

FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 64

AVRIL - JUILLET 2017

Le pain fait vivre les bonnes idées, toutes !

Dans ce numéro

BONGARD
fête les **50 ans**
du **Cervap**, le four
qui a révolutionné
la boulangerie.

pages 4-5

Entreprendre,
sans cesse,
reste la clé
de la réussite,
pour preuve...

page 3

Paneotrad®,
avec lui,
tout devient
plus **efficace...**

page 7

TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION
BONGARD



L'éditorial de Charles Agop



Président d'EUROMAT

Le Sirha 2017 a été un très grand cru ! Les chiffres sont éloquentes : 207 411 professionnels (+ 10% par rapport à 2015), 29 778 visiteurs internationaux (+ 17%), 2 984 exposants et marques, 1 650 démonstrations/jour et de prestigieux concours : LE fameux Bocuse d'or, le trophée du maître d'hôtel, le global young Chefs challenge, le concours des meilleurs jeunes boulangers internationaux, la coupe du monde de la pâtisserie...

Que faut-il en retenir ? En 2017, les métiers du pain et les métiers de la cuisine se croisent, s'entrecroisent et s'entremêlent plus que jamais. Comment ces deux univers vont-ils cohabiter ?

En cuisine, alors que le marché de la restauration à table continue de reculer, celui de la restauration rapide se renouvelle pour attirer toujours plus de clients. Certains restaurateurs imaginent des concepts de plus en plus sophistiqués intégrant épicerie, bar à vins, cafétéria, pizzeria et même boulangerie artisanale.

Le snacking représente déjà, parfois, jusqu'à 50% de votre CA et cette prestation ne cesse de monter en gamme avec des offres froides et chaudes créatives. En 15 ans, la France est passée d'une offre de restauration rapide simple (sandwich et burger) à une offre tellement plus variée !

Autrefois, quand on voulait un sandwich, on allait au bar ! Depuis plusieurs années déjà, quand on pense « sandwich », on pense « boulangerie ». Depuis peu, quand on pense « restauration rapide », on pense « boulangerie » et demain quand on pensera « petite restauration », on pensera « boulangerie ». Certains d'entre vous ont déjà intégré des cuisiniers dans leur laboratoire. J'en connais d'autres qui ont fait venir des bouchers près de leur boutique !

Avec vous, artisans-boulangers, nous devons nous saisir du marché de la petite restauration ! Le pas à franchir n'est pas si grand... L'amplitude d'ouverture de vos affaires vous permet de couvrir tous les temps repas et collations de la journée, du petit déjeuner au dîner sans charges supplémentaires !

Il me plaît à dire que « le pain est au boulanger ce que le four est au vendeur d'équipement ». Quand nous vous vendons un four, c'est le début d'un partenariat pérenne car nous avons une expertise et des solutions pour vous accompagner dans l'évolution de votre métier. Lorsque vous vendez du pain à votre client, vous l'incitez à faire d'autres expériences autour des produits que vous proposez en pâtisserie, viennoiserie, chocolaterie et bien sûr en restauration sur le pouce. C'est à un voyage de sensations et de goûts que vous l'invitez... pour le plus longtemps possible.

Faisons en sorte que cela dure !

Sommaire 64

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 - Concours M.O.F. Boulangerie 2019
- Fête du Pain 2017

PORTRAITS EN RÉGION

- 8 La Bresse et Lyon à l'honneur

L'AVIS D'EXPERTS

- 10 2017, l'année du changement pour 1000mat

SOCIÉTÉ

- 11 - Logiciels de caisse enregistreuse sécurisée en 2018
- Compte de résultat
- Demander la confidentialité
- Les animaux interdits en magasin

LES RENDEZ-VOUS

- 12 - Les événements en date
- Les rencontres à venir

L'ÉVOLUTION DU MÉTIER

- 15 - La restauration-snacking, plus qu'une diversification, une activité d'avenir !

STAGES - COURS PRATIQUES

- 15 Les écoles de formations

RECETTE

- 16 - Le Sandwich « endives-roquefort-noix »

L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente



FORUMMAG'
Magazine d'information
des concessionnaires BONGARD
N°64 - Avril-Juillet 2017

Édité par BONGARD,
67810 Holtzheim, France.
Responsable de l'édition : Eric Soquet.
Rédaction : BONGARD, EUROMAT,
ACB. Photos : BONGARD, EUROMAT,
ACB, EFBPA, FOTOLIA.
Maquette : APALOZA.
Impression : SALINES Production.

Ont participé à ce numéro :

Rédacteurs : Charles Agop,
Catherine Charmasson-Zagouri,
Jean-Pierre Deloron, Caroline Gumbinger.

Intervenants : Matthieu et Aurélie Bernollin,
Ilham Chelligui, Philippe Cheval,
Raoul Drap, Emilie et Florian Henry,
Magali et Benjamin Laurent,
Carine et Olivier Marie, Sébastien Régnier,
Dimitri Renault.

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



SAVOIR-FAIRE



L'EXPRESS

by bacchus

Quand l'ambition vous anime, tout ou presque devient réalisable. Il faut juste le vouloir.

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

Entreprendre, sans cesse, reste la clé de la réussite, pour preuve...

Au cœur des Antilles, entre mer Caraïbes et Océan, Saint-Martin est une île cosmopolite partagée entre la France et les Pays-Bas où la langue la plus parlée est toutefois, l'anglais. Nombreux sont les Américains et les Canadiens qui y viennent pour apprécier la « French touch ». C'est dans ce petit bout de paradis que depuis 20 ans Magali et Benjamin Laurent développent leur enseigne, Bacchus.

« Caviste à nos débuts, il y a 10 ans nous sommes venus à la restauration (je suis cuisinier à la base) et avons commencé à décliner notre label ». Bacchus (restaurant gastronomique de cuisine française, épicerie fine, traiteur, cave à vins) est situé dans l'incontournable zone d'activité d'Hope Estate. Le Bistrot by Bacchus, au duty free de l'aéroport international « Princess Juliana », pour emporter un snack, manger sur place ou faire un achat de dernière minute (chocolat, thé, café, caviar, foie gras, vin, champagne...). Un point de vente Bacchus est également implanté à Saint-Barthélemy.

• Du vin au pain

Il y a 3 ans, Magali et Benjamin se lancent dans la fabrication du pain. « En effet, au Bistrot, nous vendons environ 600 paninis et sandwiches/jour. Une réflexion autour de la qualité du pain était donc légitime d'autant

que cela profitait aussi au restaurant et au traiteur. C'est alors que j'ai rencontré Jean-Marc Gravier, JMG EQUIPEMENT avec lequel nous avons installé un corner équipé d'un four électrique et de Paneotrad®, dans le laboratoire de Bacchus. Ce n'était qu'un début » explique Benjamin.

• Une boulangerie avec pignon sur rue

« Un petit centre commercial vient d'être aménagé, à l'entrée d'Hope Estate, en bordure de la RN7 qui reçoit 40 000 véhicules/jour. Nous avons saisi cette opportunité pour créer « L'Express by Bacchus » ouvert en janvier 2017 ». Ce nouveau concept mêle les métiers de bouche : boulangerie en production Paneotrad®, pâtisserie de classiques revisités, cafétéria et pizza lounge (80 places assises). L'amplitude horaire (6h30/22h) permet de mieux amortir loyer et personnel, et le cumul des activités, une meilleure rentabilité. Cela a été une nouvelle occasion de s'équiper en BONGARD et de faire appel à JMG EQUIPEMENT et à son partenaire en vitrines, CONCEPT FROID !

• Une orchestration pointue

Aux pics d'affluence, une ligne express est dédiée au pain et une autre au snacking (sandwichs, salades, wraps, ...). Certains produits sont en libre-service labellisés par un code-barres, ce qui désengorge aussi les files d'attente.

« A la cafétéria, nous veillons à rester dans un budget accessible aux jeunes (repas de 7 et 10 €). La carte du pizza lounge propose 3 plats du jour, entre autres. Nous avons une sélection de vins et champagnes en demi-bouteilles, une spécificité de L'Express » précise Benjamin.

• Un établissement « eco-friendly »

« J'ai conclu un partenariat avec la déchetterie pour contribuer à la fabrication de compost et recycler une grande partie de nos déchets ». Les emballages sont 100% compostables. C'est un véritable « capital sympathie » auprès de la clientèle !

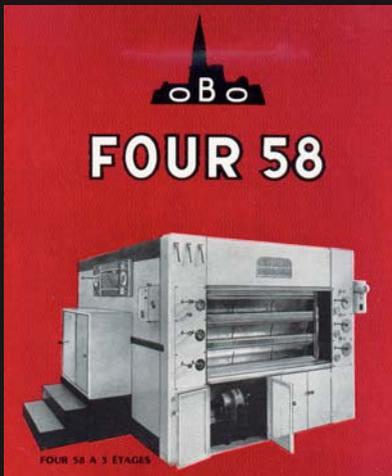
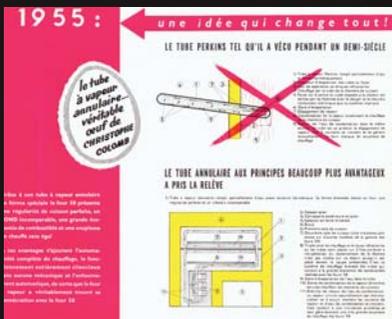
• Une synergie précieuse

« L'atout de ce groupe de 70 personnes, c'est la dynamique. Le Bistrot achète le pain de ses paninis et sandwichs à L'Express, Bacchus fait profiter le Bistrot et L'Express de prix intéressants sur le vin et le champagne. Le Bistrot booste notre visibilité auprès des touristes qui passent par l'aéroport. C'est gagnant-gagnant ».

