-clés

Effectif : 8 personnes
 - 4 techniciens
 - 1 commercial
 - 1 responsable commercial
 - 1 responsable technique
 - une secrétaire
 - CA global 2003 : 1 500 000 €
 74 % en vente
 26 % en SAV

BULA SERVICE

Jean-Marc Bula
 1525 Henniez - SUISSE
 Tél : 00 41 026 668 21 34
 Fax : 00 41 026 668 38 18
 E-mail : vente@bulaservice.ch
 Site Internet : www.bulaservice.ch

Concessionnaire BONGARD pour la SUISSE

SUISSE**Profil de la région****Spécialités locales :**

- le pain Paillasse,
- le pain vaudois,
- le pain tortue,
- le pain à l'ancienne.

Nombre d'artisans
boulangers-pâtisseries en 2002 :
3000

**BULA SERVICE, concessionnaire BONGARD en SUISSE
« Assurer 24h/24 un service de dépannage de qualité ».****Entretien avec Jean-Marc Bula et Pierre Bürgi**

Depuis son siège d'Henniez dans le canton de Vaud, BULA SERVICE offre des prestations complètes en matière de dépannage, d'entretien et de vente de machines de boulangerie dans toute la Suisse Romande.

Fondée par Jean-Marc Bula, mécanicien de formation et son associé Pierre Bürgi, électronicien, l'entreprise est devenue depuis deux ans l'importateur exclusif de BONGARD et des équipements commercialisés par EUROMAT en Suisse.

Depuis sa création, BULA SERVICE n'a cessé de connaître un développement constant grâce à la compétence de ses dirigeants et de ses collaborateurs.

« Nous nous tenons en permanence à la disposition de notre clientèle en assurant un SAV de qualité 24 h/24. En cas de grosse panne, nous apportons du matériel de remplacement. Le boulanger est toujours dépanné », déclare Jean-Marc Bula.

Aujourd'hui, le service après-vente est devenu une exigence pour tous les boulangers.

Une permanence jour et nuit et en particulier le week-end est assurée par Jean-Marc Bula et Pierre Bürgi.

Située au cœur de la Suisse Romande, BULA SERVICE est proche de tous ses clients : « Nos 5 véhicules de dépannage ont entre 1 h 30 et 2 h maximum de route ». L'entretien et la réparation de toutes les marques de machines de boulangerie sans exception, font également partie des prestations de BULA SERVICE, hormis les appareils de réfrigération et de congélation.

Par ailleurs, les techniciens sont à même d'exécuter toutes sortes de transformations mécaniques sur les fours, les machines à biscuits, les pétrins, etc...

Ils sont capables de résoudre tous les problèmes électriques, de réaliser des travaux de serrurerie, des soudures aluminium ou inox et de fabriquer des pièces de rechange qui ne se trouvent plus sur le marché.

Un grand atelier équipé d'une cabine de peinture permet de réaliser toutes les réparations nécessaires.

Disponibilité et service

« Nous sommes disponibles pour élaborer des plans et conseiller le boulanger pour l'installation de son laboratoire. Une fois que nous avons pris les mesures, BONGARD fournit un plan informatisé des travaux à réaliser »,

explique, Konrad Flückiger, responsable commercial qui ajoute : « Le boulanger est de plus en plus attentif à l'entretien du matériel. Si une machine a besoin d'un réglage ou par exemple si l'appareil à buée montre des faiblesses, il n'hésite pas à nous appeler avant qu'il ne soit trop tard. On en profite pour faire une révision générale le jour de fermeture. Cela pénalise moins le boulanger et l'activité du fournil. Sur l'année, les déplacements sont moins nombreux et cela coûte moins cher au boulanger ».

En Suisse comme en France, la notoriété d'une marque dépend également de l'expérience de ses utilisateurs : « Les boulangers suisses sont organisés par canton et le bouche à oreille n'est pas à négliger. En tant qu'installateur, nous signalons à BONGARD tous les problèmes techniques et les améliorations nécessaires ».

BULA SERVICE commercialise également des machines d'occasion révisées et garanties un an pièces et main d'œuvre.

Il est possible aussi de louer du matériel pour les foires, les marchés et les comptoirs. Depuis peu, une remorque avec un laboratoire complet est disponible à la location. ■

Le témoignage de deux artisans boulangers en Suisse**Gilles et Patricia Desplanches
Genève**

Artisan boulanger-pâtisier à Genève, Gilles Desplanches possède trois magasins qui offrent aux clients une vue de la fabrication du pain sur place tout au long de la journée.

Dès l'ouverture, ce concept de « labo ouvert face au public » a remporté beaucoup de succès.

Gilles a équipé ses trois fournils d'équipements signés BONGARD pour plusieurs raisons : « la fiabilité du matériel me rappelle celle du bon vieux

temps et la marque fait appel à une technologie moderne synonyme de qualité. Le boulanger utilise notamment des chambres de pousse. Elles ont l'avantage d'être simples à utiliser et fiables dans la durée. Elles offrent la possibilité de retarder la pousse finale de 24, 48 ou 72 heures. Ce matériel nous a permis de diminuer nos heures de travail la nuit et de fabriquer du pain frais au fur et à mesure de la journée ». ■

**Nicolas et Delphine Haeggi
Les Reussilles**

Dans sa boulangerie-pâtisserie-salon de thé, Nicolas Haeggi a installé un four BONGARD Electron spécial 602-5-163 qui lui a permis d'augmenter la surface de cuisson de 6 à 10 m² sans toucher aux murs porteurs du bâtiment. « La commande Unicom me permet de gérer et d'avoir une consommation identique à celle que j'avais avec l'ancien four.



