

JANVIER - AVRIL 2012

ANNIVERSAIRE

C'est pas juste,
si j'avais 90 ans
mon gâteau à moi
serait plus gros !

**PANEOCLUB**

5

« Paneotrad®, je ne sais pas pourquoi, je l'ai aimé. Cela a été instinctif! »
2007 une année décisive pour Céline Demaria...

L'AVIS DE MADAME

5

« Etre formée à tous les postes dans une boulangerie »
Christine Bécourt, boulangère à Lille (59)...

HISTOIRE

2

**BONGARD,
90 ans d'histoire...**

à découvrir en pages 2, 3, 4.

ILS EN PARLENT

6-7

SOMABO,
50 ans d'existence.
Concessionnaire BONGARD pour le Nord (59), le Pas-de-Calais (62) et une partie de la Somme (80).
2 artisans témoignent...

SERVICES ET PRODUITS

8

Les concessionnaires BONGARD en font 1 000 fois plus pour les pros!
Publi-reportage.

EDITORIAL

Ce numéro de Forum Mag' est riche en événements...

Des anniversaires : les 90 ans de BONGARD, les 50 ans de la SOMABO, les 30 ans de TOUT TECHNIQUE!

Des salons : AGECOTEL, SMAHRT, EGAST, EUROPAIN.

Une nouveauté, la boutique en ligne 1000mat.com.

Oscar BONGARD qui a créé la société éponyme en 1922 serait fier de voir ce qu'elle est devenue, fier de constater que les principes d'innovation qu'il défendait ont été assimilés et développés. En effet, au fil des ans, BONGARD et son réseau ont évolué avec le métier, la clientèle, la technologie pour accompagner les artisans dans leur transformation et leur réussite. Leur longévité le montre.

BONGARD est devenu non seulement fabricant leader de fours, mais équipementier avec toute une gamme de machines périphériques et de matériels intervenant sur la chaîne du froid. Le développement durable n'est pas oublié non plus puisque l'efficacité énergétique et l'utilisation de matériaux recyclables sont aujourd'hui au cœur de la conception des nouveaux modèles.

Les concessionnaires se sont organisés pour devenir des prestataires de service incontournables. Garantie de services techniques 7j/7 et 24h/24, intervention sur panne complète dans un délai très court, magasin de pièces d'origine en concession, disponibilité de matériels aux normes pour prêt ou location en cas de panne prolongée, formation continue des équipes, contrats de maintenance préventive, etc. sont quelques unes des clefs de leur professionnalisme.

Par le biais de leur Centrale d'achat - EUROMAT, les concessionnaires sont en capacité de vous proposer des matériels complémentaires à la gamme BONGARD, deux promotions par an, des produits d'origine fabricant labellisés « EUROMAT »... C'est pour vous, chers clients, la possibilité d'acquérir, à très bons prix, des produits à forte notoriété.

En 2012 l'éventail de notre offre s'élargit avec la boutique en ligne 1000mat.com sur laquelle vous pouvez commander accessoires et petits matériels prêts à brancher...

A découvrir absolument sur EUROPAIN!

BONGARD et son réseau ont une longue expérience du métier et entendent continuer à la développer encore longtemps, grâce à vous!



Jean Beaucourt
Président SOMABO
Concessionnaire exclusif
BONGARD depuis 1961

FORUM MAG N°48 - JANVIER-AVRIL 2012. ÉDITÉ PAR BONGARD, 67810 HOLTZHEIM, FRANCE. RESPONSABLE DE L'ÉDITION : ERIC SOQUET. RÉDACTION : BONGARD, EUROMAT, ACB. PHOTOS : BONGARD, EUROMAT, ACB. CONCEPTION : APALOZA. IMPRESSION : BERGAME PRINT.



BONGARD - 67810 HOLTZHEIM - FRANCE
TÉL. : 03 88 78 00 23 - FAX : 03 88 76 19 18 - WWW.BONGARD.FR
E-MAIL : BONGARD@BONGARD.FR

HISTOIRE

BONGARD, ou la volonté d'un homme d'améliorer la vie des artisans boulangers.



Pour Oscar BONGARD, peu importait la taille de la boulangerie.

Qu'elle soit petite ou grande, l'essentiel était d'offrir aux clients les meilleures conditions de travail possibles avec le matériel qui leur correspondait le mieux. Depuis, la société s'attache à améliorer les conditions de travail des boulangers. Ainsi, chaque nouvelle année voit son lot d'innovations tant sur le plan de la technologie, du design, de la consommation en énergie ou encore de l'ergonomie et ce, depuis bientôt 90 ans.



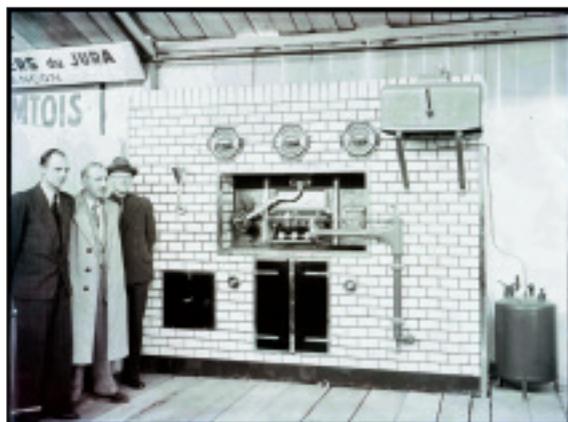
Du berceau de la civilisation à nos jours...

Le métier de boulanger figure parmi les plus vieux métiers de la civilisation. Ainsi déjà, dans l'Égypte Antique (vers 2700 avant JC), sa présence est largement attestée y compris auprès du pharaon. La civilisation grecque, quant à elle, découvrit le pain et le vendit sur les marchés des villes dès 500 avant JC. Mais les vestiges les plus tangibles parvenus jusqu'à nous remontent à 79 après JC lorsque l'on découvre, à Pompéi, les ruines de la première boulangerie complète et surtout, du tout premier four maçonné de l'Histoire. Il s'agissait alors d'un four fait avec des carreaux de terre cuite et de l'argile en guise d'isolant. En forme de sablier et creux en son centre, il était alimenté par un foyer de bûches de bois. Ce modèle de four, lointain ancêtre du « four à gueulard », sera construit jusqu'au début du XXe siècle.

Au sortir de la grande guerre, de nombreux fours endommagés par les bombardements nécessitent une complète remise en état.

■ 1922

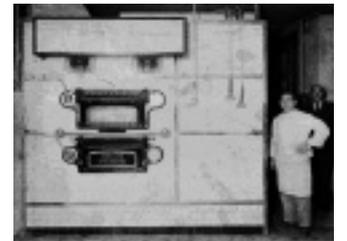
Pour répondre à cette demande, Oscar BONGARD crée, dans le petit village d'Oberhoffen sur Moder en Alsace, son entreprise de réparation et d'entretien de fours de boulangerie. Fort de son expérience d'ingénieur, il étend ses compétences au domaine de la conception de fours. Le premier modèle à sortir de ses ateliers est un four à chauffage direct dit « four à gueulard ». Alimenté en bois, le foyer chauffait directement la chambre de cuisson où se trouvaient les pains. Une plaque en fonte, « le gueulard », servait à orienter la flamme dans la chambre de cuisson.



■ 1946

La seconde Guerre Mondiale a malheureusement laissé les peuples dans un grand état de dénuement. Il est urgent de nourrir la population. De nombreux fours ont hélas été détruits et il devient vital de trouver des solutions pour construire rapidement des fours montés jusqu'alors en plusieurs semaines.

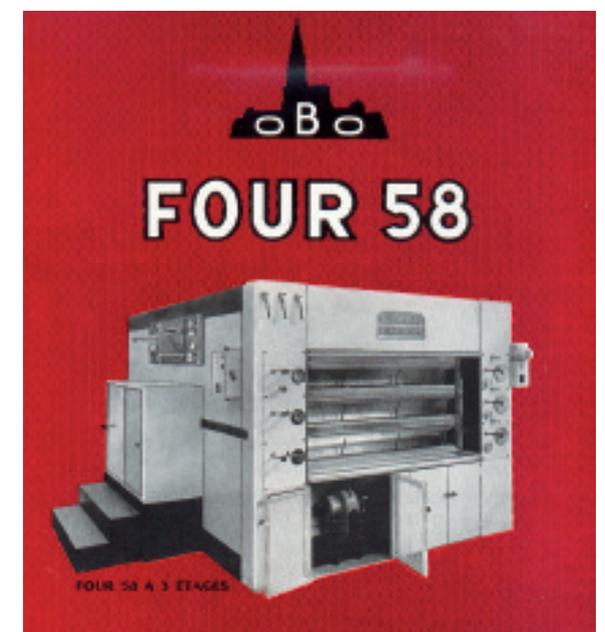
Oscar BONGARD transfère ses locaux et monte une usine de fabrication dans la ville de Holtzheim près de Strasbourg. C'est dans cette usine que sera construit le premier four à vapeur semi-métallique à tubes de type « Perkins »



avec manteau extérieur maçonné. Le système de chauffe indirecte, les portes d'enfournement plus larges et la possibilité de travailler sur plusieurs étages offrent de nouvelles perspectives aux boulangers alors habitués à exécuter une fournée après l'autre. Progressivement les fours à fosse avec enfournement à la pelle disparaissent pour laisser place à de nouveaux fours : les fours métalliques à chauffage indirect.

