

Forum¹Mag

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES  **BONGARD**



DOSSIER

La boulangerie mobile, signée BONGARD. PAGES 2 et 3

L'AVIS DE MADAME

Dans le sillon de Bernard GANACHAUD. PAGE 3

NOUVEAUTÉ

Les nouvelles poignées « IDL » des fours BONGARD. PAGES 4 et 5



AU CŒUR D'UNE RÉGION

DEMEF, concessionnaire BONGARD pour l'Eure-et-Loir et le Loiret

et GUIMIER, concessionnaire BONGARD pour la région Centre PAGES 6 et 7

SERVICES & PRODUITS

La sélection de l'été d'Euromat.

PAGE 8

Service, Service, que n'entendons-nous pas dire sur le « Service » !

Il est aujourd'hui un facteur important de notre activité et constitue pour vous, clients artisans, un critère de choix de vos fournisseurs.

C'est pourquoi, l'Association des Concessionnaires BONGARD a décidé en 2005 de mettre encore plus l'accent sur le Service.

Certes, ce souci du Service, l'ACB l'a eu depuis sa création en 1988 : une Charte et un Engagement National de Services, régulièrement mis à jour, formalisent les engagements des concessionnaires à vous satisfaire.

La création de la Centrale d'achats EUROMAT en 1993 a permis à l'ensemble des adhérents de vous proposer des produits accessoires à ceux de la gamme BONGARD, dans un rapport qualité/prix optimal pour votre plus grande satisfaction.

La certification ISO des différents concessionnaires devrait aboutir, d'ici à la fin de l'année, pour vous apporter davantage de qualité et de professionnalisme dans le Service.

La mise en place de contrats de maintenance préventive permet d'assurer longévité et performance à vos matériels, tout en augmentant le confort de travail.

Notre système d'assurance au niveau national nous permet de garantir un niveau de sécurité optimum.

Le contrat de vente ACB réunit sur un même document les actes commerciaux (bon de commande et conditions générales de vente) et les actes techniques (fiche de renseignements techniques et limites de prestations) de façon à ce que votre besoin et les contraintes d'installation soient bien repérés.

Les conditions générales de vente des concessionnaires de l'ACB établissent l'appartenance à une même famille de distributeurs/installateurs de matériels. Nos limites de prestations indiquent clairement le « qui fait quoi », notre Vademecum technique établit nos barèmes d'intervention, le tout dans le souci d'un meilleur Service.

Le développement de notre rôle de conseil dans l'aménagement de vos laboratoires et fournils, dans le choix des matériels adaptés à vos besoins, sont autant d'atouts supplémentaires pour la bonne marche de vos affaires.

Alors n'hésitez pas à nous appeler et à utiliser pleinement notre SERVICE ! ■



Patrick FRECHE, DIMA
Vice-Président de l'ACB



Une unité mobile de fabrication, au service du pain.

Par une après-midi de mars, les habitants des MONTHAIRONS, dans la Meuse, ont été bien surpris de voir une « boulangerie mobile » débarquer sur la place du village ! Trois conteneurs de 40 pieds transportés par la route ont été déposés bout à bout par une grue de 40 tonnes juste devant l'unique boulangerie de la commune.

C'est que le village n'avait plus de boulangerie depuis le mois de décembre ! En effet, suite à un incendie survenu dans son fournil, Christian GIROT ne pouvait plus produire le pain quotidien des âmes du bourg. Il se débrouillait tant bien que mal avec ses fils boulangers, à AUBREVILLE (35 km) et MOUZAY (60 km) qui depuis 3 mois le ravitaillaient pour assurer un service « minimum » aux habitants des MONTHAIRONS et à ceux des villages voisins desservis d'ordinaire par ses camionnettes.

Devant la perte d'exploitation qu'engendrait sa situation, la compagnie d'assurance de Monsieur GIROT, la MAPA, lui a conseillé de louer du matériel en attendant que le litige soit réglé.

Christian GIROT s'est alors rapproché de la Société SODIMA, concessionnaire BONGARD exclusif pour 6 départements de l'Est. Aussitôt Claude BEAUSOLEIL lui parle du concept de la boulangerie mobile ALTERNATIV mis au point par BONGARD pour l'Armée. L'Unité Mobile de Boulangerie de Campagne a été, en effet, imaginée par BONGARD suite à une demande de

l'Armée de Terre. La première unité du genre a été utilisée en 1990 lors de la Guerre du Golf ! Elle avait d'ailleurs fait l'admiration des armées alliées qui venaient s'y ravitailler bien volontiers ! Depuis, le concept a évolué et des applications civiles ont été développées.

« Vue l'importance des matériels à louer, et devant les difficultés à trouver un local aux normes, la boulangerie mobile civile s'est révélée être la solution adaptée » déclare Claude BEAUSOLEIL.

Une fois le feu vert donné par l'assurance, il n'aura fallu à SODIMA et BONGARD qu'une petite semaine pour livrer la Boulangerie Mobile et l'installer, effectuer les branchements d'eau et d'électricité, mettre en route le matériel et assister l'artisan boulanger lors de la fabrication de la première production. Livrée le jeudi vers 16h00, elle a été opérationnelle dès le lundi suivant !

Comme le magasin n'a pas été sinistré, la fabrication du pain, et de la viennoiserie se passe dans la Boulangerie Mobile et la vente se fait en boutique. C'est pour cela que les conteneurs ont été mis juste devant le magasin. « Le Maire de la commune a été très compréhensif et a publié un arrêté municipal pour que mon fournil s'installe provisoirement sur l'espace public ».

A part sa mobilité et l'arrimage de sécurité des matériels pour le transport, rien ne distingue l'intérieur de cette unité mobile de 95 m² d'un fournil classique. On y trouve 1 refroidisseur à eau, 1 pétrin à spirale, 1 diviseuse, 1 groupe semi automatique, 3 chambres de fermentation,

Forum¹Mag

Journal BONGARD Forum¹Mag - n°24 - Été 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



Une nouvelle agence pour SODIMA.

SODIMA, concessionnaire BONGARD dont le siège est situé dans les Vosges à Pouxieux, vient d'ouvrir une agence à Nancy-Messein. Les 6 techniciens confirmés assurent le montage et le SAV du matériel (Chaud / Froid / Machines et Mélange)

commercialisé par SODIMA sur les départements 54 et 55. Un numéro indigo permet de les joindre 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Tél. : 0820 882 884 ■

Une boulangerie « équipée BONGARD » à Botton Village...

... Outre Manche : BONGARD équipe la boulangerie de Botton Village. Ce village appartient au Camphill Village Trust, une société de bienfaisance créée dans les années 50 par le Docteur autrichien Karl Konig.

Les habitants pratiquent des activités artisanales dans le respect de la nature. « Nous fabriquons dans le village, le maximum de produits dont nous avons besoin, et nous vendons également aux visiteurs via notre boutique, ainsi qu'à des revendeurs alentours ».