L'enfourneur intégré de l'Electron permet un travail plus agréable et plus spécifique qu'avec l'ancienne méthode. Par ailleurs, cela libère de la place pour les cuissons annexes ».

La chambre froide de 4 m² en positif et 8 m² négatif a permis à Nicolas de décaler les heures de travail du personnel en grande partie le matin. « Une seule personne commence à 3 h 30 grâce au frigo et à l'enfourneur intégré.

Les autres employés commencent seulement à 5 h 30 », précise t-il. ■



SIMATEL, concessionnaire BONGARD en Rhône-Alpes « Donner toutes les cartes aux boulangers pour éviter de se tromper ».

Entretien avec Armand et Yannick Brelat

En 2004, SIMATEL doit son succès à son expérience de plus de 25 ans, dans la distribution d'équipements de boulangerie et dans l'activité de conseil, de financement, d'installation de magasin, de dépannage 24h/24 et 7 jours sur 7 dans la région Rhône-Alpes. « Notre métier, c'est d'abord d'aller chez les boulangers pour cerner leurs besoins », répète Armand Brelat, le « père » de SIMATEL.

Aujourd'hui, l'entreprise indépendante, est bien implantée géographiquement avec 3 agences, une à Annecy (siège social), une à Lyon et une à Grenoble. Secondé par son fils Yannick, Armand Brelat continue d'être au service des boulangers comme si c'était le premier jour...

« On ne le répétera jamais assez ! L'artisan attend d'être conseillé sur les atouts de tel ou tel matériel en fonction de son savoir-faire. Il faut le canaliser, lui expliquer comment il pourra mieux travailler et l'aider à monter un plan de financement acceptable. De plus, BONGARD et la centrale d'achats EUROMAT proposent un choix significatif d'équipements pour le mélange, l'automatisation, la cuisson, le froid,

l'inox et l'agencement », explique Armand Brelat qui ajoute : « Le SAV est notre deuxième valeur dans l'entreprise. Qualité, rapidité et efficacité du dépannage sont reconnus par les clients. Nos techniciens sont toujours prêts à prendre la route ». Tous disposent d'un Ford Transit, un véhicule assez grand pour charger du matériel et équipé de tout l'outillage nécessaire pour réparer.

Les 14 techniciens monteuses sont agréés BONGARD. Spécialisés en chaud et froid, ils possèdent une carte accréditant qu'ils ont suivi une formation chez le constructeur à Strasbourg.

Pour garantir une meilleure efficacité du SAV, SIMATEL Lyon a mis en place avec la société Eurotelis, un système téléphonique qui assure le boulanger qu'il sera contacté à coup sûr par un dépanneur. « Tous les appels sont notés et les interventions font l'objet d'une traçabilité quotidienne. Si le délai de réparation est trop long, SIMATEL s'engage à prêter une machine. En 2003, le personnel de l'entreprise a totalisé environ plus de 700 000 km de déplacements pour ses clients » précise Yannick.

Mise en place de contrats d'entretien Dans l'objectif de répondre plus

efficacement, SIMATEL propose de plus en plus de contrats d'entretien sur les équipements BONGARD et sur les autres marques. « Informer le boulanger sur l'état de son matériel fait partie de notre travail. On évalue les risques et si besoin, on lui conseille un contrat préventif avec une visite annuelle qui comprend le contrôle et les réglages de l'appareil à buée, le brûleur, la courroie du pétrin, etc... Bien entendu, cela n'élimine pas tous les problèmes mais cela en évite surtout pendant les périodes de fête où le matériel est mis à contribution plus que d'habitude », déclare Armand.

Pour toute installation, les commerciaux de SIMATEL dialoguent le plus possible avec le boulanger. « Quels sont les besoins réels du client ?, tenir compte de l'avis de la boulangère pour le magasin. D'ailleurs, SIMATEL collabore avec un architecte-agenceur indépendant. Le distributeur peut aussi se porter garant d'une affaire en signant un contrat de partenariat (obligation de reprise de matériel) avec un organisme financier ». En s'engageant professionnellement, SIMATEL a pour rôle de faire éviter les pièges aux boulangers. « Notre rôle est de leur donner toutes les bonnes cartes pour éviter de se tromper », remarque Yannick. ■

Le témoignage de deux artisans boulangers en Rhône-Alpes.

Olivier et David Tavernier Avoriaz (74)



Après avoir repris la boulangerie familiale de Morzine, Olivier et David Tavernier ont créé une boulangerie à 1 800 m d'altitude au pied des pistes à Avoriaz. Un grand chalet accueille les skieurs et propose une grande variété de pains spéciaux, viennoiseries et spécialités maison. Le fournil de fabrication est équipé de tout le matériel pour pétrir, façonner et cuire sur place. SIMATEL Annecy a installé notamment des chambres de pousse, 1 four Electron 4 étages, 1 four à chariot 8.63, 1 four ventilé et 1 groupe automatique RTM. « Le fournil est doté d'équipements performants et surdimensionnés pour

répondre aux besoins spécifiques au cours de l'année. La mise en route s'est faite avec un démonstrateur BONGARD qui nous a assistés dans nos méthodes de travail. L'altitude joue beaucoup sur la fabrication du pain », explique le boulanger saisonnier. Ouvert 6 mois 1/2 par an, il doit compter à la fois sur du matériel fiable et souple d'utilisation particulièrement adapté à une grande capacité de production. « Pourquoi aller voir ailleurs lorsqu'on est satisfait de son fournisseur ? », conclut-il avec le sourire. ■

Patrick et Christine Vial Pont-de-Cheruy (38)

