

FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 59

AOÛT - NOVEMBRE 2015

Le pain fait son show !

Dans ce numéro

« 280° »,
la Boulpât Boutik®
de Saint-Dizier,
une histoire
de rencontres.

page 3

Exposition
Universelle
de Milan :
Bongard équipe
la boulangerie du
Pavillon France.

pages 4-5

Quand
Panoetrad®
participe
à la « revanche
des faubourgs »...

page 7

TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION
BONGARD



L'éditorial de Vincent Hardouin

Concession Panifour
Ile-de-France



Sortez la tête du pétrin !

Vous êtes tous happés par le quotidien de vos entreprises ! Et pourtant votre devenir passe par une nécessaire prise de recul...

A l'heure actuelle, aucun artisan ne peut sous-estimer à la fois l'impact du magasin, du pain ou encore du snacking sur ses ventes !

Le premier contact avec la clientèle, c'est votre boutique. La devanture, la façon dont les produits sont mis en valeur dans les vitrines, l'agencement magasin, voilà ce que les clients perçoivent de vous en premier. Votre espace de vente est donc un vecteur de réussite.

Le pain, quant à lui, c'est le « poumon » de votre entreprise, le produit récurrent qui fait que le client revient 3 à 4 fois par semaine pour se réapprovisionner. Un pain de qualité est gage de succès. Il déclenche des achats secondaires salutaires pour votre entreprise. S'il est goûteux, il mettra avantageusement en valeur vos sandwichs, surtout si vous avez su les garnir d'ingrédients choisis.

Les concessionnaires Bongard organisés en groupement (Euromat) ont depuis longtemps dépassé le stade de purs vendeurs de matériel. Nous nous attachons à vous proposer des solutions innovantes et à vous suggérer des axes de développement pour vous démarquer de la concurrence, vous battre contre les chaînes qui émergent ou continuent d'émerger. C'est notre rôle de vous accompagner, de vous conseiller et de vous stimuler afin de vous défendre.

Nous intervenons, du magasin au fournil en passant par le laboratoire, avec des concepts de magasin, des matériels performants destinés à assister votre production afin que vous puissiez consacrer le maximum de temps à créer des lignes de produits que vos clients apprécieront. Paneotrad® et son process de fabrication raccourci (donc plus rentable), MasterChef et les dresseuses à biscuits pour assister votre production pâtissière, sont des exemples parmi d'autres.

Nous mettons en œuvre toute une panoplie de prestations : SAV 7j/7-24/24, contrats de maintenance, aides au financement. Nous créons les conditions propices pour apporter un service au plus proche de vos attentes et vous amener à découvrir tout ce que vous ne voyez pas dans votre fournil. Nous organisons des événements, internes à nos concessions ou externalisés (salons régionaux, portes ouvertes, démonstrations en laboratoires), afin de vous mettre en contact avec les acteurs clés de votre activité ou de vous donner des idées, d'échanger sur vos envies et de leur donner vie. Ce temps que nous passons avec vous, c'est un temps exclusivement pour vous. Nous vous donnons l'occasion d'avoir une vision de votre devenir. Nous vous poussons à imaginer et à développer !

Cette approche « cousue-main » pour vous aider à donner de l'énergie à vos entreprises, seul le réseau Euromat, organisé tel qu'il l'est aujourd'hui, est en capacité de vous l'offrir. Alors, innovez avec nous !

Sommaire 59

SAVOIR-FAIRE

- 3 Le savoir-faire du Réseau
- 4 Le savoir-faire de BONGARD

PROPOS

- 6 La parole est aux dames

INTERVIEW

- 7 Un membre du Paneoclub s'exprime

SOCIÉTÉ

- 7 - Nouvelle mesure pour soutenir l'investissement

PORTRAITS EN RÉGION

- 8 L'Yonne et l'Aube à l'honneur

L'AVIS D'EXPERTS

- 10 Boulpât Boutik®, quand 3 leaders créent un projet innovant !

SOCIÉTÉ

- 11 - Priorités pour lever les freins à l'embauche
- En bref

ÉVÉNEMENTS

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

RECETTE

- 14 - Le Gâteau Basque
- Le sorbet « Mojito »

STAGES - COURS PRATIQUES

- 16 L'agenda des formations

L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente



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

FORUMMAG'
Magazine d'information
des concessionnaires BONGARD.
N°59 - Août-Novembre 2015.

Édité par BONGARD,
67810 Holtzheim, France.
Responsable de l'édition : Eric Soquet.
Rédaction : BONGARD, EUROMAT,
ACB. Photos : BONGARD, EUROMAT,
ACB, Fotolia, Claudio Sforza. Maquette :
APALOZA. Impression : Salines Production.

Ont participé à ce numéro,
Rédacteurs : C. Charmasson-Zagouri,
J-P. Deloron, C. Gumbinger,
V. Hardouin, L. Nicolai.

Intervenants : Jérôme Boisard, Stéphane
Cazenave, Christelle Colonna, Fernando
Cortinhas, Christophe Cougnaud, Arnaud
Delbé, Aurélie De Rul, Benoist Drapier,
Mathieu Dupuy, Jean-Marc Hardouin, Laora
Perennec, Daniel Mannier, Didier Rindel,
Frédéric Tortora, Olivier Vidal.



SAVOIR-FAIRE



S'implanter là où l'on veut, ou presque, avec Boulpât Boutik®, un concept vraiment novateur.



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

La Boulpât Boutik® de Saint-Dizier, « 280° » une histoire de rencontres.

C'est par le biais d'amis communs qu'Arnaud Delbé et Didier Rindel font connaissance, alors que chacun cherche à faire une création. Didier a en effet vendu la boulangerie qu'il tenait près de Reims avec sa femme Aurélie, et Arnaud, à la tête d'une affaire à Eclaron près du lac du Der, veut diversifier son activité. C'est grâce au concept Boulpât Boutik® qu'ils s'associent dans un même projet, enthousiasmés par l'idée de pouvoir apporter "leur" boulangerie là où ils le veulent. L'aventure « 280° » est lancée !

• La base du succès : l'emplacement

« Avec Philippe Tortora, concessionnaire Bongard du secteur, nous avons sillonné tout Saint-Dizier pour dénicher le lieu idéal. Ensuite, il restait à convaincre le propriétaire de nous louer son terrain » commente Arnaud. « 280° » est située dans la zone commerciale du Val d'Ornel, sur l'axe Saint-Dizier - Bar-le-Duc, emprunté par 15 000 véhicules chaque jour. En bordure de rond-point, disposant d'un vaste parking, à côté d'une banque et de son distributeur automatique, en face d'une grande surface, non loin de l'hôpital et de bon nombre de bureaux et commerces, la Boulpât Boutik® « 280° » a tout pour

réussir ! Ouverte du lundi au samedi, elle dispose même d'une terrasse d'été...

• Un aménagement et une organisation optimisés

« Dans Boulpât Boutik®, l'espace est contraint mais agencé de manière à rendre le travail facile et efficace. On a tout sous la main, on ne fait aucun pas inutilement. L'aménagement a été pensé dans les moindres détails. Pour le travail à deux c'est parfait, le boulanger d'un côté, le pâtissier de l'autre, chacun sa zone. Le four est visible de la boutique créant une dynamique entre la vente et le laboratoire. Et le magasin est suffisamment spacieux pour accueillir un coin boissons et des mange-debout. » Côté équipement, Paneotrad® est au cœur du fournil de Boulpât Boutik® ce qui ravit à la fois Arnaud qui utilise le process depuis 2012, et Didier, séduit par le tandem Paneotrad®/four Orion qui assure une belle souplesse à sa production.

• Une « sélection » ciblée et rationnelle

« La configuration de Boulpât Boutik® impose de resserrer les lignes de produits sur l'essentiel. La pâtisserie est simple : flan, éclair et tarterie. Des gâteaux plus élaborés sont disponibles sur commande. En boulangerie, nous travaillons à partir d'une farine type 65 et nous développons des pains aromatiques pour

les sandwiches. L'approche rigoureuse de notre offre nous a permis d'atteindre le prévisionnel dès le départ et sans publicité » commente Arnaud.

• Un nom : 280°

« Inspirés par la chaîne américaine, « 800° », où le client personnalise sa pizza à partir d'un large choix d'ingrédients avant la mise au four chauffée à 800°F, nous tenions à animer notre boutique avec une mise en scène sandwich de type Croust'witch et nous avons baptisé notre établissement « 280° ». Tout est logotypé, de l'emballage aux pastilles en chocolat posées sur la pâtisserie, en passant par les vêtements de travail. Ici, ce n'est ni chez Didier Rindel, ni chez Arnaud Delbé, c'est la boutique « 280° » !

• Un homme clef

« Philippe Tortora connaît parfaitement le métier et ses acteurs. Notre relationnel est basé sur une solide confiance. Il m'a accompagné, aidé et fait évoluer pendant toute ma carrière, sans jamais se tromper. Il a su me présenter les bons interlocuteurs pour faire aboutir mes projets et « 280° » n'échappe pas à la règle. Pour des raisons de santé, il a dû passer le dossier à son commercial, Franck Pavie. Mais nous avons attendu qu'il soit sur pied pour inaugurer « 280° » le 19 juin à Saint-Dizier. Nous lui devons bien cela » conclut Arnaud. **C. CH-Z.**



2015 le Pavillon France à l'Exposition Universelle de Milan



1889 la Tour Eiffel



1897 le Grand Palais à Paris



Situé devant le Pavillon, l'espace de vente extérieur est équipé d'un four ventilé Krystal et d'une armoire de fermentation BFA.

