

Forum¹Mag

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES



L'implication
et le savoir-faire
de professionnels,
au service de la formation.

BONGARD et l'ACB mettent à la disposition des centres et des écoles de formation, leur technique, leur réseau de distributeurs et leurs services, pour une contribution active à l'évolution de la profession.

DOSSIER

BONGARD, son réseau de concessionnaires et la formation : une vitrine sur le futur ! PAGES 2 et 3

L'AVIS DE MADAME

Femmes d'Artisans : « Premières à la tâche, dernières à baisser le rideau ».

PAGE 3

TECHNIQUE

OMEGA ... les boulangers en parlent.

PAGES 4 et 5

AU CŒUR D'UNE RÉGION

JACKY BOIS, concessionnaire BONGARD dans le Maine et C.E.E, concessionnaire BONGARD pour le sud de l'Alsace.

PAGES 6 et 7

SERVICES & PRODUITS

Les sélections EUROMAT adaptées à vos besoins de lavage et à votre budget.

PAGE 8

La boulangerie artisanale prépare son futur !

Pour le plus grand bonheur des consommateurs, la boulangerie artisanale se porte bien : qualité, saveurs retrouvées, variété des produits, travail à l'ancienne, et authenticité sont les tendances marquées qui vont continuer à évoluer.

Si Bernard GANACHAUD, était visionnaire quand dès les années 70 il avait compris la dimension pédagogique du four visible depuis le magasin, la tendance a, aujourd'hui, abouti à la « boulangerie spectacle », donnant au boulanger une véritable dimension d'artisan de vie.

L'époque de gloire des points chauds est bien terminée. Elle aura servi à stimuler la créativité ! Cela fait la joie de nos tables tant le pain est devenu savoureux ! En témoigne la façon dont on le « goûte » au lieu de banalement le « consommer » !

Et demain ? Quelles sources d'inspiration pour l'artisan ? Les tendances gastronomiques ?... l'évolution des arts culinaires aboutit à des associations nouvelles et des sapidités modernes inventées par des maîtres queux à l'affût des influences du monde entier ! C'est un formidable champ d'exploration pour qui veut assortir chaque mets de son pain !

Eric KAYSER, par son travail de recherche sur la fermentation, propose toute une palette de pains pour accompagner le goût des plats et souligner le parfum des vins ! Il a dans cette perspective, ouvert une boulangerie-épicerie avant-gardiste, en collaboration avec Alain Ducasse et deux boulangeries-restaurants !

Les changements de comportements alimentaires amènent à faire évoluer les produits en respectant les envies, les besoins et les contraintes de santé des consommateurs. L'avant garde sera-t-elle diététique ?

Le terrain d'observation de demain, ce n'est plus l'hexagone, c'est le monde ! Nombre d'ambassadeurs de la boulangerie française, comme Christian VABRET, l'ont compris en travaillant sur les échanges de savoir-faire entre pays, en exportant leur maîtrise et en s'ouvrant aux influences d'ailleurs !

L'approche marketing des concepts dédiés, les emplacements stratégiques, la mise en scène du fournil, les écoles, les conseils, les recettes, les produits inventifs, sont quelques-unes des avancées obtenues par la meunerie qui ont permis la transformation des boulangeries artisanales en entreprises modernes « à l'ancienne » (Banette, Meuniers de France, Ronde des pains). Son rôle dans l'accompagnement des boulangers ira certainement croissant.

Certains artisans se lancent ! Ils dupliquent leur boulangerie d'origine en plusieurs entités qui portent leur image, leur « patte », essayant ainsi dans divers quartiers, divers villages, diverses villes.

Le paysage de la boulangerie artisanale change, et c'est tant mieux car le changement c'est la vie !

Jean-Marc HARDOUIN ■



Jean-MARC HARDOUIN
Président d'EUROMAT,
centrale d'achats de l'ACB.
PDG de PANIFOUR,
concession BONGARD, Ile-de-France.



BONGARD, son réseau de concessionnaires une vitrine sur le futur !

BONGARD et l'ACB se sont toujours attachés à répondre aux appels d'offres des CFA, lycées professionnels, écoles (EFBA, ENSP, ..), centres de formation des meuniers (BANETTE, GMP, etc...) ou encore l'INBP.

« Pour nous, école, les critères de sélection sont, d'abord la souplesse d'utilisation, en particulier pour la cuisson (four à soles) – notre production est singulière puisque plusieurs personnes travaillent à des fabrications variées, pâtisseries comme boulangères, et ont besoin de températures différentes à divers moments de la journée, – l'adaptation à la source d'énergie disponible, la qualité du service (installation et SAV), l'adaptabilité au site, et enfin le ratio prix », précise Monsieur BROCHOIRE, de l'INBP de Rouen.

« En choisissant BONGARD, nous avons opté pour une marque réputée et reconnue pour sa qualité. Les apprentis se forment ainsi sur du matériel attesté par les professionnels. De plus, l'installation a été faite par les établissements TORTORA dont le conseil, la fiabilité, le sérieux, la compétence, la proximité du service après-vente et la réactivité, ont été des critères de choix déterminants», affirme Vincent POURRIER, adjoint à la gestion du CFA d'Auxerre équipé tout récemment.

D'ailleurs, les professionnels qui viennent dans les écoles donner les cours, ou faire passer les concours, ne s'y trompent pas. Avec les membres de l'ACB, tous signataires d'une Charte et d'un Engagement National de Services, et en cours de certification ISO, les écoles et centres de formation peuvent être rassurés.

Le CFA d'Haguenau fait référence dans le milieu professionnel Alsacien.

Situé dans une ancienne caserne militaire de 1870 réhabilitée avec goût et intelligence, en centre de formation exemplaire, ses 3 laboratoires de boulangerie, pâtisserie et glacerie et l'ensemble des plans de travail inox et plonges du laboratoire boucherie charcuterie ont été installés par BONGARD 67 en 2002.

L'offre a été retenue par rapport aux spécificités des équipements proposés (matériel moderne, fiable, utilisant des technologies du futur), ainsi qu'aux solutions techniques suggérées par le concessionnaire (ergonomie des appareils facilitant l'utilisation par des apprentis, et conseils d'implantation appréciés par la commission de professionnels impliquée dans le projet).

« L'architecte maître d'oeuvre a été intransigent sur les impératifs d'hygiène (tous les éléments hauts et bas devant être suspendus – pas d'appui au sol – et fixés au mur avec un écartement de 12 cm permettant le nettoyage du carrelage mural derrière les appareils !). Cela a été un véritable défi (murs friables, charges pouvant aller jusqu'à 80 Kg au mètre linéaire) que nous avons été fiers de relever en imaginant une fixation spécifique, scellée chimiquement (60 scellements pour 6 plonges doubles bacs et 28 mètres linéaires de plan de travail inox). L'ensemble des conduits frigorifiques (6 groupes, 300 m de cuivre) ont dû être rendus non apparents, de même que les alimentations eau, électricité, les écoulements et les évacuations des buées. Ces contraintes, nous ont permis d'exploiter nos connaissances techniques et de mettre en valeur notre savoir-faire ! » se souvient Jordan FLOREANI.

« Notre présence dans les CFA, participe à la motivation des élèves. C'est un élément moteur que de travailler sur du matériel performant, même si ce ne sera pas la réalité du fournil qu'ils intégreront à leur sortie.

Forum¹Mag

Journal BONGARD Forum¹Mag - n°25 - Automne 2005

• Editeur : BONGARD - 67810 HOLTZHEIM - France

• Responsable de l'édition : Eric SOQUET • Rédaction : BONGARD-EUROMAT-ACB
Photos : BONGARD - EUROMAT - ACB - BANETTE

• Maquette-Production : APALOZA • Flashage-Impression : J.-M. BARBOU



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

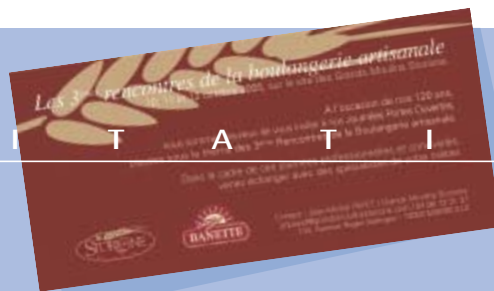


I N V I T A T I O N

L'ACB et BONGARD, partenaires des 3^{èmes} rencontres de la Boulangerie artisanale, organisées par les Grands Moulins Storione, avec le concours de Banette.