• D'insatiables entrepreneurs

« Pour diversifier encore notre image, dans un mois, nous ouvrons 2 Coffee Express by Bacchus (un Starbuck à la française), du côté néerlandais, à Philipsburg et Simpson Bay qui reçoivent quotidiennement des paquebots de touristes » conclut Benjamin.

C. CH-Z.



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

BONGARD fête les 50 ans du vapeur mazout/gaz qui a rév

1967, Oscar Bongard révolutionne le monde de la boulangerie en concevant le premier four à soles à tubes vapeur 100% métallique. Cette invention sera baptisée Cervap pour CERcle VAPEur. 50 ans plus tard, le Cervap reste la référence en termes de four à soles pour ses qualités de cuisson exceptionnelle, digne des fours à bois de nos ancêtres. Histoire d'une réussite.

Depuis 1922, date de sa création par Oscar Bongard, la société BONGARD a joué un rôle de précurseur dans le développement et la fabrication de fours de boulangerie.

Après la seconde guerre mondiale, elle fut la première à proposer un four à tubes vapeur de type « Perkins » semi-métallique qui offrait une cadence de travail plus élevée grâce à son chauffage indirect mais également grâce à la possibilité de superposer les soles. Déjà, ce four montrait les prémices de la révolution Cervap. Néanmoins, sa forte consommation en combustible et sa grande inertie thermique due à l'importante masse de maçonnerie à chauffer, amèneront la société à repenser son système de chauffe pour s'orienter vers une solution plus économe et plus souple.

1958 Oscar Bongard présente l'aboutissement de plus de 30 années de recherche ; le four « 58 », un four à chauffage indirect à tubes vapeur. La particularité de son système de chauffe consiste à encercler chaque étage par des tubes chauffés par un foyer de briques réfractaires. D'autres innovations de taille viennent consolider ce nouvel équipement. Les portes sont plus larges, les étages de cuisson sont plus proches les uns des autres ce qui permet l'abandon des fosses d'enfournement, mais surtout, ce nouveau four est équipé d'un appareil à buée indépendant et d'un tapis enfourneur, choses tout à fait novatrices pour l'époque. Les boulangers abandonnent peu à peu leur four maçonné et leur pelle au profit d'équipements plus modernes qui leur permettent d'augmenter leur productivité, tout en améliorant leur confort de travail. Très rapidement, le four « 58 » trouvera ainsi sa clientèle et sera fabriqué en 6 et 9 voies pour répondre à la demande grandissante. Il sera ensuite décliné sous différentes appellations telles « Imperator » et « super Imperator ».

1967 BONGARD lance sur le marché le premier four à soles à tubes vapeur dont le foyer est 100% métallique. Cet équipement, aujourd'hui emblématique de la marque depuis 50 ans, est le fruit de plus de 10 années d'études menées par les

bureaux d'études de la société et portant sur le système des tubes annulaires en circuit fermé.

Révolutionnaire dans son concept et sa technique de fabrication, ce nouveau four garantit une qualité de cuisson exceptionnelle digne des fours maçonnés d'autrefois. Pour protéger son concept, BONGARD dépose alors un brevet mondial sur des tubes vapeur disposés en boucle autour d'un foyer en inox réfractaire, chaque tube soudé contenant une quantité d'eau précise et constituant un circuit complètement indépendant, gage de fiabilité. Le Cervap (Cercle Vapeur) est né.

L'usage du mazout/gaz comme combustible vient ajouter à la facilité d'utilisation du four, une consommation moindre en énergie et un entretien plus aisé, le foyer se trouvant désormais accessible en façade.

Aujourd'hui encore, le four Cervap est considéré comme une innovation déterminante dans le monde de la boulangerie pâtisserie. Il en devient même l'équipement phare de la marque, portant haut les valeurs de la société que sont la robustesse, l'efficacité et surtout la garantie d'une régularité de cuisson, quels que soient les produits cuits dans le four.

• L'offre Cervap

La gamme Cervap est aujourd'hui une des plus vastes du marché. Les fours proposés se composent de 3, 4 ou 5 étages et sont disponibles en 1 ou 2 voies de 600, 750 ou 800 mm selon les besoins des clients. Selon le modèle sélectionné, la surface de cuisson peut aller de 3,8 à 18,7 m².

Cervap 600 - 750

Grand standard de la gamme Cervap, les fours en voies de 600 et 750 mm se déclinent sur 3 ou 4 étages et de 1 à 2 voies selon le modèle. Leur foyer, composé de 9 tubes (24 tubes par mètre linéaire), transmet une chaleur douce et homogène sur toute la chambre de cuisson. Un appareil à buée situé à chaque étage diffuse une buée riche et toujours disponible pour des pains brillants et bien développés.

Cervap, le four à soles à tubes révolutionné la boulangerie.

Cervap RS

Compact et productif, le Cervap RS est doté d'un appareil à buée puissant et efficace situé sous le banc pour une production optimale et une réactivité garantie cuisson après cuisson.

Le Cervap RS est disponible en 1 voie de 800 ou 1200 mm sur 5 étages.

Cervap DT, XT, XL

Cette gamme a été développée plus particulièrement pour les boulangers panifiant de grandes quantités. Disponibles en 2 voies de 600 et 750 mm, sur 3 ou 4 étages, ils fonctionnent sur le même principe que le Cervap et sont dotés de paquets de 9 ou 12 tubes selon le modèle.

Idealement positionnés en sole et en voute, ces tubes (24 à 33 tubes par mètre linéaire selon le modèle) leur confèrent une forte inertie, garante d'une cuisson parfaite tout au long de la journée. Tous sont équipés en standard de 2 appareils à buée à chaque étage.

Néanmoins, pour les boulangers désirant un apport supplémentaire, il est possible d'ajouter, en option, un 3^{ème} appareil à buée sous le banc des modèles XT et XL.

Cervap Compact

Le four Cervap Compact est l'équipement parfait pour les boulangers souhaitant animer leur magasin, tout en offrant le meilleur de la cuisson traditionnelle. Petit par sa taille, il n'en reste pas moins grand par sa capacité de production, jusqu'à 4,5 m² de surface de cuisson pour une surface au sol avoisinant les 3,3 m². D'une largeur de bouche de 800 mm, il est disponible sur 4 étages en modèle standard et 5 étages en modèle GME.

Cervap GME

Le modèle GME allie la qualité du Cervap à la souplesse d'un étage électrique. Il est disponible en 2 voies de 600 ou 750 mm sur 4 étages, le dernier étage étant électrique.

A ce jour, plus de 17 500 fours de la gamme Cervap ont été vendus.

C. G.

La gamme des fours à soles Cervap



Cervap



Cervap RS



Cervap Compact



Cervap GME

Caractéristiques des fours

	Cervap Compact	Cervap RS	Cervap 600-750	Cervap DT	Cervap XT-XL	Cervap GME
Brûleur gaz				●		
Brûleur Mazout				○		
Résistances (sur version GME uniquement)	●	ND	ND	ND	ND	●
Poignées IDL	●	ND	ND	ND	ND	ND
Poignées F	ND	ND	●	●	ND	●
Poignées tiré poussé	ND	●	ND	ND	ND	ND
Interface électromécanique à gauche	●	ND	●	●	●	●
Commande Opticom à gauche	○	ND	○	○	○	○
Commande électronique Sensitiv'	ND	●	ND	ND	ND	ND
Sans soupape	●	ND	●	ND	ND	●
Soupape à chaque étage	€	●	€	ND	●	€
Soupape à l'étage supérieur	€	ND	€	ND	ND	€
Double soupape à chaque étage	ND	ND	ND	●	ND	ND
Appareil à buée renforcé	ND	ND	€	€	●	€
3 ^{ème} appareil à buée sous le banc (excepté Cervap DT)	ND	ND	ND	ND	€	ND
Simple commande de buée	●	ND	●	●	●	●
Double commande de buée à chaque étage + minuterie de cuisson mécaniques	ND	●	€	ND	ND	ND
Hotte avec extracteur				●		
Sans butée accrochoire				●		
Avec butées accrochoires	€	ND	€	€	€	€
Élévateur intégré standard (sauf modèles 800/5)				€		
Adaptation pour élévateur intégré				○		
Injection de buée pulsée				●		
Arrivée d'air frais sur brûleur				●		
Four à assembler sur site				●		
Tension d'alimentation ~230V				●		

● Standard ○ Option € Option payante ND Non disponible

La parole est aux dames

« Il est important de tisser de vrais liens avec sa clientèle »

La boulangerie artisanale a encore de beaux jours devant elle avec Emilie et Florian Henry, installés dans une commune de 13 000 habitants près de la frontière belge. En 2010, alors salariée dans l'hôtellerie, Emilie (27 ans) n'hésite pas à reprendre avec son mari Florian (23 ans) une boulangerie-pâtisserie en déclin. L'envie d'entreprendre et le dynamisme des deux jeunes professionnels vont faire le reste.