Boulangier expérimenté, Patrick Vial a ouvert en 2003 une boulangerie Banette à Pont-de-Cheruy, une petite ville de 5 000 habitants à l'est de Lyon. Il dispose d'un grand fournil bien éclairé et exposé à la clientèle du magasin. Derrière une vitre, SIMATEL Lyon a installé un four à sole Electron 3 étages BONGARD équipé d'un



élévateur, un pétrin à spirale Loiset de 60 litres, 3 chambres de fermentation, une diviseuse-façonneuse, un repose-pâtons et un refroidisseur. « La cuisson devant le client apporte beaucoup de convivialité. Les relations avec le magasin sont plus faciles et les conditions de travail bien meilleures que dans un fournil fermé ou en sous-sol », remarque l'artisan boulanger. Dès l'ouverture, Patrick Vial a dépassé ses prévisions de chiffre d'affaires et aujourd'hui, il songe à changer de four pour répondre à la demande. « J'ai choisi BONGARD pour son rapport qualité/prix et le SAV qui répond toujours dans les meilleurs délais », précise Patrick Vial. ■

SIMATEL

Historique & faits marquants

1979

Création de SIMATEL (Société d'Intervention et Maintenance d'Appareils Thermiques et Electromécaniques) à Chavanod par Paul Bauquis et Armand Brelat. Spécialisée dans la maintenance de chaufferie, la société s'oriente vers le dépannage des fours de boulangerie.

1980

SIMATEL devient concessionnaire exclusif BONGARD.

1983

SIMATEL diversifie son marché en développant la vente de matériel annexe.

1992

SIMATEL Annecy installe ses bureaux à Seynod (74).

1993

Création de l'agence SIMATEL Grenoble à St-Egrève (38) par Yannick Brelat.

2000

Création d'une agence SIMATEL à Lyon qui déménagera un an plus tard à St-Priest pour bénéficier d'une meilleure situation géographique et de plus grands locaux. Armand Brelat devient PDG de SIMATEL.

Chiffres-clés

- 19 employés
- 14 techniciens.
- Jean-Claude Aguetand, responsable technique.
- 5 commerciaux
- CA global 2002 : 4 478 000 €
- 75 % en vente de matériel
- 25 % en SAV



SIMATEL Annecy
9, rue Gustave Eiffel
74600 Seynod
Tél : 04 50 52 00 30
Fax : 04 50 52 15 91

E-mail : simatel@simatel-rhonealpes.com

Concessionnaire BONGARD pour l'Ain (01), l'Isère (38), le Rhône (69), la Savoie (73) et la Haute-Savoie (74).

RHONE-ALPES Profil de la région

Spécialités locales :

- A Lyon, la couronne et son modèle réduit la route.
- Le pain de Beaucaire, le pain à cornes, le pain scie et la maniole, pain rustique dans la vallée du Rhône.
- La couronne de Bugey dans l'Ain.
- Dans les Alpes, le pain carré, le pain bouilli, le pain vaudois
- et la girade dans les Hautes-Alpes.

2 150 artisans boulangers en 2003, dans les départements 01, 38, 69, 73, 74.

Source ISICA

**STAGES COURTS RÉSERVÉS
AUX PROFESSIONNELS**

INBP de Rouen

Institut National
de la Boulangerie-Pâtisserie
Tél. : 02 35 58 17 77

BOULANGERIE

Décor en boulangerie :
• du 5 au 8 juillet animé par Denis HENRION

Grignotage sucré, salé :
• du 25 au 27 octobre
animé par Christophe CRESSENT

Spécialité levain liquide :
• du 27 au 30 septembre
animé par Patrick CASTAGNA, MOF

Tradition et baguettes à l'ancienne :
• du 7 au 10 juin
animé par Patrick CASTAGNA, MOF
• du 20 au 23 septembre
animé par Christophe CRESSENT

Traditions et innovations boulangères :
• du 18 au 21 octobre
animé par Denis HENRION

Viennoiseries d'aujourd'hui :
• du 4 au 10 octobre
animé par Denis HENRION

PÂTISSERIE

Festival de tartes :
• du 7 au 10 juin animé par Stéphane BISSON

Entremets et petits gâteaux :
• du 14 au 17 juin animé par Gilles REFLOCH
• du 27 au 30 septembre
animé par Jean-Marc BERNIGAUD

Travail du Sucre :
• du 18 au 21 octobre
animé par Stéphane BISSON

DÉCORATION

Vitrines d'Halloween :
• du 4 au 10 octobre
animé par Catherine DAVID

AUTRES STAGES

Repreneurs en boulangerie-pâtisserie :
• du 5 au 9 juillet
animé par plusieurs intervenants
• du 11 au 15 octobre
animé par plusieurs intervenants

Spécial enseignants :
• du 6 au 9 juillet
animé par plusieurs intervenants

Initiation/recyclage en boulangerie :
• du 6 au 17 septembre
animé par Stéphane MANACH

Initiation/recyclage en pâtisserie :
• du 6 au 17 septembre
animé par Jean-Marc BERNIGAUD

Analyses et qualité des farines :
• du 11 au 12 octobre
animé par Régis DEL FRATE

EFBA

Ecole Française de Boulangerie
d'Aurillac - Tél. : 04 71 63 48 02

Décor artistique en pâte morte :
• du 5 au 7 juillet
animé par Alfred BLORTZ, MOF

La viennoiserie actuelle et variée :
• du 18 au 20 octobre
animé par Pascal TEPPER, MOF