Les 10, 11 et 12 octobre 2005, l'ACB et BONGARD seront partenaires des 3^{èmes} rencontres de la Boulangerie artisanale, organisées par les Grands Moulins Storione, avec le concours de Banette, sur leur site de Marseille, à l'occasion de leurs 120 ans. Dans le cadre de ces journées professionnelles, les artisans

boulangers pourront échanger avec des spécialistes de leur métier. Au programme : visite des Grands Moulins Storione, présentation de matériels et démonstrations de produits, exposition sur les 120 ans des Grands Moulins Storione, mini conférences, animations et jeux. Nocturne le 12 octobre. ■



et la formation :

Nous voulons contribuer à ce que chacun donne le meilleur de lui-même pour faire ce métier malheureusement en pénurie de main-d'œuvre » déclare Jean-Marc GRAVIER Président de l'ACB.

De fait, l'adulte est devenu une cible prisee des organismes spécialisés.

L'exemple de l'école BANETTE consacrée exclusivement à la reconversion professionnelle d'hommes et de femmes désireux de s'installer comme propriétaires exploitants indépendants d'une boulangerie artisanale BANETTE sans qu'aucune connaissance préalable ne soit nécessaire, est significatif. Equipée d'une salle d'initiation en boulangerie, de deux salles de perfectionnement dont une composée de 4 fournils complets et l'autre d'un labo pâtisserie, le matériel y est régulièrement renouvelé auprès de fournisseurs comme BONGARD.

« Nous sommes heureux de pouvoir donner la possibilité à ces adultes qui découvrent un nouveau métier de travailler sur nos matériels. Cela leur permet de constater que la technicité peut se mettre au service du boulanger pour le meilleur du pain. Cela tue l'image du boulanger « forçat » et c'est très bien ! » affirme Jean-Marc HARDOUIN, Président d'EUROMAT, la centrale d'achats des concessionnaires BONGARD.

Christian VABRET, a bien compris qu'il fallait tirer la profession vers le haut, en créant, en 2003, une licence professionnelle dont l'objectif est la revalorisation du savoir-faire français auprès de jeunes titulaires d'un BTS ou d'un DUT dans le domaine du commerce. BONGARD met à la disposition des structures enseignantes de l'Ecole Française de la Boulangerie d'Aurillac, sa technique, son réseau de distributeurs et leurs services. C'est sa contribution et celle de l'ACB à l'évolution de la profession. ■

I N V I T A T I O N

SODIMA NANCY vous ouvre les portes de sa nouvelle agence.

Les 25, 26, 27 et 28 septembre 2005, de 10h à 20h non-stop, SODIMA sera heureux de vous faire découvrir les locaux de sa nouvelle agence de NANCY-MESSEIN. A cette occasion, sur 600 m² d'exposition et d'animation, vous découvrirez toutes les nouveautés de la gamme BONGARD ainsi que celles de nos partenaires EUROMAT (exemples : Façonneuse Ultra, Hebdolevain, Robotcrème, PV Labo... etc).

IRECKS animera l'atelier boulangerie-viennoiserie. L'atelier pâtisserie, glacier, confiserie sera animé par les formateurs

de l'INBP de ROUEN et, en exclusivité pour ces dames, l'atelier présentation et décoration de vitrines, dans un magasin grandeur nature, agencé par A2C, sera animé au long de ces 4 jours par Mme Mouillet de l'INBP de ROUEN.

Coupe de l'amitié et buffet permanent vous attendent. Un cadeau de bienvenue vous sera remis sur présentation de votre invitation. ■



L'AVIS DE MADAME

Femmes d'Artisans : « Premières à la tâche, dernières à baisser le rideau ».

Je suis persuadée que vous toutes qui, dans ce que l'on veut bien désigner par Petite Entreprise, vous êtes affairées plus souvent que trente cinq heures par semaine.

Vous avez, au fil des ans, pris une place prépondérante. Il était donc grand temps de voir apparaître sur les fichiers une préoccupation essentielle : celle d'un statut décent. Je devrais même écrire un statut tout court car, jusqu'il y a peu, nous n'étions rien ou si peu que cela ne valait pas la peine d'en parler. Et c'est en évoquant les progrès en cours en ce qui concerne notre sort, que je m'aperçois combien celles qui m'ont précédée ont effectué un travail de Titan.

Voyez-vous, le Centre Féminin d'Etudes de la Pâtisserie, au travers de femmes courageuses, a sensibilisé les ministères certes, mais aussi les femmes elles-mêmes.

Derrière leur comptoir, elles ont rempli cent missions dont l'accueil du client n'est pas la moindre. Premières à la tâche, dernières à baisser les rideaux, elles ont pour mission d'afficher une santé de fer. Pas question sans statut de tomber malade. Le malheur est prié de passer...

Que devient la conjointe en cas de malheur ? Un statut juridique obligatoire que le conjoint devra impérativement choisir parmi les trois statuts qui s'offrent à lui : le salariat, le conjoint collaborateur, le conjoint associé. Les Chambres de Métiers renseignent les hésitantes.



Frédérique MASSON BEDARD
Présidente nationale
du Centre Féminin d'Etudes
de la Pâtisserie



De toutes manières, il ne sera bientôt plus question de se soustraire à la loi sous peine d'en pâtir. En revanche, la conjointe pourra siéger dans les organismes paritaires; elle aura droit à la validation des Acquis de l'Expérience. Autrement dit, elle bénéficiera d'une équivalence des diplômes. Elle pourra préparer et obtenir le brevet de collaborateur de chef d'entreprise. Quatre modules sont indispensables. Je connais bien, parce qu'elles ont des responsabilités au sein du C.F.E.P., des femmes dont l'obtention de ce diplôme a changé la vie. Vous comprendrez que la présidente du C.F.E.P. que je suis, petite fille, fille et épouse de pâtissier, est légitimement fière des progrès réalisés par ses paires. D'année en année, les adhérentes et responsables d'une association de femmes d'artisans appartiennent à la Profession des compétences nouvelles. Elles communiquent avec élégance; le faire savoir de leur savoir-faire est une acquisition que désormais elles partagent avec celles qui sont prêtes aux Affaires. Je ne citerai que pour l'exemple, Laurence Parisot, la toute nouvelle patronne des patrons. Attention, nous avons encore du pain sur la planche. Ne désarmons pas, ne gaspillons pas notre énergie. ■

Etude SOFRES : les Français et le pain.

En 2005, l'institut TNS Sofres a réalisé une enquête sur la perception du pain auprès d'un échantillon de Français. Pour 50 % d'entre eux, le pain est perçu comme un aliment indispensable à l'équilibre alimentaire.

Seuls 3 % le considèrent comme un aliment qui fait grossir. Pour 33 %, le pain est un accompagnement agréable des repas et pour 13 % il s'agit même d'un aliment que l'on mange par gourmandise.

Parmi les réponses enregistrées, notons que plus on est âgé, plus on considère le pain comme un aliment incontournable. Cet avis est partagé nettement par les catégories socioprofessionnelles ouvrières et rurales.

A l'inverse, plus on est jeune et plus le pain est considéré comme un aliment que l'on mange par plaisir ou pour « caler » une petite faim.

Les jeunes mangent moins de pain à table que leurs parents mais à contrario, ils en mangent plus en dehors des repas.

En 2004, 56 % des Français ont acheté du pain tous les jours et 33 % au moins plusieurs fois par semaine.

Selon cette étude, le pain reste un achat quotidien pour 64 % des ouvriers, 68 % des artisans et 62 % des personnes habitant en milieu rural.