Après avoir refait le magasin en 2012,

puis changé le four vieillissant pour un four à soles électrique, BONGARD Orion 801/4.184 (4 étages 1 voie de 800 mm), la boulangerie « Cœur de Lys » a retrouvé le succès. « Il est important de tisser de vrais liens avec sa clientèle. Outre la qualité de nos produits, la relation-client fait partie de notre réussite. Cela est naturel et je m'efforce de transmettre ce message quotidiennement à mes 2 vendeuses. Le week-end, il y a des gens qui font la queue dehors. Le magasin est devenu trop petit. C'est pourquoi nous allons agrandir les

Emilie Henry,
boulangère
à Lys-lez-Lannoy (59)



locaux sur les conseils de Jonathan Suel de la SOMABO, concessionnaire BONGARD de la région ». La restauration boulangère sera développée avec des places assises, des formules "déjeuner et traiteur". En 2018, il est prévu également d'ouvrir une 2^{ème} boutique. Un investissement total de 200 000 euros !

J-P. D.



Une boulangerie couronnée de récompenses

Boulangier, comme les 3 générations précédentes, Florian cumule déjà plusieurs prix dans les concours : meilleure Tradition, meilleure galette aux amandes, etc... « J'adore les concours et faire preuve du savoir-faire que m'ont transmis mon père, mes oncles et mon grand-père ». La réputation des produits tous "faits maison" de la boulangerie n'est plus à faire « même si on apprend tous les jours... » explique le boulangier. En 2015, la boulangerie a remporté la finale régionale Nord de l'émission « La Meilleure Boulangerie de France » sur M6. Le fait de participer à tous ces concours est une valeur ajoutée. Elle met en valeur la fabrication maison face aux produits industriels des GMS et à la concurrence des chaînes de boulangerie.

J-P. D.

Le point de vue de Sébastien Régnier, des Moulins Foricher

« Les Moulins Foricher, c'est une histoire d'hommes et de femmes. La boulangerie d'Emilie et Florian en est la preuve ! Emilie est une jeune femme passionnée qui s'implique à 100% dans son entreprise. Avec son mari, elle forme un couple équilibré et reconnu par leur clientèle. Tous les deux partagent toutes les décisions que ce soit côté magasin ou fournil. Ils sont sur la même longueur d'onde. Emilie connaît parfaitement ses clients et organise régulièrement des animations autour du pain et des saveurs dans son magasin. Aujourd'hui, elle a appris à déléguer et à prendre un peu de temps pour anticiper ses projets professionnels et personnels », explique Sébastien Régnier, le successeur de Gatien Dalle, décédé en 2015, qui avait conseillé efficacement le jeune couple lors de son installation.

J-P. D.



Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

« Paneotrad®, avec lui, tout devient plus efficace... »



Matthieu et Aurélie Bernollin ouvrent leur première affaire en 2006, en panification traditionnelle. Ils la gardent 4 ans, la vendent puis achètent des locaux à Mâcon, boulevard Henri Dunand, au cœur de la cité administrative, avec d'un côté des entreprises (URSSAF, MSA, CPAM, Chambre d'Agriculture, Conseil départemental, etc.) et de l'autre un quartier populaire. C'est l'occasion pour Matthieu qui a alors 31 ans, de basculer en process de panification 100% Paneotrad®.

• Comment s'est passée la prise en main ?

« En 2011, sur mon secteur, je faisais figure d'extra-terrestre ! Il a fallu que je me rende à Langres, à 250 km d'ici, pour en voir une en situation. Un démonstrateur nous a accompagné pendant 2 jours, mais nous n'avions pas encore ouvert la boutique qui était en travaux, alors le jour J il a fallu que je me débrouille... Et je n'ai pas bien dormi pendant quelques mois ! J'avais saisi le principe mais la pratique était à revoir. Tout ce que je croyais savoir n'était plus vrai. Il a fallu désapprendre presque tout ce que j'avais appris, pour faire le pain autrement. C'était une profonde remise en question ! »

• Qu'est-ce que Paneotrad® a changé ?

« Deux choses essentiellement, l'organisation du travail et la recette qu'il a fallu adapter à la fabrication Paneotrad®. Le goût du pain part du pétrin ; je peux hydrater beaucoup plus la pâte, je la pétris peu, du coup elle est peu oxygénée, ce qui conserve tout le goût du blé et donne une belle couleur crème même avec des farines blanches. Moins on touche à la pâte, meilleur est le pain ; avec Paneotrad®, une fois qu'elle est mise en bac après le pétrissage, on la reprend une seule fois pour faire un rabat, c'est tout. La division n'intervient qu'après un long pointage en masse puisque je conserve mes pâtes entre 48 et 72 h ; les levures travaillent donc doucement, sans stress extérieur et révèlent toutes leurs saveurs. Et les clients apprécient ! La preuve, en 5 ans, je suis passé d'une production de 70 quintaux/mois à 140 quintaux. »

• Les avantages d'une production en Paneotrad® ?

« Indéniablement Paneotrad® a réduit la pénibilité de notre travail. Nous portons des bacs qui pèsent seulement 3,5 kg, ils sont stockés sur des échelles roulantes ; côté effort physique c'est confortable ! Le meilleur indicateur ce sont les arrêts de travail de mes 4 ouvriers boulangers qui sont devenus presque inexistantes. La place, bien sûr ; pour produire, Paneotrad®, un pétrin et une balance suffisent. Et puis, les occurrences de panne sont limitées puisqu'il y a moins de matériels que dans une fabrication classique. Sa fiabilité également, je n'ai jamais eu de souci ! Enfin Paneotrad® donne la possibilité de moduler les horaires de travail, c'est ce qui nous permet de produire 7j/7. Nous vendons le pain, un jour par semaine, via un distributeur afin d'être en règle avec la loi (autorisation de vente 6j/7). »

• Vous avez acquis dernièrement le tout dernier modèle Paneotrad EvO®, quels sont ses plus ?

« Sans hésitation la nettoyabilité ; elle est très facile à entretenir ! La possibilité de changer soi-même les matrices donne de la souplesse dans le travail. En standard il y a une forme de plus ; j'ai choisi les triangles, ce qui me permet de diversifier l'offre pains et sandwiches. La double découpe est vraiment utile pour toutes les petites miches-serviettes des hôtels et restaurants que je sers quotidiennement ; sortir 1 000 pièces dans la matinée ne nous fait pas peur ! Elle est un peu plus rapide et plus esthétique. »

• Vos relations avec Celsius Equipement ?

« J'ai accepté de devenir un site référent. Norbert Bouillot, leur commercial, n'hésite pas à me solliciter pour recevoir des artisans en passe de s'équiper de Paneotrad®. Je leur explique mon parcours et leur montre ce que Paneotrad® m'a apporté finalement. Nous avons ainsi développé un véritable partenariat. »

• Le mot de la fin ?

« Je ne reviendrai jamais en arrière ! »

C. CH-Z.

SOCIÉTÉ

Concours M.O.F. Boulangerie 2019

Les inscriptions au concours « un des Meilleurs Ouvriers de France Boulangerie » sont ouvertes jusqu'au 30 mars 2017. Les candidats intéressés peuvent s'inscrire auprès de leur commissaire départemental ou directement en ligne sur le site :

www.meilleursouvriersdefrance.org

Les professionnels estiment que ce concours demande un niveau de compétence qui ne saurait être inférieur à celui du Brevet de Maîtrise ou d'un diplôme/titre de niveau IV avec 2 ans d'expérience (hors apprentissage) ou d'un diplôme/titre de niveau V avec 4 ans d'expérience. Calendrier du concours :

- 2017, épreuves qualificatives
- 2018, épreuves finales et évaluations des œuvres des candidats qualifiés
- 2019, remise des prix et cérémonie officielle.

Fête du Pain 2019

La Fête du Pain aura lieu partout en France du 15 au 21 mai ! Chaque artisan boulanger déclinera le thème « Bougez avec le pain ! » en animant sa boulangerie et/ou en organisant, avec d'autres professionnels et associations sportives, des manifestations gourmandes et physiques. Bouger est recommandé pour rester en bonne santé. Le pain est un allié précieux car ses glucides complexes fournissent une énergie que le corps est capable d'utiliser progressivement. Ses nombreuses variétés (complet, aux céréales, aux fruits secs) et sa facilité d'utilisation (en tartine, en sandwich, en accompagnement) permettent toutes les fantaisies !

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...

En Bresse, deux **approches différentes** pour répondre à tous les besoins.

