

# Forum<sup>1</sup>Mag

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES  **BONGARD**



**Une démarche innovante,  
pour une plus grande  
proximité relationnelle.**

**L'année 2005  
sera riche en nouveaux produits pour BONGARD,  
qui a décidé de venir les présenter,  
en exclusivité, près de chez vous.**

## DOSSIER

**BONGARD,  
plus proche  
de vous.**

PAGES 2 et 3

## L'AVIS DE MADAME

**Histoire de parité...**

PAGE 3

## TECHNOLOGIE

**Le surgélateur-  
conservateur  
BSCP.**

PAGE 4

## NOUVEAUTÉ

**Le nouveau  
Spiral A.**



PAGE 5

## AU CŒUR D'UNE RÉGION

**DIMA,  
concessionnaire  
BONGARD pour  
le Bassin Aquitain  
et A.E.B,  
concessionnaire  
BONGARD  
pour la région  
Midi-Pyrénées.**

PAGES 6 et 7

## SERVICES & PRODUITS

**La sélection  
de printemps  
d'Euromat.**

PAGE 8

Chers Clients,

*Dans le contexte social et économique actuels, nous devons redoubler chaque jour d'ingéniosité pour faire survivre nos entreprises.*

*La perte des valeurs essentielles (notamment l'accomplissement et l'épanouissement par le travail), l'entretien du rêve portant tout un chacun à croire que du jour au lendemain tout peut arriver et pourquoi pas même devenir une « star », bercent nos jeunes générations dans l'illusion que l'on peut réussir sans trop d'effort.*

*Aveuglée par son confort et ses acquis, la société française au nom de son modèle social, vit le nez rivé sur ses seuls intérêts immédiats au grand dam de son économie et de sa compétitivité ! Nous ne sommes plus dans l'économie de rattrapage de l'après guerre, ni dans l'économie de repli des chocs pétroliers, nous sommes, en 2005, dans l'économie de l'innovation !*

*Plus que jamais, nous devons continuer à nous battre dans nos entreprises et sur nos marchés ! C'est dans notre capacité à innover, à créer de la valeur, à décider et à agir qu'est notre salut. Le vôtre comme le nôtre.*

*Notre groupe, dans sa quête perpétuelle de la qualité et du service, chaque jour se bat pour être le leader.*

*Nos axes principaux pour 2005, basés sur la qualité de nos services par la certification ISO, sur la formation de nos équipes pour plus de performances et de professionnalisme, sur l'innovation par la sortie de nombreux nouveaux produits, veulent nous affirmer comme vos partenaires privilégiés.*

*Nous sommes plus que jamais à vos côtés pour vous accompagner, vous artisans du savoir-faire français, dans votre souci de fabriquer quotidiennement des produits dignes de vos clients-consommateurs.*

*Vous êtes notre raison d'exister et c'est pour cela que toute notre énergie est consacrée à vous satisfaire.*

*Bien à vous,*

*Jean-Marc GRAVIER. ■*



Jean-Marc GRAVIER  
Président de l'A.C.B.



## BONGARD, plus proche de vous.

**L'année 2005 sera riche en nouveaux produits, tellement riche, que la formule des salons internationaux nous a paru inadaptée cette année, pour vous présenter dans le détail toutes nos nouveautés : trop de bruits, trop de monde, trop d'agitation, pas assez de temps à consacrer à chacun de nos clients, ... Nous avons donc décidé de venir vous les présenter, en exclusivité, près de chez vous.**

Nous voulons en effet, disposer du temps nécessaire pour vous recevoir, vous commenter nos produits dans le détail, et partager avec vous tous les sujets que vous voulez évoquer, dans une ambiance sereine propice aux échanges.

Un numéro spécial de FORUM entièrement consacré à l'événement vous sera distribué dans quelques semaines avec tous les détails du calendrier, région par région.

En choisissant de nous rendre près de chez vous, nous avons surtout pensé à tous ceux d'entre vous qui manquent de temps, et que les grands salons finissent par lasser. C'est tout l'esprit de notre démarche, innover dans notre façon de nous rapprocher du cœur de vos préoccupations !

### Les nouveautés.

Le four électrique OMEGA verra sa gamme élargie par une version 2 voies de 800 mm déclinée en 3, 4 et 5 étages.

Cette nouvelle déclinaison nous permet de vous proposer jusqu'à 20 m<sup>2</sup> de cuisson sur moins de 8 m<sup>2</sup> au sol ! Toujours équipé en standard de la fameuse commande UNICOM gérant l'ensemble des étages de cuisson, ce four pourra être équipé en option d'une commande OPTICOM par étage.

La nouvelle commande électronique OPTICOM, encore plus simple d'utilisation, sera généralisée sur l'ensemble de notre gamme four et froid.

Le CERVAP COMPACT lancé sur le marché en octobre 2001 fêtera la fabrication du 100<sup>ème</sup> exemplaire vendu et l'arrivée d'une 2<sup>ème</sup> version plus longue (143 cm). Toujours disponible en version façade inox ou habillée, le CERVAP COMPACT sera équipé en standard de la commande OPTICOM et d'une commande électromécanique en option.

La gamme des fours ventilés a été complètement renouvelée et baptisée SOLEO. Plus performante, plus pratique, plus esthétique, cette nouvelle gamme s'étoffe d'un modèle 4 plaques 600 x 400 (sens paysage) et d'une armoire de fermentation 16 plaques tout inox qui se place sous le four.

Les fours modulables ont également été complètement revus afin d'être plus compacts (jusqu'à 25 % de surface au sol en moins selon le modèle) et intégrés esthétiquement à la gamme des ventilés SOLEO. Nous vous proposons également, pour toutes les déclinaisons 2, 4 et 6 plaques par étage, une armoire de fermentation disposée sous le four.

## Forum<sup>i</sup>Mag

Journal BONGARD Forum<sup>i</sup>Mag - n°23 - Printemps 2005  
• Editeur : BONGARD - 67810 HOLTZHEIM - France

• Responsable de l'édition : Eric SOQUET • Rédaction : BONGARD-EUROMAT-ACB  
Photos : BONGARD - EUROMAT - ACB  
• Maquette-Production : APALOZA • Flashage-Impression : J.-M. BARBOU

**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





## A.E.B. présent au Salon PEDRERO en octobre dernier.

A.E.B., concessionnaire BONGARD des départements 09, 31, 81, 82, et 12, a participé au mois d'octobre dernier au salon de la boulangerie "SALON PEDRERO" à Toulouse qui fut un réel succès.

En effet, les clients attendaient une telle manifestation, dans la région, depuis fort longtemps et ils ont répondu présents à ce rendez-vous ! AEB souhaite renouveler très bientôt une telle rencontre.

## Janvier 2005, SIRHA, l'incontournable rendez-vous des métiers de bouche.

Sirha à Lyon du 22 au 26 janvier, BONGARD, et ses concessionnaires du secteur SIMATEL, SELEC PRO, TOUT TECHNIQUE, TORTORA, CFMB et SODIMA étaient présents à cet incontournable rendez-vous des métiers de bouche.

Les visiteurs ont pu apprécier les nombreuses démonstrations de façonnage réalisées grâce à la nouvelle façonneuse ULTRA. Toujours à l'écoute de sa clientèle, BONGARD et son réseau proposaient également tout un ensemble de produits périphériques de leur catalogue EUROMAT et avaient invité sur leur stand, les fournisseurs d'énergie GDF et POWEO, pour mieux étudier avec les artisans leur plan de consommation.

Les visiteurs ont pu également constater l'efficacité et la performance des produits BONGARD sur les stands de différents meuniers : Banette, DéliFrance, Grand Moulins de Paris.

## Les Olympiades des Métiers avec BONGARD et BOURMAUD 44.

BONGARD et son concessionnaire Nantais, BOURMAUD 44, soutenaient les 38<sup>èmes</sup> Olympiades des Métiers qui se sont déroulées du 20 au 23 janvier à Nantes.

Les candidats à la sélection finale de l'équipe de France ont pu exprimer leurs talents dans le cadre des laboratoires et fournils équipés de matériels BONGARD et installés par BOURMAUD 44. BONGARD et son réseau souhaitent bonne chance aux sélectionnés émérites qui participeront à la finale d'Helsinki !