Au niveau consommation, une majorité de Français continue à manger du pain.

63 % en consomment au petit-déjeuner, 78 % au déjeuner et 77 % au dîner. Le pain au petit-déjeuner résiste bien face au développement et à la diversité des céréales proposées sur le marché. ■

3 mesures pour relancer l'emploi.

Le gouvernement souhaite que les chefs d'entreprises dépassent le seuil des 10 salariés en prenant à sa charge les cotisations à partir du 10^{ème} employé et jusqu'à l'embauche des 10 salariés suivants. Pourquoi ?

Parce que les obligations, notamment financières et administratives, liées au franchissement de ces seuils apparaissent trop lourdes et rebutent l'embauche. Le surcoût que représente la décision d'embauche d'un 10^{ème} salarié est estimé à 5 000 euros en moyenne par an.

Deuxième mesure, la mise en place d'un contrat « nouvelle embauche » dont la période d'essai serait de 2 ans. En revanche, il donnera de nouvelles garanties au salarié : un complément d'allocation chômage de la part de l'État, un accompagnement personnalisé et la mobilisation de moyens nouveaux de reclassement en cas de rupture du contrat.

Troisième mesure, un chèque emploi pour les TPE (Très Petites Entreprises). Il aura valeur à la fois de bulletin de salaire et de contrat de travail. Il évitera toute procédure administrative lourde et sera disponible sur Internet. ■

OMEGA, rencontre avec des boulangers.

Il existe différents arguments qui font d'un four LE FOUR idéal à la cuisson des différents produits que l'on est amené à fabriquer. Fort du succès rencontré par l'OMEGA, nous avons souhaité donner la parole à quelques utilisateurs qui ont bien voulu s'exprimer sur les qualités de leur four au quotidien.

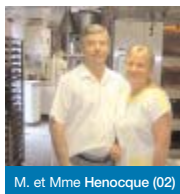
La qualité de cuisson est, bien sûr, le critère primordial qui guide leur choix, cependant chacun insiste sur un point qui lui semble particulièrement important.

Laissons la parole aux boulangers.

1. Quels sont les éléments qui vous ont poussé à opter pour un four à soles Omega ?

L'importance de la buée

« L'appareil à buée est plus important, je cuis beaucoup plus vite [...]. Il m'a apporté une qualité de cuisson sur laquelle je n'ai rien à redire : le pain est croustillant, pas desséché et sans irrégularité » déclare M. Henocque, boulanger à Chauny (02).



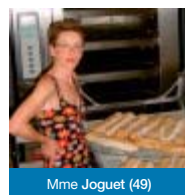
M. et Mme Henocque (02)

« La buée est l'avantage le plus significatif de l'OMEGA. Elle obéit aux critères qu'on a programmés, par exemple : un programme Baguette à la fleur de sel (une spécialité Maison). On fait ce qu'on veut en quantité et en fréquence; ses possibilités sont sans limite. » souligne M. Prouteau, boulanger à Noirmoutier (85).

La régularité de cuisson et la souplesse d'utilisation du four

« Ayant une grosse diversité de produits à cuire tous les jours, je peux à tout moment cuire tous types de produits grâce à la facilité de programmation « Unicom 2 ». Le four ne chute pas en température et j'ai du pain chaud constamment. Le matin, je cuis sur 5 étages et l'après midi sur 3 étages. Cuisant beaucoup de baguettes de tradition, je cuis au fur et à mesure de mes besoins jusqu'à 19h30 et je ne suis jamais en rupture. » confie M. Potier, boulanger à Paris (1^{er} arr.).

En effet, le four Omega permet, de par sa gestion individuelle de la température (sole/voûte) par étage, de panacher facilement pains et viennoiseries pour un gain de temps optimal.



Mme Joguet (49)

Cet argument a séduit Mme Joguet, boulangère à Angers (49) « nous cuisons beaucoup de viennoiseries, de pâtisseries fines, des pains spéciaux et beaucoup de TRADITION. Nous pouvons cuire ces produits en même temps dans les différents étages ».

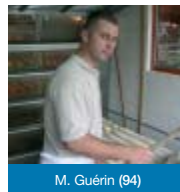
Pour M. Duba, boulanger à Furdenheim (67), « chaque étage est indépendant donc je peux cuire en flux tendu en fonction du rythme de ventes dans le magasin. Par exemple, le soir, je peux cuire juste 20 baguettes pour dépanner car je peux allumer juste 1 ou 2 étages. ». De plus, avec ses résistances régulièrement espacées, sa puissance renforcée à l'avant, l'absence de fuite au niveau des



M. Duba (67)

portes en vitre traitée pour réduire les déperditions, la cuisson reste homogène en tout point, même en bouche, sans ferrage, et sans point chaud. « Je n'ai pas besoin d'être à côté du four, je lui fais confiance ainsi je peux faire autre chose pendant les cuissons. » ajoute M. Duba.

D'après M. Guérin, boulanger à Chennevières-sur-Marne (94), le four Omega « offre une cuisson très régulière sur l'ensemble des 5 étages. [...] en outre, nous avons une très belle cuisson grâce à la réactivité et la souplesse du four. Le four ne chute pas en température. »



M. Guérin (94)

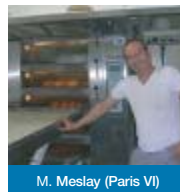
Pour M. Badreddine, boulanger à Marseille (13), la réelle souplesse d'utilisation et la chauffe étage par étage sont les plus du four Omega « Grâce aux étages indépendants, je peux moduler ma consommation, si je cuis sur 2, 3 ou 4 étages. Le 5ème me sert essentiellement le dimanche ou les jours de doublage. »

2 - En quoi le four Omega a-t-il changé votre façon de travailler ?

Une commande électronique à la pointe de la technologie

« L'UNICOM a changé ma façon de travailler. Je dispose de recettes programmables ; c'est suffisamment clair et intuitif pour que même mon apprenti puisse s'en servir. » « Je n'ai plus besoin d'allumer le four 1 heure avant la première fournée car le four le fait lui-même en fonction du temps qu'il reste avant d'atteindre la température de consigne » affirme M. Duba à Furdenheim (67).

Pour M. Meslay, boulanger à Paris (VI), le four Omega n'offre aucune chute de température à l'enfournement. La commande Unicom 2 permet une facilité de programmation des températures, grâce aux programmes préenregistrés.



M. Meslay (Paris VI)

D'après M. Prouteau, boulanger à Noirmoutier « Le four s'allume aux heures choisies sans consommer d'énergie aux étages non utilisés ». Cette facilité de programmation lui permet ainsi de débiter son travail matinal plus tard.

« Fini le baigne ! » déclare M. Barbotin « je commence maintenant à 5h30 pour une ouverture de magasin de 6h00 à 20h00. »



M. et Mme Prouteau (85)



M. Barbotin (69)

Facilité d'utilisation des commandes

De part sa facilité d'utilisation, le four Omega peut être manipulé sans problème, même par une personne autre que le boulanger lui-même.

« Tout le monde se sert du four y compris ma femme, les vendeuses, les apprentis, les stagiaires » déclare M. Aubinais, boulanger à Châteaubriand (44).

Même réponse chez M. Barbotin à Lyon (69) qui est arrivé, grâce à l'électronique, à former les vendeuses pour cuire l'après-midi.

Pour M. Guironet, boulanger à Lyon (69), il n'y a aucune crainte à avoir quant à l'utilisation du four. Il souhaite « faire cuire les vendeuses l'après midi vu la simplicité d'utilisation des commandes. »

« N'importe qui peut mettre au four ! » conclut M. Meslay.

Ergonomie et compacité, deux caractéristiques de plus en plus recherchées

« On circule plus facilement dans le fournil car ce four est un gain de place considérable » déclare Mme Joguet.

En effet, parce qu'il est des plus compacts, le four à soles Omega voie de 800 ne prend pas plus de place qu'un autre four en voie de 600, pour 25 % de surface de cuisson en plus !