■ 1958

Oscar BONGARD présente l'aboutissement de plus de 30 ans de recherches : le four « 58 », un four à chauffage indirect à tubes vapeur annulaires. Les tubes encerclent chaque étage et sont chauffés par un foyer composé de briques réfractaires. Le four « 58 » est révolutionnaire. Ses portes sont plus larges, les étages de cuisson sont plus proches les uns des autres permettant ainsi d'abandonner les fosses d'enfournement. Le four « 58 » présente également un appareil à buée indépendant, chose tout à fait novatrice à cette époque.



■ 1961

Pour être présent et distribuer son matériel, Oscar BONGARD se rapproche de la société Somabo créée et dirigée par MM Godefroy et Garcia dans la région Nord. Cette alliance marque le début des concessions exclusives BONGARD. Aujourd'hui, la société BONGARD compte, en France, une trentaine de concessionnaires, 45 agences et points techniques, 130 commerciaux et 250 techniciens dont le seul objectif est de conseiller et accompagner les boulangers-pâtisseries, 24h/24, 7j/7.

Au cours des années 60, la clientèle se montre de plus en plus exigeante et les boulangers se doivent d'être plus flexibles afin de répondre rapidement à la demande.

A cette période pourtant, aucun four n'est réellement en mesure de passer outre la contrainte de réactivité de température.

Toujours à l'écoute des exigences de son époque, Oscar BONGARD se penche alors sur ce problème et réfléchit à un four flexible, compact, capable de cuire rapidement et en quantités.

■ 1962 voit la création du four cyclotherme « Ambassador » suivi, quelques années plus tard, du « Super Ambassador. »

Leur système exclusif breveté de double circulation d'échange par canaux alternés, favorisait une montée rapide en température, tout en garantissant une chaleur douce.

Malgré d'excellents résultats de cuisson, BONGARD abandonnera la

technologie cyclotherme, beaucoup trop gourmande en énergie et trop difficile à entretenir. L'équipe se recentrera sur le principe du four « 58 » avec, pour objectif, d'en augmenter la réactivité.

■ 1967

L'UFFEB décide de créer un salon entièrement dédié aux métiers de boulangers et pâtisseries.

C'est la naissance d'Europain, premier salon destiné à faire découvrir les nouveautés de la boulangerie.



Cette même année, BONGARD dépose un brevet mondial sur des tubes vapeur disposés en boucle autour d'un foyer en acier réfractaire.

Révolutionnaire dans son concept et sa technique de fabrication, il garantit une cuisson parfaite, identique aux fours maçonnés d'autrefois.

Le « Cervap » (Cercle Vapeur) est né.

Le début des années 70 connaît les premiers chocs pétroliers et l'arrivée en France d'une énergie plus compétitive que le gaz et le mazout.

C'est l'avènement de l'électricité au sein des ménages et des entreprises.

■ 1975

BONGARD lance sur le marché son premier four à sole électrique appelé « Electric ».

Les principaux avantages mis en avant sont une faible consommation, une tarification avantageuse de l'énergie, une suppression des odeurs de gaz/fuel, aucune perte de place liée au stockage de combustible mais surtout une réelle flexibilité et une indéniable régularité de cuisson.



A cette même époque, les hypermarchés se voient de plus en plus équipés de fournils intégrés. Pour répondre à ce développement, BONGARD se lance dans la production de fours à chariot rotatif avec le four « G1 » puis « G5 », rapidement adoptés par les grandes boulangeries industrielles. Compacts et offrant de grandes capacités de productions, ces fours seront équipés d'un échangeur double haut rendement, breveté par BONGARD.

■ 1984

BONGARD fait évoluer le four Electric en « Electron ». Plus compact et plus productif que son prédécesseur, il ne tardera pas à se faire une place de choix dans les boulangeries françaises.

■ A partir de 1986, l'émergence des Grandes et Moyennes Surfaces poussera l'entreprise à diversifier sa production de matériels avec les gammes mélange, machine, froid et fermentation, en plus des équipements de cuisson.

En intégrant l'expertise et le talent de marques renommées dans ces domaines, BONGARD devient équipementier de fournil complet.



Cette même année, la société crée l'évènement sur le salon Europain en présentant ses nouveaux fours à soles « Cervap 5 -10 » ainsi que le tout dernier four à chariot « 8.60 ». La foule se presse sur le stand pour admirer

les nouvelles façades inox parfaitement alignées les unes par rapport aux autres, la colonne de commande pivotante, les affichages de hotte ou encore les poignées robustes et ergonomiques.

BONGARD s'impose comme leader en matière de design. L'impact est tel que la société fera l'ouverture du journal télévisé allemand de 20h00, à l'occasion de la présentation de la foire internationale de boulangerie IBA qui se déroule à Hambourg la même année.

Cet engouement marque le début d'une longue série de nouveautés où design et technologie sont étroitement liés.

■ Pour preuve, en 1997, avec le « four à chariot Oscar » qui sera primé par le « Janus du design », prix dédié aux produits industriels qui utilisent le design pour améliorer le cadre de vie des utilisateurs.



■ 1999

L'armée de terre française demande à BONGARD de lui proposer un concept de boulangerie mobile. Fort de son expérience dans ce domaine (la première construction de ce genre date de 1986), la société présente une boulangerie mobile en 1 seul container. Ce projet sera retenu et 8 boulangeries mobiles militaires seront alors produites dans les usines de la société.

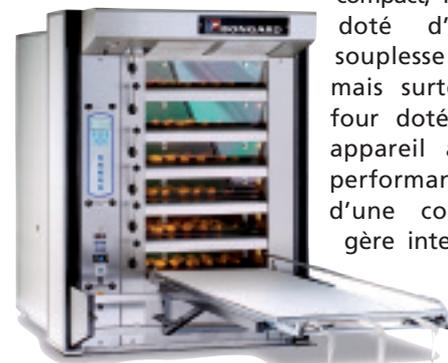


Quelques années plus tard, ce même principe va être adapté au domaine civil, lorsqu'une grande enseigne GMS demandera à être équipée d'une boulangerie mobile le temps de faire les travaux dans ses hypermarchés.

■ 2001

L'économie d'énergie devient une véritable préoccupation. BONGARD décide alors de créer un four moins gourmand, sans sacrifier pour autant la qualité de cuisson..

Digne successeur de l'Electron, « Omega » est un four



compact, réactif, régulier, doté d'une grande souplesse d'utilisation, mais surtout, c'est un four doté d'un nouvel appareil à buée ultra performant et équipé d'une commande qui gère intelligemment la puissance de chauffe pour apporter l'énergie nécessaire calculée au plus juste. Avec le nouvel Omega, les factures de consommation en énergie se voient ainsi diminuées de près de 20%.

Parce que le travail du boulanger reste pénible, BONGARD décide de miser sur l'ergonomie et le confort. Jusqu'alors, aucun équipementier ne proposait d'élévateurs intégrés. En précurseur, BONGARD choisit de « démocratiser » ce système et le rend désormais disponible sur l'ensemble de la gamme de fours à soles. Cette nouveauté ne tardera pas à faire des émules...

suite en page 4 →

HISTOIRE

Le XXe siècle a vu la naissance du Cervap, le début XXIe siècle verra celle de Paneotrad®.



■ 2006

Le monde de la boulangerie pâtisserie découvre un nouvel équipement qui va révolutionner le process de panification.

Cet équipement, c'est « Paneotrad® », un concept breveté qui reproduit le travail manuel des boulangers d'antan.

Respectueux de la pâte, il la met en forme sans la dégazer, réduit considérablement le délai entre le pétrissage et la cuisson tout en permettant de retrouver des arômes et une saveur inégalés.

■ 2007

A l'heure où le monde entier se tourne vers l'écologie et le respect de l'environnement, BONGARD fait breveter un système de chauffe « double boucle ».



Le « Cervap Compact Double Boucle » voit le jour.

Son principe : faire circuler les gaz de combustion une seconde fois à l'intérieur d'une 2^{ème} boucle sur chaque tube, afin de réutiliser la chaleur contenue dans les fumées issues du brûleur.

La température des gaz rejetés se voit largement diminuée, permettant d'économiser jusqu'à 1 mois d'énergie. Avec BONGARD, technologie rime dorénavant avec écologie.

■ 2010

C'est l'année du renouveau esthétique pour BONGARD. La société revisite l'ensemble du design et de l'ergonomie de ses fours à soles avec la gamme « Omega2 » et de ses fours à chariots avec la naissance de la « Série 4 ».

Cette même année, la société lance sur le marché la nouvelle commande électronique « Intuitiv' » à écran tactile conçue en collaboration avec Siemens. Ce concentré de technologie et d'élégance constitue un véritable ordinateur de contrôle.

Loin d'être seulement un « plus » ergonomique, Intuitiv' optimise les dépenses énergétiques du four et permet d'afficher des puissances de raccordement compatibles avec un tarif bleu.



■ 2011 a été l'année des projets hors normes.