## 45<sup>ème</sup> Séminaire National du CFEP.

La Société SOMABO a offert son soutien au repas de clôture du CFEP (Centre Féminin d'Etudes de la Pâtisserie) tenu le mardi

1<sup>er</sup> février à l'hôtel Mercure dans le cadre de son 45<sup>ème</sup> séminaire National qui s'est tenu à Lille les 30, 31 janvier et 1<sup>er</sup> février 2005. Alain Riquier et son équipe commerciale ont partagé ce moment de convivialité avec les quelques 200 participantes qui, au cours de ces 3 jours, se sont formées dans 6 ateliers consacrés à des thèmes pratiques et théoriques.

## SERBOTEL à Nantes, toujours autant de succès.

BOURMAUD et BREIZH FOURNIL, sous leurs nouvelles couleurs, ont exposé, avec succès, les matériels BONGARD et ceux de leur centrale d'achats EUROMAT à SERBOTEL à Nantes du 06 au 09 mars. Le four à sole CERVAP Compact et le four à chariot rotatif 8.43 Gaz ont particulièrement été plébiscités par les visiteurs. Dans le cadre de ce salon, la compétition entre les candidats à la Coupe d'Europe se déroulait dans 3 fournils entièrement équipés de matériel BONGARD installés par les équipes techniques de BOURMAUD et BREIZH FOURNIL.

## BONGARD 67 a déménagé !

Trop à l'étroit dans ses anciens locaux à Breuchwickersheim, Bongard 67 avait besoin de locaux plus spacieux et mieux adaptés à ses activités. C'est fait. Depuis le 22 octobre 2004, BONGARD 67 a emménagé dans un hall de 416 m<sup>2</sup> situé dans la zone artisanale de Furdenheim, à une dizaine de kilomètres seulement de l'usine BONGARD. Ce hall a été aménagé spécialement pour abriter sous le même toit, l'activité commerciale et le service après-vente de la concession.



Avec une zone de stockage et un atelier pour les machines de 256 m<sup>2</sup>, complétés par une mezzanine de 90 m<sup>2</sup> pour les pièces détachées et un plateau de 160 m<sup>2</sup> de bureaux, toutes les conditions sont réunies pour apporter le meilleur service à ses clients. Nouvelles coordonnées :

Zone Artisanale - 1, rue du Cimetière - 67 117 FURDENHEIM  
Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19  
E-mail : bongard67@wanadoo.fr

La nouvelle gamme d'armoires de fermentation BFA intègrera une foule de nouveautés tant sur le plan esthétique que technique : porte à bords arrondis, large poignée ergonomique, joint aimanté, bloc technique tout inox monté en plafonnier,... et bien entendu la nouvelle commande universelle OPTICOM.

Une gamme de nouveau surgélateur baptisé BSCP viendra compléter l'actuelle gamme EVS en proposant d'autres configurations et d'autres avantages : technologie bi-groupe, monté sur pieds, intérieur inox à bords arrondis, ...

Ceux qui connaissent la célèbre façonneuse MAJOR (plus de 11 000 machines installées dans le monde) seront curieux de découvrir la machine qui va révolutionner le façonnage, l'ULTRA : meilleur alvéolage des pâtes, pré-formage des bouts pointus, commande programmable,...

Enfin, grâce à la nouvelle dresseuse à biscuit OMEGA, tous les professionnels désireux d'utiliser une machine moins onéreuse, plus compacte, plus simple et plus pratique à utiliser, seront comblés. Cette nouvelle machine vient à point nommé compléter la gamme des célèbres dresseuses MONO. ■

**Voilà un bref aperçu de nos nouveautés. Nous vous réserverons quelques surprises dans les semaines à venir.**

**Rendez vous très bientôt dans votre région !**

## L'AVIS DE MADAME



### Histoire de parité...

#### Marguerite ERBSTEIN

Pionnière dans le monde journalistique, elle débute sa carrière au « Courrier » de Metz en 1949, puis entre en 1954 et fait sa carrière à « l'Est Républicain ». Journaliste du CFEP pour le Journal du Pâtissier, Chevalier de la Légion d'Honneur au titre du Ministère de la Parité et de l'Égalité Professionnelle, Enseignante à la faculté de Nancy dans le cadre du DEUG Culture et Communication.

Nancy Reagan avait coutume de dire que la femme intelligente le disait d'elle-même. Mais, celle, plus intelligente encore, l'affirmait de son mari. La paix des ménages !

En progressant dans le savoir vous avez démontré que vous saviez ne pas faire d'ombre, sans pour autant vous cantonner dans l'ombre. Ce déjà long chemin parcouru avec vous, en écrivant pour vous femmes de pâtisseries, femmes de boulangers, a développé chez moi, journaliste des premières heures, artisanne de la parité, un sentiment de profonde admiration.

Je vous ai vu grandir dans vos boutiques, dépasser le stade de la femme tronçonneuse, derrière son comptoir. Ces temps nouveaux ont généré des femmes magnifiquement dotées d'intelligence peu commune, comme Madame Gantois, directrice de l'École de Boulangerie-Pâtisserie de Paris (EBP).

J'ai assisté à la métamorphose des pâtisseries, s'informant, communiquant. La présidente des années 80, Suzel Bourguignon de Metz, infirmière chef avant de devenir femme de pâtissier, décorée du Mérite, a introduit au Centre Féminin d'Etudes de la Pâtisserie une dose importante de psychologie.

Quant à Simone Génot, une lorraine aussi, elle a ouvert l'Europe

à ses pâtisseries, tout en dirigeant un club de Soroptimist.

Renée Meiss, la normande, s'est battue pour la reconnaissance de ses consœurs au sein de l'entreprise. Elle milite aussi dans une importante association régionale d'aide aux malades atteints d'Alzheimer. Sylvie Robillard, la bourguignonne, au courage admirable lutte contre un mal sournois. Le C.F.E.P. lui a donné sa raison d'être. Elle siège dans les instances nationales, elle disserte dans des « clubs service » sur le rôle de la pâtissière. Celle qui connaît tout du produit fabriqué au laboratoire, celle qui participe à la vie de la cité. A la veille de la journée de la femme, le 45<sup>ème</sup> séminaire du C.F.E.P. qui s'est tenu à Lille, a intronisé une jeune femme, Frédérique Masson Bédard, fêrue d'informatique. Une nancéenne qui sait créer l'événement pour mieux situer la pâtisserie dans l'économie.

Le jour où le maire de Nancy, ancien ministre, m'a faite chevalier de la légion d'honneur au titre de la parité, j'ai vu au premier rang de mes amis, mes pâtisseries fidèles, aussi émues que moi. Nous venions de franchir un cap, ensemble.

Nous connaissons notre valeur. Sans ostentation. Juste avec détermination. ■

### Le cacao, un marché sous tension.

Premier producteur mondial de cacao (40 % de la production mondiale), la Côte d'Ivoire connaît toujours des difficultés quant à l'acheminement de sa production vers le port d'Abidjan.

Depuis ces derniers mois, le cours du cacao a enregistré une forte hausse mais devrait se stabiliser si la situation politique se calmait.

Le ralentissement de la cueillette et le mauvais entretien des plantations sont les plus inquiétants pour 2005.

Le cacao est récolté dans plus de 620 000 plantations.

Environ 6 millions de personnes - sur les 15 millions d'habitants que compte le pays - vivent directement ou indirectement de cette culture.

Le cacao représente 40 % des exportations et 20 % du produit intérieur brut. Depuis août 2004, l'état ivoirien a renforcé son rôle sur le marché en rachetant par l'intermédiaire de la Cofimap, la filiale de négoce du cacao du groupe Bolloré en Côte d'Ivoire.

Désormais, ce holding est détenu à 100 % par trois sociétés proches du gouvernement du Président Gbago. ■

### Les meuniers, collecteurs de bio.

Pour la campagne 2003/2004 de céréales bio, on compte 154 organismes collecteurs soit 2 collecteurs supplémentaires.

Les céréales biologiques ont mieux résisté aux aléas climatiques que les céréales conventionnelles.

La collecte des céréales biologiques accuse néanmoins une baisse de 18 % par rapport à la campagne précédente.

34 % des collecteurs sont des meuniers. Ils sont principalement localisés dans la région nantaise et lyonnaise avec 17 % pour la première et pour la seconde 11 % du total des moulins agréés et certifiés bio. Les coopératives (29 %) sont également bien représentées dans la région de Toulouse et de Nantes. ■

### La Fournée d'Augustine 2

Pierre Thilloux, artisan boulanger de 24 ans, et Mélanie Hardouin continuent sur leur lancée (voir journal FORUM n°17).

L'année 2004 a consacré Pierre Thilloux, lauréat du Prix 2004 de la meilleure baguette de Paris à l'issue d'une sélection rigoureuse entre initiés.