Il en est de même pour la version « 2 voies de 800 » qui a une largeur inférieure à un four en 2 voies de 750.

La compacité du four OMEGA a aussi changé la façon de travailler de M. Guérin à Chennevières-sur-Marne (94) car « le fait d'avoir un four plus contenant dans un espace réduit m'a permis d'augmenter ma production en baguettes de Tradition, pains Spéciaux et gros pains à la coupe »

« Le faible encombrement du four Omega m'a permis de m'équiper en matériels complémentaires et surtout en froid » nous confie M. Potier Paris (1^{er}).

Pour Messieurs Aubinais et Prouteau, comme pour beaucoup de clients aujourd'hui, c'est la place au sol qui est devenue un critère primordial, en particulier grâce à la version « 5 étages ».

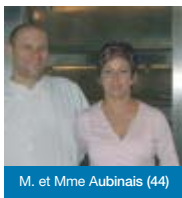
Un four qui s'adapte parfaitement au travail des boulangers artisans

Grâce à la commande Unicom, le four Omega s'adapte aux moindres besoins de l'artisan boulanger ; une température facilement réglable en sole comme en voûte, par étage, de quoi s'adapter à tout genre de panification.

« Ayant une souplesse de cuisson, 5 étages indépendants, je peux, à chaque moment, cuire tous types de produits à bonne température et avoir du pain chaud constamment en boutique » déclare M. Meslay (75).

D'après M. Guironet, son four est impeccable pour avoir toutes sortes de cuissons (Banette, pains spéciaux, « pains de canut », viennoiseries, pâtisseries, ...) ainsi que du pain plus cuit pour les personnes âgées qui préfèrent généralement un pain plus grillé.

Pour M. Aubinais à Chateaubriand (44), le four Omega permet une réelle diversité de production : « on fait du pain cuit à la demande [...] du pas cuit, du très cuit, on fait ce qu'on veut ; en fait ce four est très maniable ! »



M. et Mme Aubinais (44)

Quant à M. Fontaine, boulanger à Cosnes-cours-sur-Loire (58), l'utilisation du four Omega lui a permis d'augmenter les revenus de son commerce « Grâce au bon fonctionnement et une souplesse d'utilisation, j'ai à ce jour doublé ma production tant en boulangerie qu'en pâtisserie. Je peux cuire tout type de produit à n'importe quel moment [...] le four ne chute pas en température malgré une production intensive »

« En outre », déclare M. Guérin (94), « nous avons une très belle cuisson grâce à la réactivité et la souplesse du four.

Un élévateur intégré très pratique

L'élévateur intégré les aide en rendant les étapes d'enfournement et de défournement plus aisées.

« L'élévateur intégré entraîne moins de fatigue; il est plus facile à manœuvrer. En position haute, il me permet d'exploiter une place non négligeable. » (M. Henocque)

« J'ai la possibilité d'enfourner et défourner très facilement et très rapidement. » (M. Prouteau)

« En général, c'est Monsieur Joguet qui cuit le pain (donc qui effectue l'opération de lever et d'enfourner) mais grâce à l'élévateur intégré je peux aussi bien le faire. » (Mme Joguet)

« L'élévateur intégré est une avancée majeure en terme d'ergonomie. » (M. Barbotin)

Une faible consommation électrique

L'OMEGA dispose d'une puissance de raccordement inférieure aux autres fours de puissance équivalente. La commande UNICOM gère électroniquement la mise en route « intelligente » du four étage par étage et le temps de montée en température a été raccourci de 20 % : toutes ces avancées technologiques optimisent la réduction de la consommation d'énergie

« Maintenant, avec l'OMEGA, je cuis toute la journée pour proposer du pain chaud jusqu'au soir à mes clients et j'ai quand même des consommations énergétiques en baisse » nous confirme M. Duba, boulanger à Furdenheim (67).

« Depuis que j'ai ce four OMEGA, je pense avoir un gain de 11 kW/h par rapport à un four électrique traditionnel. » ajoute M. Prouteau (85)



M. et Mme Pain (Paris XVII)

Et pour M. Pain, boulanger à Paris (XVII), le four Omega a permis un gain d'environ 20 % en économie d'énergie

par rapport à son ancien matériel.

Quant à M. Meslay (VI), il nous déclare avoir gagné 40 % en énergie sur l'année.

Une facilité de nettoyage



Boulangerie Castel

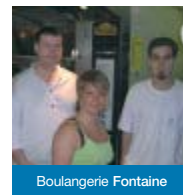
« C'est très facile, chaque semaine je prends un seau d'eau, une lavette sans rien, ni détergent, ni savon et voilà... » (M. Henocque)

« Impeccable et plus facile à nettoyer sans autel. » (M. Barbotin)

« Mis à part le nettoyage quotidien, j'ai besoin de juste 15 minutes de nettoyage complet tous les 15 jours. (...) tout se démonte assez facilement ce qui est pratique pour le nettoyage. » (Mr Duba)

Pour tous, le four à sole Omega BONGARD est synonyme de confort d'utilisation.

Certains boulangers plébiscitent le nouvel appareil à buée qui « obéit parfaitement aux critères programmés et permet de cuire ce qu'on veut en quantité et en fréquence. » (M. Prouteau)



Boulangerie Fontaine

D'autres, la commande UNICOM qui offre « un gain de temps et la possibilité de cuire plusieurs produits différents en même temps. » (M. Duba)

Tous sont unanimes : le Four OMEGA procure un réel confort d'utilisation.

Pour conclure, M. Fontaine résume parfaitement toutes les fonctionnalités de ce four : « Pas de baisse de température, malgré une production intensive et une facilité de programmation et d'utilisation grâce aux recettes programmées. J'apprécie la chauffe rapide du four, sa cuisson régulière à n'importe quel étage pour n'importe quel produit, la gestion facilitée du four grâce à la platine UNICOM 2 [...], l'encombrement réduit pour une production maximum et une consommation énergétique vraiment très faible. »

Nous tenons une fois encore à remercier tous les boulangers qui ont collaboré à la réalisation de cet article. ■

Sofinor

Quelle que soit la taille ou la configuration de votre laboratoire, il existe des possibilités d'amélioration.

Sofinor vous propose des solutions d'aménagement progressives et réellement astucieuses, qui vous permettront de bien vous organiser et ainsi gagner un temps précieux !

www.sofinor.com

L'ergonomie, l'hygiène et la sécurité sont véritablement intégrées dès la conception !

- Îlot central avec potences et meubles hauts. Bacs à niveau, inclinables pour les ingrédients.
- Plaque de plonge et meuble égouttoir. Structure perforée, nettoyage aisé.
- Meuble réchauf mobile.
- Meuble panifier avec tiroir à compartiments réglables pour les céréales.

Ets JACKY BOIS

Historique & faits marquants

1980

Après avoir exercé le métier de dépanneur et d'installateur de matériel de boulangerie-pâtisserie pendant 10 ans, Jacky Bois se met à son compte en créant la société Ets JACKY BOIS à Neuville-sur-Sarthe. Dans un premier temps, il s'installe dans un entrepôt en location. Son épouse Sylvie le rejoint dans l'entreprise en 1982.

1987

Installation de la société dans les locaux plus grands et plus fonctionnels construits sur une superficie de 1 200 m² dans la ZAC de Neuville-sur-Sarthe.

2000

Construction d'un second bâtiment de 400 m² pour le stockage du matériel.

2003

La SARL JACKY BOIS devient concessionnaire exclusif BONGARD ainsi qu'adhérent de la centrale d'achats EUROMAT et du réseau ACB.

2005

Acquisition d'une troisième parcelle de terrain destinée à la construction d'un parking.

Chiffres-clés

Effectif : 16 salariés

- 1 responsable technique et SAV
- 9 techniciens dont 5 polyvalents (froid et chaud), 2 monteuses, 1 frigoriste, et 1 électromécanicien.
- 4 responsables commerciaux
- 2 secrétaires administratives
- CA HT global 2004/2005 : 2 090 382 €
- 66 % en vente de matériel neuf et occasion
- 34 % en SAV



ZAC de Neuville
72190 Neuville-sur-Sarthe
Tél : 02 43 25 37 04
Fax : 02 43 25 33 21
E-mail : bois@soleos-pro.com
Concessionnaire BONGARD pour l'Orne (61), la Sarthe (72), et la Mayenne (53).