Avec son projet « Titan », BONGARD devient le premier équipementier français à proposer un enfourneur-défourneur automatique capable de traiter jusqu'à 200 quintaux de farine par mois en fonctionnant 24h sur 24h.

Cette même année, la société conçoit, équipe, transporte et assemble au Gabon une boulangerie mobile de 180 m² destinée à alimenter près de 3 000 personnes. 6 modules ont été agencés les uns avec les autres pour créer, de toute pièce, cette boulangerie du bout du monde.

L. N.



Etroitement lié à Européain depuis la création de ce salon en 1967, BONGARD sera une fois de plus présent sur cette 19^{ème} édition Hall 4 et 5, stand 4G54 qui se déroulera à Paris du 3 au 7 mars 2012.

BONGARD mettra en scène ses produits phares comme Paneotrad®, le four à soles électrique Omega2, le four à chariot 12.84 - tout dernier né de la gamme Série 4.

Vous pourrez également y voir les nouvelles BFC tout inox, ainsi que l'enfourneur/défourneur automatique Titan.

Mais Européain sera aussi et surtout, une nouvelle occasion pour BONGARD et son réseau de concessionnaires exclusifs, de vous rencontrer, vous écouter et construire avec vous les années à venir pour glisser, tout doucement, vers le centenaire de la marque... En 2022!



25^{ème} SALON PROFESSIONNEL
Agecotel
L'Étoile de la Méditerranée
22/25
JANVIER 2012





Jacques et Laurent POURCEL
PARRAINS D'AGECOTEL 2012
Présidents d'Honneur des Concours
« Le Neptune d'Or »
« La Coupe du Monde des Écaillers »



Léa LINSTER
Présidente d'Honneur
du Concours
« La Main d'Or
au Féminin »



Stéphane RAIMBAULT
Président d'Honneur
du Concours
« RisottoMania »



Yves THURIÈS
Président d'Honneur
du Concours
« Les Délices
de la Méditerranée »

TÉLÉCHARGEZ
VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT SUR :
<http://agecotel.webstore.fr>
(code invitation : FMAG)



PALAIS DES EXPOSITIONS
www.agecotel.com

NICE

PANEOCLUB

LE CLUB DES POSSESSEURS DE PANEOTRAD®



« Paneotrad®, je ne sais pas pourquoi, je l'ai aimé. Cela a été instinctif! »

2007 est une année qui aura compté pour Céline Demaria. Une année faite de moments difficiles – son licenciement d'une société multinationale de soft drink où elle est chimiste – et des moments de bonheur – l'inscription en février au CAP de boulanger des Grands Moulins de Paris et la naissance de son

fil en novembre. Une année où son rêve d'enfance – « être boulangère » – va devenir atteignable. Céline a alors 39 ans.

2007 c'est aussi la rencontre avec Paneotrad®, « Je suis allée au Sirha en janvier pour me renseigner sur les écoles, rencontrer les meuniers, étudier leurs farines, bref préparer mon projet. Et j'ai eu un coup de cœur pour Paneotrad®, je savais que je ne voulais pas une grande boulangerie, je savais que par rapport à ma vie de famille je ne désirais pas de contraintes horaires trop lourdes, et quand j'ai vu l'appareil, j'en suis tombée amoureuse et je me suis dit « Si j'ai ma boulangerie, c'est Paneotrad® qu'il me faut ; je veux travailler avec cette nouvelle technologie. » Et je ne me suis pas trompée! »

Céline met à profit son congé parental pour mûrir son projet, suivre des stages de perfectionnement et surtout chercher un fonds de commerce qu'elle trouve à Six Fours dans le Var. Céline obtient les financements nécessaires à son installation. Elle élabore avec Alain Duffossé, le commercial de TOUT TECHNIQUE, le plan d'implantation de son fournil de 43 m² et suit les aménagements techniques avec son mari, spécialisé dans la climatisation. La touche finale est apportée par son amie décoratrice – Christelle Lacroix – qui aménage la boulangerie comme une maison avec une grosse armoire ancienne patinée, une vieille porte, des persiennes, un rocking-chair, une malle et une inscription : « L'enfance, le pain, un rêve... ». La Boulangerie de Céline, une « boulangerie de rêve » ou... un « rêve de boulangerie »?

■ Comment s'est passé la prise en main de Paneotrad®?

« Le 8 juin 2010, le jour de l'ouverture, Christophe Adan, et Xavier Letondal, des Grands moulins de Paris étaient à mes côtés. Et puis, il y avait Gérard Minard, ancien professeur de boulangerie du CFA du Beausset qui connaît très

bien Paneotrad® et qui était chargé par TOUT TECHNIQUE d'accompagner la prise en main de la machine. J'étais aussi allée à Rocbaron, chez Louis Schembri, la voir fonctionner et apprendre à m'en servir. »

■ En quoi Paneotrad® vous aide dans votre travail de production?

« Si pendant les 4 premiers mois, j'ai travaillé avec deux boulangers, j'ai pris la décision dès octobre 2010 d'assurer seule la production. Sans Paneotrad®, je n'aurais pas pu le faire. Quand on démarre son activité, cela compte de savoir que l'on peut produire le pain nécessaire tout seul! Le gain de temps est extraordinaire... »

■ Quels sont, pour vous, les atouts de Paneotrad®?

« Paneotrad® apporte de la rapidité d'exécution et permet d'optimiser l'espace : on arrive à diviser, à former et à aplatir en douceur sans la main de l'homme et avec une seule machine qui occupe peu d'espace au sol. Paneotrad® a un avantage qui est primordial pour moi qui suis issue du monde de la chimie, c'est la régularité du résultat. C'est un critère très important pour mes clients également. Paneotrad® respecte la pâte et produit un pain d'excellente qualité. Paneotrad® permet la diversité : je peux travailler plus rapidement mes pâtes, cela me donne plus de souplesse pour produire des pains différents et être plus inventive. On arrive avec ses 3 matrices à produire toute une variété de pains. Paneotrad® respecte mon imaginaire et ma créativité. Paneotrad® correspond à ma philosophie : en effet, pour moi, après le pétrissage, plus on touche la pâte, plus on la manipule et moins le pain est beau. Je veux respecter la pâte et la laisser vivre. Et Paneotrad® respecte cela! »

■ Le futur avec Paneotrad®?

« Je vais lancer des pains « santé » avec le bio et l'épeautre. J'ai des tas d'idées et des envies mais je vais prendre le temps... C'est une formidable sensation de liberté de pouvoir prendre le temps de créer! »

■ Et Céline de conclure

« Avec Paneotrad®, on peut fabriquer ses produits à la fois de manière artisanale et moderne. Mon pain, c'est une association de savoir-faire et de technologie! »

C. CH-Z.



L'AVIS DE MADAME

PROPOS ET IMPRESSIONS D'UNE BOULANGÈRE

« Etre formée à tous les postes dans une boulangerie »



Christine BÉCOURT,
boulangère à Lille (59)

Située à côté de la gare de Lille-Flandres, la boulangerie-pâtisserie du Renard est reconnue pour offrir une gamme importante de pains spéciaux, de sandwiches et de pâtisseries. Depuis 18 ans, elle est gérée par Christophe et Christine Bécourt, fervents professionnels attachés à la qualité des produits et à la convivialité en magasin. Explications de la boulangère.

« Etre boulangère, c'est un travail à temps complet! A partir du moment où l'on rentre dans le magasin, il faut oublier ses problèmes et positiver avec les clients, le personnel, les fournisseurs, etc... », explique sereinement Christine Bécourt, boulangère dans le centre de Lille. « Une vendeuse en magasin doit être souriante, bien habillée et surtout naturelle. Le courant passe mieux avec la clientèle quand on lui renvoie une image spontanée mais aussi à l'écoute de sa demande. Les clients doivent être heureux de venir dans ma boutique. Pour eux, c'est un moment de détente et souvent le seul instant de dialogue avec une personne dans la journée ». Ces conseils, elles les donnent chaque fois aux nouvelles vendeuses qui se relayent dans sa boulangerie. « Chaque vendeuse a sa personnalité. Il ne faut pas uniformiser le métier de boulangère ». Avant de s'installer avec Christophe et être chef d'entreprise, Christine a suivi les conseils de son père artisan boucher dans le Pas-de-Calais qui lui disait : « Avant de commander, il faut se

former à tous les postes d'une boulangerie ». Aujourd'hui, la boulangère de Lille est polyvalente. Elle peut travailler à la cuisson, au labo pâtisserie et surtout anticiper les délais entre fournil et magasin. « Cette relation est bénéfique pour tout le monde. Je conseille à toutes celles qui veulent s'installer ou qui sont installées de suivre un stage de fabrication ».