Venus de la région parisienne, Olivier et Carine Marie ont déniché à Bâgé-le-Châtel, il y a 11 ans, une boulangerie d'architecture bressane qu'ils ont développée avant d'ouvrir, en septembre 2016, une deuxième affaire à Saint-Cyr-sur-Menthon, au positionnement plus adapté à la commercialité d'aujourd'hui. Ils organisent leur travail et leur emploi du temps entre les deux sites distants de quelques kilomètres.

• Une boulangerie de village à Bâgé-le-Châtel

Autrefois capitale de la Bresse, le bourg de 881 âmes, desservi par plusieurs départementales, compte encore une vingtaine de commerces qui attirent la population des environs. « Nous avons modernisé l'outil de travail au fil des ans. Le vieux four au mazout a été remplacé par un four à soles électrique Oméga, à étages indépendants. En 11 ans, 95% du matériel a été changé et nous avons multiplié le chiffre d'affaires par deux et demi. »

• Une deuxième affaire, dans l'air du temps

« Notre 1^{ère} boulangerie étant arrivée à maturité, nous avons l'envie d'un autre projet. Nous avons eu l'opportunité d'une autre affaire, toute proche. Située sur l'axe Mâcon/Bourg-en-Bresse, d'un accès facile, elle voit passer 16 000 véhicules/jour et dispose de 6 places de parking. C'était juste ce qu'il nous fallait ! »

• Un positionnement snacking à Saint-Cyr-sur-Menthon

« Nous avons voulu un magasin plutôt moderne avec 15 places assises. Grâce aux Moulins Forest, je me suis formé auprès de Pascal Tanguy, MOF traiteur, qui m'a ouvert à de nouvelles saveurs. Je vends 40 à 50 sandwiches/jour et ce n'est que le début ! Cela bénéficie à notre affaire de Bâgé où je présente quelques sandwiches le midi avec succès. Je viens de m'équiper d'un four Atollspeed (micro-ondes et air pulsé) pour cuire et réchauffer mes snacks sans les dénaturer. Comme cela, je vais pouvoir développer l'offre burgers et plats cuisinés » explique Olivier.

• Une production optimisée entre les deux sites

« A Bâgé, nous avons le four Oméga, à Saint-Cyr, un four à bois que nous avons gardé, même si c'est très contraignant. » La pâtisserie est faite à Bâgé, puis apportée en conteneur isotherme à Saint-Cyr. 80% du pain est cuit dans le four électrique BONGARD car il a une souplesse que n'a pas le four chauffé au bois qu'Olivier consacre à la production de la baguette "antique" commercialisée en offre "3 + 1".

• Un partenaire de tous les instants

« Il y a chez SIMATEL CONCEPT des gens de qualité. Je connais Grégory Musy depuis des années, il nous a toujours soutenus et je sais que je peux compter sur lui quoiqu'il arrive. Cela n'a pas de prix » conclut Olivier.

C. CH-Z.



De la boulangerie au snacking, il n'y avait qu'un pas. Nous l'avons franchi pour la satisfaction de nos clients.



À Lyon, « La Maison Drap », avec l'art d'allier tradition et innovation.



Raoul Drap fait parler de lui ... Cet artisan trentenaire découvre la pâte dès ses 11 ans. Il fait son apprentissage entre l'IMT de Grenoble et le fournil de Gilles Blondin, et décroche son CAP boulanger avec une formation en pâtisserie, en 2002. Après avoir multiplié les expériences entre Grenoble, Paris, l'Angleterre, la Chine et la Corse, en 2012, il pose ses valises à Lyon où il ouvre sa première boulangerie, la « Maison Drap ».

L'affaire est idéalement située à l'angle des rues Duguesclin et Part-Dieu. « Les nombreux bureaux alentour favorisent le snacking. Nous servons jusqu'à 300 sandwiches/jour sans parler des salades, des empanadas, des pizzas ou des quiches! Nous avons plus de 30 sortes de pain différents et proposons une pâtisserie boulangère simple mais efficace » précise Raoul.

• Une deuxième « Maison Drap »

« En décembre 2016, nous avons inauguré une boulangerie dans la presqu'île entre Saône et Rhône, cœur historique de Lyon et zone marchande de premier ordre où des établissements renommés drainent une clientèle importante. Le chiffre d'affaires témoigne d'une stratégie réussie » explique Raoul.

• Mise en scène à l'ancienne et technologie de pointe

« Pour mes « Maisons », j'ai voulu allier le traditionnel du four à bois et la modernité de Paneotrad®. Cette machine a des atouts évidents : économie de personnel, gain de temps en production, facilité d'utilisation, régularité hors pair dans la qualité du pain. A terme, mon ambition, c'est d'essaimer la « Maison Drap » au travers d'une licence de marque, d'abord à Lyon, puis en France et à l'étranger. »

• Une unité de fabrication

Il y a un an, Raoul a ouvert un laboratoire centralisé équipé, entre autres matériels BONGARD, de Paneotrad® et d'un four électrique à soles. « L'association Orion-Paneotrad® permet de sortir un pain qualitatif, au prix compétitif pour notre clientèle de restaurants. Pour le reste, nous livrons tous les produits destinés aux clients finaux, à nos boutiques où ce qui doit être cuit est mis dans leur four à bois. Pour les baguettes et les pains à sandwiches, la pâte en bacs est apportée aux boutiques, puis passée dans leur Paneotrad® avant cuisson » explique Raoul.

• Une recherche d'excellence

« Nous travaillons déjà avec des produits nobles (Label rouge, AOC, etc.) mais nous voulons aller plus loin. A partir du 15 avril, la boulangerie sera 100% bio, le traiteur début juin et la viennoiserie en septembre. »

• Une collaboration personnalisée

« C'est la Maison Floran à Grenoble qui m'a fait connaître BONGARD. Chez SIMATEL CONCEPT, je travaille en toute confiance avec Alban Fauché » conclut Raoul.

C. CH-Z.

SIMATEL CONCEPT

- **Activité :** Etudes, conception, installation, entretien et dépannage de matériels pour la boulangerie et métiers de bouche
- **Particularité :** concessionnaire exclusif BONGARD
- **Dirigeants :** Franck Bosgiraud
- **Localisation :** Siège : 64 rue des Marronniers - 01480 Villeuneuve
Bureaux et atelier : Chemin de Fouillusant - 69140 Rillieux-la-Pape

- **Effectif :** 10 personnes, dont 5 techniciens, 3 commerciaux et 2 administratifs.
- **SAV 24h/24h et 7j/7j** sur les départements du Rhône (69), et de l'Ain (01).
- **Tél. :** 04 28 29 03 89 - **Site Internet :** www.simatel-concept.fr
- **E-mail :** simatel-concept@simatel-concept.fr



SIMATEL CONCEPT accompagne les professionnels de la boulangerie, pâtisserie et métiers de bouche dans leurs projets et réalisations. Outre le dépannage, nous sommes au service de la profession pour la maintenance des équipements (Attestation de Capacité à la manipulation

des fluides frigorigènes, habilitation électrique).

Pour garantir un service de proximité, SIMATEL CONCEPT a déménagé au Chemin de Fouillusant - 69140 Rillieux-la-Pape.

Les bons conseils font les bons produits

2017, l'année du changement pour 1000mat...

1000mat est devenu un acteur remarqué de la vente en ligne de petits matériels et accessoires pour les métiers de bouche. Cette année marque un virage dans son organisation tant logistique qu'humaine.

« Il a fallu s'adapter à notre développement en interne et aux demandes des clients de plus en plus nombreux à nous solliciter » précise Ilham Chelligui, responsable du site.

En 2017, chez 1000mat tout est nouveau ! Passage en revue de toutes ces nouveautés !

Des outils informatiques pertinents

Un ERP plus puissant pour :

- ▶ gérer les stocks efficacement avec la mise en place d'alertes pour anticiper les commandes fournisseurs
- ▶ raccourcir les délais de livraison
- ▶ suivre de façon personnalisée les reliquats de commande et en informer le client*
- ▶ rendre visible, en temps réel, la disponibilité des produits sur le site internet

* 80% des acheteurs en ligne pardonnent un retard de livraison à condition d'en être prévenus (Baromètre 3SI Services - Médiamétrie)

« Un gain de productivité et de temps pour dégager plus de moyens pour les actions personnalisées aux clients ! »

Un Web Design ergonomique et fonctionnel

- ▶ Téléchargement du catalogue et des bons de commande depuis le site internet
- ▶ Recherche prédictive* par dénomination partielle, code, référence, famille de produits ou mots-clés.
- ▶ Nouvelle segmentation des univers calée sur celle du catalogue
- ▶ Actualités 1000mat et informations utiles (événements, nouveautés, informations métier ...)