Le MAINE

Profil de la région Quelques spécialités...

Fabriqués à l'origine à Angers, le Plantagenêt est une spécialité en pâtisserie des Pays de Loire. Cet entremets est composé d'un biscuit aux amandes et d'une mousse au Cointreau et praliné. Il existe également au chocolat et sous forme de bonbon. Les bûchettes, des bombons enrobés de chocolat. La rillette au chocolat. Dans l'Orme, la faloue est un assemblage de petits pains appelés aussi pains pétales qui forment une marguerite autour d'un cœur.

Nombre d'artisans boulangers-pâtisseries en 2004 :

- L'Orne : 273
- La Sarthe : 440
- La Mayenne : 227

Source ISICA 2004



SARL JACKY BOIS, concessionnaire BONGARD dans le Maine « Faire bénéficier les artisans boulangers de notre savoir-faire en SAV. »

Entretien avec Jacky et Sylvie Bois

Nouveau concessionnaire exclusif BONGARD depuis mai 2003 pour la Sarthe, une partie de l'Orne et de la Mayenne, la société JACKY BOIS s'est rapidement intégrée dans le réseau de l'Association des Concessionnaires BONGARD (ACB). Professionnel expérimenté et reconnu, Jacky Bois secondé par son épouse Sylvie, anime une équipe dynamique composée d'une quinzaine de personnes.

Offrir un service de dépannage de qualité tout au long de l'année et répondre aux besoins des artisans boulangers sur le plan commercial, telles sont les motivations de l'entreprise sarthoise. « On ne laisse jamais un client dans le pétrin... Le dépannage 24h/24, 7 jours/7 et 365 jours/an a toujours fait partie de la philosophie de JACKY BOIS, même avant d'être concessionnaire BONGARD. En dehors des heures de bureau, tout appel est basculé directement sur le portable d'un des 5 techniciens de permanence », explique Jacky qui ajoute : « Le service dépannage ne s'arrête pas à une intervention. En cas d'immobilisation d'une machine à l'atelier, le boulanger bénéficie d'un parc important d'équipements (4 diviseuses, 4 façonneuses, 3 pétrins dont un spirale, laminoirs, trancheuses, etc...) mis à sa disposition gracieusement ». Placé sous la responsabilité de Marc Raguin, le SAV est une des vitrines de la société. Sa qualité se démontre au quotidien sur les chantiers ou à l'occasion d'un dépannage de jour comme de nuit. Il est assuré par des techniciens de valeur et d'autres plus jeunes qui sont formés sur le terrain.

En moyenne, un dépanneur effectue 30 000 km/an. « En fonction de la panne, c'est le technicien le plus compétent qui part en intervention. L'objectif est de faire bénéficier les artisans boulangers de notre savoir-faire en SAV. Ce service dispose de 6 véhicules équipés en pièces détachées et de 2 véhicules porteurs pour les livraisons », précise Sylvie qui gère les appels avec son assistante Véronique.

Une offre du labo au magasin

Au niveau commercial, le secteur sud-est Sarthe et Mayenne sont représentés par le biais d'Antoine Grandon, le nord Sarthe et l'Orne par Jérôme Leroux et le Mans et le sud-ouest Sarthe par Christophe Bois. « Bien définir les besoins techniques des clients est très important aujourd'hui. Nous privilégions la marque BONGARD et les produits de la centrale d'achats EUROMAT. Si le budget est dépassé, les commerciaux proposent du matériel d'occasion révisé et garanti ». La force commerciale peut compter également sur les conseils et l'appui de Jean-Luc Bouvet, directeur régional de BONGARD. Selon Jacky Bois qui supervise l'activité commerciale, la nouvelle génération de boulangers n'hésite pas à investir mais en contre partie est très exigeante sur la qualité. Dans le centre des moyennes et grandes villes, la cuisson et le travail de la pâte devant le client sont de plus en plus mis en avant. « De par son faible encombrement, le Cervap Compact est idéal pour montrer le travail du boulanger », explique le concessionnaire. Autre tendance rencontrée en campagne,

la volonté de regrouper uniquement des artisans (fleuriste, boucher-charcutier, café-tabac, etc) dans un même endroit pour dynamiser le commerce dans les villages. Par ailleurs, JACKY BOIS propose ses services du labo jusqu'à l'aménagement complet de magasins en partenariat avec la société Volum'Mag à Vitry. « Nous réalisons avec eux 15 magasins/an. Selon les clients, les agencements sont personnalisés sur mesure de la panetière à la vitrine en passant par l'arrière du point de vente ».

Certification et communication

Comme tous les autres concessionnaires de l'ACB, JACKY BOIS a signé la charte de qualité du réseau qui va être complétée par une certification ISO 9001 d'ici la fin de l'année. « J'attache beaucoup d'importance à ces réunions qui permettent de mieux organiser les tâches dans l'entreprise et améliorent la productivité entre les services. Le but est d'améliorer notre travail en interne afin d'optimiser la satisfaction finale du boulanger », remarque Sylvie qui estime que cette démarche de qualité initiée par le réseau BONGARD devra être relayée auprès des professionnels de la boulangerie. Afin de consolider son image de marque, la société JACKY BOIS participe depuis 10 ans à toutes les actions de communication autour du pain (Fête du Pain, concours professionnels, 4 jours du Mans, etc) et organise des journées portes ouvertes avec des meuniers et des levuriers des trois départements. « Equiper un stand ou organiser une manifestation permet d'être proche de nos clients tout en tissant de nouveaux liens dans la profession », conclut Jacky Bois. ■

Le témoignage de deux artisans boulangers-pâtisseries

Vincent Merle Saint-Pavas (72)



Compagnon boulanger titulaire d'un brevet de maîtrise, Vincent Merle a créé sa boutique dans une ancienne supérette. Disposant de 120 m², le jeune boulanger a investi environ 170 000 € dans tout le matériel nécessaire pour fabriquer du pain et de la pâtisserie dont un four Cervap BONGARD 6 bouches au gaz 750-6-222, 2 chambres de fermentation BONGARD, un pétrin de 35 litres, un laminoir, une façonneuse, des tables inox et du petit matériel. L'équipe de JACKY BOIS s'est chargée du montage et de la mise en route des équipements avec Marc Raguin. Vincent a choisi la marque BONGARD pour sa

notoriété en matière de fiabilité : « Je voulais du matériel qui avait déjà fait ses preuves. En investissant dans du matériel neuf, vous ne prenez aucun risque. Vous pouvez démarrer la journée sans vous soucier du matériel. Le four à soles est parfait pour cuire tous types de pains, de la baguette aux pains spéciaux ». Ses ventes augmentent régulièrement et la clientèle est satisfaite de la qualité de son pain. En deux ans, Vincent Merle a appelé le SAV uniquement pour des réglages ou des améliorations techniques. ■

Renaud et Nathalie Lafaix Lamnay (72)

Ce jeune couple a repris la boulangerie du village en novembre 2003. Un an et demi après son installation, Renaud a changé son four en optant pour un Cervap BONGARD 3 étages avec élévateur. A côté, il a fait aménager un four ventilé Soleo 9 plaques pour sa viennoiserie et sa pâtisserie (tartelettes) ainsi qu'un batteur-mélangeur de 20 litres. « Il vaut mieux prévenir que guérir. Pour assurer au niveau production, j'ai misé sur du matériel réputé : un four vapeur



avec une cuisson sur soles et une chaleur permanente. Aujourd'hui, je sais que j'ai fait le bon choix avec le Cervap », explique-t-il. Les travaux ont été finis dans les délais fixés (une semaine) en avril dernier. 100 % satisfait de la SARL JACKY BOIS, Renaud Lafaix vient d'investir également dans une machine à glaces d'occasion et dans deux vitrines de présentation pâtisserie (en froid positif et négatif), une neuve et l'autre d'occasion. « Le SAV ne pose aucun problème. A chaque fois que l'on appelle, un technicien se déplace dans les heures qui suivent. En cas de réparation à l'atelier, le SAV met à votre disposition du matériel comme la dernière fois, une trancheuse », précise le boulanger. ■



C.E.E. concessionnaire BONGARD pour le sud de l'Alsace « Il faut être bon partout et tout le temps ! »

Entretien avec Joël Herrmann

Engagé il y a plus de 25 ans chez BONGARD à Holtzheim, Joël Herrmann est fier d'avoir effectué toute sa carrière professionnelle chez le leader européen de l'équipement de boulangerie-pâtisserie et de continuer à défendre les couleurs du constructeur de fours et d'équipements de boulangerie.