Cette récompense lui a permis d'être reconnu non seulement auprès de ses pairs mais également auprès du grand public. En 2003, il était déjà sur la route du succès et avait obtenu la 2ème place de ce même concours.

En 2005, ce jeune boulanger poursuit ses rêves et récidive en ouvrant un deuxième magasin « La Fournée d'Augustine », un nom en hommage à sa grand-mère. Située 31 rue des Batignolles à Paris 17<sup>ème</sup>, cette nouvelle boulangerie préserve l'esprit du savoir-faire artisanal. ■

## Le nouveau surgélateur-conservateur BSCP : la réponse à vos attentes et à vos exigences.

Le contexte actuel change la donne et nous oblige à modifier nos habitudes de travail.

• Des consommateurs de plus en plus exigeants sur la qualité et la diversité des produits

• Une réglementation chaque jour plus contraignante

• Une gestion du personnel complexe et des difficultés de recrutement.

Ces éléments font qu'il n'est plus possible aujourd'hui de travailler comme par le passé.

Il devient nécessaire, voire indispensable, pour la survie des entreprises, de rationaliser la production.

C'est pourquoi, la conservation de vos produits devient un élément de plus en plus important.

Fabriquer 5 ou 6 produits différents chaque jour et les conserver, c'est la garantie de pouvoir proposer une gamme diversifiée tout au long de la semaine tout en gagnant du temps en production... BONGARD vous apporte la solution pour surgeler rapidement vos produits et les conserver à -18 -20°C dans les meilleures conditions.

Pour répondre à vos attentes et vos besoins, la nouvelle gamme de surgélateur-conservateur BSCP, tient compte de vos remarques et de votre expérience dans ce domaine.

Encombrement, facilité de nettoyage, fiabilité, sécurité, simplicité, qualité de conservation et rapidité de surgélation sont les maîtres mots.

### Encombrement

La nouvelle gamme de surgélateur-conservateur BONGARD vous propose une capacité de surgélation de 9 plaques au pas de 75 mm et la possibilité de conserver simultanément 54, 94 ou 132 plaques 400x600 au pas de 75 mm en fonction de la place disponible dans votre laboratoire (de 1,74 m à 3,39 m de largeur).

De plus, les meubles peuvent être livrés soit montés en usine, soit démontés (livrés à plat) avec assemblage par crochets si l'accès à votre laboratoire le nécessite.

### Facilité de nettoyage

Une caisse sur pied de 150 mm de haut permet le nettoyage sous le surgélateur-conservateur et élimine le risque de moisissures.

Un intérieur inox avec des bords arrondis sur les parois verticales et au sol, des huisseries de portes au niveau du sol du meuble ainsi que des supports de plaques démontables facilitent le nettoyage à l'intérieur du BSCP.

### Fiabilité, Sécurité, Simplicité.

De la simplicité naît la fiabilité, qui entraîne la sécurité. C'est pourquoi, BONGARD a développé le nouveau surgélateur-conservateur BSCP en restant toujours fidèle à ce principe notamment en utilisant la technologie « bi-groupe ».

Une enceinte de conservation autonome avec son propre groupe conserve les plaques, tandis qu'un surgélateur lui aussi avec son groupe spécifique permet une descente rapide en température comme l'exige la législation en vigueur (descendre la température du produit à -18°C à cœur le plus rapidement possible).

La commande électronique standard ou la version OPTICOM (forum hiver 2004) permet de travailler soit en mode chrono soit en mode sonde à piquer aussi bien pour les cycles de refroidissement rapide que pour les cycles de surgélation.

Vous pourrez, pendant le cycle en mode automatique, ajuster manuellement les différents paramètres que vous aurez sélectionnés (température, durée, ...).

La commande manuelle « procédure de chargement » permet l'arrêt des ventilateurs avant l'ouverture de la porte afin d'éviter le brassage d'air dans l'armoire.

Le ré-enclenchement des ventilateurs se fait automatiquement une fois la porte refermée. Un signal sonore prévient en cas de défaut de sonde de température, de porte ouverte...

### Le plus BONGARD :

une trappe manuelle face à la ventilation du compartiment surgélation permet d'utiliser la puissance du groupe de surgélation dans le compartiment conservation en cas de besoin.



### Qualité de conservation

Les produits stockés dans le conservateur sont précieux. Pour cela, ils doivent être dans une ambiance régulée avec une ventilation douce, pour ne pas les sécher, et bien isolée, pour éviter les risques de givre.

BONGARD a choisi une caisse en panneaux de mousse polyuréthane 40 kg/m<sup>3</sup> revêtus de tôles électrozinguées laquées et cuites au four, de 80 mm et 100 mm pour le fond.

Les portes à fermeture automatique évitent le risque d'une porte mal fermée qui provoquerait une aspiration d'air chaud dans l'enceinte de conservation (déposant ainsi du givre sur les produits).

De plus, la ventilation s'arrête automatiquement dès l'ouverture d'une porte, évitant ainsi à l'air froid de s'échapper.



### Rapidité de surgélation

Une cellule de surgélation 9 plaques au pas de 75 mm (crémaillère au pas de 25 mm) indépendante avec un groupe hermétique de grande puissance 2,5 CH et une ventilation efficace permettent de surgeler environ 20 kg

de produits en moins d'une heure. La ventilation est spécialement conçue pour les grands froids avec panneaux, grilles, et visserie inox.

La sonde à piquer permet de vérifier la rapidité de descente en température au cœur des produits. ■





## Nouveau Spiral A ... la parfaite alliance du design et de la technologie de pointe en matière de pétrin !

**BONGARD propose aujourd'hui son nouveau pétrin à spirale à cuve amovible, le Spiral A. Qualité des performances, robustesse, fiabilité, grande facilité d'utilisation, hygiène et sécurité sont les principaux qualificatifs pour décrire ce pétrin de dernière génération !**

### La qualité et la régularité de pétrissage au centre de nos préoccupations

Parce que la qualité du pétrissage est le critère numéro un qui guide nos choix techniques, notre attention s'est portée sur plusieurs aspects fondamentaux. Le soc diviseur du pétrin Spiral A, incliné selon un angle favorable, permet la séparation de la pâte en la guidant dans la cuve, lui évitant ainsi de remonter le long de la spirale. Le mélange est ainsi plus homogène, limitant un échauffement de la pâte.

Pour un souci constant de qualité dans le travail des capacités maximales et minimales, la géométrie de la spirale, spécialement étudiée pour s'adapter parfaitement aux bords de la cuve et au soc diviseur, offre un travail plus régulier de la pâte, une rapidité de mélange, tout en lui conférant la possibilité de travailler de petites quantités (5 % de la capacité nominale).

Le fond plat et le bord vertical de la cuve permettent d'obtenir une meilleure prise de la farine au frasage. De plus, le rapport idéal profondeur/diamètre de cuve évite le déchirement de la pâte, facilitant ainsi le pétrissage sans altérer sa qualité.

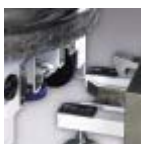
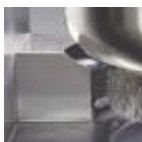
Les vitesses de rotation de la spirale et celles de la cuve gérées électroniquement et programmables à la seconde près, garantissent le meilleur pétrissage possible en fonction des caractéristiques des pâtes travaillées. Notons que les puissances optimales des moteurs et de la transmission du mouvement à la spirale par un entraînement de poulie à courroie, confèrent une réelle régularité dans le travail de la pâte, évitant ainsi tous risques « d'à-coups » même en charge maximale. La sonde infra-rouge, en option, permet une visualisation de la température directement au cœur de la pâte.

### La volonté de vous faire gagner plus de temps

Parce que vous n'avez pas de temps à perdre en diverses manipulations, le pétrin à spirale Spiral A est doté de nouveaux équipements pour vous faciliter toujours plus la vie.

Le nouveau dispositif de pré-accrochage de la cuve facilite l'installation de la machine, même sur une surface non régulière.

Avec sa nouvelle poignée ergonomique, l'insertion et l'extraction de la cuve sont facilitées par un mécanisme hydraulique.



Afin de garantir un entraînement optimisé de la cuve, les bords inférieurs inox de la cuve ont été spécialement travaillés en relief en forme d'amande.

De plus, la cuve du pétrin Spiral A s'adapte parfaitement à tout système d'élevateur hydraulique ou à vis BONGARD, pour un déchargement sur banc ou dans une trémie de diviseuse de fabrication BONGARD.