La boulangerie n'est pas la seule activité « traditionnelle » ; il y a aussi la crèmerie, 4 fermes de production laitière, un atelier de fabrication de bougies, une maison d'édition, et une unité de sylviculture avec un département charpente

et construction, des jardins horticoles, et aussi un magasin de verrerie, et la boutique du village avec son salon de thé.

« Notre boulangerie splendidement équipée contribue largement à la vie et au bien-être du village ».

Équipée d'un four à sole CERVAP gaz, d'une chambre froide, d'une diviseuse, la boulangerie produit 15 pains différents, 12 sortes de gâteaux et 3 lignes de biscuits.

Tous ces produits sont travaillés à la main, à partir de farine bio, sans aucun additif.

60 % de la production sont consommés par les villageois, 10 % sont achetés par les visiteurs, et les 30 % restant sont vendus aux magasins de diététiques et boutiques bio des villes voisines. ■

1 séchoir à couches, et 3 fours (1 four à sole et 2 fours à chariot) qui fonctionnent au fioul. Sa citerne de 1 500 litres lui confère une autonomie d'une semaine (pour un fonctionnement intensif).

La compacité et l'ergonomie très étudiées en font un espace de travail où les déplacements sont optimisés.

Certes, ce fournil est surdimensionné pour les besoins de production de Christian GIROT qui se situent autour de 50 quintaux/mois, mais quel plaisir de travailler dans un laboratoire aussi bien équipé ! « C'est top ! » déclare Christian GIROT. « Les collègues des environs sont venus voir comment cela marchait. Un de mes fils y a travaillé et a apprécié d'utiliser des matériels aussi performants ! Mon ouvrier boulanger et mon apprenti sont heureux là-dedans ! ».

Le village des MONTHAIRONS a retrouvé son âme pour 4 mois. Dès le mois de juillet, la Boulangerie Mobile partira pour une autre destination (elle est « réservée » depuis plusieurs mois pour la période d'été). Gageons que, d'ici là, le litige entre les assurances sera réglé et que Christian GIROT pourra de nouveau travailler dans son propre fournil ! En attendant, à la fin du mois de mai, devant le succès remporté par son fournil provisoire, Christian GIROT organise des Portes Ouvertes « pour montrer à la clientèle comment cela fonctionne ! ». ■

Très bientôt, La Boulangerie Mobile « Alternativ II ».

2 containers de 20 pieds facilement transportables : (disponible en septembre 2005).

Les artisans boulangers apprécieront ce modèle

- pour conserver une activité pendant des travaux de rénovation, suite à un sinistre, etc...
- pour des applications foraines (fêtes locales, villégiatures, animations, etc..)

Renseignements auprès de votre concessionnaire BONGARD !

L'AVIS DE MADAME



Dans le sillon de Bernard GANACHAUD.

Marianne GANACHAUD

Responsable du développement de la marque « Gana », Marianne, l'aînée des filles Ganachaud rejoint l'entreprise familiale en 1999.

Elle met à profit son expérience pour étendre le réseau des boulangeries « flûte Gana » (plus de 250 licenciés aujourd'hui) au travers d'une licence et d'une concession de savoir-faire.

Sélection, formation, communication sur la marque, elle est omniprésente !

www.gana.fr



Pour faire le métier que j'exerce aujourd'hui, il faut beaucoup d'enthousiasme.

Cela fait plus de 30 ans que ma famille met toute son énergie pour défendre la cause de l'artisanat.

Le couple d'artisans est confronté à passer chaque jour beaucoup d'heures dans son entreprise, il manque souvent de personnel, il doit faire face à une concurrence de plus en plus présente : points chauds, grandes surfaces, collègues à proximité ayant amélioré depuis quelques années la qualité de leur pain.

Quand j'ai rejoint l'entreprise familiale, j'ai réalisé immédiatement qu'il fallait pour se froter à ce métier, de la détermination, de la persévérance, de l'éthique et un véritable engagement.

J'ai donc décidé de passer un CAP de boulangerie à 42 ans ; mes compétences acquises en marketing, formation et en commerce m'aideront à faire le reste.

Aujourd'hui je parcours les routes de France à la rencontre d'artisans souhaitant partager un savoir-faire, la fameuse Flûte GANA.

La technologie de ce produit permet aisément l'ajustement de la production à la demande du consommateur, et à l'artisan de se distinguer face à la concurrence.

L'histoire de la famille Ganachaud, c'est 5 générations de boulangers et chaque génération a apporté sa pierre à l'édifice !

Le « plus » Gana c'est le relais du savoir-faire à travers les générations, la recherche des saveurs, la valorisation du travail manuel.

La Gana c'est la marque d'un artisan boulanger Meilleur Ouvrier de France qui, aujourd'hui, est relayé par ses filles, à leur tour boulangères, qui pérennisent son concept.

Lorsque nous sélectionnons un candidat, nous lui confions une partie de notre histoire.

En retour nous lui demandons la garantie de souscrire au concept de rigueur qu'est la Flûte GANA.

Mon père a tracé un sillon.

Pour ma part, je me place au service de la marque Gana pour développer et pérenniser auprès des artisans boulangers indépendants l'image d'un MOF dont je suis très fière ! ■

Bien choisir son opérateur d'énergie.

Depuis un an, les chefs d'entreprises artisanales peuvent choisir leur fournisseur d'énergie.

Désormais, ils peuvent contacter les différents prestataires directement pour connaître l'offre la mieux adaptée à leur besoin.

Une liste de fournisseurs d'énergie est consultable sur le site de la commission de régulation de l'énergie <http://www.cre.fr> afin d'étudier les différentes offres.

Il est conseillé de vérifier les coûts directs et les coûts indirects (énergie, abonnement, durée).

Une fois le choix fixé, l'artisan peut signer deux types de contrat.

L'un pour la distribution et l'autre avec le gestionnaire du réseau auquel il est raccordé.

Une fois le contrat résilié, le nouveau fournisseur se charge d'informer le gestionnaire de cette nouvelle situation.

Pour l'électricité, le changement sera effectif à compter du 1^{er} mois suivant.

Pour le gaz, le changement de fournisseur sera effectif sous un délai de 28 jours après réception de l'attestation de changement par le gestionnaire du réseau.

En cas de difficulté ou de défaillance, l'opérateur national et les entreprises locales de distribution devront assurer la fourniture aux clients. ■

A propos des fluides frigorigènes.

En boulangerie-pâtisserie, les fluides frigorigènes (R 12, R 134a, 404, 502) sont présents dans les chambres de fermentation et tous les appareils qui font du froid.

Sachez que sur le marché mondial, le prix des fluides frigorigènes a augmenté ces derniers mois.

Après une hausse des prix en juillet 2004, les producteurs ont récidivé en octobre 2004 et janvier 2005.

Aujourd'hui, les capacités de production mondiale sont limitées par rapport à la demande.

Selon certains fournisseurs, l'augmentation de la demande par rapport à la production disponible, outre une hausse des prix, pourrait se traduire par des retards de livraison ou des indisponibilités ponctuelles de produits. ■

Les blés panifiables en augmentation.