ENSP d'Yssingeaux

Ecole Nationale Supérieure
de la Pâtisserie - Tél. : 04 71 65 72 50

Technique de l'aérographe
• du 7 au 9 juin animé par Stéphane TREAND

Bonbons chocolat :
• du 30 août au 1^{er} septembre
animé par Alexandre GYE JACQUOT, MOF
• du 27 au 29 septembre
animé par Alain CHARTIER, MOF
• du 4 au 6 octobre
animé par André ROSSET, MOF
• du 25 au 27 octobre
animé par Alexandre GYE JACQUOT

Bonbons Chocolat et sujets de Noël :
• du 13 au 15 septembre
animé par Serge GRANGER, MOF
• du 11 au 13 octobre
animé par Serge GRANGER, MOF
• du 18 au 20 octobre
animé par Franck KESTENER, MOF

Bûches :
• du 27 au 29 septembre
animé par Laurent LE DANIEL, MOF
• du 4 au 6 octobre
animé par Lionel LALLEMENT, MOF
• du 11 au 13 octobre
animé par Stéphane LEROUX
• du 18 au 20 octobre
animé par Laurent LE DANIEL, MOF

Bûches et entremets de fin d'année :
• du 25 au 27 octobre
animé par Stéphane GLACIER, MOF

Confitures :
• du 1^{er} au 2 juin animé par Michel VIOLLET, MOF

**La gamme 2004 des refroidisseurs
SOREMA référencée au catalogue EUROMAT,
société coopérative d'achats des concessionnaires BONGARD
membres de l'ACB.**

Le GLASSIEL

1^{er} refroidisseur auto-nettoyable
Attestation CETIM-HYGIEN-SECURITE

Matériaux mis en œuvre de qualité alimentaire :

- Sécurité « trop plein »
- Pompe de distribution eau glacée
- By-pass de sécurité pompe
- Cuve cylindrique inox AISI 304 L isolé
- Tirage, remplissage, vidange et brassage automatique
- Agitation par pompe utilisée également pour le tirage d'eau
- Refroidissement d'eau par double échange
- Capacité de refroidissement de 100 et 150 l/h



Le GLACEO

particulièrement adapté à la boulangerie traditionnelle

Matériaux mis en œuvre de qualité alimentaire :

- Agitation mécanique
- Cuve en polyester stratifié, isolée en mousse de polyuréthane, cuve complètement vidangeable
- Remplissage automatique par robinet à flotteur mécanique
- Sécurité « trop plein »
- Boîtier de régulation et affichage de température à distance (2 m)
- Dégagement du capot sur les côtés, pas besoin d'espace au dessus de l'appareil
- Capacité de refroidissement de 100 l/h



En complément

commercialisation d'une gamme de machines à glace concassée
en complément du refroidisseur pour la saison chaude.

Machine à glace concassée

- Plusieurs tailles de grains possibles
- La meilleure glace pour les boulangeries
- N'altère pas la levure
- Sans danger pour les pétrins



**Préparez-vous à la saison d'été
avec les refroidisseurs SOREMA !**



Matériels distribués
par le réseau EUROMAT,
voir liste des adhérents
en page 11.



SOREMA, HISTOIRE D'UNE SPECIALISATION.

- En 1955, M. MAGNERON commercialise le 1^{er} refroidisseur d'eau pour la boulangerie.
- En 1963, naissance de la Société SOREMA, Sté des refroidisseurs MAGNERON qui dès 1968 dépose un brevet N° 93817 pour un refroidisseur sous pression d'eau de ville.
- En 1990, naissance d'une gamme de doseurs manuels ou automatiques – mélange eau chaude/eau froide.
- En 2003 et 2004, la gamme des refroidisseurs s'enrichit de nouveaux modèles et la machine à glace concassée apporte un complément de service.

PAIN de METEIL

par Bernard BURBAN

17 pains de 400 g

Ingrédients

- Farine de seigle type 85 2 000 g
- Farine type 65 2 000 g
- Eau 2 700 g
- Sel 80 g
- Levure 80 g

Température de base 70°C
Température de pâte 24°C

POOLISH

- Farine type 65 2 000 g
- Eau à 13°C 2 700 g
- Levure 80 g

Dissoudre la levure dans l'eau, incorporer la farine type 65, battre énergiquement pour éviter les grumeaux.

Fermentation 3 heures en étuve à 25°C.



Bernard BURBAN, Meilleur Ouvrier de France 1979, créateur de la boulangerie de l'hôtel RITZ à Paris.



Façonnage en pains courts



Fariner le côté clé



Le pétrissage :

- Poolish 4 780 g
- Farine de seigle type 85 2 000 g
- Sel 80 g

Verser la poolish dans la cuve du pétrin, la farine de seigle, le sel

- Frassage de 2 à 3 mn en 1^{ère} vitesse, le temps de régler la consistance de la pâte.
- Passer au pétrissage
- Batteur, pétrin à spirale
- 6 mn en 1^{ère} vitesse
- 4 mn en 2^{ème} vitesse

1^{ère} FERMENTATION :

- en bac 30 mn
- Peser, mise en forme (légèrement boulé)
- Détente (15 mn)
- Façonnage, pains courts, disposer sur couches.

2^{ème} FERMENTATION

- 50 à 60 mn en chambre à 25°C.

La cuisson :

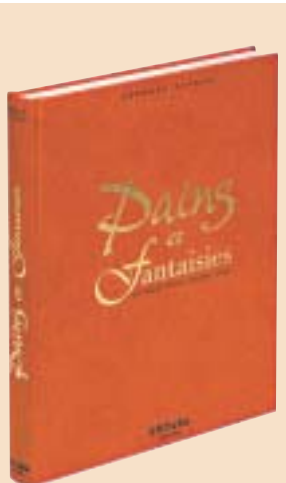
- Lamé en saucisson
- Four, température 240°C, durée 35/40 mn, finir la cuisson à température tombante (portes du four tombantes). ■



Etaler progressivement pour affiner environ 1/3 de votre pâton



Mettre en couche à l'envers pour l'apprêt



« Pains et Fantaisies »

L'encyclopédie du boulanger moderne
Viennoiserie
Pâtisserie boulangère
Traiteur

Le livre de Bernard BURBAN préfacé par Jean Pierre CROUZET, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. Nouveauté 2004 des éditions Délicéo.