Avec sa nouvelle commande électronique, le Spiral A peut gérer jusqu'à 99 programmes. Sa fonction « manuelle » offre la possibilité de modifier les recettes pré-programmées selon les types de pâtes travaillées.

Sa fonction « automatique » permet une gestion optimisée du temps de travail.

De plus, 2 touches situées sur la commande permettent un accès direct aux 2 recettes les plus utilisées.

### La garantie d'un travail dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité

Parce que le travail de boulanger nécessite une hygiène irréprochable dans le fournil, BONGARD a doté son nouveau pétrin à spirale Spiral A d'éléments faciles d'entretien.

La surface frontale de la tête et du corps, entièrement revêtue d'une protection inox, et le revêtement extérieur laqué époxy avec traitement anti-corrosion (contact alimentaire) offrent un nettoyage aisé.

De plus, la commande électronique, avec son affichage digital et sa membrane haute résistance, peut être nettoyée en un seul geste.

Le bâti surélevé, monté sur 6 pieds anti-dérapant réglables en hauteur, permet le déplacement de la machine pour un entretien dans les moindres recoins.

Pour garantir hygiène et sécurité dans le fournil, le nouveau pétrin Spiral A peut être équipé en option d'un couvercle de protection en acier inox fermé, permettant ainsi de réduire largement les émissions de poussière de farine lors du travail de la machine.

Pour plus de sécurité, le Spiral A est doté d'une fonction signalant les anomalies de la machine. De plus, une fonction « maintenance » rappelle automatiquement les stades d'entretien de la machine d'après les heures de travail effectuées.

Tous les composants électriques du nouveau pétrin sont situés dans un coffret de protection IP65 afin de garantir tous risques d'infiltration d'eau ou de farine. ■

## Ne perdez plus de temps ni d'argent à détartre vos fours !



**NEUTRACAL se charge de régler votre problème de calcaire !**

- Economique
- Facile à poser sans travaux de plomberie
- Non chimique, donc compatible pour un usage alimentaire et sans entretien.

## Neutraceutical

**CONTACTEZ NOUS : Tél. : 01 69 23 60 50 - Fax : 01 69 23 60 59  
Email : pennec.th@wanadoo.fr**

**DIMA****Historique & faits marquants****1987**

Création de la société DIMA, Distribution Installation Matériel Alimentaire, concessionnaire exclusif BONGARD, à Bordeaux.

**1988**

Arrivée de Jean-Marc Trento comme directeur technique.

**1991**

Patrick Freche est nommé directeur commercial.

**1994**

Suite au décès du fondateur, rachat de la société DIMA par Jean-Marc Trento et Patrick Freche.

**2000**

La société DIMA déménage à Blanquefort (33) dans des locaux plus vastes sur une surface de 3 000 m<sup>2</sup> afin de mieux servir les artisans boulangers-pâtisseries.

**Chiffres-clés**

Effectif : 14 salariés

- 1 directeur commercial
- 1 directeur technique
- 7 techniciens polyvalents four, froid et machine
- 3 commerciaux
- 2 administratifs

- CA global 2003 : 3 600 000 €  
85 % en vente de matériel  
15 % en SAV



10, rue Charles Nungesser  
33290 Blanquefort  
Tél : 05 56 35 04 10  
Fax : 05 56 35 86 38  
E-mail :  
dima.bongard@wanadoo.fr

Concessionnaire BONGARD pour la Charente (16), la Charente-Maritime (17), la Dordogne (24), la Gironde (33), le Lot (46), le Lot-et-Garonne (47) et le Tarn-et-Garonne (82).



## DIMA, concessionnaire BONGARD pour le Bassin Aquitain « nous offrons un SAV quotidien de qualité ».

### Entretien avec Patrick Freche et Jean-Marc Trento

Concessionnaire exclusif BONGARD depuis 17 ans, DIMA est reconnu comme la plus grosse entreprise spécialisée de vente de matériel en boulangerie-pâtisserie et de dépannage dans le bassin aquitain.

Sur le plan commercial, l'entité, dirigée par Patrick Freche, est capable d'apporter une solution globale (création d'une boulangerie à partir d'un local brut) ou de répondre à un besoin spécifique de matériel. Au niveau SAV, dirigé par Jean-Marc Trento, 7 techniciens polyvalents, dont un pour le Gers et le Tarn-et-Garonne, sont prêts à intervenir 24h/24, 7 jours/7.

« Nous installons plus de 80 fours BONGARD par an et nous réparons toutes les marques d'appareils. Nous apportons également du service dans le choix du matériel et des machines de prêt sont disponibles en cas d'immobilisation », souligne Patrick Freche. Depuis longtemps, le contact humain est primordial chez DIMA. « Très peu de clients viennent au siège de l'entreprise située à quelques kilomètres de Bordeaux, Nous allons chez eux au moment où il faut. L'objectif n'est pas de leur vendre à tout prix mais de leur faire gagner du temps en leur apportant un service le plus personnalisé possible ». Parmi les clients du concessionnaire DIMA, les jeunes artisans boulangers n'hésitent pas à investir dans du matériel neuf et à renouveler leurs équipements : « Avoir du matériel en bon état de marche, se traduit obligatoire-

ment par une amélioration des conditions de travail et à moyen terme par une meilleure qualité du pain. La nouvelle génération de boulangers souhaite également valoriser son outil de travail en investissant dans du matériel fiable et performant », explique l'un des deux associés. Aujourd'hui, DIMA propose une large gamme d'équipements BONGARD et d'autres matériels complémentaires de boulangerie-pâtisserie commercialisés et sélectionnés pour leur qualité par EUROMAT, la Centrale d'achats de l'ACB (Association des Concessionnaires BONGARD).

### Optimiser la satisfaction du client

Depuis 2000, la société DIMA dispose de locaux importants comprenant des bureaux soit 110 m<sup>2</sup>, un atelier mécanique, ainsi qu'un stock pour les pièces détachées et les machines en attente de livraison soit environ 900 m<sup>2</sup>. Pour l'équipe commerciale et technique de chez DIMA, il faut arriver à « faire oublier la concurrence aux clients en leur offrant le meilleur niveau de service. Notre métier est aussi de comprendre leurs soucis quotidiens ». Pour les fidéliser du mieux possible, le concessionnaire a mis en place un service après-vente spécialisé avec 6 dépanneurs dont 2 dédiés dans le montage. « Tous les équipements sont badgés avec un auto-collant qui rappelle nos coordonnées et celles du SAV ».

Autre moyen de se différencier des autres, la certification ISO 9001 en cours d'installation chez DIMA : « Une démarche rigoureuse qui va améliorer la gestion

de l'entreprise, le traitement des affaires et le relationnel interne comme externe. Désormais, toutes les pièces détachées de notre stock seront codées et répertoriées. Cela permettra d'anticiper et d'éviter la rupture de la pièce détachée. Le but est d'optimiser la satisfaction du client et à long terme de développer notre chiffre d'affaires ».

L'application des règles préconisées devrait sans aucun doute créer une dynamique auprès de tout le réseau ACB (Association des Concessionnaires BONGARD).

### Proposer des contrats d'entretien

A toutes les étapes de la fabrication du pain, le matériel mécanique, de cuisson ou de fermentation représente un investissement important et nécessite un entretien régulier.

« Pour ceux, petits ou gros artisans, qui veulent ne prendre aucun risque et éviter les tracas éventuels d'une panne, je conseille un contrat d'entretien ou un contrat de maintenance préventive comme cela existe déjà lorsqu'on a un chauffage individuel au gaz ou dans l'automobile », souligne, Jean-Marc Trento qui ajoute : « La majorité de nos techniciens a suivi un stage de formation en Alsace. La mise en route et la formation aux matériels sont assurés par un personnel qualifié ».

Chez DIMA, offrir un service après-vente de qualité est une priorité de tous les jours. ■

## Le témoignage de deux artisans boulangers-pâtisseries

### Laurent Sarreau Le Haillan (33)



Ouverte depuis novembre 2004, la boulangerie d'Ariane est la deuxième affaire de Laurent Sarreau après une première à Pessac. DIMA a installé tout le matériel indispensable pour fabriquer du pain : pétrin de 60 litres, fermento-levain, diviseuse, repose-pâtons, refroidisseur, four Omega électrique avec commande électronique, et chambres de fermentation, soit un investissement de 120 000 €.

Située à proximité de grandes entreprises, la boulangerie mise sur la vente de sandwiches et de produits de snacking.