■ Connaître ses clients

Pour Christine Bécourt, la profession a évolué à cause des nouvelles habitudes de consommation et des nouveaux comportements de la clientèle. « L'époque où le client venait acheter sa baguette et repartait n'existe plus. Le consommateur actuel attend qu'on le conseille, le rassure dans ses achats. Tous les jours, on propose en petits morceaux la dégustation d'un pain, d'une viennoiserie ou d'un nouveau sandwich. L'objectif est d'une part de proposer de la nouveauté aux clients et d'autre part de connaître leurs goûts ». Située dans une zone de bureaux, la boulangerie-pâtisserie développe son activité grâce à l'activité sandwicherie et petite restauration. « Ces derniers mois, les sandwiches salés-sucrés enregistrent beaucoup de succès. Notre magasin se différencie en proposant une nouveauté/jour comme par exemple, le sandwich magret de canard figues, concombres, plus festif que le traditionnel thon-poulet-mayonnaise ». Acheter son pain ou un gâteau doit être à la fois

un acte simple et convivial, effectué dans un cadre agréable. Pour atteindre cet objectif, le magasin a été réaménagé par l'entreprise Somabo de Seclin (59). « Chaque vendeuse s'occupe de son client de A à Z. La disposition intérieure du linéaire de vente offre une fluidité permanente dans le magasin ». Pour garantir encore plus d'hygiène, une caisse automatique avec monnayeur a été installée.

■ Préserver sa vie de famille

Si être boulangère s'avère un métier à temps complet, l'activité professionnelle ne doit pas effacer la vie privée. Christine et Christophe s'accordent du temps ainsi qu'à leur fille Marie dès que c'est possible. « Nous avons été élevés respectivement dans des familles de commerçants. Dans la famille de Christophe on est boulangers depuis 4 générations et mes parents étaient bouchers-charcutiers depuis 3 générations. Aujourd'hui, grâce aux évolutions des équipements de boulangerie et aux matières premières, ces métiers sont moins pénibles qu'autrefois. Ouverte 6 jours/7 sauf le dimanche, la boulangerie-pâtisserie est fermée le mois d'août et une semaine en février. Partir en vacances, voyager ou avoir un passe-temps régulier permet de décompresser et réussir également sa vie personnelle ». Ces horaires applicables au personnel permettent à chacun dans l'entreprise de trouver son équilibre.

J-P. D.

ILS EN PARLENT...

LE TEMOIGNAGE D'ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS SUR DES PRODUITS PHARES DE LEUR FOURNIL

Historique et faits marquants



La SOMABO, 50 ans d'existence.

1961-2011

Créée par MM Godefroy et Garcia, à Lille, la SOMABO est maintenant dirigée par Jean Beaucourt assisté de son neveu Jonathan Suel.

SOMABO est la plus ancienne concession exclusive de la marque BONGARD. Elle peut se targuer d'avoir vendu et installé, à ce jour, plus de 2 500 fours sur les 5 départements du Nord de la France.

Actuellement SOMABO propose un panel complet d'équipements du laboratoire boulangerie-pâtisserie au travers des catalogues BONGARD et EUROMAT, ainsi que l'agencement complet de l'espace de vente.



Chiffres clés

Effectif : 22 salariés

- 6 dépanneurs polyvalents
- 6 monteurs
- 5 commerciaux
- 1 responsable SAV
- 1 responsable pièces détachées
- 3 administratifs

CA H.T. global 2011 : 4 300 000 Euros

Concessionnaire BONGARD

pour le Nord (59), le Pas-de-Calais (62), et une partie de la Somme (80).

Siège social

Zone industrielle B - 10, rue du Rouge Bouton - 59473 SECLIN Cedex

Entretien avec Jean Beaucourt et Jonathan Suel

En septembre, la SOMABO a fêté un demi-siècle de collaboration avec les boulangers et pâtisseries de la région. Ce n'est pas un hasard.

« Nous avons évolué avec le métier, avec notre clientèle et avec l'offre produits de BONGARD qui est devenue au fil des ans non seulement le fabricant de fours leader du marché, mais aussi un équipementier du fournil et du laboratoire de pâtisserie. Notre réputation, nous la devons au sérieux de nos équipes d'intervention SAV formées aux dernières techniques pour faire face au moindre incident qui pourrait survenir sur n'importe quel des matériels de la gamme. Nous la devons aussi à une équipe commerciale qui joue un rôle de conseil précieux auprès de la clientèle. A la SOMABO, une vente est toujours accompagnée et chaque commercial suit son client jusqu'à la fin du chantier et de l'installation. C'est l'esprit de la maison. » précise Jean Beaucourt.

« SOMABO, une expérience du métier au service des artisans depuis 50 ans et pour longtemps encore... » conclut Jonathan Suel.



Jonathan Suel



Jean Beaucourt

2 artisans, témoins d'un pari



■ Noëlle Dame et Claude Chrétien, artisan-boulangers à Cambrai (59)

Claude Chrétien, 41 ans, est artisan-boulangers depuis 27 ans. Il commence son apprentissage à 14 ans avec ses parents d'abord dans les Ardennes, puis à Reims. Il obtient son CAP de boulanger. Puis il fait ses expériences comme ouvrier et à l'âge de 20 ans, il fait l'acquisition de sa première affaire à Saint-Quentin dans l'Aisne. Ensuite ce sera Amiens dans la Somme, Trosly-Loire dans l'Aisne, et enfin, en 2011, Cambrai dans le Nord.

« Nous avons fait beaucoup de recherches avant de trouver l'affaire de Cambrai. Nous l'avons choisie pour son potentiel. L'ancienne boutique ne faisait que du pain blanc ; l'offre produits pouvait donc être développée. Nous sommes situés sur une route de passage (Cambrai-Charleville Mézières), il y a une usine en face et des quartiers résidentiels tout autour, et même une maison de retraite en construction, donc il y a vraiment de quoi faire. Nous sommes ouverts de 6h00 du matin à 20h00 de façon à pouvoir servir au mieux nos différentes clientèles. Les cuissons se font de 4h00 jusqu'au soir, comme cela les gens ont du pain chaud et frais tout le temps » précise Noëlle.

■ La sensibilité du client

L'offre est très diversifiée : bonbons, pâtisseries, viennoiseries, la baguette, la tradi. du patron, le pain nordique (à la mie noire, 19% de fibres, souple et goûteux), le pain maïs, des pains spéciaux (aux fruits, aux figues, aux céréales, au maroilles - « Cela marche très bien - ici on est dans le Nord et le maroilles est très apprécié - d'autant plus après le succès du film (NDLR Les Ch'tis), ... et les clients adorent ça! » commente Noëlle.

« Le premier mois d'ouverture, plusieurs fois dans le mois, sur une journée, nous avons décidé d'offrir des petits pains spéciaux pour que les gens découvrent nos spécialités. De mai à juin nous avons travaillé tous les deux, 7 jours sur 7, toute la journée pour justement approcher la clientèle, apprendre à connaître ses besoins, apprécier le potentiel et savoir quel jour il fallait fermer ».



■ Le four bien en vue

« Cambrai est notre première création - les autres affaires étaient des reprises. Là, nous avons acheté la boulangerie et l'immeuble qui la jouxtait. Comme cela nous avons pu faire un grand magasin avec le four BONGARD apparent : le pain est cuit devant la clientèle! La boutique est en longueur, ce qui a permis d'aménager à un bout l'entrée, et à l'autre la sortie.

tenariat solide et pérenne.

Du coup les clients voient forcément le boulanger prendre les baguettes, les mettre sur le tapis, le lamage, la mise au four, la cuisson sur sole, la sortie du pain cuit. Cela donne une bonne animation au magasin. C'est très éducatif pour les grands et les petits! Avec nos 15 mètres de façade, tout est bien visible depuis la rue! Lorsque Claude est au four, les passants peuvent l'apercevoir depuis l'extérieur. Comme cela, les clients se rendent compte que c'est du pain frais! »

■ Un BONGARD, enfin !

« A chacune des 3 reprises que nous avons faites, il y avait un four qui n'était pas un BONGARD. Et comme ces matériels étaient encore en bon état de fonctionnement, pas question d'en changer! Enfin, avec la création de Cambrai, nous avons pu avoir un four BONGARD! C'est un Oméga électrique, 4 bouches. Claude est tellement content de travailler sur un équipement aussi performant! »

Le projet représentant beaucoup d'investissements, Claude et Noëlle ont rencontré la SOMABO sur un salon à Lille. « Les conseils de la SOMABO ont été précieux et professionnels ». Outre le four, façonneuse, diviseuse, pétrin et chambres de pousse sont aussi de la marque BONGARD. « Et on continue à acheter chez SOMABO... parce que la SOMABO a fait plus que son travail, ils nous ont aidé à trouver les corps de métier compétents et fiables, le chantier s'est bien passé et dans les temps. La SOMABO a agi en partenaire et a même accordé un délai de paiement. Cela s'est fait en « bonne intelligence ». Leur service après vente est de qualité. Quand il y a besoin, ils sont très réactifs et sont là dans des délais très courts. »

■ Des débuts prometteurs

« Après 6 mois de fonctionnement, le bilan est positif, et même très encourageant. Dès que l'offre est diversifiée, il y a du développement. Et puis tout a changé au niveau de la boutique et du fournil et le changement c'est dynamique. »

Et Noëlle de conclure « Mangez du pain, vous vivrez bien! ».



■ Artisan boulanger-pâtissier à Laventie et à Richebourg (62), Frédéric et Nadine Godart.