* 60% des acheteurs pro attendent une fonctionnalité de recherche avancée dans un site marchand - étude « Building The B2B Omni-Channel Platform Of The Future »

Des interfaces virtuelles accompagnent l'expérience client

- ▶ Fiches techniques
- ▶ Vidéos d'illustration
- ▶ Tutoriels d'utilisation

« La boutique en ligne doit permettre au visiteur de percevoir qu'il est au bon endroit pour ses commandes d'entreprise. Elle doit donc à la fois le rassurer et lui montrer qu'il est traité comme un professionnel ; c'est pour cela que notre site a été modifié cette année. »

Une meilleure visibilité

Un marketing digital renforcé

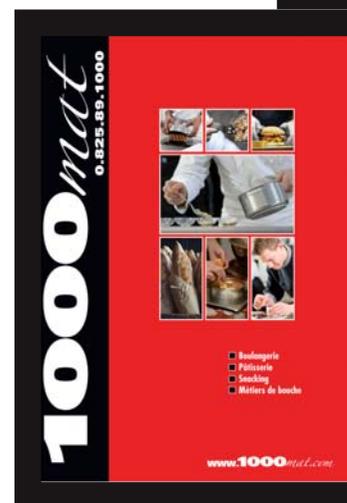
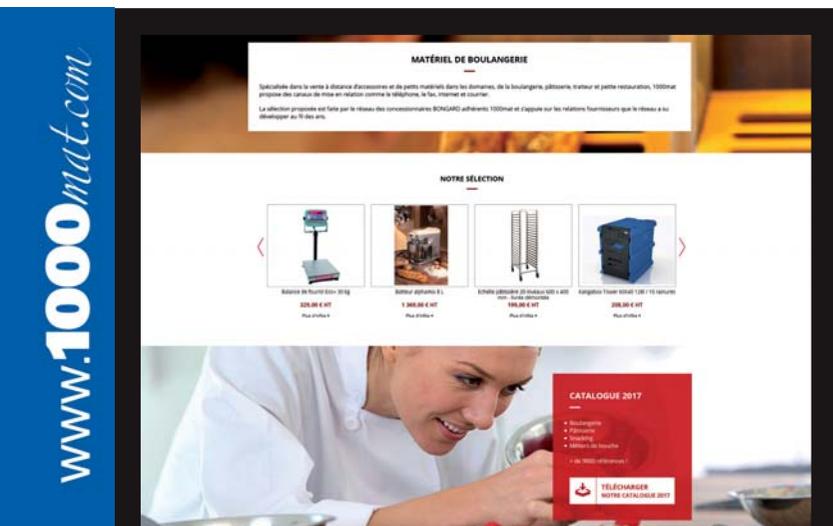
- ▶ Présence sur les réseaux sociaux avec une nouvelle page Facebook* :
- <https://www.facebook.com/1000mat/>

* 21% des acheteurs en ligne ayant contacté un service client l'ont fait via Facebook (Baromètre 3SI Services - Médiamétrie)

Le catalogue 2017-2018

- ▶ Des nouvelles gammes de produits
- ▶ Les partenaires « made in France » et « made in Europe » clairement identifiés
- ▶ Un segment « restauration » pour être au plus près de la demande du marché :
 - art de la table
 - gamme GN (manutention ; échelles, grilles, conteneurs isothermes, présentoirs pour bacs)
 - prêt à brancher snacking complété par des solutions de cuisson pour répondre à une demande de petite restauration élargie.

« Le client feuillette le support papier pour y découvrir des produits et préparer sa commande à son rythme. Le "canal web" est un dispositif qui va droit au but quand le catalogue est un processus de découverte. Or les deux sont utiles au client. C'est pour cela que nous avons distribué notre catalogue 2017-2018 à l'ensemble des boulangers-pâtisseries de France. »



Un service client performant

- ▶ Une équipe réorganisée avec des personnes dédiées (SAV, télévente, etc.) pour une meilleure prise en charge du client
- ▶ Une réactivité renforcée dans le traitement des demandes (devis, duplicata, renseignements produits, recherches hors catalogue, etc.)
- ▶ Des enquêtes de satisfaction mensuelles afin d'améliorer la qualité du service et des produits
- ▶ Un programme fidélité suivi afin que les points du client n'arrivent pas à échéance inutilement
- ▶ Des garanties adaptées : à minima garantie pièces 1 an sur tous les appareils électriques. 3 ans à 5 ans sur certains produits.

87% des acheteurs en ligne jugent la qualité du service client comme un critère important dans le choix d'un site
72% ont déjà renoncé à un achat en ligne dont le service client ne les a pas satisfaits (Baromètre 3SI Services - Médiamétrie)

« Nos équipes viennent d'être réorganisées pour satisfaire les besoins des clients et être au plus près de leurs demandes »



Des modes de paiement variés

• Carte bancaire, virement, chèque...*

Des facilités de paiement :

- ▶ le 3 fois sans frais étendu à l'intégralité du catalogue et de la e-boutique à partir de 1 000 € HT d'achat,
- ▶ le financement personnalisé en 6 à 10 fois sans frais à partir de 500 € HT (sous réserve d'acceptation de dossier),
- ▶ la possibilité de bénéficier d'une réserve de trésorerie pouvant atteindre 5 000 € (sous réserve d'acceptation de dossier).

* En BtoB, 69% des acheteurs préfèrent utiliser des moyens de paiement directs et instantanés en ligne, comme les cartes de crédit ou d'autres systèmes de paiement, plutôt que des bons de commandes et des factures papier - Etude « Building The B2B Omni-Channel Platform Of The Future ».

C. CH-Z.



Les modes de prise de commandes facilités

- ▶ Bons de commande inclus dans le catalogue 2017-2018 et téléchargeable sur Internet
- ▶ Par fax au 01 60 46 89 69
- ▶ Par e-mail contact@1000mat.com
- ▶ Via le site Internet www.1000mat.com en créant son compte client
- ▶ Par téléphone au 0825 89 1000 aux heures d'ouverture *
- ▶ Par courrier au 13-15 rue des ateliers - 91350 Grigny

* Du lundi au vendredi : 8h30 -13h / 14h-17h30
et le vendredi : 8h30h-13h / 14h-17h

« N'hésitez pas à nous appeler pour passer commande ou nous demander un renseignement ou encore à nous contacter en cas de doute ou d'insatisfaction. Ce sera pour nous l'occasion de mieux comprendre vos attentes et d'y répondre efficacement. »

www.1000mat.com

Logiciels de caisse enregistreuse sécurisée en 2018

Afin de lutter contre la fraude, les entreprises assujetties à la TVA qui utilisent des logiciels ou des systèmes de caisse pour enregistrer les paiements de leurs clients devront recourir, à compter du 1^{er} janvier 2018, à des logiciels ou systèmes certifiés et sécurisés, c'est-à-dire ne permettant pas d'effacer une opération. Une obligation qui englobe les entreprises réalisant tout ou partie des opérations exonérées de TVA ou relevant de la franchise en base. En cas de contrôle fiscal, l'entreprise devra justifier de la conformité de chaque logiciel ou système utilisé au moyen d'un certificat délivré par un organisme accrédité ou d'une attestation individuelle de l'éditeur. Avec l'AFNOR, le LNE (laboratoire national de métrologie et d'essais), est le 2^e organisme de certification qui répond à la validation des systèmes utilisés pour l'encaissement.

Compte de résultat Demander la confidentialité

Les sociétés commerciales répondant à la définition des petites entreprises peuvent désormais demander que leur compte de résultat ne soit pas rendu public. Pour bénéficier de cette mesure, elles doivent accompagner leurs comptes annuels, lors du dépôt au greffe du tribunal de commerce, d'une déclaration de confidentialité du compte de résultat. Une déclaration dont le modèle type a été publié par arrêté du 30 mai 2016 (JO du 10 juin 2016). Il est précisé que les administrations, les autorités judiciaires, la Banque de France ainsi que les personnes morales qui financent ou investissent dans les entreprises ou qui fournissent des prestations au bénéfice de ces personnes morales ont accès au compte de résultat en dépit d'une déclaration de confidentialité. Les petites entreprises sont celles qui ne dépassent pas 2 des 3 seuils suivants : 4 millions d'euros de total de bilan, 8 millions d'euros de chiffre d'affaires ou 50 salariés.

Les animaux interdits en magasin

Selon l'alinéa de l'article 125-1 du règlement sanitaire départemental relatif aux magasins de vente d'alimentation, les animaux sont interdits d'entrer pour des raisons élémentaires d'hygiène dans les boulangeries-pâtisseries. A l'exception des chiens guides d'aveugles ou d'assistance uniquement (loi du 11 février 2005). Pour faciliter la mise en œuvre de cette loi, un pictogramme spécifique a été créé dernièrement.

Les événements en date



CALENDRIER

LORS DU DERNIER TRIMESTRE 2016, LE LABORATOIRE DÉMONSTRATION DE SELEC PRO (BOURG-LÈS-VALENCE) A REÇU :

- La séance de formation professionnelle du stage de regroupement national des Compagnons boulangers-pâtisseries. Organisé par les « pays » Honorin, Limousin et Lefort, ce regroupement a permis aux jeunes sur le tour de France de se rencontrer et d'échanger en toute fraternité, tout en découvrant les richesses et spécialités locales. La formation professionnelle portait sur des produits fortement liés aux fêtes de Noël et à la saison hivernale.