Après 6 ans de croissance continue, les blés panifiables gagnent encore du terrain dans les semis d'hiver pour la récolte 2005.

Ils couvrent 80 % des surfaces semées en blé contre 77 % l'an dernier et seulement 45 % en 1998.

Selon la dernière enquête réalisée par l'ONIC, les blés panifiables confirment leur suprématie dans les semis pour la 7^{ème} année consécutive.

En particulier, les blés panifiables supérieurs occupent désormais 8 hectares sur 10 de la superficie de blé.

Le recul des blés pour autres usages (fourragers) se confirme. En 2004, ils ont représenté environ 10 % des surfaces contre 32 % en 1998. ■

Nous avons déjà tant de choses à parlons déjà des poignées !

Proche de votre métier, vos remarques et nos observations nous ont permis d'équiper vos fours d'une nouvelle poignée ... IDL.

Une nouvelle ergonomie pour encore plus de confort.

Afin de vous garantir une meilleure prise en main, nous avons augmenté la taille du pommeau de la nouvelle poignée IDL pour qu'elle se positionne bien au creux de votre main.

Grâce à son nouveau mouvement vertical, 2 poignées placées l'une à côté de l'autre sur le même enjoliveur peuvent être manipulées simultanément, sans risque de choc ou de gêne.

Entièrement guidée dans son logement pour assurer votre geste, la stabilité et la robustesse de la nouvelle poignée IDL BONGARD vous accompagnera tout au long de la journée.

Une réelle fluidité dans le mouvement.

Avec la nouvelle poignée IDL, vous travaillez sans aucune fatigue dans le bras. Son mouvement unique se développe dans un seul plan.

Une simple pression sur la poignée permet le basculement de la vitre.

Inversement, 2 doigts suffisent pour la débloquer et la refermer le plus facilement du monde.



Une ouverture toujours plus rapide.

Parce qu'une cuisson n'attend pas, vous devez pouvoir ouvrir et fermer les portes de votre four le plus rapidement possible.

Avec la nouvelle poignée IDL conçue par BONGARD, rien de plus facile.

Rapide et intuitive, elle suit le mouvement naturel d'ouverture et de fermeture. Tout se fait du haut vers le bas et inversement. Vous gagnez en manipulation, donc en temps de travail !



dire sur nos fours ...

Une poignée offrant plusieurs positions de travail en un seul mouvement.

En un seul mouvement, la nouvelle poignée IDL offre différentes positions de travail. Sa facilité de manipulation permet l'ouverture et la fermeture automatique, système particulièrement utilisé avec un enfourneur. Plus besoin d'actionner la poignée, une simple poussée sur la vitre permet l'ouverture et la fermeture. Les différentes encoches situées sur l'âme de la poignée offrent 2 positions d'ouverture :

- une position intermédiaire
- et une position ouverte.



Pas besoin de manipulations, il suffit d'actionner la poignée dans le cran prévu à cet effet pour que la vitre soit bloquée.

Et pour la débloquer, là encore une simple poussée suffit à libérer la position de son cran. Tout devient automatique ... c'est simple, rapide et efficace, tout se fait en un seul geste !

Encore plus de sécurité.

Les projections de farine peuvent causer nombres d'accidents dans les fournils, donc des incendies. Pour palier ce risque, BONGARD a étudié un nouveau système de protection pour ses poignées de fours. Le passage qui entoure la poignée a été réduit de 88 % afin de protéger au maximum l'intérieur du mécanisme des projections de farine et autre. Moins d'infiltration pour une étanchéité améliorée, encore plus sûre.

Une robustesse à toute épreuve.

L'âme de la nouvelle poignée IDL est en inox massif et son mécanisme a été conçu pour répondre à une utilisation intensive.

Aussi, pour vous garantir un équipement à toute épreuve, BONGARD a testé la résistance des nouvelles poignées IDL dans des conditions extrêmes.

A raison de 3 ouvertures/fermetures par heure, 12 heures par jour, 365 jours par an sur une durée équivalente à 18 ans d'utilisation, les résultats ont surpassés nos objectifs.

C'est pourquoi, nous garantissons 10 ans le mécanisme de la nouvelle poignée IDL !

Un brevet exclusif.

Unique sur le marché, son nouveau système fait partie intégrante de la demande de brevet exclusif déposée par BONGARD. ■



Les nouvelles poignées IDL équipent désormais, en standard, tous les fours à soles de la gamme OMEGA.



Un grand merci au concessionnaire SIMATEL et à Monsieur NICOLAS, boulanger-pâtissier à Villeranche-sur-Saône, qui nous a aimablement présenté son nouveau four à soles OMEGA, équipé des nouvelles poignées IDL.

DEMEF**Historique
& faits marquants****1987**

Création de la société DEMEF, spécialisée dans la distribution et l'installation de matériel de boulangerie-pâtisserie.

1994

DEMEF double sa superficie en agrandissant ses locaux (500 m²) à Chantecoq dans le Loiret.

2000

La société DEMEF s'associe avec PANIFOUR et devient concessionnaire exclusif BONGARD dans le département du Loiret.

2004

DEMEF crée une base technique à Chartres et devient concessionnaire exclusif BONGARD dans l'Eure-et-Loir.

Chiffres-clés

Effectif : 9 salariés

- 1 responsable technique

- 1 responsable commercial

- 3 techniciens polyvalents

- 2 responsables commerciaux

- 1 secrétaire administrative

- 1 magasinier

- CA global 2004 : 1 250 000 €

80 % en vente de matériel

20 % en SAV

**La Violette**

45320 Chantecoq

Tél : 02 38 87 29 26

Fax : 02 38 87 25 86

E-mail : demef.45.28@wanadoo.fr

Concessionnaire BONGARD pour l'Eure-et-Loir (28) et le Loiret (45)

Base technique en Eure-et-Loir

28300 Jouy

Tél : 06 78 42 07 46

LE GÂTINAIS**Profil de la région****Quelques spécialités...**

Dans le Gâtinais et la plaine de Beauce, on retrouve des pains fabriqués en région parisienne et à Paris. Pains « fantaisie », pains de mie et petits pains.

Le pain au vinaigre d'Orléans, le pain au safran du Gâtinais et à l'alcool de poire d'Olivet.

En pâtisserie : le Pithiviers, les Pralines de Montargis, le gâteau « le Loiret Gourmand » et la « Brique d'Orléans ».

Nombre d'artisans

boulangers-pâtisseries en 2004 :

- l'Eure-et-Loir (28) : 250

- le Loiret (45) : 310

Source ISICA

**DEMEF, concessionnaire BONGARD dans le 45 et le 28
« Depuis le début, notre service après-vente est notre fer de lance ».****Entretien avec Régis Bellot**

Concessionnaire exclusif BONGARD dans le Loiret et l'Eure-et-Loir, DEMEF est né de l'amitié entre Jean-Marc Hardouin et Régis Bellot. En quelques années, ce distributeur-installateur de matériel BONGARD est devenu un acteur incontournable dans la région.