Au rez-de-chaussée de la boulangerie : le fournil.



Jonathan MUS et Mathieu DUPUY



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

Exposition universelle de Milan : Bongard équipe la boulangerie du Pavillon France.

Lorsqu'Intercéreales^(*) et le Pavillon France décident de créer une boulangerie traditionnelle au sein de l'Exposition Universelle de Milan, M. Boisard se tourne vers Bongard. C'est donc dans un fournil Paneotrad[®] que sont aujourd'hui produites les baguettes de tradition française et autres petits pains dégustés par les millions de visiteurs curieux qui se presseront sous les arches élégantes du Pavillon jusqu'au 31 octobre 2015.

• L'Exposition Universelle : plus de 160 ans d'histoire

1851 : Londres accueille la première Exposition Universelle. L'objet de cette édition était alors de mettre en avant le savoir-faire technologique et industriel des participants.

Véritables attractions, les Expositions Universelles sont à l'origine des plus beaux et plus célèbres édifices au monde, certains d'entre eux étant même devenus le symbole de la ville qui les a alors abrités.

Ainsi, la Tour Eiffel (1889) et le Grand Palais (1897) à Paris, ou encore la Space Needle (1962) à Seattle, resteront à jamais rattachés à l'Exposition Universelle qui les a vu naître.

Les préoccupations actuelles, qu'elles soient économiques ou écologiques, ont modifié le rôle premier des Expositions Universelles. Plus orientées vers l'avenir, elles ont maintenant pour objectif principal la mise en valeur de thématiques au cœur de l'actualité et des perspectives s'y rattachant.

Pour la thématique de cette année, « Nourrir la planète, Energie pour la vie », les organisateurs ont choisi la question de l'alimentation et des problématiques de nutrition dans le monde. C'est en tenant compte de ce thème que la France a conçu son Pavillon, entièrement axé autour de la diversité et des potentiels de ses territoires.

• Visite guidée du Pavillon France et de sa boulangerie



Le Pavillon France est situé au cœur de l'Exposition Universelle, non loin de celui de l'Italie, le pays organisateur. Son élégante architecture en bois, reconnaissable entre toutes, s'élève devant un parterre de potagers et de champs de céréales - spécialement plantés pour la manifestation - qu'il faut traverser pour atteindre le bâtiment.

Le fournil visible à travers une baie vitrée, occupe une des 4 arches du Pavillon. On peut y voir travailler une partie de l'équipe.

Au rez-de-chaussée, le fournil de 44 m² est équipé d'un pétrin Spiral 150, d'un refroidisseur d'eau Fonto, d'un doseur mélangeur Domix, d'un tour réfrigéré, d'un Paneotrad[®] et d'un four à soles électrique Oméga2, 2 voies 800, 5 étages avec commande Intuitiv¹.

Le 1^{er} étage de 56 m² est, quant à lui, dédié à la préparation des pâtes. Il est équipé de deux pétrins Spiral 150, d'un refroidisseur d'eau Fonto, d'un doseur mélangeur Domix, d'un tour réfrigéré, d'une chambre froide négative et d'une chambre de fermentation BFC 11 chariots.

L'ensemble de la production journalière est réalisée dans ce fournil éphémère construit uniquement pour la durée de l'exposition.

L'espace de vente devant l'arche est strictement réservé aux visiteurs du Pavillon qui peuvent ainsi déguster le pain qu'ils ont vu cuire quelques minutes plus tôt.

En outre, une boulangerie extérieure au Pavillon propose aux visiteurs de l'Exposition Universelle toutes sortes de sandwiches, croque-monsieur et autres douceurs. Tout comme le Pavillon, cette boulangerie est également équipée en matériel Bongard avec un four ventilé Krystal de 10 plaques et une BFA 400x600, principalement utilisés pour la production de petites viennoiseries.

(*) Intercéreales, association privée à but non lucratif, est l'interprofession représentative des céréales à savoir : blé tendre, blé dur, orge, maïs, avoine, triticale, seigle, sorgho et riz. L'interprofession est un lieu d'échange entre les organisations professionnelles qui la composent.

Entretien avec Jérôme Boisard Coordinateur de la boulangerie

FM : Monsieur Boisard, vous êtes coordinateur de la boulangerie, pouvez-vous nous expliquer quel est votre rôle sur le Pavillon France ?

« Ma mission se compose, dans la phase préparatoire entre autres, de la conception des plans, du choix, de l'implantation du matériel et du suivi de chantier. Durant l'exposition, je gère également l'exploitation de la boulangerie ainsi que les espaces de ventes. »

FM : Quels critères ont orienté votre choix pour équiper la boulangerie du Pavillon ?

« Nous souhaitions travailler avec du matériel haut de gamme, car sur ce genre d'évènement, nous représentons le savoir-faire français. Nous avions également une problématique de place car le fournil était assez exigü. »

FM : Y a-t-il une raison particulière qui a orienté le choix vers Bongard ?

« Je connaissais Bongard grâce à Jean-Luc Vabre, un boulanger de ma région. J'ai donc contacté la société ROBIN-CHILARD, concessionnaire de la marque sur le secteur, pour lui faire part de mon projet. David Lelievre, leur commercial, s'est aussitôt rendu disponible et m'a vraiment aidé à choisir le

matériel. Paneotrad® notamment, correspondait parfaitement à nos contraintes : peu de surface au sol et une utilisation intensive impliquant un matériel fiable et robuste.

Le directeur commercial de Bongard a ensuite pris le relai. Son soutien au niveau du projet fut des plus actifs. Une formation a même été organisée pour notre personnel, sur le matériel prévu pour la boulangerie de l'Exposition, notamment sur Paneotrad®, qui leur était inconnu.

FM : Comment s'est déroulé le montage du matériel ? Qui était présent ?

« Le montage du matériel fut impeccable. J'ai organisé une visite de chantier sur site une dizaine de jours avant la livraison des locaux afin de détecter d'éventuels problèmes. Le responsable technique et un des experts Bongard étaient sur place pour gérer le montage et la mise en place du matériel, trouver des solutions de dernière minute (un poteau qui n'était pas prévu par exemple).

J'en profite pour adresser un grand merci à la société Bongard et à son personnel pour sa réactivité et son soutien sans faille.

C. G. - L. N.



© Claudio Storza



Au 1^{er} étage de la boulangerie : le laboratoire.



© Claudio Storza

La parole est aux boulangers...

Mathieu DUPUY (26 ans) et Laora PERENNEC (22 ans) sont 2 jeunes boulangers de ce fournil éphémère.

Travailler sur une Exposition Universelle est une grande première pour eux, plutôt habitués à œuvrer au fournil d'une boulangerie traditionnelle. Néanmoins, ils se sont très vite accommodés à la particularité du local et aux différents équipements, notamment Paneotrad®.

« Je connaissais Bongard car je travaillais sur ce matériel en tant qu'ouvrier boulanger » précise Mathieu. « J'ai découvert Paneotrad®, ici, sur la boulangerie de l'Exposition Universelle. C'est un réel gain de temps. Nous commençons notre journée un peu plus tard qu'en boulangerie traditionnelle grâce à cette machine. Nous arrivons à 7 heures et démarrons les cuissons vers 8 heures pour être prêts à l'ouverture à 10 heures. »

La production journalière peut varier de 800 à 2 500 pièces exclusivement réalisées avec Paneotrad®.

Elle se compose principalement de baguettes de tradition, représentantes parfaites du savoir-faire français. « Une baguette " Pavillon France " a même été élaborée pour l'occasion. Nous la travaillons avec des bouts pointus et la marquons de 3 vagues, symbolisant le relief du bois du Pavillon » commente Mathieu.



Mathieu DUPUY
et Laora PERENNEC

© Claudio Storza

« Nous produisons aussi du pain aux céréales, nous avons fait du pain bio pendant la semaine bio de l'Exposition et nous fournissons également des petits pains de campagne pour le restaurant des Chefs situé au dernier étage du Pavillon » précise Laora.

« Les clients sont ravis du résultat et beaucoup de Français vivant en Italie qui passent sur le Pavillon nous demandent d'ailleurs pourquoi on ne peut pas trouver ce pain chez eux. »

Le Pavillon France est le seul Pavillon de l'Exposition Universelle à avoir une boulangerie traditionnelle et les achats à l'espace de vente reflètent bien l'engouement des visiteurs pour le bon pain français.

« Je retiendrai de cette expérience qu'une boulangerie fonctionnant sur une Exposition Universelle est bien différente d'une boulangerie traditionnelle. Et je suis heureuse d'avoir découvert la méthode de panification Paneotrad®, peut être celle de l'avenir de la boulangerie ? » conclut Laora.

La parole est aux dames

« Le contact avec la clientèle, un bonheur quotidien »

Aurélie De Rul,
boulangère à Giverny (27)



« Ouvert en mai dernier à Giverny, « Au coin du Pain'tre » est plus qu'une boulangerie artisanale, c'est un véritable petit commerce de village », explique Aurélie De Rul. Après 20 ans d'expérience en tant que boulangère, cette jeune femme décide de changer de vie en ouvrant, avec son fils Jérémie, pâtissier, son propre commerce.

« J'ai toujours rêvé de travailler à Giverny. Situé à 300 m du musée des impressionnistes de Giverny (MDIG), le concept associe boulangerie, pâtisserie, épicerie fine, bar à vin et restauration boulangère à emporter ou sur place », précise la chef d'entreprise. La création du fournil et du laboratoire a été confiée à Ducorbier Matériel, concessionnaire Bongard en Seine-Maritime.