« Jusqu'à présent, le matériel n'est pas tombé en panne, et actuellement, mon

équipement est sous garantie. Mais, je sais que le SAV est prêt à intervenir jour et nuit. L'aménagement de baies vitrées dans le magasin et la disposition du fournil permettent de cuire devant le client. Cela attire et intéresse beaucoup de monde de voir travailler le boulanger. Nous proposons une dizaine de pains spéciaux/jour et des viennoiseries maison », explique Laurent qui emploie 5 salariés.

Pour répondre à la demande du midi, DIMA lui a fourni également du petit matériel de restauration : plancha, friteuse, machine à panini et appareil à kebab. ■

### Christophe Garde et Jenny Dupeau Ludon-Médoc (33)

Après avoir été salarié dans plusieurs entreprises, Christophe Garde a décidé de créer sa propre boulangerie en septembre 2004. « J'ai choisi BONGARD pour la qualité des équipements et du matériel que j'avais côtoyé chez mes employeurs. DIMA était le seul habilité à me fournir ce que je souhaitais : réaliser de A à Z une boutique prête à l'emploi. Depuis, je n'ai aucun souci majeur ». En collaboration avec Concept



Froid, fournisseur référencé chez Euromat, le concessionnaire s'est occupé de tout et notamment de la disposition du fournil avec l'aide d'un architecte. Installée à côté d'un petit centre commercial et bénéficiant d'un parking, la boulangerie offre une cuisson devant le client grâce au four Cervap à soles dont la façade est briquetée. Comme c'était une création, tout le matériel est signé BONGARD ou EUROMAT. « Au début, quelques réglages du pétrin ont été nécessaires et un technicien m'a dépanné dans les 24 heures. Depuis tout va bien ! ». Christophe fabrique pas moins de 15 sortes de pains spéciaux/jour et emploie deux vendeuses. ■

**L'AQUITAINE****Profil de la région****Quelques spécialités...**

En Gironde : la couronne bordelaise et le soufflame  
En pays de Garonne : le gascon et l'agenais  
Dans les Landes : la mètre  
Dans le Gers : la flambade ou fiambelle  
Dans les Pyrénées-Atlantiques : le tignolet.

**Nombre d'artisans  
boulangers-pâtisseries en 2003 :**

- Charente : 254
- Charente-Maritime : 460
- Dordogne : 364
- Gironde : 659
- Lot : 149
- Lot-et-Garonne : 246
- Tarn-et-Garonne : 144

Source ISICA





## A.E.B, concessionnaire BONGARD pour la région Midi Pyrénées

« savoir gérer l'urgence pour dépanner tout le monde ».

### Entretien avec Jacques et Marie Austruy

Dépanneur-installateur de matériel de boulangerie-pâtisserie depuis 25 ans, Jacques Austruy connaît parfaitement son métier et les besoins de ses clients artisans. Son souci quotidien : satisfaire les boulangers le plus efficacement possible et les conseiller en cas de besoin. Il emploie une équipe de cinq techniciens polyvalents et deux commerciaux. Marie Austruy coordonne l'ensemble en accueillant les clients au téléphone et en s'occupant des tâches administratives et de la gestion de l'entreprise. « Notre rôle est d'apporter continuellement du service et du conseil auprès des artisans boulangers. Concessionnaire exclusif de la marque BONGARD depuis 1980, A.E.B. n'est pas considéré seulement comme un vendeur de matériel. Ce qui a fait sa renommée, c'est le dépannage 24 heures sur 24. Chez nous, le SAV fait partie intégrante de notre savoir-faire. En s'adressant à nous, les artisans sont assurés que leur dépannage sera effectué rapidement dans toute la région Midi Pyrénées », explique Marie Austruy.

### Priorité au SAV

Située à Castanet-Tolosan, à 10 minutes du centre ville de Toulouse, la concession A.E.B. est bien placée géographiquement pour desservir l'Ariège, la Haute-Garonne, le Tarn, le Tarn-et-Garonne et une partie du Gers. « Cette position nous permet de nous rendre chez nos clients artisans les plus

éloignés en moins de deux heures. Pour l'Aveyron, A.E.B. est représenté par Fabien Sammut, un dépanneur indépendant », explique Jacques Austruy, directeur technique et commercial qui ajoute : « Nos techniciens sont polyvalents et l'un d'eux est frigoriste. Ils interviennent partout dans les cinq départements ». Afin d'assurer un dépannage rapide et fiable, les techniciens circulent dans des véhicules équipés d'un stock important de pièces détachées. A toute heure du jour ou de la nuit, un numéro de téléphone relie le client à un technicien compétent. Dans la journée, Marie Austruy gère les appels quotidiens. Elle sait faire la différence entre un appel au secours et un dépannage moins urgent. « Pour la bonne marche de l'entreprise, il faut savoir gérer l'urgence du dépannage. Il faut satisfaire en même temps tout le monde mais les pannes ne sont pas toutes urgentes », explique t-elle. Le service après-vente n'est pas toujours une science exacte. « On peut aller réparer une panne chez un boulanger et le lendemain être appelé pour un problème sur le même appareil. Sur une intervention, nos techniciens ne se limitent pas à réparer. Ils jettent un coup d'œil à l'état général du matériel mais souvent la panne ne prévient pas ! ». Chaque intervention est programmée de façon à perturber le moins possible le travail du boulanger et la vente dans le magasin. En cas de réparation importante, le concessionnaire dispose de matériel de prêt. Plus de 1 000 interventions ont été réalisées

chez les boulangers qui ont fait appel aux services du concessionnaire BONGARD en 2004.

### Certification prévue en 2005

Du pétrin au four en passant par le matériel d'agencement, le concessionnaire A.E.B. est capable de réaliser tous les projets de création, de rénovation ou de reprise. « Nous travaillons avec la société ATTC, un cabinet d'architectes spécialisés dans les petits commerces. Parmi les demandes des artisans boulangers, la cuisson devant le client reste toujours une tendance qui progresse beaucoup avec le four Cervap Compact », remarque Jacques Austruy. Au siège d'A.E.B., un atelier permet également de rénover des machines et de proposer du matériel d'occasion. Toujours soucieuse d'apporter une qualité maximum dans ses services, l'entreprise A.E.B. a entrepris une démarche de certification ISO 9001 à l'instar des autres concessionnaires du réseau A.C.B. « Cette nouvelle organisation du travail va permettre une meilleure gestion du temps. Dès sa mise en œuvre en octobre 2005, la qualité de notre travail sera encore plus perceptible chez nos clients », conclut Jacques Austruy. Afin de renforcer sa notoriété dans la région, A.E.B. a participé pour la première fois au Salon Pedrero 2004, spécialisé dans les métiers de bouche, au Parc des Expositions de Toulouse ainsi qu'à de nombreuses manifestations organisées par la profession. ■

### A.E.B

## Historique & faits marquants

#### 1980

Jacques Austruy démarre son entreprise spécialisée dans le dépannage de matériel de boulangerie-pâtisserie en collaboration avec la société BONGARD.

#### 1995

Après 15 ans d'activités dans la région Midi Pyrénées, Jacques Austruy embauche deux techniciens polyvalents froid et chaud.

#### 1997

Création de la société A.E.B (Austruy Equipement Boulangerie) qui devient distributeur de matériel et concessionnaire exclusif BONGARD.

Construction de nouveaux locaux et de bureaux à Castanet-Tolosan (Haute-Garonne) et embauche d'un responsable pour développer l'activité commerciale dans les départements limitrophes.

#### Chiffres-clés

- Effectif : 10 salariés
- 6 dépanneurs polyvalents dont 1 en Aveyron
- 1 frigoriste
- 2 responsables commerciaux
- une secrétaire commerciale
- CA global 2003 : 1 600 000 €
- 70 % en vente de matériel
- 30 % en SAV



Rue de l'Equipement - 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  
Concessionnaire BONGARD pour l'Ariège (09), la Haute-Garonne (31), le Tarn (81), le Tarn-et-Garonne (82).

#### A.E.B Aveyron (12)

Fabien Sammut  
Lotissement Le Castagne  
12450 Flavin  
Mobile : 06 87 50 49 03

### MIDI PYRENEES

#### Profil de la région

##### Quelques spécialités...

- Le pain tordu. La pâte est mise dans un torchon et tordue avant d'être enfournée.
- Le pain de Lodève, un pain à la mie très alvéolée.
- Le pain traditionnel échaudé
- Le pain à cornes, le pain recuit.