Son credo : le dépannage de tous les clients quelle que soit l'heure et l'endroit ainsi que l'aménagement de magasins et de fournils en milieu rural comme en centre-ville.

Installé depuis 10 ans comme dépanneur indépendant, Régis Bellot a eu l'opportunité de s'installer en 2000 comme concessionnaire BONGARD. Depuis, l'activité ne cesse de se développer et aujourd'hui sa « petite entreprise » vient d'embaucher un responsable commercial supplémentaire en Eure-et-Loir. Comme bon nombre de concessionnaires du réseau ACB, le service après-vente demeure son fer de lance et cela depuis le début de son installation à Chantecoq. Au téléphone, son diagnostic est très souvent le bon : « C'est sûrement un problème de sonde ou un ennui avec le compresseur... ». Dans tous les cas, Régis Bellot trouve la solution et le boulanger est dépanné dans les heures qui suivent. « Toutes les demandes de dépannage arrivent sur mon portable et chez moi tous les techniciens sont de permanence 24 h/24. En général, c'est celui qui est le plus près qui se déplace. Selon la localisation de la boulangerie dans le Loiret ou l'Eure-et-Loir, je me déplace également ou l'un de

mes techniciens basé à la limite des deux départements prend le relais. Le maximum est entrepris pour dépanner le client ». Dans leur véhicule, les trois techniciens polyvalents four, froid et machine (Franck Ferenk et Cédric Simon pour le 45, Tony De Abreu pour le 28) disposent d'un stock de pièces courantes. Si nécessaire, la pièce est commandée et préparée le plus rapidement possible par le magasinier Marc Mérot. « L'objectif est de dépanner rapidement l'artisan qu'il se trouve à côté de chez soi ou à deux heures de route », explique Régis qui parcourt environ 80 000 km/an. Le secrétariat administratif est assuré par Annie Rey.

Privilégier le matériel BONGARD

Une journée de dépannage ne ressemble jamais à une autre. Souvent, certaines interventions sont dues à un manque d'entretien et d'autres sont irrationnelles souligne Régis. Il peut arriver qu'un technicien reste 3 heures chez un client et la panne survient après son départ. « Les progrès technologiques ont permis de limiter les casses mais encore trop de boulangers entretiennent ce qui se voit. Des opérations de graissage régulier des pièces, comme les chaînes d'entraînement, limiteraient les appels.

C'est pourquoi, les contrats d'entretien sont une solution d'avenir (notamment pour les brûleurs) mais ils demandent une gestion humaine importante, difficile à mettre en place dans une petite structure ». Sur le plan commercial, DEMEF commercialise du matériel de boulangerie-pâtisserie et privilégie la marque BONGARD dans la mesure du possible. « On se fournit auprès de la centrale

d'achats EUROMAT pour les appareils qui n'existent pas chez BONGARD. Dans tous les cas, on s'adapte et on sélectionne le matériel le plus approprié selon le budget du client ». La livraison des équipements « lourds » s'effectue avec un véhicule spécial conçu pour le gros matériel. Pour l'agencement de magasins, Régis travaille avec le fabricant de meubles et de vitrines réfrigérées Mercurial en Ille-et-Vilaine.

Personnaliser le service

Installés en majorité à la campagne, les clients de Régis Bellot sont sensibles aux visites des commerciaux. Dépanner le client ne suffit pas, il faut également lui apporter beaucoup de services et de conseils afin de l'aider dans son travail tout au long de l'année. Il peut rencontrer des problèmes avec son personnel ou des difficultés au niveau commercial ou financier « A l'occasion de l'achat d'un four, le boulanger peut être tenté de changer d'énergie ou au cours de l'année refaire son magasin parce que son voisin vient de le faire. Le boulanger est donc souvent sollicité et parfois il nous demande des conseils. Il faut faire la part des choses et le conseiller utilement pour qu'à long terme, il soit satisfait de son choix ». Pour répondre à ce besoin, Alain Serenne, responsable commercial du 45 et 28 et responsable GMS a été un facteur indispensable pour le développement de DEMEF avec BONGARD. Il est épaulé par Gervais Simon et Lionel Blanquet qui sont à l'écoute respectivement des artisans du Loiret et d'Eure-et-Loir. ■

Le témoignage de deux artisans boulangers-pâtisseries**Philippe et Fabienne Bossion
Bonneval (28)**

Depuis deux mois, Philippe travaille avec un four Cervap 6 bouches BONGARD flambant neuf alimenté au gaz et équipé d'un tapis élévateur intégré. « Avant j'avais déjà un Cervap mais le nouveau monte beaucoup plus vite en température. Les produits sont plus beaux et l'intérieur du pain et des baguettes est mieux cuit. Avec le gaz, je devrais réaliser d'importantes économies sur ma facture d'énergie », précise le boulanger. L'installation du four a été réalisée pendant les congés d'hiver. « 2 jours de démontage et une petite semaine pour le montage et la mise au

point. Les techniciens de DEMEF ont été à l'écoute de mes besoins. Tony a suivi la mise en route du four jusqu'au bon fonctionnement. Sa compétence technique a permis d'optimiser tous les réglages du four ». En cas de problème, Philippe sait qu'il peut toujours compter sur le SAV 24h/24. Jusqu'à présent, il n'y a rien à reprocher selon Philippe ! « Si je dois investir dans du matériel, je ferai encore confiance à BONGARD ». Bien placée en centre ville, la boulangerie Bossion continue de se développer en employant environ cinq salariés. ■

**Pascal et Valérie Visentin
Corcuilleroy (45)**

Installé depuis 5 ans dans ce petit village rural, Pascal vient d'agrandir son magasin passant de 18 à 45 m². « DEMEF est intervenu en installant mes vitrines réfrigérées et mes grilles à pains. Tout a été mis en œuvre pour que les travaux (3 semaines) ne perturbent pas mon activité. Aujourd'hui, mon magasin est grand et clair. Les clients apprécient et le travail en magasin est plus agréable ».



En 2002, Pascal avait déjà fait appel à Régis Bellot en achetant 2 chambres de fermentation (pains et viennoiseries), un four Cervap (8 bouches, 3 longueurs), un four ventilé et dernièrement un batteur BONGARD.

Côté SAV, Pascal souligne la disponibilité de Régis de jour comme de nuit : « C'est ce qui fait sa force par rapport à la concurrence. A 2 heures du matin ou même un dimanche, il se déplace dès qu'on est dans le pétrin ! Je sais que je peux compter dessus et cela rassure lorsqu'on se met au travail ». Pour Pascal, difficile de trouver mieux tant sur la qualité que sur le service ! ■



Ets GUIMIER, concessionnaire BONGARD pour la région Centre « Notre force : un savoir-faire reconnu en magasin et au fournil »

Entretien avec Dominique et Carole Guimier

« Dépanner le client dans un délai optimal et le conseiller dans ses projets ont toujours été les deux priorités de l'entreprise », explique Dominique Guimier. Revendeur-installateur de matériel de boulangerie-pâtisserie depuis plus de 20 ans, Dominique a toujours privilégié l'assistance et le service chez ses clients. Aujourd'hui, le nom des Ets GUIMIER bénéficie d'une forte notoriété auprès des artisans boulangers-pâtisseries de la Touraine, du Berry et du Centre.