Bernard BURBAN souhaite dans ce livre donner un outil pragmatique et moderne aux artisans boulangers de France.

- 320 pages,
- 250 recettes et procédés,
- 270 photos,
- 334 photos films, de pas à pas.

- Des nouvelles techniques de pétrissage et de fermentation
- Des recettes de pain de traditions, aromatiques et bio
- De la pâtisserie boulangère de tradition et de terroir
- Des viennoiseries modernes (muffin, scone, danish...)
- Des viennoiseries classiques
- Des tartelettes traiteur faciles et rapides
- Des sandwichs classiques et modernes pour la clientèle du midi
- Des présentations pratiques et simples
- Des recettes bon marché
- Des techniques expliquées par des films photos
- Des recettes rapides avec des ingrédients courants

Comment se procurer le livre ?...

- Sur le site internet de Délicéo : www.deliceo.fr
- En appelant le N° vert 0800 0800 259
- En faxant votre demande au 05 56 00 94 95

Confiserie :

- du 14 au 16 juin animé par Stéphane GLACIER, MOF
- du 28 au 30 juin animé par Jean-Marc SCRIBANTE

Spécial Innovation : Croquebouches :

- du 18 au 20 octobre animé par Daniel CHABOISSIER

Desserts de restaurant :

- du 21 au 23 juin animé par Fabrice LEBOURDAT
- du 13 au 15 septembre animé par Jean-Jacques BORNE, MOF

Entremets :

- du 7 au 9 juin animé par Laurent DUCHENE, MOF
- du 14 au 16 juin animé par Olivier BAJARD, MOF
- du 21 au 23 juin animé par Jean-Pierre BRESSAN

Entremets glacés fêtes de fin d'année :

- du 11 au 13 octobre animé par David WESMAEL

Entremets et petits gâteaux :

- du 30 août au 1er septembre animé par Stéphane MENARD

Entremets glacés :

- du 7 au 9 juin animé par David WESMAEL
- du 28 au 30 juin animé par Jean-Claude DAVID, MOF
- du 6 au 8 septembre animé par Jean-Jacques BORNE, MOF

Entremets d'hiver :

- du 6 au 8 septembre animé par Olivier BAJARD, MOF

Fours frais fours secs :

- du 21 au 23 juin animé par Christophe FELDER, chef pâtissier « Hôtel le Crillon »
- du 4 au 6 octobre animé par Gilles MARCHAL
- du 25 au 27 octobre animé par Frédéric BOURSE

Gâteaux de voyage :

- du 1er au 2 juin animé par Frédéric BOURSE

Glace en vrac :

- du 1^{er} au 2 juin animé par Jean-Jacques BORNE, MOF

Pains :

- du 1^{er} au 3 juin animé par Thierry MEUNIER, MOF
- du 14 au 16 juin animé par Gaëtan PARIS, MOF
- du 13 au 15 septembre animé par Pascal TEPPER, MOF

Pains et viennoiseries :

- du 28 au 30 juin animé par Jacques ANNONIER, MOF

Pâtisserie sans frontières :

- du 28 au 30 juin animé par Frédéric BOURSE

Pâtisserie :

- du 6 au 8 septembre animé par Thierry GUILLOU ou Michel GALLOYER

Management d'équipes en pâtisserie

- du 13 au 14 septembre animé par Jean-Philippe LEPETIT

Viennoiserie

- du 30 août au 1^{er} septembre animé par Gaëtan PARIS, MOF
- du 25 au 27 octobre animé par Jacques ANNONIER, MOF

Sucre

- (niveau I) du 14 au 16 juin animé par Jean-François ARNAUD, MOF
- (niveau II) du 25 au 27 octobre animé par Jean-François ARNAUD, MOF

Sucre d'art

- du 13 au 15 septembre animé par Stéphane GLACIER, MOF

Technologie : matières premières

- du 1^{er} au 2 juin animé par Sylvia PETROWITSCH
- du 27 au 28 septembre animé par Sylvia PETROWITSCH

Traiteur

- du 4 au 6 octobre animé par Stéphane CHICHERI

Traiteur Buffet

- du 7 au 9 juin animé par Gérard LO PINTO, MOF
- du 6 au 8 septembre animé par Gérard LO PINTO, MOF

Traiteur : cuisson sous vide

- du 4 au 6 octobre animé par Xavier AUBRUN

Lancer une activité traiteur

- du 13 au 15 septembre animé par Renaud DUINTIN et Frédéric BOURSE

Vitrines intermédiaires

- du 7 au 8 juin animé par Patricia DHEZ

Vitrines intermédiaires : bonbons

- du 21 au 22 juin animé par Sabine GRATTAARD

Vitrines intermédiaires et Halloween

- du 13 au 14 septembre animé par Patricia DHEZ

Vitrine de Noël

- du 4 au 5 octobre animé par Sabine GRATTAARD
- du 18 au 19 octobre animé par Patricia DHEZ

Vitrines

- du 11 au 12 octobre animé par Roselyne TISSIER
- du 25 au 26 octobre animé par Roselyne TISSIER

DU RESEAU

NORD

• 26, 27 et 28 septembre 2004,
Zone de la Pilaterie, WASQUEHAL
(près de LILLE), le salon SAPLER
organisé par la société du même nom
(fournisseur de matières premières) et
SOMABO, concessionnaire BONGARD
du secteur, vise à faire découvrir
le métier de la boulangerie aux visiteurs.
La SOMABO aménagera le local dans
sa totalité en utilisant les produits
du groupe BONGARD et du catalogue
EUROMAT. Un four, un pétrin,
un congélateur, un meuble traiteur,
un meuble sandwicherie, un meuble
pour la viennoiserie surgelée, une vitrine
chocolat, une machine à glace à bec
équiperont le laboratoire et seront
présentés en fonctionnement.