« Le local était un ancien restaurant. Après travaux, tout le matériel de boulangerie-pâtisserie nécessaire a été installé dont un four à soles électrique 4 étages Orion et un Paneotrad® qui permet un travail qualitatif de la pâte sans les phases classiques de repos » explique Benoist Drapier, attaché commercial de la concession.

J-P. D.



Un décor convivial lié à la musique

Passionnée par son métier, Aurélie a souhaité créer une ambiance conviviale et originale. La boutique, un ancien atelier de peintre, a été divisée en 2. On y trouve un coin repas et, sous la verrière, un mélange de meubles chinés en brocante, un piano et des instruments de musique à la disposition des clients, pouvant ainsi s'offrir un moment de détente. Une terrasse à l'ombre d'un olivier complète le décor. Ouvert 7 jours sur 7, de 7h à 20h en saison « Au coin du Pain'tre » dispose de 25 places assises dans un esprit sympathique et raffiné. Cet hiver, Aurélie prévoit d'organiser des concerts en misant sur des groupes locaux.

J-P. D.

Le point de vue de Daniel Mannier

conseil en boulangerie artisanale

Spécialisé dans le financement et la vente de fonds de boulangerie, Daniel Mannier a rencontré Aurélie par l'intermédiaire des Moulins de Chars. Il l'a aidée à constituer son dossier de financement (achat du matériel, local, bilan prévisionnel, etc.) pour les banques. « La difficulté a été de convaincre l'une d'entre elles d'accorder un emprunt d'environ 200 000 euros pour une affaire dans un village de 600 habitants. Du fait de son emplacement exceptionnel à quelques mètres du musée qui accueille 650 000 visiteurs par an, la boulangerie-restaurant-bar à vin d'Aurélie est vouée au succès ». Et, c'est sans compter sur le professionnalisme et l'âme de battante de la boulangère !

J-P. D.



Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

« A PRESTO Pain et Resto » Paneotrad® participe à la « revanche des faubourgs »



C'est Avenue des Corsaires à La Rochelle, à la croisée d'un quartier populaire et d'autres plus « en vue », que Christelle Colonna a voulu installer sa boulangerie-restaurant, preuve qu'une affaire a un avenir ailleurs que dans une zone privilégiée. Le fournil et la cuisine, ouverts sur la salle à manger, permettent aux clients de boire un café, manger un plat, emporter une quiche, acheter le pain, se parler et échanger avec l'équipe dans une atmosphère joyeusement dynamique. La convivialité est de mise, l'ambiance décontractée et la clientèle cosmopolite. Cadres d'entreprises côtoient jeunes de cités voisines et dames de la bourgeoisie locale. « A PRESTO Pain et Resto », c'est la Méditerranée en Atlantique : Christelle, pour partie italienne, pioche dans les influences du Sud pour composer son offre.

• Comment en êtes-vous venue à choisir Paneotrad®?

« Au départ, je voulais un restaurant car j'avais passé mon CAP cuisine en reconversion professionnelle. Mais je ne trouvais que des emplacements adaptés à la boulangerie. Comme je n'étais pas du métier, nous avons approché un compagnon boulanger-conseil chez Evelia, François-Xavier Daussin. Le projet est ainsi devenu une boulangerie-restaurant mais vu la configuration des lieux, il n'y avait que Paneotrad® qui m'apportait la solution pour la panification. En effet, dans 90 m² j'ai, une cuisine, un fournil, une salle de 20 places assises et des toilettes pour handicapés. Faute d'espace, les ustensiles sont accrochés aux murs et au plafond ! »

• Qu'est-ce qui vous a le plus séduit dans Paneotrad®?

« Le gain de place bien sûr et la qualité du pain obtenu. J'étais rassurée aussi, car Gaël, notre jeune boulanger de 20 ans, avait déjà travaillé sur Paneotrad®. Il était tout heureux de pouvoir continuer à utiliser un équipement qui lui fait gagner du temps, lui permet de gérer sa pâte au mieux, cuire au plus près de la demande et qui donne un pain aux saveurs riches. D'un point de vue organisationnel, le fait que même moi je puisse m'en servir, est un net avantage. Une fois que Gaël a fait son travail au pétrin, je peux ensuite agir sur les bacs et mettre au four, si besoin. C'est essentiel pour une petite équipe comme la nôtre ! »

• Qu'en disent vos clients, de ce pain Paneotrad®?

« Ils prennent plaisir à déguster nos diverses baguettes, nos pains spéciaux, nos pavés de ciabatta, toutes les recettes étant élaborées et goûtées en amont de la vente. Ma volonté est de proposer des produits de qualité à des prix accessibles : notre Tradition est à 0,90 € car Paneotrad® me permet cette compétitivité. Grâce à ses matrices, Paneotrad® peut répondre aux demandes de la boutique, comme du bistrot ou encore du traiteur. Nous varions les formes et les goûts quasi à volonté. Au restaurant, nous faisons déguster nos pains avec nos mets de façon à ce que les clients puissent en acheter à la fin du repas ; les gens qui viennent acheter du pain s'en retournent avec le plat qu'ils ont vu dans la « vitrine traiteur » ; ceux qui viennent acheter leur plat à emporter repartent avec du pain. Nos activités se dynamisent l'une l'autre. Et « côté production » c'est une belle complémentarité également : la cuisinière prépare, à partir d'ingrédients frais et naturels, les mélanges pour les pains aromatiques du boulanger ; le boulanger fait les pâtes et le fonçage pour la cuisinière et la préparatrice des desserts et de la tarterie ; c'est un travail d'équipe permanent ! »

• Et pour conclure ?

« C'était osé d'aller aussi loin dans le concept mais je ne regrette rien ! Paneotrad® a participé à la réalisation de mon rêve. J'ai eu aussi l'appui, dès le départ, de Loïc Haugmard « Littoral Equipement » qui a cru en mon projet et m'a soutenue. En tant qu'ancienne commerciale, j'apprécie son sens du service au client, que ce soit au moment de la vente ou du SAV. »

C. CH-Z.

SOCIÉTÉ

Nouvelle mesure pour soutenir l'investissement

Annoncé par le Premier Ministre en avril dernier, le suramortissement de 140% permettra de soutenir l'investissement productif de toutes les entreprises du 15 avril 2015 au 14 avril 2016 afin d'accélérer la modernisation de leur outil de production et leur permettre d'être plus compétitives. Cette mesure concerne les entreprises artisanales soumises à l'impôt sur les sociétés ou à l'impôt sur le revenu selon le régime réel d'imposition. Les TPE et PME pourront amortir les biens à hauteur de 140% de leur valeur, ce qui leur apportera un double avantage en termes de trésorerie et de rendement. Pour un investissement de 100 000 €, l'économie d'impôt, s'ajoutant à l'amortissement classique, sera pour un taux normal d'impôt sur les sociétés d'environ 13 000 €.

Bien éligible à l'amortissement

Il n'est pas nécessaire que l'amortissement dégressif soit effectivement pratiqué par l'entreprise pour que la déduction s'applique. Il suffit que le bien soit éligible à l'amortissement dégressif.

Sont concernés :

- le matériel de fabrication comme un four ou un pétrin de boulangerie, à l'exclusion du matériel mobile ou roulant affecté à des opérations de transport ;
- le matériel de manutention ;
- les installations destinées à l'épuration des eaux ou à l'assainissement de l'atmosphère.

Cette mesure concerne aussi les biens pris en crédit-bail ou loués avec option d'achat.

Les artisans vous parlent de leur région, de leur métier et des professionnels qui les accompagnent dans la création ou le développement de leur activité...

« La Maison Vidal » à Auxerre, une maison haute en gourmandises...

C'est une « Maison » de renom qu'Olivier Vidal a choisi de reprendre en 2012. C'est là, au cœur d'Auxerre, qu'il pratique son art. Sa maîtrise des techniques de travail et sa passion l'ont hissé au rang de MOF en 2007 (spécialité chocolaterie) alors qu'il était encore salarié d'une Maison dijonnaise. Cette année, il a même été invité à présenter ses chocolats au Japon !

• Une commercialité adaptée

La « Maison Vidal » est située sur le pavé piéton de la place Surugue. « C'est la configuration idéale pour mon métier. Les gens passent, à pieds, devant le magasin, regardent la vitrine et prennent le temps. Ma clientèle a un profil mixte : outre les Auxerrois, j'accroche les promeneurs qui viennent nombreux ici. » En effet, Auxerre recèle de richesses patrimoniales, architecturales et

historiques. De plus, le Châblis, tout proche, l'Yonne, axe de plaisance, et Paris à deux heures, en font un lieu de villégiature. Enfin, Auxerre est un pôle économique et commercial.

• Un positionnement haut de gamme

« Aujourd'hui, le consommateur veut manger moins, mais manger mieux. De plus en plus connaisseur, son palais est affiné. Il n'est pas question de le décevoir ! Conscient que le qualitatif a un coût, il n'en reste pas moins vigilant sur le juste rapport qualité/prix. » Olivier veille à renouveler sans cesse sa proposition tant en pâtisserie, qu'en confiserie ou chocolaterie de façon à éveiller les papilles de ses clients. Il revisite ses gâteaux portions avec les saisons, crée des confiseries innovantes (comme les ravioles de pâte d'amande candie fourrées d'un confit de fruit), enrichit la gamme de chocolats au gré des événements (rentrée, Saint Valentin, fêtes des Mères, etc.) et propose une ligne

« grignotage » façon snacking (mendiants, fruits déguisés...). « Nous fournissons 2 restaurants « choisis », Le Schaeffer et Le Jardin Gourmand, en macarons et chocolats pour servir avec le café et nous faisons un peu d'évènementiel car c'est un excellent vecteur de communication. »

• L'organisation du travail

« Dès le début, je me suis équipé de matériels afin d'optimiser la fabrication et de conserver un effectif constant. Outre 2 fours ventilés Bongard, du stockage positif et négatif, j'ai voulu une dresseuse de table Epsilon qui permet un gain de temps, une régularité de dressage et une rationalisation de la production. J'ai fait appel à la Société Tortora dont je connaissais le professionnalisme et la qualité du suivi client ! »

• Et l'avenir ?