#### Nombre d'artisans boulangers-pâtisseries en 2003 :

- Aveyron : 212
- Ariège : 110
- Haute-Garonne : 544
- Tarn : 238
- Tarn-et-Garonne : 166

Source ISICA 2002

## Le témoignage de deux artisans boulangers-pâtisseries



### Gilles et Marie Simonet Saint-Girons (09)

Après une première installation à 19 ans, Gilles Simonet a rénové en 2003 un petit immeuble en plein centre ville pour installer une boulangerie-pâtisserie, un restaurant et un salon de thé. Le fournil et le labo pâtisserie ont été aménagés au 1<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> étage. Le concessionnaire A.E.B a apporté son savoir-faire dans la réalisation du chantier et a fourni tout le matériel nécessaire : un four Cervap à soles BONGARD 4 bouches avec élévateur intégré, un pétrin de 60 litres, un refroidisseur, un batteur, des chambres de pousse lente et un marbre géant de 10 m<sup>2</sup> de PV Labo. « Dès le début, le four a fonctionné

très bien et la puissance était au rendez-vous pour la cuisson de mes différents pains. Le nouveau labo pâtisserie offre beaucoup de place et de luminosité. Au niveau SAV, un technicien est toujours prêt à intervenir dans un délai raisonnable. Depuis l'ouverture, le matériel est mis à rude épreuve mais la production a toujours été régulière ». Chez Gilles Simonet, tout est fabriqué « maison » avec des ingrédients naturels comme le pain à base d'un levain de fruits fermentés ou le Puymorens, un gâteau à base de noisettes. ■

### Patrice Borrat Toulouse (31)

Ouverte sans interruption toute la journée, la boulangerie-pâtisserie de Patrice et Véronique Borrat mise sur la restauration du midi et les sandwichs. « Je travaille avec A.E.B. depuis que j'ai refait mon magasin en 2000 et installé un four pâtisseries modulable. Dans le fournil de 150 m<sup>2</sup> installé en sous-sol, le dernier investissement a été un four Omega 5 étages avec élévateur intégré, une chambre froide et un congélateur 2 portes, soit un total de 45 000 euros.



Le design de son magasin ouvert sur la rue et la mise en place de vitrines modernes et fonctionnelles ont attiré une nouvelle clientèle et augmenté de 30 % son chiffre d'affaires. « Compact et bénéficiant d'une haute technologie, le four Omega 800 offre une cuisson traditionnelle de qualité irréprochable. La commande électronique sur le four permet de gérer indépendamment les chambres et les appareils à buée. En cas de problème et selon la gravité, le SAV intervient rapidement », résume Patrice. Satisfait des services du concessionnaire A.E.B, l'artisan boulanger-pâtisseries a l'intention de changer son refroidisseur et acquérir un frigo 4 portes. ■

Stages courts réservés  
aux professionnels

**ENSP d'Yssingeaux**

Ecole Nationale Supérieure  
de la Pâtisserie  
Tél. : 04 71 65 72 50  
[www.ecoledelapatisserie.com](http://www.ecoledelapatisserie.com)

**CHOCOLAT**

Confiseries à l'ancienne :

- Du 04 au 06 avril,  
animé par Stéphane GLACIER,  
MOF Pâtissier

Bonbons chocolat petites pièces de la vie :

- Du 11 au 13 avril,  
animé par Jean-François CASTAGNE,  
MOF Chocolatier

Confiserie artisanale :

- Du 02 au 03 mai,  
animé par Loïc BRET, Formateur ENSP

Confiserie :

- Du 23 au 25 mai,  
animé par Serge GRANGER,  
MOF Chocolatier

**CROQUEMBOUCHES**

Croquemouches :

- Du 06 au 08 juin,  
animé par Stéphane LEROUX, MOF Pâtissier

**DÉCORATION VENTE**

Dragées :

- Du 11 au 12 avril,  
animé par Sabine GRATTARD

Dynamique d'animation en vitrine :

- Du 18 au 19 avril,  
animé par Carole LAMASSE,  
Décoratrice Etalagiste

Une année d'animation :

- Du 25 au 26 avril,  
animé par Patricia DHEZ

Printemps été :

- Du 02 au 03 mai,  
animé par Manuela LAURENT

Paquets cadeaux, enrubannage :

- Du 17 au 18 mai,  
animé par Roselyne TISSIER

**GLACE**

La boutique du glacier :

- Du 18 au 20 avril,  
animé par Alain CHARTIER, MOF Glacier

Entremets glacés :

- Du 25 au 27 avril,  
animé par Jean-Claude DAVID, MOF Glacier

Cornets et coupes glacées :

- Du 02 au 03 mai,  
animé par Xavier JOYEUX

Glaces et sorbets vrac, desserts assiettes  
et petits fours glacés :

- Du 30 mai au 01 juin,  
animé par Jean-Jacques BORNE,  
MOF Glacier

Entremets glacés printemps été :

- Du 20 au 22 juin,  
animé par David WESMAEL, MOF Glacier

**PÂTISSERIE**

Entremets :

- Du 11 au 13 avril,  
animé par Lionel LALLEMENT, MOF Pâtissier
- Du 06 au 08 juin,  
animé par Stéphane GLACIER, MOF Pâtissier

Viennoiserie :

- Du 11 au 13 avril,  
animé par Gaëtan PARIS, MOF Boulanger
- Du 18 au 20 avril,  
animé par Gilles MARCHAL, Pâtissier  
Hôtel Bristol - Paris

Entremets printemps-été :

- Du 18 au 20 avril et du 02 au 03 mai,  
animé par Bruno MONTCOUDIOL, MOF Pâtissier

**La sélection de printemps d'Euromat.**

**Le Pastocuseur**

- Il est idéal pour toutes les recettes savoureuses à l'ancienne : sauces, potages, veloutés, garnitures de pizzas et bouchées, moulinage des légumes, bouillons, crème pâtissière, crème anglaise, crème à flan, mousses, ganache, nappage, pâtes de fruit, confiture..., et même la pasteurisation des boîtes et sachets !
- Un agitateur et racleur brassent et mélangent.
- Un tableau de commande programme le chauffage jusqu'à 120°C et le refroidissement rapide jusqu'à 4°C.
- Son fonctionnement automatique permet un gain de temps et de main-d'œuvre.
- Economie de matière (10 à 15 %) car le travail se fait cuve fermée, sans évaporation.
- Excellents résultats bactériologiques.



**La Sorbetière**

- C'est le produit approprié pour préparer la saison d'été ; sorbets, crèmes glacées, vacherins, glaces décorées. Son bol vertical assure une meilleure étanchéité, un lavage plus facile, un entretien plus économique. Le travail se fait en toute sécurité, grâce à son entonnoir à grille et au système d'arrêt de la machine dès l'ouverture du couvercle. Toute une gamme est disponible selon votre besoin (1 vitesse, 2 vitesses, commande automatique, etc...).



**Le Combiné  
Pastocuseur et Sorbetière**

- Tout un laboratoire en une seule machine... C'est parfait pour l'hygiène et c'est économique !



Ces produits vous intéressent ?  
N'hésitez pas à contacter la concession Euromat de votre secteur !  
(coordonnées des membres du réseau en page 11 de Forum)



## Le pain à la tomate

par Christian VABRET.

### Les ingrédients

#### Poolish

- Farine 250 gr
- Eau 150 gr
- Concentré de tomate 100 gr
- Levure 20 gr

#### Ingrédients

- Farine 750 gr
- Sel 20 gr
- Pâte fermentée 300 gr
- Beurre 100 gr
- Tomates séchées 200 gr
- Huile 50 gr
- Muscade 20 gr

### Le procédé

#### Poolish

- Faire une poolish avec 1/4 de la farine, le concentré de tomates, la levure et l'eau. Bien mélanger la poolish.

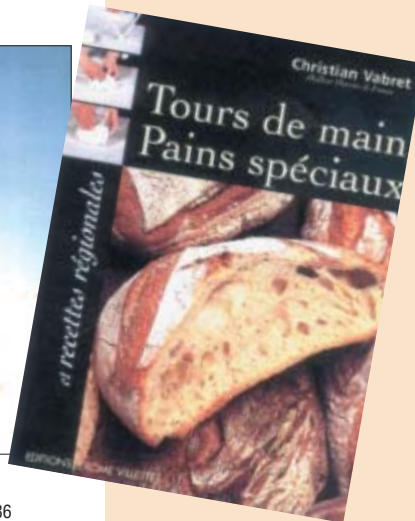
#### TOMATES SECHEES :

- Trancher les tomates et les faire sécher au four.