SARTHE

• Du 9 au 13 septembre,
Foire des 4 jours du Mans, au Parc
des expositions du Mans, les établis-
sements BOIS équiperont le stand

du Syndicat de la Boulangerie qui sera
animé de nombreuses démonstrations
lors de ces 5 jours d'échanges
commerciaux et de fêtes.

• Du 4 au 6 octobre 2004,
Procotel, Salon professionnel
des Métiers de bouche, CHR
et Collectivités. Les Etablissements BOIS
présenteront les matériels de la gamme
BONGARD et EUROMAT sur leur stand.
Ils équiperont plusieurs Moulins régionaux
présents sur le salon, en matériels
de fabrication et cuisson pour la
production de pain et viennoiserie à partir
de leur matière d'œuvre respective.

SUR TOUTE LA FRANCE

• Le rendez-vous annuel de la Fête
du Pain a vu se mobiliser l'ensemble
du réseau des concessionnaires
BONGARD auprès des syndicats régionaux
de la Confédération de la Boulangerie,
pour assurer la mise en place
des fournils de démonstration
dans les diverses régions de France.

PETITES ANNONCES

Dpt 13 - Réf. 12
Vends (cause maladie)
Fond de commerce Terminal
de cuisson - fermeture dimanche
et fériés - proche lycée
dans centre commercial.
Parking important - loyer modéré
C.A. 350 000 €, prix 275 000 €
Tél. : Mme Fanni 06 82 90 96 12.

Vente exclusivement sur les marchés
régionaux (sur le même empla-
cement depuis 1976). Repos
2 jours / semaine. Convient à 2
professionnels ou éventuellement
1 professionnel avec un ouvrier
associé. Tél. : M. Thiaux
02 54 71 58 10 (à 14h).

Pour faire paraître une petite annonce pour
la vente de votre fonds de commerce ?

Il vous suffit de la transmettre à :
BONGARD - Service Lecteurs Bongard Forum
32, route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM.

Dpt 41 - Réf. 13
Vends (cause départ en retraite)
Fond de commerce
Boulangerie Pâtisserie Biscuiterie
Traiteur - 100 000 €



Pour assurer son développement,
l'ACB 1^{er} réseau français de concessionnaires
au service des boulangers-pâtisseries
recherche :

**Techniciens de maintenance
Electro mécaniciens
Frigoristes
Commerciaux**

- Rémunération motivante
- Formation spécifique à nos produits
- Postes à pourvoir sur toute la France

Merci d'adresser votre CV et vos coordonnées à EUROMAT Recrutement
ZA Les Bordes, 5 rue Gustave MADIOT - 91921 BONDOUFLE - Fax : 01 60 86 63 65

Discrétion assurée

EN LIGNE

Pour plus d'informations, plus d'équipements,
plus d'images, plus de nouveautés, plus de services

www.bongard.fr
Pour vous, on en fera toujours plus.

Rectificatif à l'annonce publiée dans le FORUM MAG N° 18 - page 6
dans la rubrique Historique de CFMB

Il fallait lire

1988 « le Personnel de la Société CFMB » a participé à la création de la Société
POUSSTRONIC », et non « CFMB crée la marque POUSSTRONIC spécialisée
dans la construction de chambres de fermentation contrôlée. »

Ce rectificatif est fait à la demande de Monsieur BERGAMACHI,
actuel Gérant de la Société POUSSTRONIC.



Nouveauté 2004
Ligne automatique de table à Beignets
et Donuts Mark II



Compacte, simple d'utilisation et d'entretien,
la nouvelle Mark II saura se rendre indispensable ...
Pour le plus grand plaisir de tous les Gourmands !