« Un site internet pour une offre en ligne, mais ce ne sera pas avant 2016 ! » conclut Olivier.

C. CH-Z.



Se renouveler sans cesse et aller toujours plus loin dans l'exigence, au service de la qualité.



Franck Pavie, Sté Tortora - Olivier Vidal

La volonté paye, souvent...



Lorsque Fernando et Stéphanie Cortinhas décident de changer de cap, lui est dans l'armée de l'air, elle dans l'enseignement. Après l'école Banette, ils s'installent dans l'Aube, à Mailly-le-Camp dont le Camp regroupe 700 militaires et civils. L'affaire qu'ils reprennent est en mauvaise posture et ils réussissent à relancer l'activité à force de volonté.

« Nous voulions apporter les produits de la ville à la campagne » précise Fernando. Il a donc fallu repenser les lignes boulangères et pâtisseries, développer la viennoiserie et le salé traiteur alors inexistant, et acquérir le matériel indispensable. « Nous avons tout de suite acheté un four Oméga2 électrique et une chambre viennoise. Très vite, nous avons été dépassés en fabrication, nous avons dû compléter notre équipement pour être performants et avons réalisé des investissements successifs pendant 4 ans. Pour le matériel, j'ai fait appel à Philippe Tortora qui nous a accompagnés avec patience et professionnalisme tout au long de notre développement. »

• Apporter « du nouveau » et « de l'envie »

En 2000, le service militaire n'étant plus obligatoire, les effectifs du Camp ont drastiquement baissé et de nombreux commerces ont périclité. « Au début, en 2011, les habitants nous ont très bien accueillis. Nous sommes arrivés avec plein

d'énergie, nous étions là pour eux et pour apporter du dynamisme. » Fernando aime à bousculer les habitudes. « Pas de train-train chez moi ! Je propose des produits différents chaque semaine. J'aime pousser mes clients à essayer et les surprendre aussi ! En 4 ans, le CA a été multiplié par 2,5 dont 20% pour le snacking. Nous avons pu embaucher 1 pâtissier à temps complet et plusieurs apprentis. »



• Une frange de clientèle atypique

Située en cœur de village, en face des écoles, sur l'axe qui relie le Camp, la petite boulangerie-pâtisserie attire la clientèle du village (1 800 habitants) et de passage. Les militaires en formation s'arrêtent souvent à la boutique de retour de manœuvre. « Lorsqu'un soldat achète des produits, il le fait pour toute sa section, donc il peut prendre 30 à 40 pièces d'un coup. Il faut donc pouvoir faire le réassort très vite ! Nous avons appris à être réactifs ! »

• Le changement, un atout

« J'ai eu la chance d'avoir dû évoluer constamment dans ma carrière militaire. J'aime être sur le qui-vive car je me sens vivant. La boulangerie, c'est tout sauf ennuyant. La prochaine étape c'est un BM pour être encore plus pointu dans mon travail ! » conclut Fernando.

C. CH-Z.

La Caissette de Wassy, une recette ancienne pas tout à fait oubliée !

S'il est une chose pour laquelle il faut faire halte à Wassy, petite ville du département de la Haute-Marne en région Champagne-Ardenne, c'est pour sa spécialité gourmande, la « Caissette ». Cette délicate meringue aux amandes, légèrement blonde, croustillante et aérienne, est cuite dans un petit rectangle de papier, la caisse ou caissette, qui lui donne son nom.

On raconte que la reine Marie Stuart aimait tout particulièrement ces petits bâtons meringués. Il se dit même que lors d'un séjour au Château de Wassy, c'est elle-même qui en inventa la recette. Il se dit aussi que la paternité en reviendrait aux moines de Montier-en-Der... Qu'importe ! Plusieurs pâtisseries du département, de Joinville à Langres via Wassy et Saint-Dizier en passant par Montier-en-Der, perpétuent cette spécialité pour notre plus grand bonheur.



La recette

Ingrédients :

- 250 g de sucre en poudre
- 200 g de sucre glace
- 125 g d'amandes effilées
- 6 blancs d'œufs
- Poudre ou extrait de vanille

Préparation :

Fouetter les blancs en neige, y incorporer petit à petit le sucre en poudre, le sucre glace et la vanille. Griller et broyer les amandes, les ajouter. Mélanger le tout énergiquement en aérant la pâte. Dresser cet appareil en bâtonnets dans les caissettes en papier, à l'aide d'une poche à douille. Cuire à feu doux de façon à faire gonfler la meringue, qui devient creuse à l'intérieur.

Cette spécialité se laisse apprécier à toute heure de la journée et accompagne très bien une glace ou un café.

TORTORA

- **Activité :** création en 1976, concessionnaire Bongard depuis 1983
- **Dirigeants :** Eddie et Frédéric TORTORA
- **L'entreprise :** située à Bouilly à quelques kms de Troyes, elle rayonne sur l'Aube (10), l'Yonne (89) et partiellement sur la Haute-Marne (52).
- **Effectif 12 personnes :** 2 commerciaux, 2 administratifs, 1 directeur technique, 6 techniciens, 1 magasinier monteur.
- **CA 2014 :** 2 600 000 euros
- **SAV 24h/24h et 7j/7j - Contrats de maintenance**
- **Tél. :** 03 25 40 30 45 • **Site Internet :** www.tortora.fr

Depuis 1 an la Sté TORTORA est associée à la Sté Frig'Aub, spécialiste du froid (effectif de 20 personnes). TORTORA et Frig'Aub additionnent leurs compétences dans le domaine du chaud et du froid. Ce sont maintenant près de 20 techniciens qui sillonnent la région.

« Le pessimiste voit une difficulté dans toute opportunité, l'optimiste voit une opportunité dans toute difficulté. » Winston CHURCHILL



Les bons conseils font les bons produits

Boulpât Boutik® quand 3 leaders créent un projet innovant !



Le concept Boulpât Boutik® est né de l'association de 3 expertises. Celle de la société Yves-Cougnaud, leader de la construction modulaire industrialisée, celle de Bongard en matière d'équipement et de transportabilité du fournil et celle d'Euromat, centrale des concessionnaires, proposant tout un panel de matériels et services adaptés.

Boulpât Boutik® est une boulangerie modulaire livrée « clés en mains », contrat de maintenance y compris. Les bâtiments sont pré-câblés (électricité, tuyauterie, gaines d'évacuation, ligne téléphonique) et pré-aménagés (climatisation, carrelage, etc.) en usine. Le fournil compact est équipé (Paneotrad®, pétrin, chambre de fermentation, four Orion) et complété d'une sélection de produits indispensables (laminoir, parisien, plonge, placards, balances, etc.). Le magasin est entièrement agencé (panetières, linéaire et vitrines réfrigérées, pare-soleil, lustrerie, etc.).

• **Boulpât Boutik®, un concept global pour une solution locale.**

Afin de répondre à la diversité des demandes, le concept a été décliné en 4 versions toutes en production artisanale traditionnelle :

- V1 - 66 m² - boulangerie
- V2 - 93 m² - boulangerie-pâtisserie
- V3 - 93 m² - boulangerie-pâtisserie-snacking avec un espace restauration rapide. Il existe une option « Croust'wich® »
- V4 - 124 m² - boulangerie-pâtisserie-snacking avec une zone pour y intégrer un distributeur automatique de pain.

• **Boulpât Boutik®, la limite, c'est votre imagination !**

Pour innover, il s'agit à la fois de s'adapter à son environnement et d'anticiper les besoins. Les versions de Boulpât Boutik® sont adaptées à chaque situation : V1 est destinée plus spécifiquement à de petites communes, V2, V3 et V4 aux zones commerciales extérieures au centre-ville.

Quelques exemples d'applications répondant aux défis d'aujourd'hui et de demain...

• **Le maire d'une petite commune veut redynamiser son village.**

Pas besoin de remettre de vieux bâtiments aux normes, la V1 est le modèle idéal pour un petit commerce en milieu rural !

• **Un primo-accédant veut créer sa première affaire ?**

Avec la V1, il peut travailler dans de bonnes conditions et son affaire est rentable dès 150 000 € de CA.

• **Le centre-ville se vide et votre établissement est petit à petit déserté par la clientèle qui lui préfère la périphérie, plus accessible.**



Boulpât Boutik® permet de créer rapidement et avec un coût maîtrisé, une production en extérieur de ville. Vous pouvez conserver votre affaire initiale et en faire le satellite de votre Boulpât Boutik®, ou l'inverse !

• **Par mesure de sécurité, les axes routiers sont implantés hors des villes et déplacent la commercialité.**

Qu'à cela ne tienne, Boulpât Boutik® est la configuration parfaite pour une implantation hors zone urbaine !

• **Les zones industrielles en pourtour des agglomérations n'offrent que peu de solutions de restauration rapide.**

La version « snacking » de Boulpât Boutik® est une alternative !