### Christian VABRET

- MOF boulanger, promotion 1986
- Président de la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries du département du Cantal
- Président de la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de la Région Auvergne
- Président Adjoint de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française
- Président de la Chambre des Métiers du Cantal
- Président de l'École Française de Boulangerie d'Aurillac



## « TOURS DE MAIN, PAINS SPECIAUX et RECETTES REGIONALES »

### le dernier livre de Christian VABRET

- Les bases de la boulangerie
- La fabrication sur levain
- 25 tours de main et façonnages de formes diverses
- 35 recettes pas à pas aussi bien de pains que de spécialités boulangères
- 12 recettes artistiques pour la mise en valeur de vos buffets, de vos produits dans votre magasin.

Boulangier depuis plus de 30 ans, Christian VABRET est aussi l'un des Meilleurs Ouvriers de France 1986, Président de l'Equipe de France de Boulangerie, créateur et organisateur de la Coupe du Monde de la Boulangerie et Vice-Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

Dans son dernier ouvrage « Tours de main, pains spéciaux et recettes régionales » édité par Jérôme VILLETTE, Christian VABRET exprime tout son amour et sa passion pour le métier de boulanger.

Après quelques rappels sur le procédé de fabrication et la fabrication sur levain, il nous livre quelques-uns de ses tours de mains.

### Comment se procurer le livre ?...

- sur le site internet de Christian VABRET : [www.vabret-boulangerie-conseils.com](http://www.vabret-boulangerie-conseils.com)
- par téléphone : 04 71 63 81 61
- par fax : 04 71 64 98 16



### Le pétrissage

- A maturité de la poolish, incorporer les ingrédients et pétrir au batteur pendant 8 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis pendant 2 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse. En fin de pétrissage, incorporer le beurre et les tomates séchées au four.

### Le pointage

- Laisser fermenter en masse pendant une heure.

### Le façonnage

- Façonner et couper des petits pains.

### L'apprêt :

- Faire un apprêt d'1 h15.

### La cuisson :

- Dorer à l'huile d'olive avant la mise au four. Cuire dans un four doux à 210 °C. ■

### Pâtisserie classique :

- Du 09 au 11 mai, animé par Loïc BRET, Formateur ENSP

### Boulangerie appliquée à la pâtisserie :

- Du 17 au 18 mai, animé par Thierry GUILLOU, Chef Pâtissier

### Entremets, tartes, petits gâteaux :

- Du 17 au 18 mai, animé par Laurent LE DANIEL, MOF Pâtissier
- Du 23 au 25 mai, animé par Nicolas BERNARDE, MOF Pâtissier

### Entremets tartes :

- Du 13 au 15 juin et du 27 au 29 juin, animé par Laurent DUCHENE, MOF Pâtissier

### Fours secs, fours frais :

- Du 23 au 25 mai, animé par Frédéric BOURSE, Consultant International
- Du 27 au 29 juin, animé par Gilles MARCHAL, Pâtissier Hôtel Bristol - Paris

### Pains et viennoiseries :

- Du 30 mai au 1<sup>er</sup> juin, animé par Jacques ANNONIER, MOF Boulanger
- Du 06 au 08 juin, animé par Pascal TEPPERT, MOF Boulanger

### Viennoiseries et tartes rustiques :

- Du 13 au 15 juin, animé par Gaëtan PARIS, MOF Boulanger

### SUCRE

#### Sucre :

- Du 04 au 06 avril, animé par Olivier BAJARD, MOF Pâtissier
- Du 20 au 22 juin, animé par Jean François ARNAUD, MOF Pâtissier

#### Confiserie :

- Du 11 au 13 avril, animé par Jean-Marc SCRIBANTE, Chocolatier, membre de l'Association "Tradition Gourmande"

#### Confitures et travail des fruits :

- Du 30 mai au 01 juin, animé par Michel VIOLLET, MOF Pâtissier

#### Confitures :

- Du 06 au 08 juin, animé par Jean-Paul GAUCHER, Maître Confiturier

#### Confiserie à l'ancienne :

- Du 13 au 15 juin, animé par Loïc BRET, Formateur ENSP

### TECHNOLOGIE

#### Applications technologiques :

- Du 04 au 05 avril, animé par Sylvia ARSAC, Responsable du Pôle d'innovation ENSP

#### Formation action conseillers

##### enseignement technique :

- Du 11 au 12 avril, animé par Christian MONTABONNET, Inspecteur de l'Education Nationale Académie de Lyon

### TRAITEUR CUISINE

#### Buffet traiteur :

- Du 27 au 29 juin, animé par Bruno MONTCOUDIOL, MOF Pâtissier

### EFBA

#### Ecole Française de Boulangerie d'Aurillac

Tél. : 04 71 63 48 02

#### Broches variées :

- Du 23 au 25 mai, animé par Carlos DE OLIVEIRA, MOF

#### Décor Artistique :

- Du 04 au 06 juillet, animé par Alfred BLORTZ, MOF

**OUEST**

• Les 4, 5 et 6 Avril 2005  
MSO Matériel organise des journées « Portes Ouvertes » en ses locaux d'ANGOULINS-SUR-MER, près de LA ROCHELLE.  
Venez découvrir les nouveautés BONGARD (les façonneuses ULTRA, les fours combinés SOLEO) et bien d'autres choses parmi la gamme des matériels référencés EUROMAT. Didier STEPHAN, M.O.F. pâtissier (promo 97), animera ces journées en confectionnant des produits salés et sucrés et en réalisant une sculpture sur glace !  
Tombola / Buffet, moment convivial à ne pas manquer !

**ALPES**

• Du 30 avril au 8 mai 2005,  
la Société SIMATEL participera à la FOIRE INTERNATIONALE HAUTE-SAVOIE MONT-BLANC au Parc des Expositions de la LA ROCHE-SUR-FORON - 74800.  
SIMATEL exposera les nouveautés BONGARD et les produits leaders du catalogue EUROMAT.  
Un fournil de démonstration animera le stand et permettra la cuisson sur place de pains et viennoiseries, en association avec BANETTE (LES MOULINS DU BION-CLECHET).

**PETITES ANNONCES**

Région Rhône Alpes - Réf. 20  
Vends cause cessation d'activité, matériel complet de pâtisserie (laboratoire et magasin).  
Tél. : 06 63 25 41 57

Dpt 23 - Réf. 21  
Vends Boulangerie-Viennoiserie de campagne aux normes, état impeccable et matériel récent. C.A. 138 180 € E.B.E 63 450 € Très bonne rentabilité, idéale pour une première installation, possibilité d'aide au financement. Prix 100 000 €  
Tél. : 05 55 67 80 30

Dpt 32 - Réf. 22  
A vendre Boulangerie-Pâtisserie dans petit village du Gers. Affaire saine, matériel neuf.  
Prix 80 000 €  
Tél. : 05 62 65 34 90

Dpt 91 - Réf. 23  
Vends Boulangerie-Pâtisserie à Athis Mons. Appartement F3. Très belle affaire. Prix 85 000 €  
Tél. : 06 24 25 07 99

Dpt 59 - Réf. 24  
Vends pâtisserie, pains spéciaux, confis. Axe passant, bon emplacement, commerce + privé « T6 + garage » 300 m2. Très bien équipée. Liste matériel sur demande. Possibilité achat des murs. Marge brute 74 %  
Prix 110 000 € HT  
Tél. : 06 68 09 57 76

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.



Pour assurer son développement, l'ACB 1<sup>er</sup> 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](http://www.bongard.fr)

Pour vous,  
on en fera toujours plus.



Déjà **100**  
Cervap Compact  
en activité dans  
toute la France !!

Et parce que vous avez été nombreux à en faire la demande ...

Bongard vous propose désormais son tout nouveau four Cervap Compact en 1425 mm de profondeur de cuisson !