« La qualité des techniciens et l'organisation interne sont les clés de la réussite. En ce qui concerne le dépannage, notre volonté est d'améliorer sans cesse notre réactivité quel que soit le souci du client » précise Dominique. Pour cela, les techniciens des Ets GUIMIER ont suivi des stages agréés sur du matériel traditionnel et des formations spécifiques aux nouvelles technologies développées par BONGARD. A Saint-Pierre-des-Corps, les interventions sont gérées méthodiquement et rapidement 24h/24, 7j/7. Sur simple appel, un binôme composé d'un commercial et d'un technicien est en permanence à l'écoute des artisans boulangers. « L'objectif est d'apporter une satisfaction complète au client dans un minimum de temps. Jusqu'à présent, nous garantissons nos interventions en moins de 3 heures sur site », résume Carole. Chez GUIMIER, la qualité d'intervention ne laisse pas de place au « bricolage » et le retour chez le client est surveillé de près que ce soit en froid, en chaud ou en mécanisation. « L'intérêt de tous est d'apporter une solution définitive à un

problème technique. Nos techniciens réparent en priorité et examinent l'état général de la machine dans la mesure du possible. En cas de pièce défectueuse, ils le signalent au boulanger avant de s'en aller et la changent si nécessaire ». Bien situé géographiquement en Indre-et-Loire, le concessionnaire BONGARD est opérationnel en quelques heures dans les départements 36, 37, 41 et 86. En cas de panne nécessitant une réparation au siège de la société, les professionnels disposent gracieusement de matériel de remplacement ou de démonstration.

Stock permanent de matériel

Titulaire d'un brevet de maîtrise en boulangerie, Dominique est toujours à l'écoute de ses clients. « Avec mes commerciaux Emmanuel Guimier et Hervé Tartoue (ex-pâtissier), nous sommes avant tout générateurs de projets et face au boulanger, nous parlons le même langage. Notre principale tâche est de conseiller le boulanger-pâtissier au quotidien, et de l'aider dans la réalisation de ses projets. La vente de matériel n'est que la concrétisation de cette démarche ». Pour éviter toute attente et obtenir une parfaite efficacité en matière de livraison, les Ets GUIMIER ont mis en place un stock d'équipements les plus utilisés dans le fournil (diviseuse, pétrin, façonneuse, refroidisseur, etc.). « La disponibilité immédiate du matériel est un atout de plus en plus apprécié ». Autre point fort des Ets GUIMIER, le conseil en installation de magasin. Le concessionnaire collabore avec la société « Lignes Décors » d'Hélène Lafourcade. « Conceptrice de magasins, cette architecte décoratrice crée des intérieurs professionnels agréables à

vivre et bien adaptés aux métiers de bouche ». Côté fournil, l'agencement a lieu en partenariat avec le bureau d'études de BONGARD à Holtzheim qui fournit un plan détaillé et informatisé du lieu de production. « Création complète d'un magasin ou agrandissement d'un laboratoire, nous concevons sur mesure les aménagements en respectant les demandes du boulanger et de la boulangère. Notre positionnement est celui d'un partenaire à part entière de la profession ».

Proche des clients

Fidèle à sa réputation d'être disponible et proche de ses clients, la société GUIMIER a été l'un des partenaires des Olympiades des Métiers en 2003 et équipe en matériel le stand de la Fédération de la boulangerie artisanale à la foire annuelle de Tours. Deux fois par an, GUIMIER fait profiter également ses clients de bonnes affaires avec les opérations promotionnelles organisées par EUROMAT. « Ces actions sont toujours intéressantes car elles offrent un bon rapport qualité/prix sur tous types de matériels », précise Dominique. Comme tous les autres concessionnaires BONGARD du réseau ACB, les Ets GUIMIER mettent en place une certification ISO 9001. « Cette démarche qui implique un investissement en temps de la part de tous les services devrait porter ses fruits à tous les niveaux. Meilleure gestion du stock de pièces détachées, amélioration de la productivité du SAV, dynamique entre les services seront mis en œuvre en interne. Pour nos clients, cette certification sera la garantie d'une compétence incontestable sur le marché français », conclut Dominique ■

GUIMIER Historique & faits marquants

1986
Création de la société Etablissements GUIMIER S.A., revendeur et installateur de matériel de boulangerie-pâtisserie multimarques à Savonnières (37).

1989
Les Ets GUIMIER deviennent concessionnaire exclusif BONGARD

1995
Carole Guimier rejoint Dominique dans la société pour l'aider au management commercial et technique de l'entreprise.

2000
Déménagement de la société et installation dans des locaux d'une superficie de 500 m² à Saint-Pierre-des-Corps (37), situation stratégique au carrefour des quatre départements couverts par les Ets GUIMIER.

Chiffres-clés

- Effectif : 10 salariés
- 5 dépanneurs polyvalents dont 1 frigoriste et 1 électromécanicien
- 3 responsables commerciaux
- 1 comptable
- 1 secrétaire
- CA global 2004 : 1 700 000 €
- 80 % en vente de matériel
- 20 % en SAV



Ets GUIMIER SA

20 rue des Magasins Généraux
Bât 8 & 9 - 37700 St-Pierre-des-Corps
Tél : 02 47 63 41 41
Fax : 02 47 63 41 42
E-mail : ets.guimier.sa@wanadoo.fr
Concessionnaire BONGARD pour l'Indre (36), l'Indre-et-Loire (37), le Loir-et-Cher (41) et la Vienne (86).

TOURAIN ET CENTRE Profil de la région Quelques spécialités...

La fouace est un pain brioché pétri avec du beurre, sucre, œufs, miel, safran et des noix selon la recette de Rabelais, originaire de Chinon. A noter également en boulangerie : le pain aux choux, le pain tigré, le pain aux figues et le pain choenne, un pain aux lardons. Le nougat de Tours est un petit gâteau composé d'un fond de pâte sucrée et fourré de confitures d'abricots, de fruits confits macérés dans du kirsch et de poudre d'amandes. Le Novilacien à Neuville-le-lierre : un biscuit Joconde avec une inclusion de vanille, d'amandes et de mousse caramel.