Artisan boulanger-pâtissier, Frédéric Godart s'est installé à Laventie avec Nadine, sa femme, en 2004, après avoir vendu sa maison afin de lever les fonds nécessaires à l'acquisition de leur première affaire « Aux délices de la gare ». Il y fait ses preuves et se fait connaître. Très vite son côté créatif lui permet d'élaborer des produits qui le démarquent de la concurrence.

Et puis une fois le prêt bancaire remboursé, il décide de réaliser son rêve d'adolescent en créant une boulangerie dans son village natal, Richebourg. La boutique a ouvert le 16 octobre 2010. Fred et Nadine gèrent donc deux affaires distantes de 8 km. Leur clientèle est à la fois locale et lilloise, Lille n'étant qu'à 20 km de là.

■ La SOMABO et les produits BONGARD

« Depuis que j'ai commencé le métier en 1985, j'ai toujours travaillé avec la SOMABO. Il était hors de question que j'utilise un matériel d'une autre marque que BONGARD. Je voulais mettre tous les atouts de mon côté pour réussir! Je suis équipé en BONGARD du four au pétrin en passant par les chambres de pousse, le batteur. Et j'en suis enchanté! »



■ Le four

A Laventie c'est un CERVAP 12 bouches au gaz. « Cette énergie n'assèche pas le pain et du coup, on a une meilleure conservation ». A Richebourg, c'est un Oméga électrique. « Il a une très bonne qualité de cuisson. Le pain est croustillant. Ceci est dû au fait que l'on peut gérer la sole et la voûte de façon dissociée. Et en plus les étages sont indépendants. Je peux ainsi cuire selon les besoins. La modularité offre une très grande souplesse d'utilisation et me permet de consommer l'énergie au plus juste! »

A Richebourg, Fred produit uniquement du pain. A Laventie, il fait du pain également mais c'est surtout son laboratoire central de pâtisserie.

■ Un personnel très impliqué

« Qui dit « bonne équipe », dit « une affaire qui tourne » déclare Fred. « Je m'entoure de très bons éléments de façon à mener les deux affaires de front. A Laventie il y a ma femme Nadine, une vendeuse, un boulanger Grégory Texier, un pâtissier Lilian Fourclart, mon apprenti Antoine Chieux et moi-même. C'est avec cette équipe que je travaille à me démarquer de la concurrence. J'ai formé Antoine qui sera salarié de l'entreprise dès qu'il aura passé son BTM pâtisserie. Titulaire d'un BEP boulanger, d'une mention complémentaire en boulangerie, d'un CAP pâtisserie et d'une mention complémentaire, Antoine a fini meilleur jeune de France en boulangerie. C'est une fierté pour moi! A Richebourg, je forme aussi un apprenti Yhan Eudeline. Il passe son examen en fin d'année prochaine. Il est très doué alors je lui confie souvent la cuisson du pain. J'ai également deux vendeuses au magasin et bien sûr, je supervise le tout ».

■ Une envie de progresser tant en boulangerie qu'en pâtisserie

« Je me remets toujours en question et j'élabore en permanence. J'hydrate mes pâtes à 80% et je travaille en pousse lente, (24h), comme cela je sors un pain typé, avec de la croûte, une mie alvéolée, du goût, comme celui du temps de mon arrière-arrière-grand-mère. Tous les week-ends je crée un produit d'appel qui anime le magasin. Pour Halloween j'ai imaginé un pain à base de soupe au potiron-crème fraîche avec des morceaux de comté. Ma pâtisserie est moderne et élaborée. J'aime concevoir des entremets à base de mousse et marier les saveurs. J'ai, par exemple, une bûche pâtissière que je fais à partir d'une dacquoise avec des pêches pochées au miel. Je cuis le tout, je mets dessus une mousse aux pêches de vigne, puis j'y pose un biscuit vanille et de la confiture de framboise-pépins et je finis avec un crémeux au jasmin ».

■ L'affaire de Richebourg

« J'ai voulu faire participer les artisans de mon village : menuisier, électricien, plombier. Tout le reste c'est moi qui l'ai fait (placo, carrelage, murs, décoration). J'ai organisé le chantier et coordonné les corps de métier. Cela a été une belle organisation! Dans cette boutique j'ai laissé libre cours à ma créativité : j'ai associé le rustique, le moderne et le contemporain, et je suis très fier de mon enseigne! J'ai voulu que le four soit visible : cela met de la vie dans le magasin. »

■ Le mot de la fin

« Avec la société SOMABO qui a toujours été de bon conseil et qui me garantit un service de qualité, je suis très satisfait et si j'installe une 3^{ème} boutique ce sera une 3^{ème} réalisation avec SOMABO et BONGARD ».

C. CH-Z.

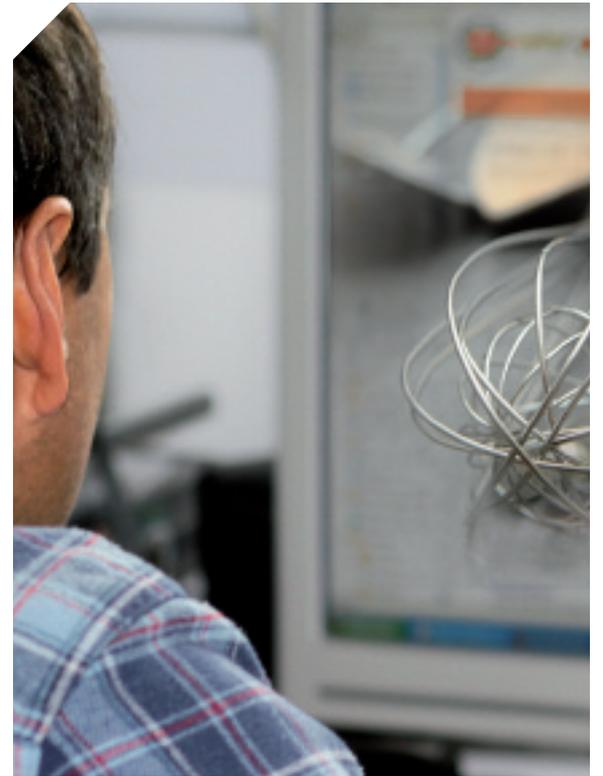
SERVICES ET PRODUITS

A LA RENCONTRE DE PARTENAIRES « SERVICES/PRODUITS »

Les concessionnaires BONGARD en font 1 000 fois plus pour les pros! »

- 1987-2012, 25 ans de l'ACB, Association des concessionnaires BONGARD!
- 1998-2012, 48 numéros de Forum Mag'.
- 1993-2012, 19 ans d'existence pour la centrale d'achats des concessionnaires de l'ACB : EUROMAT...
- 17 novembre 2011, naissance d'EUROMAT-Direct et de son site de vente en ligne 1000mat.com! Cette boutique internet sera officiellement lancée et opérationnelle début mars 2012 pour le salon EUROPAIN.

1000mat.com



■ Un réseau « à la page »

Le réseau des concessionnaires BONGARD premier réseau de distributeurs de matériel de boulangerie-pâtisserie en France, renforce ainsi son image de leader à travers l'utilisation de média actuels.



■ Des réponses personnalisées

Un site marchand, c'est bien, mais nous le savons, les boulangers et pâtisseries aiment aussi avoir réponse à leurs questions. En cas de besoin, le boulanger internaute pourra appeler une opératrice qui l'assistera et le conseillera à tout moment dans sa séance de shopping sur le site.



- Pour les « tradi », un catalogue papier
- Pour les « Geek », des déclinaisons SmartPhone et tablette

Personne ne sera laissé de côté.

Que vous soyez un traditionaliste peu enclin à se brancher sur internet ou que vous soyez un internaute invétéré, il y aura des solutions pour vous permettre d'accéder au catalogue 1000mat.

C. CH-Z.



Un groupe de 30 sociétés indépendantes liées à BONGARD par un contrat d'exclusivité.

L'ACB, c'est surtout un engagement national de services à la clientèle : SAV 7j/7, 24h/24, intervention en moins de 3 heures sur panne complète, prêt de matériels aux normes en cas de panne prolongée d'un matériel sous garantie. L'ACB propose aussi la location de matériels en cas de panne, la mise en place de contrats de maintenance préventive, la mise à disposition de documents techniques d'une grande précision et, enfin, garantit à ses clients les services d'un personnel compétent, constamment formé et techniquement habilité.

Le SAV des concessionnaires BONGARD est nationalement reconnu!

Lancement à EUROPAIN!

Un site internet marchand
www.1000mat.com
(opérationnel en mars 2012)

Le réseau ACB/EUROMAT vient de créer cette boutique dédiée aux achats « en direct » pour les 34 000 boulangers et pâtisseries de France.

■ Une offre élargie

Ainsi, le réseau ACB est-il encore plus proche des besoins des artisans avec une gamme étendue aux ustensiles et au petit matériel prêt à brancher (plug and play).

Avec cette « boutique » en ligne, en plus des catalogues BONGARD et EUROMAT, les artisans trouvent auprès des concessionnaires une offre qui couvre la totalité de leurs besoins : depuis le gros matériel (type fours) aux accessoires de préparation pâtissière ou boulangère (fouets, spatules, moules, cul de poule, friteuse, etc.) en passant par le mobilier inox, les laves-batteries ou encore les vitrines réfrigérées!