- Une formation sur les bûches de Noël organisée conjointement par le Groupement Professionnel de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Ardèche et les Fédérations départementales des Boulangers-Pâtisseries de la Drôme et de l'Isère. Une quinzaine de stagiaires ont profité des conseils de Jean-Pierre Godier de l'INBP de Rouen.



1^{ER} CONCOURS DE LA CRÉATIVITÉ RÉGIONALE EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE AVEC L'EFBPA

Il s'est déroulé le 8 décembre dernier, pour les élèves de l'École Française de Boulangerie Pâtisserie d'Aurillac (EFBPA). Les candidats devaient confectionner un pain, une viennoiserie, un entremet ou une tarte à partir d'ingrédients de leur région à partir, soit d'une recette traditionnelle déjà existante, soit d'une création. Les 60 élèves en CAP boulanger & pâtissier ont laissé libre cours à leur imagination en proposant des produits très diversifiés aux parfums de leur région.



UNE GALETTE DES ROIS... À LA GENTIANE DU CANTAL

La Fédération des Boulangers et des Boulangers-Pâtisseries du Cantal, les stagiaires de l'EFBPA, ainsi que les apprentis boulangers de l'IFPP ont été accueillis par Madame Isabelle SIMA, Préfet du Cantal, dans les salons de la préfecture d'Aurillac pour partager une délicieuse galette aux saveurs de ...gentiane, produit emblématique du terroir Cantalien. Cet événement a permis de mettre à l'honneur les lauréats aux examens 2016 CAP et BP boulanger ainsi que les CAP vente en boulangerie de l'IFPP.



SIRHA, LYON, DU 21 AU 25 JANVIER 2017

Les concessionnaires du secteur Rhône-Alpes-PACA, BORSOTTI, CELSIUS EQUIPEMENT, SELEC PRO et SELEC PRO Auvergne, SIMATEL, SIMATEL CONCEPT, TOUT TECHNIQUE étaient au grand rendez-vous des métiers de bouche ! Le stand des concessionnaires BONGARD était bondé, il faut dire que le Sirha 2017 a enregistré une fréquentation exceptionnelle de 207 411 professionnels, en hausse de 10% par rapport à la dernière édition de 2015. Les concessionnaires se préparent déjà à l'édition 2019, pour laquelle 9 000 m² supplémentaires seront disponibles grâce à la construction d'un nouveau hall.



LE 13 FÉVRIER DERNIER, « JOURNÉE ENTREMETS » DE LITTORAL EQUIPEMENT À AYTRÉ (17)

C'est sous un soleil printanier que LITTORAL EQUIPEMENT organisait une journée « entremets » réalisés par Philippe Renou. Une vingtaine de clients ont pu participer à cette journée studieuse et conviviale qui s'est terminée autour d'un buffet.



« LES RENCONTRES DU FOURNIL » ORGANISÉES PAR BOURMAUD EQUIPEMENT, LES 6, 7 ET 8 FÉVRIER DERNIERS

Un record de fréquentation pour cette 5^{ème} édition entièrement dédiée au snacking. Les clients ont pu y découvrir toutes les dernières tendances en termes d'équipement. Les incontournables virtuoses étaient là avec Philippe Renou et ses célèbres desserts concoctés avec la MasterChef ou encore Gildas Perrin conseiller culinaire et démonstrateur. S'y est déroulé le 1^{er} concours du meilleur sandwich par département 44 - 49 - 85 ! Une grande première réussie avec plus de 60 participants sur les trois jours. Les deux vainqueurs de chaque département s'affronteront lors d'une grande finale interdépartementale au cours de l'année 2017 ! Affaire à suivre...



DU 4 AU 10 MARS, PANIFOUR A FAIT SON « SUPER SHOW »

Plus de 20 exposants étaient présents dans les locaux de Bondoufle ! Laboratoire pâtisserie, fournil boulangerie, espace restauration-snacking ont permis aux visiteurs d'assister à de très nombreuses conférences, démonstrations et ateliers assurés par des pros : Pascal Tepper, M.O.F boulanger, Lucas Peltier, Compagnons du devoir pâtisserie, Nicolas Nouchi, expert en marketing, etc. 3 boutiques « grandeur nature » permettaient de mieux appréhender l'importance de l'aménagement magasin. Le concours du meilleur sandwich chaud d'Ile-de-France a été un temps fort de ces journées qui ont été animées par des promotions, des offres de financement exceptionnelles et des remises de cadeaux appréciés des visiteurs. Présence remarquable de Bruno Cormerais !



« JOURNÉE « ATELIERS » DE PURATOS À GARDANNE (13)



Franc succès pour cette journée organisée conjointement par TOUT TECHNIQUE, CFMB et SELEC PRO. Toute une déclinaison de nouvelles recettes et pains aromatiques Puratos a pu être réalisée avec Paneotrad EvO[®] dont les nouvelles matrices rondes spécial burger et pâtes

brioche ont tenu la vedette.



L'atelier pâtisserie a permis à Nicolas Coffin de démontrer les performances de la MasterChef. L'atelier snacking était organisé autour du four multifonctions Atollspeed. La Société Loste présentait son cahier « snacking du boulanger », véritable outil de travail avec fiches recettes et informations pour affiner la rentabilité de l'activité snacking.

OFFRE DE LANCEMENT « APPLI TOUT TECHNIQUE », VALABLE JUSQU'AU 15 JUIN 2017

TOUT TECHNIQUE lance une « appli » pour que les clients de la Région PACA soient toujours connectés à la concession : actualité du réseau BONGARD-EUROMAT, « salons pro » régionaux, démonstrations et ateliers Paneotrad[®], MasterChef, ou encore snacking, vidéos du moment sur les nouveaux produits mais aussi promotions ou offres spéciales TOUT TECHNIQUE. L'offre de lancement fait bénéficier les clients du secteur TOUT TECHNIQUE de remises et d'avantages clients. Pour cela, il leur suffit de télécharger l'application via le QR code ci-contre.



ÉDITION 2017 DU SALON DES MÉTIERS DE BOUCHE DU SUD-OUEST, LE « SAPHIR DE PAU »

Ce salon qui a eu lieu tout début mars, a été l'occasion pour L'EQUIPEMENT MODERNE de recevoir de nombreux artisans sur son stand ! Ils ont été ravis des démonstrations Paneotrad EvO[®] et se sont régalez des entremets et douceurs réalisés par Philippe Renou avec MasterChef. Le distributeur à baguettes Diamento en a également captivé plus d'un !

LES 12 ET 13 MARS, PANICENTRE EXPOSAIT AU « VAL DE LOIRE PRO EXPO »

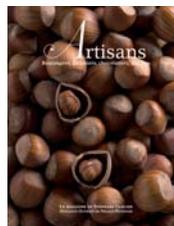
Au parc des expositions de Tours, PANICENTRE exposait au 1^{er} salon professionnel des Métiers de bouche « Val de Loire Pro expo ». Paneotrad EvO[®], le four Orion et la présentation de magasins réalisés en partenariat avec le cabinet d'architecture « Empreinte Design » ont particulièrement intéressé les visiteurs.

PRESSE

UN NOUVEAU MAGAZINE LANCÉ AU SIRHA



Stéphane Glacier, a lancé au Sirha, « Artisans », le magazine d'un artisan pour les artisans afin de défendre l'artisanat français et de mettre sous les projecteurs le savoir-faire des boulangers, pâtisseries, chocolatiers, traiteurs de nos villes et de nos N°1 campagnes.



- Bimestriel (5 numéros par an : janvier, mars, mai, septembre et novembre).
- 112 pages
- Prix 20,00 € TTC en vente par abonnement, ou achat 24,50 € TTC au numéro.
- En vente sur www.stephane-glacier.com

N°2

Les rencontres à venir



CALENDRIER

Antilles

- **Le 29 mars en Guadeloupe et le 6 avril en Martinique**, 2 démonstrations « production Paneotrad® » sont organisées par JMG Equipement. Appeler le 06 43 72 61 30 pour prendre rendez-vous

Hauts-de-France

- **Les 24, 25 et 26 avril**, « Boul' Pâte en Nord » de la SOMABO avec le concours du meilleur sandwich des Hauts-de-France et plus de 50 partenaires ! Démonstrations et conférences assurées par les personnalités du métier (Pascal Tepper M.O.F boulanger, Gérard Minard, démonstrateur international, Pépé le mat, chroniqueuse culinaire régionale, etc.). Philippe Renou assure les mises en situations de MasterChef et de la dresseuse MONO-France.