A 40 ans, il s'est installé comme concessionnaire exclusif de la marque pour le Haut-Rhin et le territoire de Belfort.

En 2005, C.E.E. joue pleinement la carte BONGARD qui représente selon lui une garantie de qualité sans égal.

« Le savoir-faire acquis chez BONGARD me permet d'avoir une vision claire des attentes de nos clients », explique d'emblée Joël Herrmann qui complète : « Notre métier est complexe. Nous sommes à la fois distributeur, installateur et dépanneur de matériels en chaud, froid, mécanique et électronique ».

Un défi quotidien

Pour la société C.E.E., le travail quotidien est « d'être bon partout et tout le temps ». Un défi que relève quotidiennement à tous les niveaux l'équipe managée par Joël Herrmann. En premier, le SAV, composé de Steve, Luc, Steve et Serge, intervient dans les moindres délais. « Dans tous les cas, le technicien essaye de réparer sur place au maximum. La proximité de l'usine BONGARD est un atout. Le cas échéant, en moins de 2 heures, une pièce manquante peut être disponible ».

En deuxième, Fabrice Hertel s'occupe de la

prospéction et des relations commerciales jusqu'à la fin du chantier. « Notre politique n'est pas de vendre à tout prix mais de proposer dans les meilleures conditions une solution qui facilitera le travail du boulanger tout en ne négligeant pas la qualité ». Sur le plan administratif et l'accueil téléphonique, Joël accorde toute sa confiance à Corinne qui gère entre autre l'urgence des dépannages et la commande des pièces détachées. Pour C.E.E., l'objectif a toujours été d'établir une relation de confiance avec ses clients en leur proposant des services et des solutions les plus appropriées possibles. « Le principal est d'être toujours à l'écoute de nos clients. Chaque cas est particulier. Notre savoir-faire permet de répondre rapidement aussi bien à la simple acquisition d'une machine qu'à la création complète d'une boulangerie-pâtisserie à partir des murs existants ».

Soulager nos clients

Etre déchargé de tout souci de matériel (achat, entretien, dépannage) pour un boulanger devient de plus en plus une nécessité selon Joël Herrmann : « Dans l'exercice de leur métier, les artisans boulangers sont plus que jamais confrontés à des problèmes de personnel, de gestion, d'hygiène, de rentabilité, etc. C'est pourquoi, notre rôle est de les soulager dans leur outil de travail en leur offrant des produits fiables et souples d'utilisation. Nous proposons à nos clients des contrats d'entretien du matériel. Aujourd'hui, le matériel de boulangerie ne doit plus être une source de préoccupation pour le boulanger ».

Comme les autres concessionnaires du réseau ACB, C.E.E. a signé la charte de qualité en assurant un SAV 24h/24, 7 jours sur 7 toute l'année. Le week-end ou la nuit, l'appel du boulanger est transféré vers un technicien de permanence. Par ailleurs, au niveau de l'assistance technique, les techniciens C.E.E. ont suivi des formations sur les différents matériels et les nouveautés techniques. « Pour le client, c'est rassurant de savoir qu'il a en face de lui un dépanneur expérimenté et qui va trouver une solution à sa panne ». La recherche de la satisfaction du client est la préoccupation quotidienne de chaque collaborateur.

Pour C.E.E., se démarquer de la concurrence dans la région consiste à offrir le meilleur niveau de conseils et de services quelle que soit la période de l'année. Dans cette optique, la société alsacienne a entrepris une action de certification ISO 9001 avec la SOCOTEC qui permettra d'optimiser tous les services. « En s'adressant à une entreprise certifiée comme la nôtre, les boulangers seront les premiers bénéficiaires de cette démarche de qualité ». Connue pour la réputation de ses services, la société C.E.E. a été choisie par le Conseil Régional d'Alsace pour équiper le laboratoire boulangerie-pâtisserie du CFA de Mulhouse. « De cette façon, la qualité BONGARD est reconnue chez les plus jeunes tout en sachant que ces apprentis seront nos clients de demain », précise Joël Herrmann.

C.E.E. participe également tous les deux ans au salon EGAST de Strasbourg avec les autres concessionnaires BONGARD de la région Est de la France. ■

Le témoignage de deux artisans boulangers-pâtisseries



Nicolas et Arlette Troppi Ribeauvillé (68)

Artisans boulangers-pâtisseries depuis 8 ans dans un petit village alsacien au pied des Vosges, Nicolas et Arlette viennent d'ouvrir une 2ème boutique, la Taverne des Templiers. Tous deux défendent la valeur du bon pain et la qualité des produits régionaux (tartes, quiches). Passionnés par l'histoire médiévale, ils ont décoré leur magasin sous le signe des Templiers en aménageant un comptoir original en bois foncé et des objets typiques rappelant la chevalerie. Le salon de thé offre des pierres et des poutres apparentes sous une chaude couleur ocre et un éclairage adéquat. Sur les conseils de Fabrice Hertel, la

fabrication des produits a lieu devant le client. Outre le comptoir, C.E.E. a installé un four BONGARD pâtisseries 2 étages modulable, 2 tours réfrigérés, 1 surgélateur, 1 batteur, 1 diviseuse et tout le petit matériel nécessaire.

Un investissement de 60 000 € que ne regrette pas Nicolas. « Les clients apprécient l'ambiance générale du magasin qui permet de nous différencier des autres commerces. L'animation est permanente avec la cuisson proche de la clientèle et la vente des produits par du personnel en costume », souligne Arlette. ■

Serge Imhoff Colmar (68)

Après avoir été salarié plusieurs années, Serge s'est mis à son compte en reprenant une boulangerie-pâtisserie, débit de tabac en 2001 dans le centre de Colmar. Obligé de changer son four au bout de 2 ans, il rencontre le responsable commercial de C.E.E. qui lui conseille d'investir dans un four Cervap BONGARD GME, 4 étages avec élévateur intégré. « Profitant des congés, le nouveau four



a été installé dans un temps record. Depuis la cuisson est bien meilleure. L'étage électrique me permet de cuire les produits de viennoiserie et les fonds de tarte à la bonne température. Question SAV, le technicien C.E.E. m'a toujours dépanné le plus rapidement possible », déclare-t-il. L'artisan a investi également dans une chambre de fermentation BONGARD, un surgélateur-congélateur, un lave-batterie et une climatisation pour le magasin. Equipé de tout ce matériel, le boulanger a multiplié par 2 son chiffre d'affaires et l'activité est en pleine progression grâce à la qualité de ses produits certifiés Alsépi. Un cas exemplaire ! ■

C.E.E. Comptoir des Equipements de l'Est

Historique & faits marquants

1977

Joël Herrmann est responsable du service contentieux à la direction commerciale de BONGARD.

1981

Joël Herrmann est nommé directeur régional de la région Grand Est.

1995

Création de la SARL C.E.E. (Comptoir des Equipements de l'Est) à Bischoffsheim.

2001

Installation de la société C.E.E. dans de nouveaux locaux à Riedisheim, à côté de Mulhouse.