• **Le marché évolue vers une production centralisée avec des unités satellites ?**

Plusieurs Boulpât Boutik® peuvent devenir des succursales de votre affaire principale. Vous pouvez aussi bâtir un « cluster » de divers modèles ! (Ex : la pâtisserie et le snacking sont produits par la Boulpât Boutik® V3 et livrés aux V1 qui font leur pain).*

• **Vous voulez spécialiser vos productions par site ?**

Il existe une version de Boulpât Boutik® par activité.

• **Vous souhaitez développer votre chiffre d'affaires en dehors de vos horaires d'ouverture ?**

Boulpât Boutik® V4 prévoit l'intégration d'un distributeur automatique de pain !

• **Etc.**



Boulpât Boutik®, ils en parlent...

• Le point de vue d'Arnaud Delbé et Didier Rindel

« Dans Boulpât Boutik®, pas un seul cm² de perdu ! L'organisation du fournil-labo est optimale ; c'est fonctionnel et opérationnel. Paneotrad® permet d'avoir du pain chaud et de qualité à toute heure, ce qui est non négligeable. Côté boutique, c'est bien pensé et aménagé, tout y est ! Vu le succès, nous sommes prêts à recommencer l'aventure ! »



• Le point de vue de Christophe Cougnaud, Directeur général Société Yves-Cougnaud

« Boulpât Boutik® est une des nombreuses applications de notre procédé constructif « 3D », rapide, économique, qualitatif, garantissant solidité, pérennité et flexibilité. Nous maîtrisons tous les aspects depuis la conception jusqu'à l'installation. Notre prestation « full-service » inclut la garantie décennale. Notre procédé se fonde sur une construction poussée à plus de 90% en usine, livrée et montée ensuite sur site par nos équipes qui assurent les dernières finitions et les branchements aux réseaux en 1 à 2 semaines. Le concessionnaire peut ensuite livrer et installer les matériels de panification. »

• Le point de vue de Frédéric Tortora

« Si tout a été pensé par Yves-Cougnaud, Bongard et Euromat, le client, lui, doit évidemment s'occuper du terrain : décaissement, préparation des réseaux (eau, électricité, raccords aux ouvrages de voirie ainsi qu'au système d'assainissement). Une fois les modules en place, nos équipes de techniciens installent le matériel et l'ouverture peut se faire sous 15 jours. Pour Saint-Dizier, le dynamisme de Monsieur Rindel père a été déterminant dans la qualité et la rapidité de la mise en œuvre du génie civil. »

• Le point de vue de Jean-Marc Hardouin, Président d'Euromat

« Boulpât Boutik®, c'est le tout premier projet intégré en boulangerie qu'un membre de notre réseau avait à faire financer. La Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne a étudié le dossier en profondeur et suivi le chantier avec intérêt. Ils sont enchantés des résultats de ces premiers mois qui sont au-dessus du prévisionnel ! »

• Le point de vue de Vincent Hardouin, co-pilote du projet pour Euromat

« Boulpât Boutik® permet de ne pas avoir à gérer les « surprises » que l'on peut rencontrer dans toute construction traditionnelle ou rénovation de bâtiment. Tout a été pensé en amont ! Cela paraît simple, mais cela a requis des heures de travail et de concertation. C'était le temps nécessaire pour finaliser les 4 versions et pouvoir les commercialiser de façon standardisée. L'artisan n'a plus qu'une seule chose à penser : sa production. Nous sommes très fiers du résultat, en témoigne le succès de « 280° » à Saint-Dizier ! »

C. CH-Z.

Priorités pour lever les freins à l'embauche

Pour relancer l'emploi dans les entreprises artisanales, l'Union Professionnelle Artisanale (UPA) souhaite porter la période d'essai du contrat d'apprentissage de 2 à 6 mois, de sorte que l'apprenti puisse changer d'orientation si la découverte du métier a modifié son projet, et pour que l'employeur ne soit plus soumis à des procédures longues et coûteuses (2 ans d'indemnités pour 3 ou 4 mois effectués dans l'entreprise). L'UPA propose que l'obligation de désigner des délégués du personnel à l'intérieur des entreprises soit remplacée par un seul dispositif de représentation des salariés, à l'extérieur des entreprises et sans ingérence possible dans l'entreprise, pour tous les établissements de 1 à 49 salariés. Les artisans souhaitent également une baisse du coût du travail. L'UPA appelle à transformer le CICE (Crédit d'Impôt pour la Compétitivité et l'Emploi) en baisse directe de charges sociales, notamment par la suppression de la cotisation d'allocations familiales.

« Regain », le blog des boulangers

Cette initiative a pour but de relancer les groupements professionnels départementaux afin qu'ils deviennent indispensables aux 32 000 entreprises artisanales en boulangerie de France. L'objectif est de créer une nouvelle relation et de nouveaux services performants auxquels 100% des boulangers auront besoin et envie d'adhérer. Suivez cette opération sur www.boulangerie-regain.org

EN BREF..

Le gouvernement s'est engagé à simplifier le compte pénibilité en supprimant la fiche individuelle de prévention et en décidant le report de 6 mois à l'entrée en vigueur des derniers facteurs de pénibilité (manutention manuelle des charges, postures pénibles, chaleur extrême, etc). Cette mesure devrait encourager le développement de politiques de prévention dans la profession.

ÉVÉNEMENTS

Manifestations du réseau... Les actualités en date



ÉVÉNEMENTS

Ouest

En octobre, 18^{ème} coupe d'Europe de la boulangerie artisanale - « Les pellons d'or » avec Bourmaud Equipement

Du 18 au 21 octobre, les concessionnaires de l'Ouest soutiennent la 18^{ème} coupe d'Europe de la boulangerie artisanale « Les pellons d'or », organisée par la fédération des boulangers de Loire-Atlantique et tenue dans le cadre de Serbotel.

Le concours est ouvert à 7 sélections nationales de pays européens. Cette année ce sont la Belgique, l'Espagne, la France, le Luxembourg, les Pays-Bas, le Portugal et la Suisse. Les concessionnaires de l'Ouest et leurs partenaires sont heureux de contribuer à la réussite de cet événement international.

Est

Inauguration « Boulpât Boutik® » à Saint-Dizier



Le 19 juin dernier, la Boulpât Boutik® « 280° », de Messieurs Arnaud Delbé et Didier Rindel, installée à Saint-Dizier - Zone commerciale du Val d'Ornel, a été inaugurée par Jean-Marc Hardouin Président d'Euromat, Frédéric et Philippe Tortora, Société Tortora, concession Bongard du secteur, en présence de Monsieur François Cornut-Gentille, député de la Haute-Marne et maire de Saint-Dizier qui a offert tout son soutien à ce projet.



Est

Selec Pro et le 2^{ème} concours du Master national de la baguette de tradition française

C'est dans les locaux de Selec Pro que s'est déroulée, en avril dernier, la sélection régionale « Rhône-Alpes » du 2^{ème} concours du Master national de la baguette de tradition française. Le jury a récompensé le jeune Guillaume Beton, ouvrier chez Monsieur et Madame Lattard, boulanger à Alixan (Drôme), qui a représenté la région à la finale sur le parvis de Notre-Dame de Paris lors de la « Fête du pain ».

RECRUTEMENT



COMMERCIAL HF

Départements 03 et 42 partiel

Intégrez une équipe professionnelle et motivée !

- Groupe Selec Pro
- CA 10 M€
- Concessionnaire exclusif Bongard pour les départements 03, 15, 07, 26, 30, 42, 43, 48 et 63
- Membre de l'ACB, Association des Concessionnaires Bongard
- Adhérent Euromat, centrale d'achats des concessionnaires
- Spécialiste de la vente, de l'installation et de l'entretien d'équipements de boulangerie-pâtisserie-snacking

Selec Pro, pour son agence de 63, recrute un commercial HF pour le secteur 03 et une partie du 42.

Il ou elle prend en charge un portefeuille de prospects et des clients artisans.

Ce poste s'adresse à un(e) professionnel(le) de la vente de matériels de boulangerie-pâtisserie ou à un(e) jeun(e) technico-commercial(e) voulant s'investir dans cette profession pleine d'actions et de perspectives d'évolution.

Vous serez formé(e) à la vente sur les produits de notre gamme et bénéficierez du soutien d'une équipe technique de qualité. Fixe + commissions + frais + véhicule.

Pour nous adresser votre candidature et lettre de motivation, écrivez en précisant la réf. FM 59, par e-mail à : cagop@selecpro.fr ou par courrier à notre siège, à l'attention de Mr Charles Agop : 637 rue Ernest Rutterford - ZA de Marcerolles - 26500 Bourg-Les-Valence.

Les moments clés à retenir

Bretagne-Pays de Loire

► **Les 20 et 21 septembre, les concessions Bourmaud Equipement et Maine Fournil sont au Salon Michard - Back Europ à Château-Gontier (53).**

Mise en avant des solutions d'automatisation pâtisseries MONO France, du Gyrocône® en snacking et des matériels Bongard pour la fabrication boulangère.

► **Du 18 au 21 octobre, SERBOTEL est au Parc des expositions de Nantes (44).**

Les concessionnaires Bongard-Euromat de l'Ouest (Bourmaud Equipement, EM Equipement, Le Pôle Equipement, Maine Fournil, Tech Pro Equipement) participent au SERBOTEL, Parc des expositions de Nantes. Leur stand G5-G6 - Hall XXL est dédié aux matériels, produits et services pour la boulangerie-pâtisserie, glacerie et chocolaterie.