Nombre d'artisans boulangers-pâtisseries en 2004 :
- l'Indre : 211
- l'Indre-et-Loire : 307
- le Loir-et-Cher : 256
- la Vienne : 312

Source ISICA



Pascal et Véronique Scicluna Tours (37)

Après un dégât des eaux avant Noël, Pascal a été obligé de rénover son fournil et de changer son ancien four maçonnet. Installé depuis sept ans à Tours, il a fait appel aux Ets GUIMIER avec lesquels il avait déjà refait son magasin (juillet 2004) et investi dans des chambres de fermentation. « 100 % satisfait du matériel acheté et de ma nouvelle boutique, j'ai suivi les conseils d'Emmanuel Guimier dans le choix du four et les autres matériels ». Le boulanger tourangeau a investi dans un pétrin et un four à soles Cervap GME BONGARD 3 étages gaz et 1 étage électrique, équipé d'un élévateur

à colonnes. « Il offre beaucoup de souplesse dans son utilisation. Sa chaleur régulière est un atout pour les produits de panification. Très pratique, le dernier étage me permet de cuire ma pâtisserie, petits gâteaux, biscuits et viennoiseries ». Pascal a « testé » également le SAV avec un problème sur un batteur. « Ils m'ont prêté gracieusement un autre appareil ce qui m'a permis de ne pas interrompre ma production ». ■

Xavier et Laëtitia Courtois Neuville-le-Lierre (37)

Après avoir été salarié dans plusieurs entreprises de la région, Xavier a souhaité se mettre à son compte en recréant la boulangerie rurale du village fermée depuis 10 ans. Dans des locaux neufs mis à sa disposition, il a investi dans tous les équipements nécessaires pour fabriquer du pain : pétrin spirale, façonneuse, diviseuse, laminoir, refroidisseur, chambre de fermentation, et four Electron BONGARD 4 bouches avec élévateur intégré. « J'ai choisi les Ets GUIMIER parce que j'avais rencontré Dominique Guimier lorsque j'étais



encore ouvrier. Sur les conseils de Hervé Tartoue, j'ai fait le choix d'un four électrique. De par sa conception, l'Electron convient bien à ma production qui demande une cuisson simultanée de différents produits sur chacun des étages. Chaque étage est équipé d'un appareil indépendant réglé par thermostat et déconnectable à volonté. Le four est fiable et assure parfaitement toutes les cuissons », explique l'artisan boulanger. L'atelier pâtisserie a été aménagé avec des tours réfrigérées d'occasion, ce qui ne l'empêche pas de faire de la qualité en pain, en pâtisserie et en chocolat « Depuis mon ouverture, il y a 6 mois, le chiffre d'affaires ne cesse d'augmenter. Les résultats sont au-dessus de mes objectifs ». ■

Stages courts réservés
aux professionnels

ENSP d'Yssingeaux

Ecole Nationale Supérieure
de la Pâtisserie
Tél. : 04 71 65 72 50
www.ecoledelapatisserie.com

BOULANGERIE

Pains et viennoiseries :

- Du 05 au 07 septembre,
animé par Gaëtan PARIS, MOF Boulanger

Pains :

- Du 03 au 05 octobre, animé par Pascal
TEPPERT, MOF Boulanger

CHOCOLAT

Chocolat :

- Du 12 au 14 septembre, animé
par André ROSSET, MOF Chocolatier
- Du 26 au 28 septembre, animé
par Philippe BEL, MOF Chocolatier

Evolution d'une gamme de chocolats :

- Du 05 au 07 septembre,
animé par Loïc BRET, animateur ENSP

CROQUEMBOUCHES

DÉCORATION

Spécial débutantes :

- Du 26 au 27 septembre,
animé par Patricia DHEZ,

Boîtage de luxe :

- Du 03 au 04 octobre,
animé par Sabine GRATTARD

GLACE

Entremets glacés, printemps été :

- Du 20 au 22 juin,
par David WESMAEL, MOF Glaciers

Entremets glacés :

- Du 26 au 28 septembre,
par David WESMAEL, MOF Glaciers

PÂTISSERIE

Bûches et tartes :

- Du 26 au 28 septembre, animé
par Laurent DUCHENE, MOF Pâtissier

Desserts :

- Du 12 au 14 septembre, animé par Gilles
MARCHAL, Pâtissier Hôtel Bristol - Paris

Entremets :

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

Entremets tartes :

- Du 13 au 15 juin,
• Du 27 au 29 juin, animés par Laurent
DUCHENE, MOF Pâtissier

Entremets bûches :

- Du 12 au 14 septembre, animé
par Stéphane LEROUX, MOF Pâtissier
- Du 03 au 05 octobre, animé
par Lionel LALLEMENT, MOF Pâtissier

Entremets chocolat :

- Du 29 juillet au 31 août, animé
par Serge GRANGER, MOF Chocolatier

Fours frais - Fours secs :

- Du 27 au 29 juin, animé par Gilles
MARCHAL, Pâtissier Hôtel Bristol - Paris

Viennoiseries et tartes rustiques :

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

Petits gâteaux de Christophe Felder :

- Du 05 au 07 septembre,
animé par Christophe FELDER

SUCRE

Confitures :

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

SERVICES & PRODUITS

La sélection d'été d'Euromat.

Pour vos travaux pâtisseries/chocolatiers et traiteurs,
EUROMAT a sélectionné :

**Une gamme complète
de cutters**

avec des capacités de cuve de 2.5 litres à 60 litres
pour réaliser toutes vos tartes,
pralinés, pâtes d'amande, Gianduja, ganache,
biscuits Joconde, pains spéciaux, beurrés composés,
mousses de poissons, terrines, mayonnaise, sauces, etc...



RECETTES

« Ganache »

Ingrédients

- 400 g de couverture noire
(à 70 %)
- 350 g de crème
- 75 g de sucre inverti (Trimoline)
- 75 g de beurre en pommade.

Fondre la couverture à 40°
au cutter lames crantées,
verser dessus le sucre inverti,
puis la crème à 45°. Mixer en 1^{ère}
vitesse jusqu'à l'obtention d'une
masse « élastique », incorporer
le beurre en pommade et couler.

« Tarama »

Ingrédients

- 500 g d'œufs de cabillaud
- 200 g de crème UHT
- 500 g d'huile d'olive
- 500 g de beurre ramolli
- 100 g de jus de citron

Passer au cutter équipé de lames
lisses les œufs de cabillaud
et tourner à 1 500 tr/mn en 1^{ère}
vitesse pendant 1 minute.
Puis rajouter la crème et tourner
à 1 500 tr/mn pendant
30 secondes, enfin rajouter
l'huile d'olive, le beurre
et le jus de citron et tourner
à 1500 tr/mn pendant 2 minutes.

Une gamme de 3 tamis automatiques

pour réaliser vos jus et pulpes de fruits et de légumes,
fonds de sauces. Le jus et la pulpe obtenus permettent la confection
de glaces, sorbets, coulis, compotes, confitures, gelées,
pâtes de fruits, potages, etc.

La conception de ces machines, véritables systèmes
de centrifugation des produits à l'intérieur d'un même tamis,
assure un rendement bien supérieur aux méthodes traditionnelles
(chinois, moulins à légumes, ...). L'introduction des produits
se fait en continu pour une plus grande facilité d'utilisation
et un gain de temps considérable.