Grand-Est

- **Du 3 au 4 mai**, Portes Ouvertes TECHNIFOUR (Reims 51) organisées autour d'ateliers snacking & glaces avec la participation en particulier de MONO-France et des moulins Bourgeois. Nicolas Coffin assure les démonstrations pâtisseries MasterChef et dresseuse.
- **Le 15 mai**, TORTORA et MONO-France organisent dans le show-room de la concession à Bouilly (10), une journée V.I.P. sur invitation. Cet atelier de perfectionnement, d'échange et de découverte sur les utilisations et recettes de MasterChef et de la dresseuse, est placé sous la houlette de Nicolas Coffin. Que vous soyez utilisateurs ou curieux de découvrir ces matériels de dernière génération, contactez TORTORA au 03 25 40 30 45 pour recevoir une invitation.
- **Du 1^{er} au 11 septembre**, Foire de Châlons en Champagne. TECHNIFOUR équipe le stand de la Fédération de la boulangerie de la Marne ainsi que celui des Grands Moulins Storione avec un fournil complet en extérieur, allée Vivescia. Sur ces stands, fabrication et cuisson toute la journée de pains, pains spéciaux, viennoiseries, produits salés & sucrés, etc.
- **Le 26 septembre**, POLYTECH en partenariat avec JMC Distribution, fournisseur de matières premières, organise, dans ses locaux de Wittelsheim (68), une journée de démonstration MONO-France : machine multifonctions MasterChef, dresseuse Oméga et la One-Shot, spécifiquement destinée aux chocolatiers.

Bourgogne-Franche-Comté

- **Du 12 au 14 juin**, la concession BORSOTTI organise dans ses locaux de Mathenay (39), trois journées de démonstration autour de solutions porteuses de valeur ajoutée pour les artisans boulangers, pâtisseries et traiteurs : la toute récente Paneotrad EvO®, le puissant mini-four de snacking Atollspeed et les solutions de mécanisations pâtisseries présentées par Nicolas Coffin, la MasterChef et la dresseuse Oméga ainsi que la révolutionnaire One-Shot pour doser en simultané l'intérieur et la coque d'un chocolat.

Auvergne-Rhône-Alpes

SIMATEL et SIMATEL CONCEPT organisent des journées de démonstrations au centre d'innovation Puratos de Saint-Priest :

- **Le 19 avril**, journée « spéciale snacking », autour des performances du four Atollspeed qui associe les technologies du micro-ondes et de l'air pulsé, pour conserver tout le croquant et le moelleux des réalisations snacking chaudes.
- **Le 19 juin**, en vedette, Jean-François Fayolle, M.O.F. boulanger aux commandes de Paneotrad EvO®, avec ses matrices interchangeables et Nicolas Coffin avec ses préparations pâtisseries réalisées avec MasterChef.
- **Le 18 septembre**, les membres du Paneoclub se rencontrent pour échanger avec Jean-François Fayolle, sur le process Paneotrad®, révéler leurs tours de mains, découvrir de nouvelles recettes et d'autres façons de faire.

PACA

- **Les 10, 11 et 12 septembre**, TOUT TECHNIQUE célèbre ses 35 ans, lors de Portes ouvertes animées par de nombreux ateliers et démonstrations. Ce sera l'occasion d'inaugurer son nouveau laboratoire d'essai équipé du four à sole Orion et de Paneotrad EvO®. Ce dispositif permet aux clients d'essayer les équipements BONGARD, d'échanger avec d'autres utilisateurs, de suivre des formations organisées avec les acteurs du métier et les partenaires fournisseurs EUROMAT. C'est une prestation de plus que la concession ajoute dans son « accompagnement client », qui va de l'aide au financement à l'installation.

Nouvelle-Aquitaine

- **Les 15, 16 et 17 mai**, LITTORAL EQUIPEMENT, Agence de VIVONNE, organise pour sa troisième édition, 3 journées de démonstrations non-stop, à Beaumont (86), de 11h à 17h, avec un Fournil Paneotrad® animé par Olivier Chauvin, une MasterChef maniée par Philippe Renou ainsi que le Four Atollspeed, dernière nouveauté pour le snacking.

VIE DU RÉSEAU

DEUX NOUVEAUX PATRONS POUR LA CONCESSION DIMA

Stéphane Cremer et Thierry Sarraillh succèdent à José Angélico à la direction de la DIMA sur les départements 33, 24, 46, 47, 32 partiel et 82 partiel pour l'artisanat ainsi que 18 pour la GMS. Le réseau des concessionnaires BONGARD-EUROMAT est heureux de les accueillir et leur souhaite beaucoup de succès.

NOUVEAUX LOCAUX POUR SIMATEL CONCEPT

SIMATEL CONCEPT, dont le secteur couvre le 69 et une partie du 01, vient d'emménager ses bureaux et ateliers dans des locaux plus adaptés, au Chemin de Fouillusant à Rillieux-la-Pape (69140).

Les bons choix, pour s'adapter aux nouvelles attentes de la clientèle.

La **restauration-snacking**, plus qu'une diversification, une activité d'avenir !

Dans le marché de la boulangerie-pâtisserie, on distingue aujourd'hui 3 profils

- La boulangerie « métier »

Consacrée exclusivement à la production et à la vente de pains, viennoiseries et pâtisserie, cette catégorie a du mal à faire face ; le trafic pain est là, mais il n'est pas optimisé en termes de ventes additionnelles.

- La boulangerie de type « entrepreneur »

Captant la clientèle vers d'autres offres et en particulier le snacking à emporter et/ou à consommer sur place, cette boulangerie-là a compris qu'il y a peu de commerces qui drainent autant de trafic que le sien ! Elle se développe et se multiplie fréquemment en plusieurs boutiques. « *Le snacking y représente une part importante du chiffre d'affaires. L'offre snacking froid y dépasse le stade du sandwich de base et ne constitue plus un choix par défaut pour qui ne sait pas que manger le midi. On y voit souvent arriver du snacking chaud de qualité. Elle raisonne en termes de restauration rapide* » selon Philippe Cheval – Equilibre, Société d'accompagnement pour le Marketing et la Vente.

- La boulangerie dite de « développeur »

Cette catégorie décline le snacking en une véritable « prestation repas ». Les points de vente s'organisent pour aménager un réel espace restauration. Parfois, un cuisinier est intégré à l'équipe de production. L'amplitude d'ouverture est optimisée afin de rentabiliser locaux et personnel. « *Pourquoi ne pas ouvrir jusqu'à 22h et faire de la pizza ? Pourquoi ne pas proposer des plats du jour en prestation du midi ? Etc.* » explique Philippe Cheval. Celle-là a compris que la boulangerie est le lieu de vie de demain !

Et l'évolution du métier n'est pas finie ! ...

A suivre dans notre prochain numéro de FORUM MAG'.

C. CH-Z.



Les formations pour l'amélioration des connaissances

Bellouet Conseil Paris

Contact : Jean-Michel Perruchon

e-mail : bellouet.conseil@wanadoo.fr

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

Site Internet : www.ecolebellouetconseil.com

Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris

Contact « formation continue » : Isabelle Helsens
ihelsens@ebp-paris.com - Tél. LD : 01 53 02 93 73

Contact « reconversion » : Fatima Francisco
ffrancisco@ebp-paris.com - Tél. LD : 01 53 02 93 77

Ecole : Tél. 01 53 02 93 70 - Fax : 01 53 02 93 71

Site Internet : www.ebp-paris.com

EFBPA, Ecole Française de Boulangerie et de Pâtisserie d'Aurillac

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

E-mail : contact@efbpa.fr

Site Internet : www.efbpa.fr

ENSP, Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie d'Yssingeaux

Contact : geraldine.dupuy@ensp-adf.com

Tél. LD : 04 71 65 79 64

Ecole : Tél. : 04 71 65 72 50 - Fax : 04 71 65 53 68

Internet : www.ensp-adf.com

Ecole FERRANDI Paris

Contact : Jean-François Ceccaldi

Tél. LD : 01 49 54 29 71 - jceccaldi@ferrandi-paris.fr

Ecole : Tél. : 01 49 54 28 00 - Fax : 01 49 54 28 40

Site Internet : www.ferrandi-paris.fr

Stéphane Glacier Colombes

Contact : helene@stephaneglacier.com

Ecole : Tél. / Fax : 01 57 67 67 33

Site Internet : www.stephaneglacier.com

INPB de Rouen

servicerelationclient@inbp.com Tél. : 02 35 58 17 81

Site Internet : www.inbp.com

Institut Technique des Métiers du Pain Estillac

Contact : Gilles Sicart - 06 78 98 89 32 - itmp@orange.fr

Site Internet : www.itmp-gs.fr

L'expression même d'un savoir-faire

Le Sandwich «Endive-Roquefort-Poire»

Recette de Dimitri Renault,
Formateur en boulangerie à l'EFBPA.

Baguette de tradition aux germes de blé

Ingrédients

▶ Farine de Tradition	1 000 g	▶ Levain Liquide	200 g
▶ Eau	620 g	▶ Germe de blé torréfié	30 g
▶ Levure	5 g	▶ Eau de bassinage	30 g
▶ Sel	20 g	Total pâte	1 905 g

Pointage en masse : 1 heure 30 avec un rabat

Mise en forme : pâtons de 180 g

Détente: 30 minutes

Façonnage : en demi-baguette de 25 cm puis les rouler dans le germe de blé

Apprêt : 1 heure

Cuisson : 1 grigne centrale.
Buée avant et après enfournement.
Cuisson à 250°C pendant 18 minutes.