Normandie - Cotentin

► **Les 4, 5 et 6 octobre, Ducorbier Matériel participe aux Portes Ouvertes de DGF Normandie, Rue de la Scierie aux Essarts (76).**

Un four Orion et Paneotrad® équipent l'atelier panification et les matériels MONO France, l'atelier pâtisserie.

► **Les 12 et 13 octobre, Robin-Chilard expose au salon Normandie Pro Expo, Parc des expositions de Caen (14).**

Le stand de 81 m² est organisé en segments : un espace boulangerie en process Paneotrad®, un espace pâtisserie avec la MasterChef et la dresseuse Epsilon, un espace machine-mélange Euromat, un coin magasin « Espace Vitrine » et Croust'wich, et enfin le concept Panivending.

Est

► **Du 21 au 23 septembre, Sodima Equipement inaugure ses nouveaux locaux de Messein (54) et son fournil de démonstration au top de la technologie.**

Au programme, animations boulangères Paneotrad® et pâtisseries MasterChef. Côté snacking, les cutters et blenders Robot Coupe, le Gyrocône®, le self-cooking center de Frima rational et Croust'wich sont en action ! Côté vente, Panivending fait son show et A2C expose une boutique grandeur nature. Un atelier technique présente les offres de service de Sodima en matière de SAV et de maintenance.

► **Les 27 et 28 septembre, Poly-Tech participe aux Portes Ouvertes de JMC Distribution à Wittelsheim (68).**

► **Du 11 au 14 octobre, les sociétés Tortora et Pomona créent une animation « Sucré-Salé » en exclusivité au Parc des expositions d'Auxerre / Auxerexpo (89).** Sur 250 m², 4 ateliers sont à disposition des visiteurs. La boulangerie en process Paneotrad® et cuisson sur four Orion et distribution de pain Panivending. La pâtisserie-chocolaterie avec MasterChef et les équipements MONO France. Le snacking avec le concept

Croust'wich et de la cuisson sur place. Le magasin avec les dernières nouveautés des vitrines Concept Froid. Et bien d'autres fournisseurs d'Euromat !

Ile-de-France

► **Les 12 et 13 octobre, Panifour fait ses « Snacking days » en partenariat avec La Berrichonne et les Moulins Bourgeois.** Nombreuses démonstrations et présentations par les producteurs des matières premières entrant dans la composition de salades, sandwichs et produits traiteur.

Nord

► **Le 3 novembre, Somabo organise une journée MasterChef à la Distillerie Wambrechies (59)** au cours de laquelle Nicolas Coffin réalise des recettes à partir des liqueurs locales. La démonstration est suivie d'une visite des installations.

Sud-Est

► **14 septembre, atelier MONO France à Salies-de-Béarn (64) chez L'Equipement Moderne, avec démonstration et accueil buffet.**

A noter : 1 200 € de bon cadeaux 1000mat remis pour toute commande passée durant cette journée !

► **Le 30 septembre, Tout Technique met sur pied une journée démonstration Paneotrad® et Masterchef au moulin Céard à Embrun (05).**

► **Les 11, 12 et 13 octobre, Tout Technique a un stand au salon RestoNouvo, Parc des expositions d'Avignon (84).**

Le « village », mis en place par les ambassadeurs de la boulangerie et le groupement artisans boulangers du Vaucluse, accueille un atelier boulangerie équipé par Tout Technique afin de réaliser des démonstrations et assurer les concours boulangerie, snacking et restauration boulangère.

► **Les 20 et 21 octobre, 8^{ème} salon professionnel des métiers de bouches organisé par la Société Ruby au stade vélodrome de Marseille (13).** Tout technique est présente avec en vedettes, Paneotrad®, la MasterChef et les promos Euromat de fin d'année !

► **Les 14 et 15 novembre, à Vidauban (83), Tout Technique et Savy-Goiseau organisent un atelier « enrobage » au salon du chocolat de la Société Puratos qui se tient au Château Saint Julien d'Aille, magnifique domaine de vins de Provence.**

Sud-Ouest

► **Du 5 au 7 octobre, à Sauvian (34), journées « découvertes » CFMB montées en partenariat avec les Moulins Calvet-Camaries-Cayla et Auriac distribution.** Ateliers, démonstrations, dégustations, offres promotionnelles et tombola !

► **Le 19 octobre, Pomona et la Dima organisent une journée-atelier MasterChef dans le tout nouveau stade de Bordeaux (33) inauguré en mai.**

L'expression même d'un savoir-faire

Le Gâteau Basque

La recette de Stéphane Cazenave...

Pâte

Ingrédients

▶ Beurre	2 000 g	▶ Jaune d'œuf	250 g
▶ Sucre		▶ Œuf	450 g
(1/2 sucre roux)	2 500 g	▶ Levure chimique	35 g
▶ Sel	35 g	▶ Farine	3 000 g

Procédé

Sabler les premiers éléments, ensuite rajouter les œufs et les jaunes sans trop pétrir.

Crème

Ingrédients

▶ Beurre	350 g	▶ Crème pâtissière*	2 500 g
▶ Sucre	350 g	▶ Rhum	125 g
▶ Poudre d'amande	350 g		
▶ Œuf	300 g		

Procédé

Mélanger les ingrédients de la crème doucement, sans faire mousser.

* Crème pâtissière

Ingrédients

▶ Lait	1 litre	▶ Poudre à crème	80 g
▶ Sucre	250 g	▶ Œufs	4

Procédé

Mélanger à la MasterChef les œufs, le sucre et la poudre à crème, puis rajouter le lait et cuire jusqu'à ébullition.

Montage et cuisson

- Etaler la pâte au laminoir et descendre à 4
- Détaillez 2 fonds : un de 20 cm de diamètre, l'autre de 15 cm de diamètre
- Foncer le fond de 20 cm dans un moule à manquer, aussitôt le garnir au 3/4 de crème
- Déposer ensuite dessus le fond de 15 cm
- Dorer, rayer avec une fourchette de 2 traits puis 2 traits en diagonale
- Mettre au four à 160° pendant 45 mn
- Laisser refroidir, démouler et déguster



...et le sorbet Mojito !

Ingrédients

▶ Eau	1 295 g
▶ Sucre	673 g
▶ Glucose atomisé	193 g
▶ Sucre inverti	64 g
▶ Stabilisateur	13 g
▶ Poudre de lait	66 g
▶ Zestes de citron vert	3 g
▶ Menthe fraîche	20 g
▶ Pulpe de citron vert sucrée	897 g

Procédé

- Réaliser un sirop avec l'eau et la menthe fraîche
- A 40°, ajouter les sucres et le stabilisateur
- Porter à ébullition
- Refroidir rapidement le mix
- Laisser murer au moins 4h
- Ajouter au sirop la pulpe de citron vert décongelée.
- Turbiner au MasterChef programme « turbinage 1/2 charge »
- Une fois le programme terminé, mouler dans des moules à Magnum préalablement sanglés
- Mettre au surgélateur



À « Créations Cazenave », tout est fait sur place, artisanalement, de la viennoiserie au chocolat en passant par le traiteur et les glaces.

Stéphane Cazenave, boulanger, pâtissier, glacier et chocolatier, en recherche constante de qualité et d'innovation, a obtenu le prix de la meilleure baguette Tradition de France en 2014.

Saint-Paul-les-Dax - Département des Landes - 40 - www.creations-cazenave.fr



Les promos de rentrée c'est à la rentrée et pas après!

Du 1^{er} septembre au 30 novembre 2015
 profitez de notre offre exceptionnelle !

Une compteuse de billets

Une compteuse de pièces

Un détecteur de faux billets

Safescan 3i

Les 3 indispensables en monétique pour

399 € TTC

soit plus de 100 € d'économie⁽¹⁾

Réf. PRL0TSAFE

⁽¹⁾ Prix de la compteuse billets vendue seule : 229 € HT - Prix de la compteuse pièces vendue seule : 199 € HT - sous réserve de disponibilité

Pour commander, c'est simple
 comme un numéro à composer
0825 89 1000*
 ou : www.1000mat.com

* Du lundi au jeudi, de 9h à 13h / 14h à 18h et le vendredi, de 9h à 13h / 14h à 17h - 0,15 € TTC/min.

L'agenda des formations pour l'amélioration des connaissances

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

OCTOBRE

VIENNOISERIE

Du lundi 19 au mercredi 21 octobre

– Viennoiserie maison, brioches et gâteaux de voyage, par Ludovic Richard, MOF en boulangerie

DÉCOR

Du mercredi 21 au vendredi 23 octobre

– Décor expert, par Antoine Robillard, Vainqueur des Masters de la Boulangerie 2014

EFBPA - ZAC de Baradel II
3, Rue Lavoisier - 15000 AURILLAC

Tél. : 04 71 63 48 02 - Fax : 04 71 64 69 40

E-mail : contact@efbpa.fr - Contact : Agnès RAOUX
Site Internet : www.efbpa.fr

Les stages **INPB** de Rouen

BOULANGERIE

SEPTEMBRE

Du lundi 21 au mercredi 23 septembre

– Tartes boulangères sucrées, salées et gâteaux de voyage, par Franck Dépériers, MOF en boulangerie

Du lundi 28 au mercredi 30 septembre

– Viennoiseries maison : un créneau porteur, par Philippe Hermenier, MOF en boulangerie

OCTOBRE

Du lundi 5 au mercredi 7 octobre

– Du levain liquide dans vos fournées, par Guénaël Boudeau, formateur INBP en boulangerie

Du lundi 12 au mercredi 14 octobre

– La boulangerie dans tous ses états, par Thomas Marie, MOF en boulangerie

Du lundi 26 au mercredi 28 octobre

– Pièces plaisir et concours, par Sébastien Chevallier, MOF en boulangerie

NOVEMBRE

Du lundi 2 au mercredi 4 novembre

– Tout en tradition française, par Joël Defives, MOF en boulangerie

Du lundi 16 au mercredi 18 novembre

– Maîtrise des coûts et rationalisation des fabrications, par Philippe Hermenier, MOF en boulangerie

SNACKING

SEPTEMBRE

Du lundi 14 au mercredi 16 septembre

– Les bases snacking du boulanger, par Christophe Debersee, Champion du monde de boulangerie 2008

OCTOBRE

Du lundi 5 au mercredi 7 octobre

– Snacking automne-hiver, par Pascal Tanguy, MOF traiteur

PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE - CONFISERIE

SEPTEMBRE

Du lundi 21 au mercredi 23 septembre

– Entremets et tartes, par Sébastien Odet, formateur INBP en pâtisserie.