Des coupe-légumes/fruits

qui disposent d'une gamme de plus de 40 disques
permettant de réaliser toutes les coupes de légumes
et de fruits : cubes de pommes pour les crumbles,
brunoises de légumes pour les quiches, émincés
ou juliennes de fruits pour les tartes, amandes
ou noisettes effilées, copeaux de chocolat, etc...



Une gamme de 16 mixers

avec pied démontable pour faciliter l'entretien et pour une
meilleure hygiène. Les boîtes fouets métalliques des machines
combinées sont ultra résistantes pour satisfaire les plus
exigeants. Idéal pour réaliser compotes, pâtes à crêpes
et coulis, sauces, pulpes de légumes et de fruits,
bases de glaces et sorbets, glaçage chocolat, etc...
La fonction fouet permet de confectionner délicatement
les mélanges de crème fouettée montée avec base
pour entremets.



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)

Délice citron-fraise

par Stéphane GLACIER - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER

Recette pour 3 entremets de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur

Montage

- A** Placer dans un cercle de 4,5 cm de hauteur une bande de rodhoïd. Chemiser avec une bande de biscuit imprimé.
- B** Déposer un fond de sablé chablonné, le recouvrir de confiture de fraises.
- C** Déposer un disque de dacquoise aux amandes. Garnir de crème au citron sur une épaisseur de 1 cm.
- D** Déposer un second disque de dacquoise. Lisser au ras du cercle avec la crème au citron. Congeler.

Finition

- Glacer le dessus du gâteau avec du glaçage neutre jaune. Décorer avec des fruits.



Pâte sablée aux amandes

Ingrédients

- 150 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 35 g d'amandes blanches en poudre
- 50 g d'œufs entiers
- 260 g de farine
- 2 g de levure chimique
- 2 g de sel
- 80 g d'amandes effilées grillées

Travailler le beurre en pommade au batteur muni de la feuille. Lorsqu'il est lisse, ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes et les œufs. Mélanger. Ajouter la farine, la levure chimique et le sel préalablement tamisés ensemble. Mélanger un minimum avant d'ajouter les amandes effilées. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au moins 2 h. Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur et détailler des cercles de 16 cm de diamètre. Cuire 15 à 18 min à 160 °C. Refroidir. Chablonner les disques avec de la pâte à glacer ivoire pour éviter qu'ils ramollissent.

Crème légèrè au citron

Ingrédients

- 375 g de crème pâtissière
- 100 g de jus de citron
- 500 g de fromage blanc
- 15 g de gélatine en feuilles
- 675 g de crème fouettée, 35 % de m.g.
- 100 g de sucre

Lisser la crème pâtissière. Ajouter le jus de citron, le fromage blanc, la gélatine fondue. Incorporer délicatement la crème fouettée avec le sucre.

Dacquoise aux grains d'amandes brutes

Ingrédients

- 100 g de sucre glace
- 50 g d'amandes blanches en poudre
- 75 g d'amandes brutes en poudre
- 7,5 g d'amandes amères en poudre
- 75 g de grains d'amandes brutes
- 150 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre semoule
- 2 g de crème de tartre

Tamiser ensemble le sucre glace et les poudres d'amandes puis ajouter les amandes en grains. Monter les blancs avec le sucre et la crème de tartre. Verser en pluie le mélange amandes-sucre sur les blancs montés et mélanger délicatement. Dresser à l'aide d'un chablon de 16 cm de diamètre et 15 mm d'épaisseur. Saupoudrer à deux reprises de sucre glace. Cuire 5 min à 200 °C ourra fermé et 20 min à 170 °C, ourra ouvert, dans un four ventilé.

Confiture de fraises

Ingrédients

- 460 g de fraises
- 225 g de sucre semoule
- 2 g de pectine

Mélanger les fraises avec le sucre et la pectine. Cuire à 63 °C. Refroidir.



Nouveauté 2005

4^{ème} tome de la collection « L'envers du décor », dont le précédent ouvrage « LE PAIN » de Frédéric LALOS a obtenu le prix du meilleur livre par les 10^{ème} Gourmand World Cookbook Award 2004.



BÛCHES DE NOËL, NOUVEL AN, SAINT-VALENTIN, PÂQUES, FÊTES DES MÈRES...

Préfacé par Yves Thuriès

• Les fêtes représentent une période clé dans l'activité artisanale. Cet ouvrage professionnel est le premier livre à le traiter tel quel.

• Au travers de 45 recettes, dont 22 bûches de Noël, il aborde autant les classiques que les nouvelles tendances pâtisseries. L'auteur nous livre ici une nouvelle source d'inspiration et de nombreuses idées : bûches aux fruits, aux différents chocolats, aux alliances et aux textures surprenantes.

• Destiné à tous les pâtisseries, il nous présente des solutions techniques actuelles et des méthodes de rationalisation de la production.

• Des photos détaillées permettent de réaliser pas à pas des recettes précises et complètes, faciles à mettre en place et accessibles à tous.

• Les recettes de bases (crèmes, biscuits, glaçages, macarons...), les décors en chocolat (rouleaux, éclats marbrés, incrustations...) le complètent pour devenir un manuel incontournable.

STÉPHANE GLACIER

Formateur et Conseiller technique dans de grandes écoles culinaires, auteur de nombreux livres, professionnels et grand public.

Son précédent livre sur le chocolat vient d'être vendu à plus de 25 000 exemplaires en quelques mois.

ENTREMETS DE FÊTES, L'ENVERS DU DECOR

240 pages, relié, bilingue français-anglais, 68 euros + frais de port (ISBN 2-914449-07-0)

COMMANDE : avril 2005

En librairies et aux ÉDITIONS DE L'IF
1, rue d'Enghien - 75010 Paris
tél. 01 40 22 62 42 - fax 01 40 22 62 56
e-mail : editionsdelif@wanadoo.fr

ENSP d'Yssingaux

Suite

SUCRE

Confiserie à l'ancienne :

- Du 13 au 15 juin,
- Du 29 juillet au 31 août, animés par Loïc BRET, formateur ENSP

Sucre :

- Du 20 au 22 juin,
- Du 26 au 28 septembre, animés par Jean-François ARNAUD, MOF Pâtissier

Sucre d'Art :

- Du 12 au 14 septembre, animé par Stéphane GLACIER, MOF Pâtissier

Pièces de présentation :

- Du 03 au 05 octobre, animé par Laurent LE DANIEL, MOF Pâtissier

TRAITEUR

Traiteur :

- Du 03 au 05 octobre, animé par Stéphane CHICHERIN, traiteur « Le Saint-Clair »

Buffet traiteur :

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

VENTE GESTION

Piloter son entreprise :

- Du 26 au 28 septembre, animé par Jean-Philippe LEPETIT, Consultant formateur.