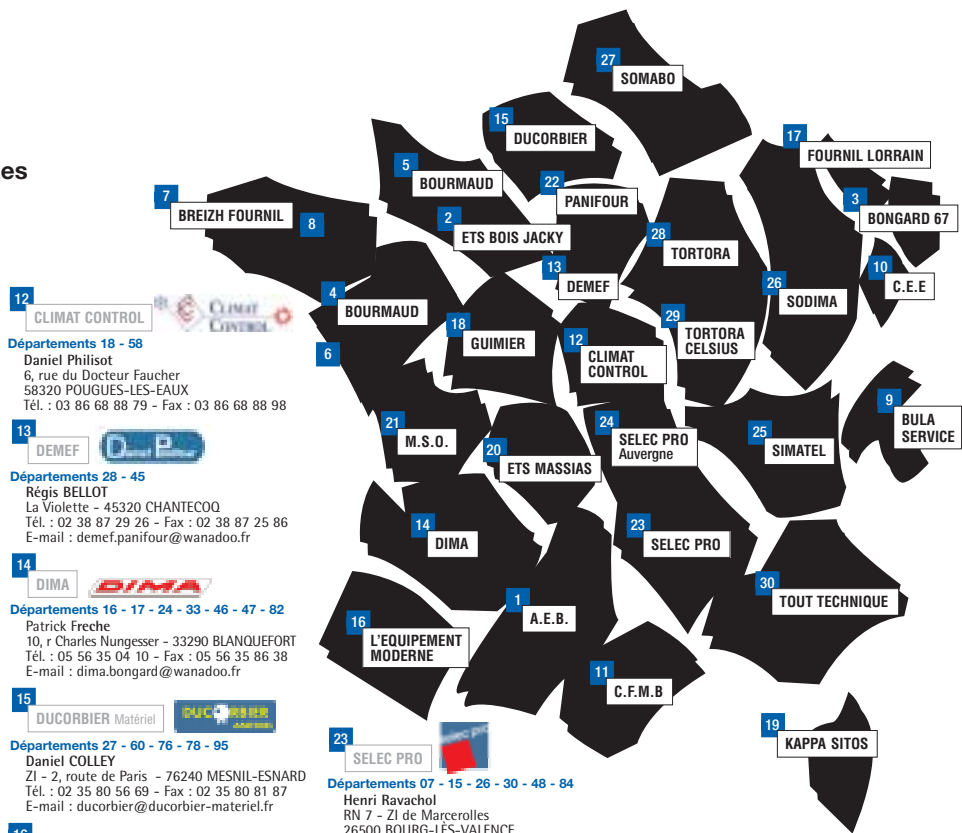


32, route de Wolfisheim - F-67810 Holtzheim - France
Tel : 33.033.88.78.06.23 - Fax : 33.033.88.76.19.16
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr



Liste des adresses des sièges et agences/points de vente

- 1** **A.E.B.** **Départements 09 - 31 - 81 - 82**
Jacques Austruy
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
- 2** **ETS BOIS JACKY**
Départements 61 - 72 - 53
Jacky Bois
ZAC de Neuville - 72190 NEUVILLE-sur-SARTHE
Tél. : 02 43 25 37 04 - Fax : 02 43 25 33 21
E-mail : bois@soleos-pro.com
- 3** **BONGARD 67** **Département 67**
Jordan Floréani
36, rue Principale - 67112 BREUSCHWICKERSHEIM
Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19
E-mail : bongard67@wanadoo.fr
- 4** **BOURMAUD** **Départements 44 - 49**
Elie Brisson
11, bd du Chêne Vert - 44470 CARQUEFOU
Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13
E-mail : bourmaud@f-d-o.com
- 5** **Département 50 - 14 - 61**
BOURMAUD-CANISY - Gilbert Dulong
Zone Artisanale Les Forges - 50180 SAINT-GILLES
Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50
E-mail : bourmaud50@f-d-o.com
- 6** **Département 85**
BOURMAUD-VENANSAULT
ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT
Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43
E-mail : bourmaud85@f-d-o.com
- 7** **BREIZH FOURNIL** **Département 56**
Jean-Luc Blin
Rue Pierre Allio - 56400 BRECH-AURAY
Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04
E-mail : breizhf@f-d-o.com
- 8** **Départements 22 - 29 - 35 - 53**
BREIZH FOURNIL-YFFINIAC - Eric Martin
ZI de la Bourdinère, rue des Saules
22120 YFFINIAC
Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38
E-mail : breizh22@f-d-o.com
- 9** **BULA SERVICE** **Départements 68 - 90**
Joël Herrmann
2, rue des Lilas - 68400 RIEDISHEIM
Tél. : 03 89 31 76 71 - Fax : 03 89 54 13 82
E-mail : comequest@wanadoo.fr
- 10** **C.E.E.** **Départements 68 - 90**
Joël Herrmann
2, rue des Lilas - 68400 RIEDISHEIM
Tél. : 03 89 31 76 71 - Fax : 03 89 54 13 82
E-mail : comequest@wanadoo.fr
- 11** **C.F.M.B.** **Départements 11 - 34 - 66**
Florent Tricarico
ZAC, La Motagnette
34420 VILLENEUVE-LES-BEZIERS
Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93
E-mail : cfmb@wanadoo.fr



- 12** **CLIMAT CONTROL** **Départements 18 - 58**
Daniel Philisot
6, rue du Docteur Faucher
58320 POUIGUES-LES-EAUX
Tél. : 03 86 68 88 79 - Fax : 03 86 68 88 98
- 13** **DEMEF** **Départements 28 - 45**
Régis BELLOT
La Violette - 45320 CHANTECOQ
Tél. : 02 38 87 29 26 - Fax : 02 38 87 25 86
E-mail : demef.panifour@wanadoo.fr
- 14** **DIMA** **Départements 16 - 17 - 24 - 33 - 46 - 47 - 82**
Patrick Freche
10, r Charles Nungesser - 33290 BLANQUEFORT
Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38
E-mail : dima.bongard@wanadoo.fr
- 15** **DUCORBIER Matériel** **Départements 27 - 60 - 76 - 78 - 95**
Daniel COLLEY
ZI - 2, route de Paris - 76240 MESNIL-EN-SNARD
Tél. : 02 35 80 56 69 - Fax : 02 35 80 81 87
E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr
- 16** **L'EQUIPEMENT MODERNE** **Départements 32 - 40 - 64 - 65**
Philippe Rouy
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
- 17** **FOURNIL LORRAIN** **Département 57**
Claude Streiff
5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22
E-mail : fournillorrain@wanadoo.fr
- 18** **GUIMIER** **Départements 36 - 37 - 41 - 86**
Dominique Guimier
20, rue des Magasins Généraux - Bât. 8 et 9
37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS
Tél. : 02 47 63 41 41 - Fax : 02 47 63 41 42
E-mail : ets.guimier.sa@wanadoo.fr
- 19** **KAPPA SITOS** **Département 20**
Robert Kleinmann
11b, av. Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE
Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 51
- 20** **MASSIAS** **Départements 19 - 23 - 87**
Luc Massias
Rue des Tramways - ZI du Ponteix
BP 20 - 87220 FEYTIAT
Tél. : 05 55 30 54 05 - Fax : 05 55 06 16 72
E-mail : sarlmassias@aol.com
- 21** **M.S.O. MATERIEL** **Départements 16 - 17 - 79 - 86**
Jean-Yves Martin
ZAC Les Fourneaux - BP 17
17690 ANGOULINS-SUR-MER
Tél. : 05 46 56 85 31 - Fax : 05 46 56 89 28
E-mail : mso@wanadoo.fr
- 22** **PANIFOUR** **Île-de-France**
Jean-Marc Hardouin
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@wanadoo.fr