Chiffres-clés

Effectif : 7 salariés
- 3 techniciens polyvalents
- 1 frigoriste
- 1 directeur commercial
- 1 responsable commercial
- une secrétaire-comptable

- CA HT global 2004 :
1 196 000 €
77 % en vente de matériel
23 % en SAV



2 rue des Lilas
68400 Riedisheim
Tél : 03 89 31 76 71
Fax : 03 89 54 13 82
E-mail : comequest@wanadoo.fr
Concessionnaire BONGARD pour le Haut-Rhin et le Territoire de Belfort.

L'ALSACE

Profil de la région

Quelques spécialités...

Dans le Haut-Rhin, les pains tressés et nattés.

Le Wackesbrot, un pain en forme de masque. Les pains aux noix, aux poires, aux pommes, à l'anis et au pavot. Le pain d'épices et les bretzels salés. Le grès des Vosges.

Dans le Territoire de Belfort : pains et viennoiseries aux fleurs (parfum de violette).

Le pain gourmand à base de fruits secs (noix, noisettes, amandes). Le Belflore, un gâteau à base de framboises, de noisettes et d'amandes. Fabrication individuelle ou entremets pour 6 personnes. Les Trésors du lion, un bonbon chocolat praliné dans une coque nougatine

Nombre d'artisans boulangers-pâtisseries en 2004 :
- Le Haut-Rhin : 390
- Le Territoire de Belfort : 60

Source ISICA 2004

**Stages courts réservés
aux professionnels**

ENSP d'Yssingeaux

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

BOULANGERIE

Pains :

- Du 03 au 05 octobre, animé par Pascal TEPPERT, MOF Boulanger
- Du 07 au 09 novembre, animé par Gaëtan PARIS, MOF Boulanger

CHOCOLAT

Chocolat :

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

Bonbons chocolat sujets de Noël :

- Du 10 au 12 octobre, animé par Jean-François CASTAGNE, MOF Chocolatier

Sujets de Noël bonbons :

- Du 17 au 19 octobre
- Du 07 au 09 novembre
- Du 14 au 16 novembre, animés par Serge GRANGER, MOF Chocolatier

Bonbons Chocolat nouvelle gamme :

- Du 24 au 26 octobre, animé par Alain CHARTIER, MOF Glacier.

DECORATION

Spécial débutantes :

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

Boitage de luxe :

- Du 3 au 4 octobre, animé par Sabine GRATTARD

Noël création de sa collection :

- Du 17 au 18 octobre, animé par Patricia DHEZ

Vitrine de Noël :

- Du 24 au 25 octobre, animé par Roselyne TISSIER

Noël sur la route des épices :

- Du 07 au 08 novembre, animé par Manuela LAURENT

GLACE

Entremets glacés :

- Du 26 au 28 septembre, animé par David WESMAEL, MOF Glacier

Sculpture sur glace :

- Du 10 au 12 octobre, animé par David WESMAEL, MOF Glacier

Bûches glacées :

- Du 17 au 19 octobre, animé par Elie CAZAUSSUS, MOF Glacier
- Du 07 au 09 novembre, animé par Jean-Jacques BORNE, MOF Glacier
- Du 14 au 16 novembre, animé par Jean-Claude DAVID, MOF Glacier

Petits gâteaux glacés :

- Du 21 au 23 novembre, animé par David WESMAEL, MOF Glacier

PÂTISSERIE

Bûches :

- Du 10 au 12 octobre, animé par Frédéric BOURSE, Consultant International

Bûches et tartes :

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

Desserts :

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

Entremets bûches :

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

Entremets et petits gâteaux :

- Du 24 au 26 octobre, animé par Michel VIOLLET, MOF Pâtissier

Entremets, petits gâteaux, tartes :

- Du 21 au 23 novembre, animé par Nicolas BERNARDE, MOF Pâtissier

Farandole de pâtisseries :

- Du 17 au 19 octobre, animé par Jean-Jacques BORNE, MOF Glacier

Galettes :

- Du 25 au 26 octobre, animé par Gaëtan PARIS, MOF Boulanger

Pâtisserie :

- Du 14 au 16 novembre, animé par Thierry GUILLOU, chef pâtissier

Petits gâteaux de Christophe Felder :

- Du 21 au 23 novembre, animé par Christophe FELDER

Tartes et viennoiserie :

- Du 10 au 12 octobre, animé par Gaëtan PARIS, MOF Boulanger

SUCRE

Sucre d'Art :

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

Sucre :

- Du 26 au 28 septembre, animé par Jean-François ARNAUD, MOF Pâtissier

Pièces de présentation :

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

**EUROMAT vous propose des sélections
adaptées à vos besoins de lavage
et à votre budget.**

**Simple d'utilisation et d'entretien,
ces machines allient qualité de lavage et robustesse**

Lave-batterie EUROMAT D 120 F

- Dimension panier 55 x 55 cm
- Hauteur utile 45 cm
- Durée de cycles : 72/132/192 secondes
- Châssis et carrosserie en acier inox
- Hauteur de passage utile surélevée
- Cuve auto vidangeable sans angles morts
- Double paroi sur cuve et porte
- Isolation thermique et acoustique
- Porte contre-balançée
- Porte en position entrouverte
- Surchauffeur avec isolation thermique
- Bras de lavage rotatif en acier inox avec jets et empreintes négatives non obstructibles
- Bras de rinçage rotatif en acier inox
- Guides porte-paniers en inox autonettoyants
- Double filtre de cuve
- Dispositif d'attente surchauffeur pour rinçage garanti à 85°C



Lave-batterie EUROMAT LP 60

- Dimension panier 63 x 55 cm
- Hauteur utile 66 cm
- Durée de cycles : 2/4/6 minutes
- Construction intégrale en inox
- Ouverture double à guillotine et à balancier avec panier extractible
- Cuve emboutie double paroi
- Pompe de lavage avec escargot et hélice en acier inox
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs en acier inox
- Pieds en acier inox réglables
- Parties électriques, pompe de lavage et raccords hydrauliques positionnées dans la zone frontale



Lave-batterie JERROS 8110

« la qualité Danoise »

- Volume de lavage : 610 x 540 x 635
- Durée de cycles : 2/4/6 minutes
- Gicleurs démontables sans outils (forme en étoile pour une rotation de l'eau en sortie de buse -cercle de sinner).
- Nettoyage avec peu de manipulations
- Grâce à son capot relevable, la surface au sol correspond à la surface utile
- Optimisation de la machine par démarrage automatique à la fermeture du capot.
- La machine peut rester ouverte et ainsi optimiser sa surface en ne lavant que des paniers pleins.
- Très grande accessibilité à la cuve de lavage (hygiène assurée)



Machine à gratter les plaques 6007 - 658

Pour plaques 600 x 400

- Amortissement rapide : 100 plaques en 6 à 8 minutes
- Nettoyage méticuleux
- Bonne hauteur travail avec plateau en ABS à 95cm du sol
- Monté sur roulettes de 125 : grande stabilité et déplacement aisé
- Excellent nettoyage sur tous les bords
- Précision de contact des brosses en acier
- Le système d'introduction évite l'encrassement de la machine



Ces produits vous intéressent ?

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

Pain au cidre et aux pommes

par Frédéric LALOS - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE BOULANGER

Ce pain, pétri uniquement avec du cidre, a une mie dont la saveur est douce et parfumée. Il se déguste seul ou avec des salades composées et du boudin noir.



Ingrédients

- Farine de tradition : 1 330 g
- Farine de seigle type 130 : 170 g
- Farine complète : 340 g
- Pâte fermentée : 340 g
- Sel : 35 g
- Levure : 40 g
- Cidre : 1 litre
- Compote : 340 g
- Pommes en cubes : 670 g

Fabrication

- Température de base : 50°C
- Pétrissage / spirale :
 - 3 min en 1^{re} vitesse
 - 5 min en 2^e vitesse
- Température de la pâte : 24,5°C
- Pointage : 1 h
- Pesée : 400 g
- Détente : 20 min
- Façonnage : à la main, en boules
- Apprêt : 2 h à 25°C
- Cuisson : 20 min dans un four à soles à 250°C puis baisser le four à 200°C ou entrouvrir la porte.