INBP de Rouen

Tél. : 02 35 58 17 77

www.inbp.com

BOULANGERIE

Grignotage sucré, salé :

- Du 13 au 15 juin, animé par Christophe CRESSENT

Tartines et sandwichs :

- Du 26 au 28 septembre, animé par Christophe CRESSENT

Spécial levain liquide :

- Du 03 au 05 octobre, animé par Patrick CASTAGNA, MOF

PÂTISSERIE

Entremets et petits gâteaux :

- Du 13 au 15 juin, animé par Thibaud TELLIER
- Du 26 au 28 septembre, animé par Stéphane BISSON

AUTRES STAGES

Initiation/recyclage en boulangerie :

- Du 20 juin au 01 juillet
- Du 29 août au 09 septembre, animé par Stéphane MANACH

Initiation/recyclage en pâtisserie :

- Du 29 août au 09 septembre, animé par Stéphane MANACH

Repreneurs en boulangerie-pâtisserie :

- Du 04 au 08 juillet, animé par plusieurs intervenants

Formules week-end :

- Les 17 et 18 septembre, découverte de la boulangerie (tout public), découverte de la pâtisserie (tout public).

Stages EFBA

- Du 04 au 06 juillet 2005, Décor Artistique animé par Alfred BLORTZ, MOF
- Du 26 au 28 septembre 2005, Pain de tradition française au levain et baguette à l'ancienne animé par Joël DEFIVES, MOF
- Du 24 au 26 octobre 2005, Pains spéciaux et aromatiques animé par Bruno CORMERAIS, MOF

DU RESEAU

EST

• Les 25, 26, 27 et 28 septembre prochains SODIMA ouvrira ses portes à sa clientèle. Les Moulins de Strasbourg, les Moulins de Dijon, GMP et IREKS parraineront chacun une journée et fourniront la matière première nécessaire à la confection des produits de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

Des formateurs de l'INBP animeront ces quatre jours avec des thèmes « boutique » et « production » : la condition féminine s'attachera à présenter des animations de magasin, tandis que le formateur produit interviendra plus particulièrement sur le pôle pâtisserie.

Les champagnes Claude Michez s'associeront également au succès de ces journées.

SUD-EST

• Les 10, 11 et 12 octobre, les Grands Moulins Storione fêtent leurs 120 ans en ouvrant les portes de leurs locaux de Marseille, de 9h00 à 23h00. Une soirée animée clôturera chacune de ces journées.

CFMB, KAPPA SITOS Corse, SELEC PRO et TOUT TECHNIQUE, concessionnaires BONGARD dans le Sud de la France, exposeront du matériel et équiperont les laboratoires boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolat en fonctionnement sur les trois jours. C'est une offre globale qui sera présentée aux visiteurs qui pourront se laisser porter de stand en stand au gré de leurs besoins ou de leur curiosité, et assister à de nombreuses démonstrations produits, sources d'inspiration pour leur activité.

BONGARD et l'ACB,
Association des Concessionnaires BONGARD,
vous souhaite à toutes et à tous
d'excellentes vacances !



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.



Dresseuse Omega Mono

Vous l'avez découverte
en démonstration
sur le Salon Sirha...

Retrouvez la maintenant
chez votre Concessionnaire
Bongard !

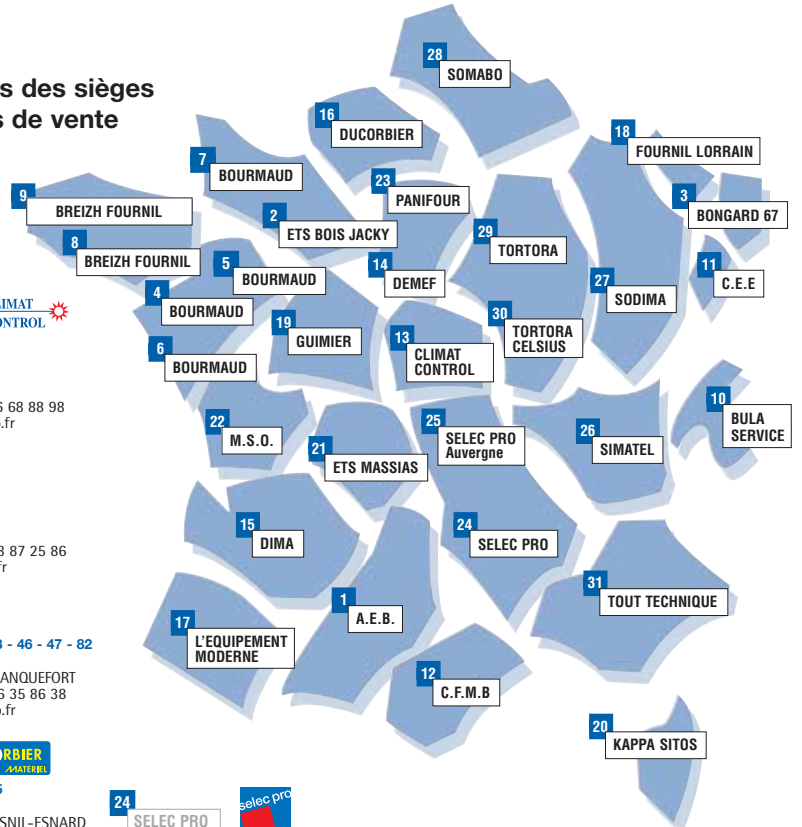
Bongard, distributeur de la marque Mono.




FOODSERVICE EQUIPMENT



Liste des adresses des sièges et agences/points de vente



- 1** **A.E.B. AEB**
Départements 09 - 31 - 32 - 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.baustry@wanadoo.fr
- 2** **ETS BOIS JACKY**
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 Bourdière, 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.45.28@wanadoo.fr
- 15** **DIMA DIMA**
Départements 16 - 17 - 24 - 32 - 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 DUCORBIER**
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**
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 : fournill.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 Pontex
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 ANGOULENS-SUR-MER
Tél. : 05 46 56 85 31 - Fax : 05 46 56 89 28
E-mail : mso@wanadoo.fr
- 23** **PANIFOUR PANIFOUR**
Ile-de-France
Jean-Marc HARDOUIN
ZA les Bordes - 5, rue Gustave Macliot
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 : hravachol@selecpro.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
Impasse Malval - 42700 FIRMINY
Tél. : 04 77 40 56 29 - Fax : 04 77 40 56 33
E-mail : hravachol@selecpro.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
- 27** **SODIMA EQUIPEMENT SODIMA**
Départements 25 - 39 - 54 - 55 - 70 - 88
Dominique VALENTIN
ZI le Voven - 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
ZAC 10320 BOUILLY
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
Tél. : 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 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 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



**Belles,
Pratiques,
Simples,
Ultra fiables,
Intuitives...**

**les Armoires de
Fermentation BFA
de Bongard ont tout
pour vous séduire.**

Venez les découvrir
en exclusivité chez
le concessionnaire
Bongard de votre région.



 **BONGARD**

BP17 HOLTZHEIM - F-67843 Tanneries Cedex
Tél. 03 88 78 00 23 - Fax 03 88 76 19 18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr



FOODSERVICE EQUIPMENT