- 23** **SELEC PRO** **Départements 07 - 15 - 26 - 30 - 48 - 84**
Henri Ravachol
RN 7 - ZI de Marcerolles
26500 BOURG-LÈS-VALENCE
Tél. : 04 75 83 87 88 - Fax : 04 75 83 00 29
E-mail : ravachol.henri@wanadoo.fr
- 24** **SELEC PRO Auvergne** **Départements 03 - 42 - 43 - 63**
Henri Ravachol
19, rue Gay Lussac
63100 CLERMONT-FERRAND CEDEX
Tél. : 04 73 91 02 06 - Fax : 04 73 90 10 43
Agence de Saint-Etienne - Gaël Ravachol
Impasse Malval - 42700 FIRMINY
Tél. : 04 77 40 56 29 - Fax : 04 77 40 56 33
E-mail : ravachol.henri@wanadoo.fr
- 25** **SIMATEL** **Départements 01 - 38 - 73 - 74**
Armand Brelat
9, rue Gustave Eiffel - 74600 SEYNOD ANNEY
Tél. : 04 50 52 00 30 - Fax : 04 50 52 15 91
E-mail : simatel@simatel-rhonealpes.com
- 26** **SODIMA EQUIPEMENT** **Départements 25 - 39 - 54 - 55 - 70 - 88**
Dominique Valentin
ZI le Voyer - 88550 POUXEUX
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr
- 27** **SOMABO** **Départements 02 - 08 - 59 - 62 - 80**
Alain Riquier
113, rue Kléber - BP 49
59155 FACHES-THUMESNIL
Tél. : 0825 325 327 - Fax : 03 20 97 00 56
E-mail : somabo.sa@wanadoo.fr
- 28** **TORTORA** **Départements 10 - 51 - 52 - 89**
Frédéric Tortora
ZA - 10320 BOUILLY
Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94
E-mail : tortora-fr@wanadoo.fr

- 29** **TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT** **Départements 21 - 52 - 71**
Philippe Tortora
ZAC Cap Sud - 21160 MARSANNAY LA COTE
Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79
E-mail : tortora21-fr@wanadoo.fr
- 30** **TOUT TECHNIQUE** **Départements 04 - 05 - 06 - 13 - 83 - 84**
Jean-Marc GRAVIER
Siège : 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

EN SAVOIR PLUS

Pour obtenir plus d'informations sur des équipements, une rubrique ou un article parus dans ce numéro, il vous suffit simplement de nous adresser ce coupon réponse.

Sans engagement de ma part, je souhaite obtenir des informations complémentaires sur :

Un article (précisez) _____

Un équipement (précisez) _____

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Code Postal : _____

Ville : _____

Tél. : _____ Fax : _____

A compléter lisiblement et à retourner
(sous enveloppe affranchie au tarif en vigueur) à :
BONGARD - Service Lecteurs Bongard Forum
BP 17 Holtzheim - F67843 Tanneries Cédex

Conformément à l'article 27 de la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification sur les informations vous concernant en écrivant à :
BONGARD - 32, route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM

> Les marques qui s'imposent

LIEBHERR

TECFRIGO

HOOVVED

TECNOX

MORETTI FORNI
S.P.A.

> Plaques à induction posables ou encastrables 2800/3600/5600 W

- + Entièrement plane, la plaque vitrocéramique se nettoie très facilement.
- + Commande par touches sensibles pour une finesse de réglage inégalée.
- + De nombreux systèmes innovants :
 - détection de récipient,
 - sécurité en cas de surchauffe,
 - sécurité récipient vide.



> Toute une gamme de meubles inox composés pour laboratoire, tables, planges,...

- + Dessus renforcé avec bord tombé de 50 mm sur les éléments composés.
- + Tiroirs amovibles montés sur rails télescopiques pour faciliter le nettoyage.
- + Façades de tiroir et portes double paroi avec poignée intégrale arrondie.

> Des cellules de surgélation et refroidissement en capacités 5, 10, 14 niveaux 600x400

- + Construction robuste avec châssis, cuve et pieds réglables en inox Aisi 304.
- + Rendement maximum grâce à l'évaporateur surdimensionné et au grand débit de ventilation.



> cuisson



> pizza



> meubles
inox



> laverie



> froid



> Lave-batterie et lave-casiers à pains

- + Grande hauteur de passage et porte en deux parties pour faciliter le chargement.
- + Pompe surpuissante pour une meilleure efficacité de lavage.
- + Régulation électronique avec display et auto-diagnostic sur les versions EDI.

E+F
EBERHARDT FRÈRES

EBERHARDT FRÈRES DISTRIBUTEUR EXCLUSIF POUR LA FRANCE
18, rue des Frères Eberts • BP 83 • F-67024 STRASBOURG CEDEX 1 • Tél. : 03 88 65 71 71 • Fax : 03 88 39 28 58