■ Un gage de qualité et de sérieux

La sélection du matériel proposée est faite par les concessionnaires, des référents collection et s'appuie sur les relations fournisseurs que le réseau ACB/EUROMAT a su développer au fil des ans.



■ Rapide et efficace

Acheter via un site internet marchand, c'est facile, accessible, ouvert 24h/24 en ligne, 7j/7 et rapide! La livraison est assurée entre 48h00 et 72h00.

■ La force nationale du réseau ACB

Le site marchand s'adosse sur le maillage que forme les concessions sur tout le territoire. Les boulangers et pâtisseries de France et de Navarre peuvent compter sur la proximité et le sérieux du réseau des concessionnaires qui assureront le relais en région!



l'émanation commerciale de l'ACB.

EUROMAT propose un large choix de produits complémentaires à ceux du catalogue BONGARD en mélange, vitrines, agencement magasin, inox, laverie, froid, etc. EUROMAT, c'est un catalogue de matériels référencés, deux promotions annuelles, des produits de qualité, des prix négociés nationalement.

Avec EUROMAT l'éventail des offres commerciales couvre la totalité des besoins en équipements matériels du boulanger-pâtissier!

1000mat.com

Promos de lancement, chèques cadeau, une présence sur Europain 2012...

Pour bénéficier des avantages 1000mat, dès le lancement du site*, demandez dès maintenant l'ouverture de votre compte client à votre concessionnaire ou à votre commercial.

Vous recevrez un chèque-cadeau de bienvenue de 50€ à valoir sur vos premiers achats. Vous pourrez bientôt, bénéficier d'une offre de pré-lancement sur : www.1000mat.com**

* Lancement - Europain 2012

** Offre soumise à conditions

RECETTE

DE GOURMANDISES RAFFINEES

Allumette citron noisette

Recette de Jérôme Le Teuff, extraite du livre **Tartes, goûters, entremets de Stéphane Glacier et Gaëtan Paris, Collection « Tentations gourmandes »**

Cette recette est une idée originale de Jérôme Le Teuff, chef Pâtissier et formateur chez Stéphane Glacier. Un grand merci à Jérôme pour sa précieuse collaboration à la réalisation de ce livre.

Pour un cadre 30 x 40 x 3,5 cm

Composition :

- Croustillant praliné
- Parfait au chocolat
- Dacquoise noisette
- Glaçage gianduja
- Crémeux praliné
- Amandes caramélisées (voir recette ci-dessous)
- Marmelade citron
- QS de neige décor



CROUSTILLANT PRALINÉ

- 180 g de praliné noisette
- 170 g de pailleté feuilletine
- 70 g de couverture noire à 64%

Mélanger la couverture fondue avec le praliné puis le pailleté feuilletine. Etaler à la spatule dans un cadre 30 x 40 cm à 3 mm d'épaisseur. Congeler.

DACQUOISE NOISETTE

- 200 g de sucre glace
- 2 g de crème de tartre
- 200 g de poudre de noisette brute
- 60 g de sucre
- 250 g de blancs d'œufs
- 100 g de noisettes concassées

Tamiser le sucre glace et la poudre de noisette. Au fouet au batteur, monter les blancs avec la crème de tartre et la moitié du sucre, serrer avec le reste de sucre. Incorporer délicatement les poudres dans les blancs. Etaler la dacquoise sur un silpat® et dans un cadre 30 x 40 cm sur 1 cm d'épaisseur, retirer le cadre et parsemer de noisettes concassées. Saupoudrer deux fois de sucre glace à 5 mn d'intervalle et cuire à 170°C au four ventilé ou 230°C au four à sole environ 20 minutes. Laisser refroidir.

CRÉMEUX PRALINÉ

- 310 g de crème liquide
- 6 g de gélatine feuille
- 470 g de praliné noisette à 50 %

Porter la crème à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Verser le tout sur le praliné. Emulsifier au robot-coupe ou au batteur à la feuille.

Montage

Etaler à la spatule dans un cadre 30 x 40 cm le croustillant praliné. Lisser à la palette une fine couche de crémeux praliné (soit 125 g). Déposer la dacquoise noisette. Etaler la marmelade citron puis couler le reste du crémeux praliné. Tapoter pour avoir une surface bien lisse et droite. Réfrigérer pendant 1 heure puis étaler à la palette le parfait chocolat. Congeler à cœur. Décadrer. Découper des bandes de 10 cm. Glacer au glaçage gianduja puis découper des rectangles de 3,5 cm de large. Disposer un décor chocolat, des amandes caramélisées et saupoudrer de neige décor.

Schéma



MARMELADE CITRON

- 225 g de citron
- 4 g de pectine NH
- 3 g de sel
- 140 g de sucre
- 30 g de jus de citron
- 1 000 g d'eau
- 140 g de purée d'abricot

Faire bouillir l'eau et le sel. Y ajouter le citron coupé très finement en rondelle sans pépin. Laisser blanchir durant 3 minutes après ébullition, puis chinoiser et rincer à l'eau froide. Mélanger le sucre et la pectine. Dans une casserole, tiédir le jus de citron et la purée d'abricot y ajouter le mélange sucre pectine. Mélanger. Ajouter le citron au mélange précédent. Cuire à feux doux jusqu'à l'obtention de la texture marmelade. Refroidir puis hacher finement la marmelade.

PARFAIT AU CHOCOLAT

- 25 g d'eau
- 110 g de sucre
- 75 g de jaunes d'œufs
- 110 g d'œufs entier
- 260 g de couverture noire à 65%
- 375 g de crème liquide

Cuire l'eau et le sucre à 118°C et verser sur les œufs déjà battus et monter jusqu'à complet refroidissement. Fondre la couverture à 40°C. Monter la crème (moelleuse). Mélanger une grosse corne de crème dans la couverture. Fouetter énergiquement puis ajouter la pâte à bombe et le reste de crème fouettée. Mélanger délicatement pour obtenir une texture homogène.

GLAÇAGE GIANDUJA

- 175 g de crème
- 35 g de sirop à 30°B
- 45 g de glucose
- 50 g de couverture noire à 65%
- 200 g de gianduja noir
- 25 g d'huile végétale

Faire bouillir la crème, le sirop, le glucose et verser sur la couverture et le gianduja préalablement hachés. Mixer 30 secondes. Chinoiser et utiliser à 40°C.

Recette

Amandes caramélisées

- Amandes bâtonnets 500 g
- Sirop a 30°B 100 g

Mélanger les amandes et le sirop a 30°B

Etaler sur plaque et feuille, parsemer d'un peu de sucre et caraméliser au four ventilé à 160 °C pendant 20 mn environ en remuant de temps en temps.

LES DERNIERS EVENEMENTS EN DATE

A LIRE

Noël de buches en bûches, un livre de Stéphane Glacier.

« *Toujours animé par ce même plaisir de partager, j'ai voulu, à travers ce livre vous apporter des idées de bûches réalisables en entreprise, faciles à mettre en œuvre, rationnelles tant au niveau de la fabrication que de la vente.* » Stéphane Glacier.



INSOLITE

Une nouvelle boulangerie à plus de 80 ans...

A plus de 80 ans, un couple de boulangers retraités a décidé de remettre la main à la pâte en ouvrant une nouvelle boulangerie à Clermont-Ferrand pour améliorer son quotidien, jugeant sa retraite « un peu juste pour vivre ».

C'est Selec pro, concessionnaire BONGARD en Auvergne, qui a gracieusement accepté de leur louer le matériel, après leurs vaines démarches auprès des banques pour obtenir un prêt.

Mr Gardon Georges, 84 ans et Mme Gardon Suzanne, 81 ans, sont installés depuis le 21 novembre 136, avenue de Bordeaux, 63000 - Clermont-Ferrand. Ils ne travaillent pour le moment que tous les deux.



DEUX AUTRES ANNIVERSAIRES

**En 2012, TOUT TECHNIQUE aura 30 ans!**

Cela fera 30 ans que les équipes TOUT TECHNIQUE œuvrent quotidiennement au service des clients artisans boulangers et pâtisseries du Sud-Est de la France.

Depuis sa création, la notoriété du concessionnaire BONGARD s'est appuyée sur le service et le conseil aux clients.

Sérieux, professionnalisme et qualité de la prestation sont des maîtres mots pour les équipes tant commerciales que techniques qui portent haut les couleurs de BONGARD et d'EUROMAT.

Et cela leur réussit puisque l'entreprise est devenue en PACA, l'acteur majeur dans la distribution, l'installation et l'entretien de matériels en boulangerie-pâtisserie.

**La SOMABO, depuis 50 ans... et pour longtemps encore!**

En septembre 2011 la SOMABO a fêté un demi-siècle d'activité au service de la boulangerie-pâtisserie.

A cette occasion, Jean Beaucourt et ses équipes ont eu le plaisir de partager avec leurs amis et leurs clients, un bon moment de convivialité!

C. CH-Z

MANIFESTATIONS DU RESEAU

EST

Du 2 au 5 février 2012, Salon du Chocolat et gourmandises du Grand Est.**Parc des expositions de Metz Métropole**

LE FOURNIL LORRAIN aura un stand sur ce salon « de la tentation »!