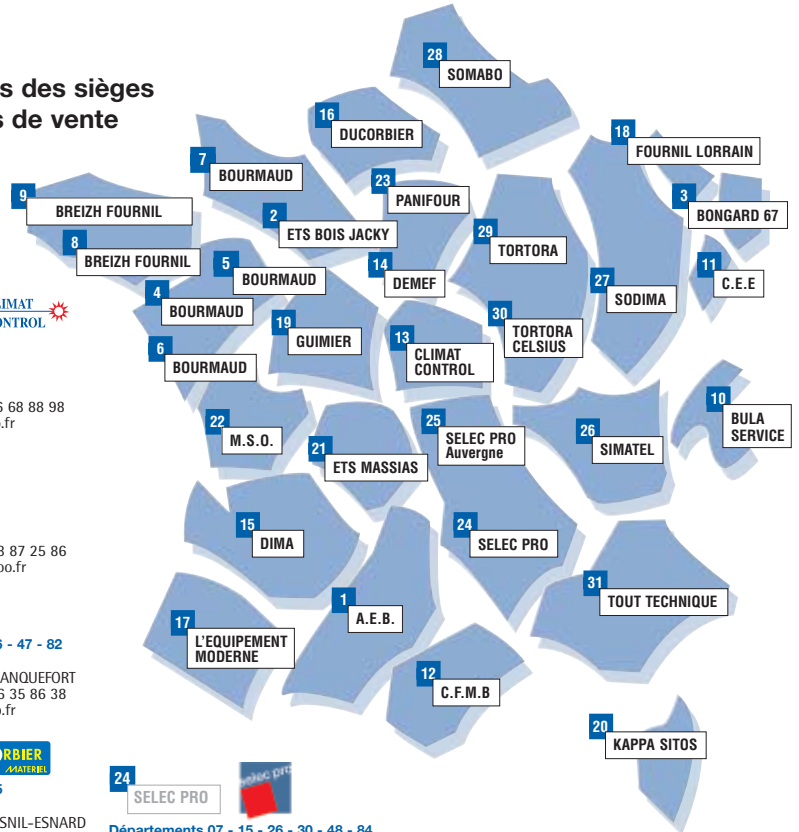


32, route de Wolfisheim - F-67810 Holtzheim (France)  
Tél. +33 3 88 78 60 23 - Fax. +33 3 88 76 19 18  
[www.bongard.fr](http://www.bongard.fr) - [bongard@bongard.fr](mailto:bongard@bongard.fr)





## Liste des adresses des sièges et agences/points de vente



**1** A.E.B. **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.baustroy@wanadoo.fr

**Départements 12**  
**AEB-AVEYRON - Fabien SAMMUT**  
 Lotissement Le Castagnie - 12450 FLAVIN  
 Mobile : 06 87 50 49 03

**2** ETS BOIS JACKY **B**  
**Départements 61 - 72 - 53**  
 Jacky BOIS  
 ZAC de Neuville - 72190 NELVILLE-sur-SARTHE  
 Tél. : 02 43 25 37 04 - Fax : 02 43 25 33 21  
 E-mail : bois@soleos-pro.com

**3** BONGARD 67 **BONGARD 67**  
**Département 67**  
 Jacques WALTER  
 Zone Artisanale-1, rue du Cimetière-67117 FURDENHEIM  
 Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19  
 E-mail : bongard67@wanadoo.fr

**4** BOURMAUD **BOURMAUD**  
**Département 44**  
 BOURMAUD-CARQUEFOU - Elie BRISSON  
 11, bd du Chêne Vert - 44470 CARQUEFOU  
 Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 30 23 11  
 E-mail : bourmaud@f-d-o.com

**5** Département 49  
 BOURMAUD-BEAUCOUZE  
 Elie BRISSON - Fabien MENARD  
 12, square de la Ceriseraie - 49070 BEAUCOUZE  
 Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 40 30 15 96  
 E-mail : bourmaud49@f-d-o.com

**6** Département 85  
 BOURMAUD-VENANSAULT  
 Elie BRISSON - Marc CHIRON  
 ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT  
 Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 40 30 15 96  
 E-mail : bourmaud85@f-d-o.com

**7** Départements 50 - 14 - 61  
 BOURMAUD-SAINT-GILLES - Yves LEMAITRE  
 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

**8** BREIZH FOURNIL **BREIZH FOURNIL**  
**Département 56**  
 Jean-Luc ROBIN - Patrick FLEURY  
 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

**9** 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

**10** BULA SERVICE **BULA SERVICE**  
 Jean-Marc BULA  
 1525 Henniez - Le Vieux Billard - SUISSE  
 Tél. +41 026 668 21 34 - Fax +41 026 668 38 18  
 E-mail : vente@bulaservice.ch / www.bulaservice.ch

**11** C.E.E. **CEE**  
**Départements 68 - 90**  
 Joël HERRMAN  
 2, rue des Lilas - 68400 RIEDISHEIM  
 Tél. : 03 89 31 76 71 - Fax : 03 89 54 13 82  
 E-mail : comequest@wanadoo.fr

**12** C.F.M.B. **CFMB**  
**Départements 11 - 34 - 66**  
 Florent TRICARICO  
 ZAC, La Montagnette  
 34420 VILLENEUVE-LES-BEZIERS  
 Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93  
 E-mail : cfmb@wanadoo.fr

**13** CLIMAT CONTROL **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  
 E-mail : daniel.philisot@wanadoo.fr

**14** DEMEF **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

**15** DIMA **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

**16** DUCORBIER Matériel **DU CORBIER**  
**Départements 27 - 60 - 76 - 78 - 95**  
 Daniel COLLEY  
 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

**17** L'EQUIPEMENT MODERNE **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

**18** FOURNIL LORRAIN **FOURNIL LORRAIN**  
**Départements 57**  
 Claude STREIFF  
 5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE  
 Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22  
 E-mail : fournil.lorrain@wanadoo.fr

**19** GUIMIER **Ets GUIMIER SA**  
**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

**20** KAPPA SITOS **KAPPA SITOS**  
**Département 20**  
 Robert KLEINMAN  
 11b, av. Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE  
 Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 51  
 E-mail : kappasitos@wanadoo.fr

**21** MASSIAS **LUC MASSIAS**  
**Départements 19 - 23 - 87**  
 Luc MASSIAS  
 Rue des Tramways - ZI du Ponteix  
 BP 20 - 87220 FEYTIAT  
 Tél. : 05 55 30 43 84 - Fax : 05 55 06 16 72  
 E-mail : sarlmassias@aol.com

**22** M.S.O. MATERIEL **M.S.O.**  
**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

**23** PANIFOUR **PANIFOUR**  
**Île-de-France**  
 Jean-Marc HARDOUIN  
 ZA les Bordes - 5, rue Gustave Maclot  
 91921 EVRY CEDEX  
 Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25  
 E-mail : panifour@wanadoo.fr

**24** SELEC PRO **SELEC PRO**  
**Départements 07 - 15 - 26 - 30 - 48 - 84**  
 Henri RAVACHOL  
 RN 7 - ZI de Marcerolles  
 26500 BOURG-LES-VALENCE  
 Tél. : 04 75 83 87 88 - Fax : 04 75 83 00 29  
 E-mail : ravachol.henri@wanadoo.fr

**25** 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

**26** SIMATEL **SIMATEL**  
**Départements 01 - 38 - 73 - 74**  
 Armand BRELAT  
 9, rue Gustave Eiffel - 74600 SEYNOD ANNECY  
 Tél. : 04 50 52 00 30 - Fax : 04 50 52 15 91  
 E-mail : simatel@simatel-rhonealpes.com

**Départements 01 - 69**  
 SIMATEL-LYON - Armand BRELAT  
 103, rue de l'Industrie  
 69800 SAINT-PIERRE  
 Tél. 04 37 25 35 25 - Fax 04 37 25 35 26  
 E-mail : simatel69@simatel-rhonealpes.com

**Département 38**  
 SIMATEL-GRENOBLE - Armand BRELAT  
 22, avenue de l'Île Brune - 38120 SAINT-EGREVE  
 Tél. 04 76 75 54 92 - Fax 04 76 75 54 90  
 E-mail : simatel38@simatel-rhonealpes.com

**27** SODIMA EQUIPEMENT **SODIMA**  
**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

**28** SOMABO **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

**29** TORTORA **TORTORA**  
**Départements 10 - 51 - 52 - 89**  
 Frédéric TORTORA  
 ZA les Fourneaux - BP 17  
 51921 EVRY CEDEX  
 Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94  
 E-mail : tortora10@tortora.fr  
 tortora51@tortora.fr

**30** TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT  
**Départements 21 - 52 - 71**  
 Philippe TORTORA  
 ZAC Cap Sud - 21160 MARSANNAY LA COTE  
 Tel : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79  
 E-mail : tortora21@tortora.fr

**31** TOUT TECHNIQUE **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 suffir 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 libéré 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**

**Ne pas déranger. En choisissant un chauffage au gaz naturel, vous pouvez regarder la nature dans les yeux.**

En brûlant, le gaz naturel ne produit ni poussière, ni suie. A l'image de la respiration d'un enfant, il ne produit que de la vapeur d'eau et du gaz carbonique. Alors, vivez tranquille, avec le gaz naturel vous avez un confort de vie idéal et vous respectez l'environnement. [www.gazdefrance.com](http://www.gazdefrance.com)

anastasia - © Photo: Lasse Hansen



Ici. Là-bas. Pour vous. Pour demain.