Progression du travail

- Autolyse : (eau + farine) 1 heure
- Pétrissage : TB 76°C - 78°C pour un pétrin spiral
- Frayer les matières premières, sel, levure, germe de blé, levain liquide pendant 2 minutes en 1^{ère} vitesse.
- Pétrir pendant 10 minutes en 1^{ère} vitesse puis pendant 2 minutes en 2^{ème} vitesse
- Bassinage en fin de pétrissage pendant 2 minutes



Sandwich

Ingrédients

▶ Demi-baguette	550 g	▶ Poire William	1
▶ Crème épaisse	100 g	▶ Jus de citron jaune	QS
▶ Cumin en poudre	QS	▶ Noix Invalides	25 g
▶ Endive	350 g	▶ Raisins secs	25 g
▶ Roquefort	80 g		

Préparation de la garniture

- Mélanger la crème et le cumin
- Couper les endives en lanières d'un centimètre de largeur
- Couper le Roquefort en petits cubes
- Couper les poires en tranches
- Verser le jus de citron

MONTAGE DU SANDWICH

- Ouvrir horizontalement le pain, en laissant une partie non coupée
- Étaler la crème au cumin sur les deux faces du pain
- Déposer les endives
- Répartir les cubes de Roquefort
- Déposer ensuite, la poire, les noix et les raisins
- Refermer le sandwich





De gauche à droite : Christian Vabret, Président EFBPA, Dominique Giraudier, Directeur de l'Institut Paul Bocuse de Lyon signent la convention en présence du chef Alain Le Cossec, M.O.F., professeur et chef de cuisine.

NOUVEAU !

CAP Cuisine, en formation continue, signé « Institut Paul Bocuse », à Aurillac. Passionné par la cuisine... faites-en votre métier.

Suite à la convention établie entre l'EFBPA et l'Institut Paul Bocuse, une nouvelle section de CAP Cuisine en 7 mois ouvre ses portes en janvier 2018 à Aurillac. Le travail de cuisinier vous permettra de mettre en avant vos talents en art culinaire avec une touche d'originalité et de créativité. Etre cuisinier conduit à travailler seul ou en équipe, comme chef d'entreprise ou dans une brigade.

Notre ambition est de transmettre un ensemble de valeurs et de savoir-faire. Formateurs de haut niveau, modernité des équipements, accompagnement à la reprise d'entreprises, groupe de travail, formation individualisée, tout est mis en œuvre pour favoriser la réussite de nos élèves et permettre à chacun de pouvoir exprimer son talent.

- ▶ Prochaine session : du 8 janvier au 17 juillet 2018
- ▶ Session suivante : du 3 septembre 2018 au 15 mars 2019

Renseignements et inscriptions

EFBPA La Roseraie - Château de Salles - 15130 VEZAC
 Contact : Agnès RAOUX - E-mail : a.raoux@efbpa.fr - Tél. : +33 (0)4 71 63 81 63

Maitrisez votre budget !

Pour toute commande à partir de 1000€ht, profitez du paiement

3x
sans frais

SUR LE NOUVEAU CATALOGUE 2017 - 2018

www.1000mat.com

OU

0825 89 1000 Service 0,15 € / appel + prix appel

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 - Technique : 06 32 90 05 18

BONGARD 67

Département ● 67

ZA - 12A, rue des cerisiers - 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-GOULAINE
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 BEAUCOUZÉ
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

296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE
Tél. : + 33 (04) 91 90 54 08 - 06 07 58 11 97 - Fax : 33 (04) 91 87 46 48
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

1 Ter rue Gaspard Monge - 33600 PESSAC
Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38
E-mail : direction@dima-fr.com - 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

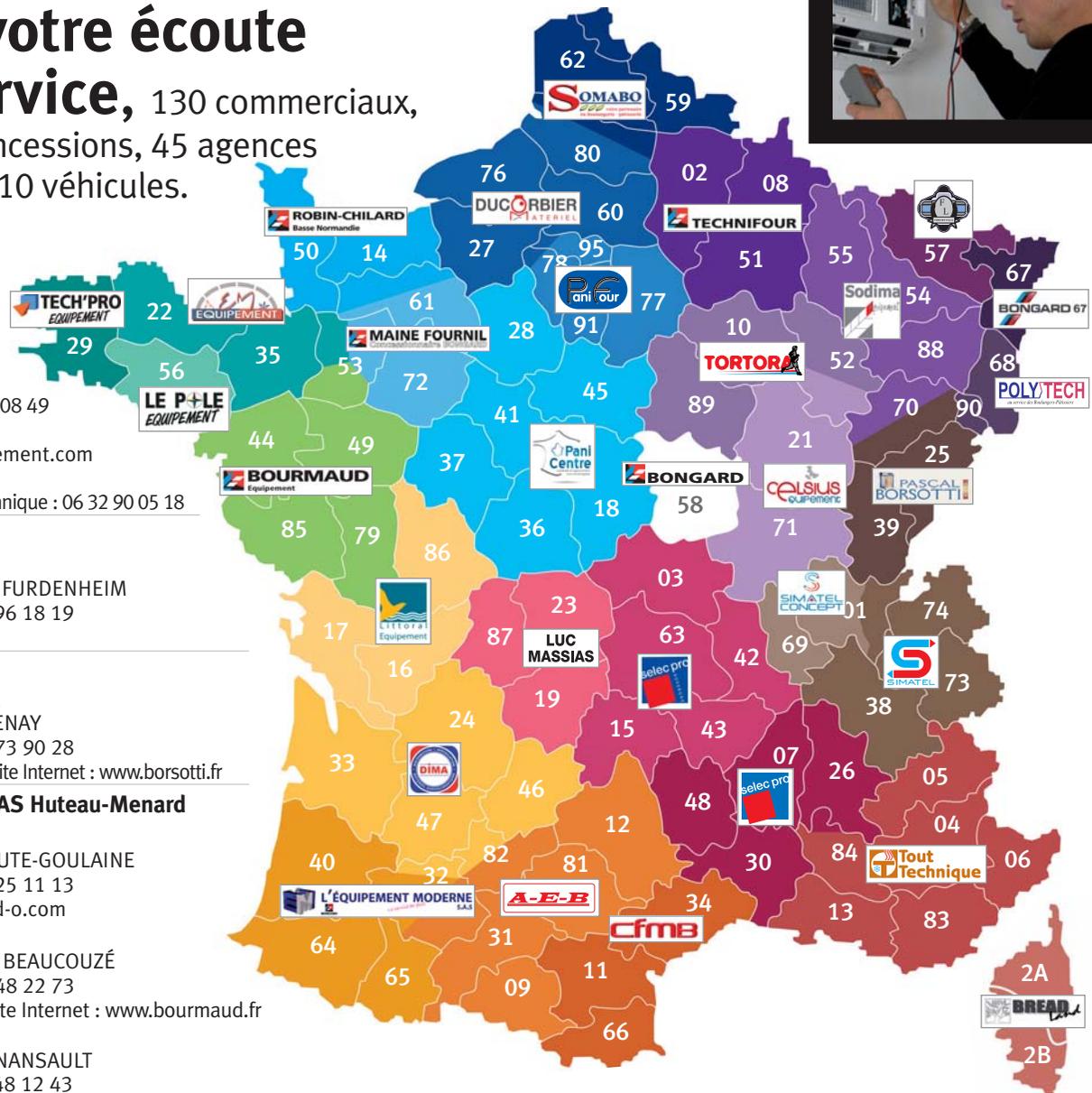
Départements ● 40 - 64 - 65 ● 32 Partiel

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 AYTRYE
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.servicestechiques@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

Départements ● 75 - 77 - 91 - 92 - 93 - 94 ● 78 Partiel ● 95 Partiel

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

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

Département ● 38

22, avenue de l'Ille 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

● SIMATEL CONCEPT

Départements ● 69 ● 01 Partiel

Siège : 64 rue des Marronniers - 01480 VILLENEUVE
Bureaux et atelier : Chemin de Fouillusant - 69140 RILLIEUX-LA-PAPE
Tél. : 04 28 29 03 89 - Fax : 04 37 25 35 26
Site Internet : www.simatel-concept.fr
E-mail : simatel-concept@simatel-concept.fr

● 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 POUXEUX
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
E-mail : sodimaequipement@sodima.eu - 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



● 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



● JMG EQUIPEMENT DOM TOM - OCEAN ATLANTIQUE

40, chemin de la Baume - Résidence les Moulins A2 - 83190 OLLIOULES
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

FOUR À SOLES BI-ÉNERGIE de BONGARD

1967
-
2017

50 ANS !

A l'occasion du 50^e anniversaire du Cervap



L'élevateur
intégré et
l'enfourneur
sont offerts

sur l'ensemble de la gamme
Cervap Bi-énergie
(hors compact)



**Best-seller depuis 50 ans, la gamme Cervap
c'est avant tout :**

- une **qualité de cuisson** comparable à celle des fours d'autrefois allée à la **souplesse d'un étage électrique**
- une garantie de **10 ans sur les tubes** et **5 ans sur le foyer**
- une réelle flexibilité dans la cuisson la **possibilité de cuire, à toute heure**, des produits variés grâce à son étage électrique