Du lundi 28 au mercredi 30 septembre

– Bonbons chocolat, par David Cappy, MOF en pâtisserie-confiserie

OCTOBRE

Du lundi 12 au mercredi 14 octobre

– Pâtisserie des chefs et événements, par Guillaume Mabileau, MOF en pâtisserie

Du lundi 19 au mercredi 21 octobre

– Raisonner le coût de ses pâtisseries de base, par Sébastien Odet, formateur INBP en pâtisserie.

Du lundi 26 au mercredi 28 octobre

– Bûches, bûchettes de Noël, par Damien André, formateur INBP en pâtisserie

DÉCO ET VITRINE

OCTOBRE

Du lundi 12 au mercredi 14 octobre

– Rêverie de Noël, par Evelyne Dubus

INITIATION - RECYCLAGE

NOVEMBRE-DÉCEMBRE

Du lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre

– Vente

Du lundi 30 novembre au vendredi 11 décembre

– Boulangerie

– Pâtisserie

INPB de ROUEN - Stages de courte durée
réservés aux professionnels

Service de la relation client :

Tél. : 02 35 58 17 81

serviceformation@inbp.com - www.inbp.com



Les stages **Ecole FERRANDI** Paris

PÂTISSERIE

SEPTEMBRE

Du mercredi 16 au vendredi 18 septembre
– Pâtisserie d'assemblage

OCTOBRE

Du lundi 26 au mercredi 28 octobre
– Tartes sucrées

SEPTEMBRE - DÉCEMBRE

**Du mardi 15 septembre
au mardi 8 décembre (12 soirées)**
– Sucre d'art

CUISINE

OCTOBRE

Du lundi 26 au mercredi 28 octobre
– Snacking sucré/salé

Du jeudi 29 au vendredi 30 octobre
– Tartes et tourtes salées

GESTION

SEPTEMBRE

Du lundi 28 au mercredi 30 septembre
– Gestion d'un restaurant,
d'une boulangerie ou d'une pâtisserie

Ecole FERRANDI Paris

28, rue de l'Abbé Grégoire - 75006 PARIS
Tél : 01 49 54 28 00 - Fax : 01 49 54 28 40
<http://www.ferrandi-paris.fr>

Contact : Jean-François CECCALDI
Tel : 01 49 54 29 71 - Fax : 01 49 54 17 51
email : jceccaldi@ferrandi-paris.fr



Les stages Stéphane Glacier

SEPTEMBRE

Du lundi 14 au mercredi 16 septembre
NOUVEAU – Viennoiseries et pains spéciaux pour pâtisseries, par Patrick Doucet, artisan boulanger

Du mardi 15 au mercredi 16 septembre
NOUVEAU – Spécial décors d'entremets, glaçage, décors chocolat, velours, par Stéphane Glacier, MOF pâtissier - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006

Du lundi 21 au mercredi 23 septembre
NOUVEAU – Tartes automne-hiver modernes et contemporaines, par Nicolas Richard, chef-pâtissier formateur ou par Stéphane Glacier, MOF pâtissier - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006

Du lundi 28 au mercredi 30 septembre
NOUVEAU – Bonbons chocolat, par Serge Granger, MOF chocolatier

OCTOBRE

Du lundi 5 au mercredi 7 octobre
NOUVEAU – Bûches de Noël, nouvelles recettes, par Nicolas Richard, chef-pâtissier formateur ou par Stéphane Glacier, MOF pâtissier - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006

Du lundi 12 au mercredi 14 octobre
– Pièces artistiques, pastillage et sucre, par Stéphane Leroux, MOF Pâtissier et Vice-champion du monde de pâtisserie à plusieurs reprises

Du mardi 20 au jeudi 22 octobre

NOUVEAU – Bûches glacées, par Stéphane Glacier, MOF pâtissier - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006

Du lundi 26 au mercredi 28 octobre

NOUVEAU – Wedding-cakes, par Nicolas Richard, chef-pâtissier formateur ou par Stéphane Glacier, MOF pâtissier - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006 ou par Jérôme Le Teuff, artisan-pâtissier.

Les stages de perfectionnement
en pâtisserie de Stéphane Glacier,
Pâtisseries et Gourmandises - l'école
20 rue Rouget de l'Isle - 92700 Colombes
Tél./Fax : 01 57 67 67 33
Contact Formation :
e-mail : helene@stephaneglacier.com
Site Internet : www.stephaneglacier.com

Les cours pratiques Bellouet Conseil

AOÛT-SEPTEMBRE

Du lundi 31 août au mercredi 2 septembre
– Bonbons chocolat « enrobage machine »
– Pièces montées, croquembouche et wedding-cake
NOUVEAU – Petits gâteaux individuels « au fil des saisons »

SEPTEMBRE

Du lundi 7 au mercredi 9 septembre
– Entremets « d'exception » Application bûches
NOUVEAU – Comprendre la technologie par la pratique en chocolaterie & confiserie par Mathieu Barriquault, chef chocolatier
NOUVEAU – Cocktails salés, buffets et réceptions

Du lundi 14 au mercredi 16 septembre
– Les créations glacées de Luc Debove, MOF glacier 2011, Champion du monde de la glace, Italie 2010
NOUVEAU – Desserts de restaurant design et raffinés
– L'univers du chocolat et de la confiserie

Du lundi 21 au mercredi 23 septembre
NOUVEAU – Entremets « séduction et décoration »
– Cake et gâteaux de week-end

Du lundi 21 au jeudi 24 septembre
– Pièces artistiques en chocolat

Du lundi 28 au mercredi 30 septembre
– Ambiance petits gâteaux
– Initiation au travail du sucre
– Les pâtes de base et leurs applications

OCTOBRE

Du lundi 5 au mercredi 7 octobre
– Spécial bûches de Noël
NOUVEAU – La pâtisserie classique revisitée

Du lundi 5 au jeudi 8 octobre

– Sucre d'art pièces artistiques

Du lundi 12 au mercredi 14 octobre

– Spécial bûches de Noël
– Bonbons chocolat enrobage machine
– Petits gâteaux individuels « créations boutique »

Du lundi 19 au mardi 20 octobre

– Festival de macarons

Du lundi 19 au mercredi 21 octobre

– Spécial bûches de Noël

Du lundi 19 au jeudi 22 octobre

NOUVEAU – Pièce artistique chocolat, par Quentin Bailly, Champion de la coupe du monde de pâtisserie - Sirha Lyon 2013

Du lundi 26 au mercredi 28 octobre

– Spécial bûches de Noël
– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters
– Petits-fours et macarons

NOVEMBRE

Du lundi 2 au mercredi 4 novembre

– Petits gâteaux individuels nouvelles tendances
– Cakes et gâteaux de week-end
– Festival de sandwiches et tartines

Du lundi 9 au mercredi 11 novembre

NOUVEAU – Glaces, sorbets pour le pâtissier de boutique
– Entremets « évolution » Application bûches
NOUVEAU – la pâtisserie classique revisitée

Du lundi 16 au mercredi 18 novembre

– Entremets « d'exception » Application bûches
– Pièces montées, croquembouche et wedding-cake
– Cocktails salés, buffets et réceptions

Du lundi 23 au mercredi 25 novembre

– Pains spéciaux et spécialités de viennoiseries, par Ludovic Richard, MOF Boulanger
NOUVEAU – Petits gâteaux individuels « au fil des saisons »

Du lundi 23 au jeudi 26 novembre

– Sucre d'art pièces artistiques

NOVEMBRE-DÉCEMBRE

Du lundi 30 novembre au mardi 1^{er} décembre

– Festival de macarons

Du lundi 30 novembre au mercredi 2 décembre

NOUVEAU – Desserts de restaurant design et raffinés
NOUVEAU – Entremets « séduction et décoration »

DÉCEMBRE

Du lundi 7 au mercredi 9 décembre

– Ambiance petits gâteaux
– Initiation au travail du sucre
– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters

Les Cours Pratiques BELLOUET CONSEIL
304/306, rue Lecourbe - 75015 PARIS

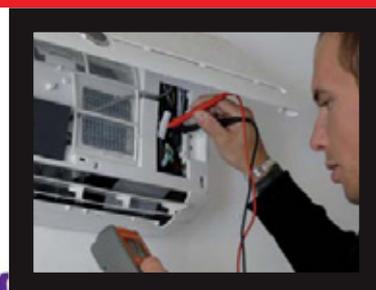
Tél. : 01 40 60 16 20 - Fax : 01 40 60 16 21

E-mail : bellouet.conseil@wanadoo.fr
Site web : http://bellouet.web.com

La force d'un réseau au services des artisans

Chaque jour, à votre écoute et à votre service,

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



● A.E.B.