Des fabrications seront confectionnées par Nicolas Coffin, Maître artisan Pâtissier, Chocolatier, Glacier et compagnon du Tour de France, sur la MasterChef dont il est un ambassadeur. Des démonstrations de la dresseuse à biscuits OMEGA seront effectuées par Franck SURIN de la Société MONO France.

Du 18 au 21 mars 2012, EGAST, Parc des Expositions du Wacken à Strasbourg.

Ce salon biennal est le rendez-vous incontournable des professionnels des métiers de la bouche. BONGARD présentera à cette occasion ses nouveautés et animera ces journées par des démonstrations de concepts innovants.

Par ailleurs, des équipements BONGARD seront en fonctionnement à L'Espace Trophées des CFA ainsi que sur des stands de la meunerie.

Les collaborateurs des concessions BONGARD de l'Est : BONGARD 67, POLY-TECH, FOURNIL LORRAIN et SODIMA, seront heureux de vous accueillir et se tiendront à votre disposition pour présenter leur gamme de matériels et vous conseiller au mieux dans l'élaboration de vos projets. Stand BONGARD D-100 - Hall 20.

ILE DE FRANCE

Du 3 au 7 mars 2012, EUROPAIN.

Salon mondial de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie, EUROPAIN se

tiendra à Paris-Nord Villepinte. BONGARD et ses concessionnaires seront présents à ce rendez-vous incontournable de la profession.

NORMANDIE

Du 20 au 22 février, les très attendues Portes Ouvertes de DUCORBIER MATERIEL seront organisées sous le thème « LES OLYMPIADES DE L'ARTISANAT ».

Il sera proposé aux clients d'apporter un produit original ou personnalisé de leur fabrication, et chaque produit présenté sera soumis au vote des visiteurs et clients (un gagnant par jour).

DUCORBIER MATERIEL mettra à l'honneur le Paneotrad® de BONGARD et les matériels pâtisseries de MONO France : la dresseuse à biscuits et la MasterChef.

Les partenaires de cet événement régional, seront DGF NORMANDIE qui présentera ses dernières nouveautés en matières premières et les MOULINS DUPUIS qui mettront en avant leur gamme bio tradition et leur gamme « Rusti ».

SUD-EST

Du 22 au 25 janvier 2012, 25^{ème} édition du salon Professionnel AGECOTEL au Palais des expositions de Nice.

TOUT TECHNIQUE expose les matériels des gammes BONGARD et EUROMAT ainsi que les produits dédiés pâtisserie de MONO France : la MasterChef et la dresseuse OMEGA.

Avec ses deux partenaires, la Société ALMA FARINE distributeur BANETTE et la Société ROQUET distributeur DISGROUP pour les matières premières, de nombreuses fabrications et cuissons animeront

le stand organisé autour d'un fournil Paneotrad®. Badge gratuit offert aux lecteurs de Forum Mag' sur <http://agecotel.webstore.fr> - code invitation : « FMAG »!

SUD-OUEST

Du 5 au 8 février 2012, « SMAHRT », seconde édition du salon Toulousain des métiers de l'alimentation et de l'hôtellerie et restauration au Parc des Expositions de Toulouse.

AEB, CFMB, DIMA et EQUIPEMENT MODERNE, concessionnaires BONGARD du Sud Ouest, participent à cet événement sur un stand animé de nombreuses fabrications à partir d'un labo Paneotrad® géré par Gilles SICARD - Ecole SICARD à Auch. MONO-France réalise des démonstrations pâtisseries à partir de MasterChef et de la dresseuse à biscuits OMEGA.

Parmi les partenaires de la meunerie également équipés de matériels BONGARD et EUROMAT, le Moulin CALVET de Rignac, la Minoterie MERCIER-CAPLA de Saverdun (Groupe Banette), GERS FARINE sur Auch, et GMP.

Parmi les fournisseurs référencés dans le catalogue EUROMAT, CONCEPT-FROID, DISTRIB'INOX, E+F, équiperont le stand des matériels nécessaires à la présentation et conservation des productions boulangères et pâtisseries.

En avant-première, les concessionnaires vous présenteront la maquette de la boutique en ligne www.1000mat.com destinée à la vente via internet d'accessoires, consommables et petits matériels prêts à brancher. Ce site sera officiellement lancé pour le salon EUROPAIN début mars.

C. CH-Z

Les forces du réseau ACB à votre écoute et à votre service :

130 commerciaux,
250 techniciens,
30 concessions,
45 agences et points techniques,
310 véhicules.

A.E.B.

Départements 09 - 31 - 81 - 12 - 32 Partiel - 82 Partiel
Rue de l'Équipement - Zone de Vic - 31320 CASTANET-TOLOSAN
Tél. : 05 61 81 28 57 - Fax : 05 61 27 08 49
E-mail : a.e.b.austruy@wanadoo.fr
Départements 12 - 81
Tél. commercial : 06 78 99 23 82 - Tél. technique : 06 32 90 05 18

BONGARD 67

Département 67
ZA - 1, rue du Cimetière - 67117 FURDENHEIM
Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19
E-mail : bongard67@wanadoo.fr

BORSOTTI

Départements 25 - 39 - 70 Partiel
rue de la Tournelle - 39600 MATHENAY
Tél. : 03 84 73 90 27 - Fax : 03 84 73 90 28
E-mail : pascal.borsotti@wanadoo.fr

BOURMAUD EQUIPEMENT - SAS Huteau-Menard

Département 44
11, boulevard du Chêne Vert - 44470 CARQUEFOU
Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13
E-mail : bourmaudequipement@f-d-o.com
Départements 49 - 53 Partiel
12, square de la Ceriseraie - 49070 BEAUOUZE
Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 41 48 22 73
E-mail : bourmaud49@f-d-o.com

BOURMAUD 85

Départements 85 - 79
ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT
Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43
E-mail : bourmaud85@orange.fr

BRUNO LE GALL EQUIP.

Département 29
7, rue Jacques Noël Sané - ZA Kerampriel - 29900 CONCARNEAU
Tél. : 02 98 97 23 71 - Fax : 02 98 97 27 89
E-mail : legall.equip@orange.fr

CELSIUS EQUIPEMENT

Départements 21 - 71 - 58 - 52 Partiel
11, rue du vignery - 21160 PERRIGNY-LES-DIJON
Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79
E-mail : contact@celsius-equipement.fr

C.F.M.B.

Départements 11 - 34 - 66
ZAC La Montagnette - 34420 VILLENEUVE-LÈS-BÉZIERS
Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93
E-mail : cfmb@cfmb.fr - site internet : www.cfmb.fr

D-PHI

Département 18
7, rue Louise de Vilmorin - 58640 VARENNES-VAUZELLES
Tél. / Fax : 03 86 38 04 36 - E-mail : d.phi.services@wanadoo.fr

DIMA

Départements 24 - 47 - 46 - 33 - 32 Partiel - 82 Partiel
10, rue Charles Nungesser - 33290 BLANQUEFORT
Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38
E-mail : dima.bongard@wanadoo.fr

DUCORBIER MATERIEL

Départements 76 - 27 - 60 - 78 Partiel - 95 Partiel - 80 Partiel
ZI 2, route de Paris - 76240 MESNIL-ESNARD
Tél. : 02 35 80 56 69 - Fax : 02 35 80 81 87
E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr
Site internet : www.ducorbier-materiel.fr

EM EQUIPEMENT

Départements 22 - 35 - 53 Partiel
11, rue Buffon - 22000 SAINT-BRIEUC
Tél. pour le 22 : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38
Tél. pour le 35 : 02 99 09 22 82
E-mail : em.equipement@wanadoo.fr

BREAD LAND CORSE

**Départements 2 A/Corse du Nord
2 B/Corse du Sud**
11 b, avenue Alexandre III
78600 MAISONS-LAFFITTE
Tél. : 01 39 12 08 52 - 06 07 58 11 97
Fax : 01 39 62 40 51
E-mail : breadlandcorse@orange.fr

L'EQUIPEMENT MODERNE

Départements 40 - 64 - 65 - 32 Partiel
ZI du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BEARN
Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15
E-mail : equipement.moderne@voila.fr

LE FOURNIL LORRAIN

Département 57
5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22
E-mail : claude.streiff@nordnet.fr

LE POLE EQUIPEMENT

Département 56
1, rue Pierre Allio - 56400 BRECH-AURAY
Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04
E-mail : contact@lepoleequipement.com

LITTORAL EQUIPEMENT

Départements 16 - 17
ZAC de Belle-Aire
6, rue Le Verrier - 17440 AYTRE
Tél. : 05 46 41 84 04 - Fax : 05 46 41 59 74
E-mail : littoralequipement@littoralequipement.fr

MAINE SERVICES EQUIPEMENTS

Départements 72 - 53 Partiel - 61 Partiel
ZAC de la Grouas
72190 NEUVILLE-sur-SARTHE
Tél. : 02 43 25 37 04 - Fax : 02 43 25 33 21
E-mail : mse72@orange.fr

MASSIAS

Départements 19 - 23 - 87
Rue des Tramways - ZI du Ponteix
BP 20 - 87220 FEYTIAT
Tél. : 05 55 30 43 84 - Fax : 05 55 06 16 72
E-mail : massias.servicestechniques@orange.fr