Départements ● 09 - 31 - 81 - 12

● 32 Partiel ● 82 Partiel

1, rue de l'Équipement - Zone de Vic
31320 CASTANET-TOLOSAN

Tél. : 05 61 81 28 57 - Fax : 05 61 27 08 49

E-mail : a.e.b.austruy@wanadoo.fr

Site Internet : www.austruy-equipement.com

Départements ● 12 - 81

Tél. commercial : 06 78 99 23 82 - Tél. technique : 06 32 90 05 18

● BONGARD 67

Département ● 67

ZA - 1, rue du Cimetière - 67117 FURDENHEIM

Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19

E-mail : bongard67@wanadoo.fr

● BORSOTTI

Départements ● 25 - 39 ● 70 Partiel

Rue de la Tournelle - 39600 MATHENAY

Tél. : 03 84 73 90 27 - Fax : 03 84 73 90 28

E-mail : pascal.borsotti@wanadoo.fr - Site Internet : www.borsotti.fr

● BOURMAUD EQUIPEMENT - SAS Huteau-Menard

Département ● 44

Impasse Alfred Kastler - 44115 HAUTE-GOULAINNE

Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13

E-mail : bourmaudequipement@f-d-o.com

Départements ● 49 ● 53 Partiel

Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 41 48 22 73

E-mail : bourmaud49@f-d-o.com - Site Internet : www.bourmaud.fr

Départements ● 85 - 79

ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT

Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43

E-mail : bourmaud85@orange.fr

● BREAD LAND CORSE

Départements ● 2 A/Corse du Nord ● 2 B/Corse du Sud

11 b, avenue Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE

Tél. : 01 39 12 08 52 - 06 07 58 11 97 - Fax : 01 39 62 40 51

E-mail : breadlandcorse@orange.fr

● CELSIUS EQUIPEMENT

Départements ● 21 - 71 ● 52 Partiel

6, rue Aristide Bergès - 21800 SENNECEY-LES-DIJON.

Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79

E-mail : contact@celsius-equipement.fr

Site Internet : www.materiel-de-boulangerie.fr

● C.F.M.B.

Départements ● 11 - 34 - 66

ZAC Les Portes de Sauvian - allée Moréno - 34410 SAUVIAN

Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93

E-mail : cfmb@cfmb.fr - Site Internet : www.cfmb.fr



● DIMA

Départements ● 24 - 47 - 46 - 33 ● 32 Partiel ● 82 Partiel

10, rue Charles Nungesser - 33290 BLANQUEFORT

Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38

E-mail : dima.bongard@wanadoo.fr - Site Internet : www.dimabongard.com

● DUCORBIER MATERIEL

Départements ● 76 - 27 - 60 ● 78 Partiel ● 95 Partiel ● 80 Partiel

ZI - 2, route de Paris - 76240 MESNIL-ESNARD

Tél. : 02 35 80 56 69 - Fax : 02 35 80 81 87

E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr

Site Internet : www.ducorbier-materiel.fr

● E.M. EQUIPEMENT

Départements ● 22 - 35 ● 53 Partiel

- 11, rue Buffon - 22000 SAINT-BRIEUC - Tél. : 02 96 63 32 32

Fax : 02 96 63 38 38

- ZA Beauséjour - rue de l'aiguillage - 35520 LA MÉZIÈRE

Tél. : 02 99 67 18 34

E-mail : em.equipement@wanadoo.fr - Site Internet : www.em-equipement.com

● L'EQUIPEMENT MODERNE

Départements ● 40 - 64 - 65 ● 32 Partiel

ZI du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BEARN

Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15

E-mail : equipement.moderne@orange.fr - Site Internet : www.equipementmoderne.fr

● LE FOURNIL LORRAIN

Département ● 57

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

● LE POLE EQUIPEMENT

Département ● 56

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

● LITTORAL EQUIPEMENT

Départements ● 16 - 17

ZAC de Belle-Aire - 27, rue Le Corbusier - 17440 AYTRE
Tél. : 05 46 41 84 04 - Fax : 05 46 41 59 74

Département ● 86

Zone artisanale - 3, rue de Maupet - 86370 VIVONNE
Tél. : 05 49 44 11 13
N° SAV pour la région Poitou-Charentes : 05 46 41 84 04
E-mail : littoralequipement@littoralequipement.fr
Site Internet : www.littoralequipement.fr

● MAINE FOURNIL

Départements ● 72 ● 53 Partiel ● 61 Partiel

22, rue Pierre Martin - 72100 LE MANS
Tél. : 02 43 72 79 35 - Fax : 02 43 41 45 34
Contact : Sébastien François : 06 83 81 27 33
E-mail : sfrancois@mainefournil.fr

● MASSIAS

Départements ● 19 - 23 - 87

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

● PANICENTRE

Départements ● 18 - 28 - 36 - 37 - 41 - 45

Tél. commercial et technique : 02 47 63 41 41
Fax 02 47 63 41 42
Tél. SAV - 24h/24 - 7j/7 : N° indigo 0820 22 31 00
20, rue des Magasins Généraux - 37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS
E-mail : contact@panicentre.com
Site Internet : www.panicentre.net

● PANIFOUR

Ile-de-France

ZA les Bordes - 5, rue Gustave Madiot - 91921 BONDOUFLE CEDEX
Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25
E-mail : panifour@panifour.com - Site Internet : www.panifour.net

● POLY-TECH

Départements ● 68 - 90

ZA Carreau Amélie - 5, rue du Chevalement - 68310 WITTELSHEIM
Tél. : 03 89 33 00 24 - Fax : 03 89 33 01 03
E-mail : contact@poly-tech-equipements.fr
Site Internet : www.poly-tech-equipements.fr

● ROBIN-CHILARD Basse-Normandie

Départements ● 50 - 14 ● 61 Partiel

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

● SELEC PRO

Départements ● 07 - 26 - 30 - 48 ● 84 Partiel

RN 7 - ZA de Marcerolles - 637, rue Alfred Nobel - 26500 BOURG-LÈS-VALENCE
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 75 83 00 29
E-mail : cagop@selecpro.fr - Site Internet : www.selecpro.fr

● SELEC PRO Auvergne

Départements ● 15 - 42 - 43

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

● SELEC PRO Auvergne

Départements ● 03 - 63

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

● SIMATEL

Départements ● 73 - 74 ● 01 Partiel

9, rue Gustave Eiffel - 74600 SEYNOD ANNECY
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 50 52 15 91
E-mail : simatel@simatel.eu - Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com

Départements ● 69 ● 01 Partiel

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

Département ● 38

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

● SODIMA EQUIPEMENT

Départements ● 54 - 55 - 88 ● 70 Partiel

Siège social Nancy : ZAC du Breuil, 840 rue Schuman - 54850 MESSEIN
Tél. : 03 83 61 45 25 - Fax 03 83 25 61 89
Agence : ZI le Voyer - 88550 POUXEUR
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr - Site Internet : www.sodima.eu

● SOMABO

Départements ● 59 - 62 ● 80 Partiel

Zone industrielle B - 10, rue du Rouge Bouton - 59113 SECLIN
Tél. : 03 20 96 94 78 - Fax : 03 20 97 00 56
E-mail : keeckman@somabo.fr - Site Internet : www.somabo-sa.com

● TECHNIFOUR

Départements ● 02 - 08 - 51

ZA La Neuville - 53, rue Louis Pasteur - 51100 REIMS
Tél. : 03 26 83 83 80 - Fax : 03 26 83 86 29
E-mail : philippe.montez@technifour.fr

● TECH'PRO EQUIPEMENT

Département ● 29

ZI de Quillihuc - 8 rue Eugène Freyssinet - 29500 ERGUÉ-GABÉRIC
Tél. : 02 98 97 23 71 - Fax : 02 98 97 27 89
E-mail : contact@techproequipement.com
Site Internet : www.techproequipement.com

● TORTORA

Départements ● 10 - 89 ● 52 Partiel

ZA - 20, rue de la Paix - 10320 BOUILLY
Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94
E-mail : tortora10@tortora.fr - Site Internet : www.tortora.fr

● TOUT TECHNIQUE

Départements ● 04 - 05 - 06 - 13 - 83 ● 84 Partiel

Siège social : ZI Camp Laurent - Chemin Robert Brun
53 Montée Batterie de la Montagne - 83500 LA SEYNE-SUR-MER
Tél. : 0825 003 009 - Fax : 04 94 06 46 65
E-mail : contact@touttechnique.fr - Site Internet : www.touttechnique.fr

DEPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER



Polynésie Française Martinique Réunion Wallis-et-Futuna Nouvelle-Calédonie

● KAPPA SITOS DOM TOM - OCEAN INDIEN ET OCEAN PACIFIQUE

11 b, avenue Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE
Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 51
E-mail : kappasitos@wanadoo.fr



Martinique Guadeloupe Guyane St-Pierre-et-Miquelon

● JMG EQUIPEMENT DOM TOM - OCEAN ATLANTIQUE

104, rue Drouet - 83200 TOULON
Tél. : 06 43 72 61 30 - Fax : 04 94 71 60 09
E-mail : jean-marc.gravier@jmg-equipement.com
Site Internet : www.jmg-equipement.com

paneotrad

au cœur du Pavillon France

Exposition Universelle
MILAN 2015

 Découvrez notre reportage dans ce numéro