PANICENTRE

Départements 28 - 36 - 37 - 41 - 45 - 86
Tél. commercial : 02 38 75 70 69 - Fax : 02 38 75 87 59
Tél. SAV - 24h/24 - 7j/7 : N° indigo 0820 22 31 00
Tél. pièces détachées : 02 38 75 87 50
- 20, rue des Magasins Généraux
37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS
- 59, rue de la Gare
45310 PATAY
E-mail commercial : contact@panicentre.com
E-mail technique : contact@paniservices.com

PANIFOUR

Ile-de-France
ZA les Bordes
5, rue Gustave Madiot - 91921 EVRY CEDEX
Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25
E-mail : panifour@panifour.fr

POLY TECH

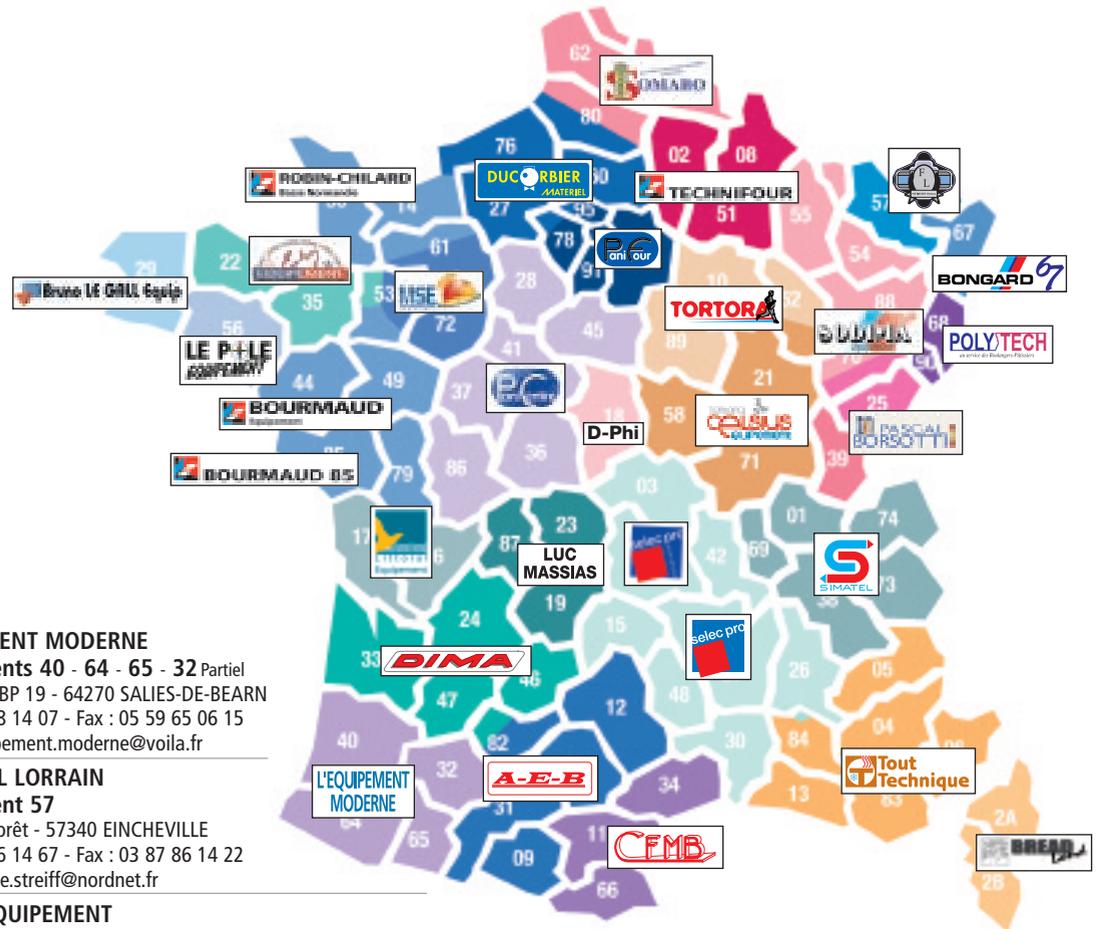
Départements 68 - 90
1, rue du Cher - 68310 WITTELSHEIM
Tél. : 03 89 33 00 24 - Fax : 03 89 33 01 03
E-mail : poly-tech.direction@orange.fr

ROBIN-CHILARD Basse-Normandie

Départements 50 - 14 - 61 Partiel
85, rue Joseph Cugnot - 50000 SAINT-LÔ
Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50
E-mail : robin-chilard@robin-chilard.fr

SELEC PRO

Départements 07 - 26 - 30 - 48 - 84 Partiel
RN 7 - ZA Marcerolles
26500 BOURG-LÈS-VALENCE
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 75 83 00 29
E-mail : cagop@selecpro.fr - Site Internet : www.selecpro.fr



SELEC PRO Auvergne

Départements 15 - 42 - 43
Impasse Malval - 42700 FIRMINY
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 77 40 56 33
E-mail : cagop@selecpro.fr

Départements 03 - 63

9, rue Pierre Boulanger - 63430 LES MARTRES D'ARTIERE
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 73 90 10 43
E-mail : cagop@selecpro.fr

SIMATEL

Départements 01 Partiel - 73 - 74
9, rue Gustave Eiffel - 74600 SEYNOD ANNECY
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL)
Fax : 04 50 52 15 91
E-mail : simatel@simatel.eu

Départements 69 - 01 Partiel

103, rue de l'Industrie - 69008 SAINT-PRIEST
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL)
Fax : 04 37 25 35 26
E-mail : simatel69@simatel.eu

Département 38

22, avenue de l'Île brune - 38120 SAINT-EGREVE
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL)
Fax : 04 76 75 54 90
E-mail : simatel38@simatel.eu

SODIMA EQUIPEMENT

Départements 54 - 55 - 70 Partiel - 88
Siège social : ZI le Voyer - 88550 POUXEUX
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr - Site Internet : www.sodima.eu
Agence de Nancy :
Tél. : N° Indigo : 0820 88 28 84 - Fax : 03 83 25 61 89

SOMABO

Départements 59 - 62 - 80 Partiel
Zone industrielle B - 10, rue du Rouge Bouton - 59113 SECLIN
Tél. : 0825 325 327 - Fax : 03 20 97 00 56
E-mail : adelannoy@somabo-sa.fr

TECHNIFOUR

Départements 51 - 02 - 08
ZA La Neuville - 14, rue du Chanoine Hess - 51100 REIMS
Tél. : 03 26 83 83 80 - Fax : 03 26 83 86 29
E-mail : philippe.montez@technifour.fr

TORTORA

Départements 10 - 89 - 52 Partiel
ZA - 20, rue de la Paix - 10320 BOUILLY
Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94
E-mail : tortora10@tortora.fr - site : www.tortora.fr

TOUT TECHNIQUE

Départements 04 - 05 - 06 - 13 - 83 - 84 Partiel
Siège social :
ZI Camp Laurent - Chemin Robert Brun - 83500 LA SEYNE-SUR-MER
Tél. : 0825 003 009 - Fax : 04 94 06 46 65
E-mail : contact@touttechnique.fr - site : www.touttechnique.fr



BONGARD vous invite à fêter son 90ème anniversaire sur EUROPAIN

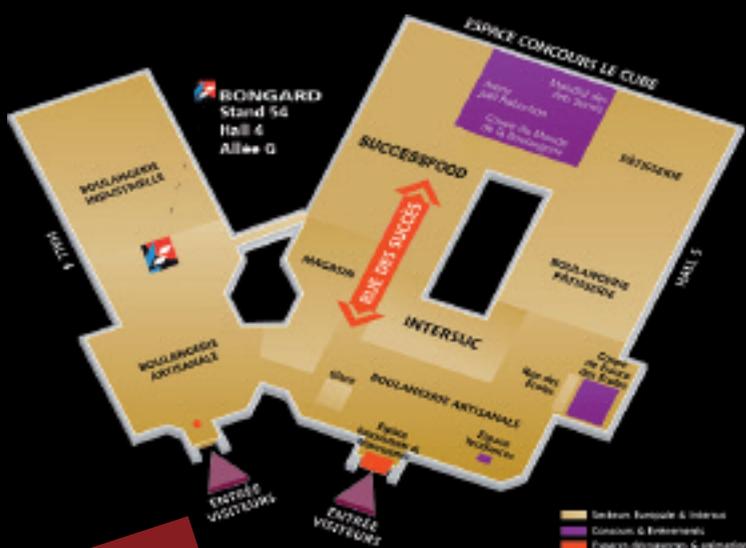
BONGARD et son réseau de concessionnaires sont heureux de vous convier à célébrer les 90 ans de notre marque sur le salon Européen 2012.

Du 3 au 7 mars

Hall 4 - Allée G - Stand n°54

Paris Nord - Villepinte

Retrouvez, sur un stand de 300 m², tout le savoir-faire de BONGARD et de son réseau de concessionnaires exclusifs à travers les dernières nouveautés, des démonstrations et animations autour de Paneotrad®, ainsi que la présentation de l'offre de BONGARD dédiée à l'industrie.



Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.bongard.fr à la rubrique "actualités / salons"