ÉTAPES DE FABRICATION

A - Peser tous les ingrédients. La température de base doit être de 50°C.

B - À l'exception des pommes en cubes, mettre tous les ingrédients dans le pétrin, y compris le cidre et la compote.

C - Dans un pétrin spirale, pétrir 3 mn en 1^{re} vitesse et 5 mn en 2^e vitesse jusqu'à obtention d'une pâte bien liée. Incorporer les pommes en cubes en 1^{re} vitesse. Il ne s'agit ici que d'un simple mélange.

D - Laisser la pâte pointer en masse pendant 1 h. Peser des pâtons de 400 g. Les laisser se détendre pendant 20 mn environ.

E - Façonner des boules à la main.

F - Les laisser pousser pendant 2 h à 25°C. Cuire pendant 20 mn dans un four à sole à 250°C puis baisser le four à 200°C pour que les pains ne prennent pas trop de couleur.

Astuces et conseils

- Il est important d'utiliser des pommes à la chair bien ferme.
- Ne pas faire revenir les pommes à la poêle. Elles seraient trop molles et se transformeraient en compote à la cuisson du pain.
- Ce pain, très riche en sucre, doit finir de cuire à 200°C pour qu'il ne se colore pas trop et ne ramollisse pas.



GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARD 2004 :

- Meilleur livre de pain
- Meilleur livre pour les professionnels

SÉLECTIONNÉ PARMIS PLUS DE 5 000 OUVRAGES CULINAIRES EN PROVENANCE DE 67 PAYS



DANS LA MÊME COLLECTION : réalisée par des MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

- Chocolat, l'envers du décor
- Sucre d'art, l'envers du décor
- Entremets de fêtes, l'envers du décor (premier livre sur les bûches de Noël)

mais aussi :

- Le guide des boulangeries de Paris
- La pâtisserie en toute simplicité

FRÉDÉRIC LALOS

Plus jeune Meilleur Ouvrier de France Boulanger à 26 ans et après avoir été chef de production chez Lenôtre, il dirige aujourd'hui plusieurs boulangeries parisiennes sous l'enseigne «Le quartier du pain». Il est également formateur et conseiller technique à l'étranger.

LE PAIN, L'ENVERS DU DÉCOR

256 pages, relié, bilingue français-anglais, 62 euros + frais de port [ISBN 2-914449-05-4]

COMMANDE :

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

DES FORMATIONS

SUCRE - suite

Croquebouches pour fêtes et cérémonies :
• Du 17 au 19 octobre, animé par Daniel CHABOISSIER

TRAITEUR

Traiteur :
• Du 03 au 05 octobre, animé par Stéphane CHICHERI, traiteur le Saint Clair
• Du 17 au 19 octobre, animé par Thierry GUILLLOU, Chef Pâtissier

Buffet :

• Du 24 au 26 octobre, animé par Gérard LO PINTO, MOF Traiteur Charcutier

La cuisine :

• Du 21 au 23 novembre, animé par François GAGNAIRE

VENTE GESTION

Piloter son entreprise :
• Du 26 au 28 septembre, animé par Jean-Philippe LEPETIT, Consultant formateur

INBP de Rouen

Tél. : 02 35 58 17 77
www.inbp.com

VITRINES

Tout ce qu'une vendeuse doit savoir :
• Du 03 au 05 octobre, animé par Fabienne MOUILLET

Vitrines de Noël :

• Du 07 au 09 novembre, animé par Catherine DAVID

BOULANGERIE

Tartines et sandwichs :

• Du 26 au 28 septembre, animé par Christophe CRESSENT

Spécial levain liquide :

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

Viennoiseries :

• Du 17 au 19 octobre, animé par Stéphane MANACH

Tradition et innovation :

• Du 24 au 26 octobre, animé par Christophe CRESSENT

Pains spéciaux :

• Du 14 au 16 novembre, animé par Christophe CHOYOT

Pains et brioches de Noël :

• Du 21 au 23 novembre, animé par Christophe CRESSENT

PÂTISSERIE

Entremets et petits gâteaux :

• Du 26 au 28 septembre, animé par Stéphane BISSON

Chocolats de Noël :

• Du 17 au 19 octobre, animé par Stéphane BISSON

Bûches de Noël :

• Du 24 au 26 octobre, animé par Jean-Marc BERNIGAUD

Galettes de l'Épiphanie :

• Du 07 au 09 novembre, animé par Stéphane BISSON

AUTRES STAGES

Initiation/recyclage en boulangerie :

• Du 05 au 16 décembre, animé par Stéphane MANACH

Initiation/recyclage en pâtisserie :

• Du 05 au 16 décembre, animé par Jean-Marc BERNIGAUD

Reprenus en Boulangerie Pâtisserie :

• Du 24 au 28 octobre, animé par plusieurs intervenants

Formules week-end :

- Les 17 et 18 septembre, - découverte de la boulangerie (tout public)
- découverte de la pâtisserie (tout public)
- Les 5 et 6 novembre, - pains et brioches de Noël
- chocolats de Noël (pour professionnels)

Stages EFBA

Pain de tradition française au levain et baguette à l'ancienne :

• Du 26 au 28 septembre, animé par Joël DEFIVES, MOF

Pains spéciaux et aromatiques :

• Du 24 au 26 octobre, animé par Bruno CORMERAIS, MOF

Viennoiserie en pâte levée et en pâte levée feuilletée - Les différences de fermentation :

• Le 10 octobre, animé par Patrick BOURGADE

Pains spéciaux et aromatiques :

• Du 24 au 26 octobre, animé par Bruno CORMERAIS, MOF

Préparation au concours MOF et Coupe Louis LESAFFRE :

• Du 07 au 09 novembre, animé par Joël DEFIVES, MOF

Brioches variées :

• Les 14 et 15 novembre, animé par Carlos DE OLIVEIRA, MOF

Traiteur - Sandwichs - Tartines :

• Les 05 et 06 décembre, animé par Thierry MEUNIER, MOF

DU RESEAU

SARTHE

• *Quatre Jours du Mans du 8 au 12 septembre 2005, les établissements Bois, concessionnaire BONGARD sur la Sarthe, seront partenaires du Syndicat Départemental de la Boulangerie auquel ils fourniront et installeront les équipements nécessaires au fonctionnement du fournil de Boulangerie.*

Début octobre, les établissements Bois ouvriront leurs portes à leur clientèle pour leur présenter les matériels des gammes BONGARD et EUROMAT dans un cadre convivial avec de nombreuses animations.

Centre

• *Du 7 au 10 octobre 2005, Les artisanales, à Chartres, regroupent les métiers de l'artisanat (alimentation, bâtiment, bois, métiers d'art, décoration, métiers de bouche). DEMEF sera partenaire du Syndicat de la Boulangerie de l'Eure et Loir (28) et fournira les équipements nécessaires au fonctionnement du fournil pour les démonstrations de cuisson en viennoiserie et boulangerie.*

Alpes

• *Du 1^{er} au 13 novembre 2005, Foire Internationale de Grenoble à Alpeexpo. SIMATEL, concessionnaire BONGARD du secteur, équipera le stand de la Fédération des Syndicats de la Boulangerie de l'Isère, avec le matériel nécessaire à la cuisson pour le fournil de démonstration.*

PETITES ANNONCES

Dpt 27 - Réf. 25
Vends Point chaud - sandwicherie
Loyer 392 € - Prix 70 000 €
Tél. : 06 07 30 47 79

Dpt 53 - Réf. 26
A saisir, Boulangerie Pâtisserie
en centre ville.
CA annuel 90 000 € TTC
Pâtisserie à développer
Prix : 35 000 €
Tél. : 06 27 04 27 49

Dpt 76 - Réf. 27
A vendre Boulangerie Pâtisserie
Alimentation. Idéale pour 1^{ère}
installation / 30 Quintaux
+ spéciaux. Aide au financement
possible. F5. Prix intéressant
Tél. : 02 35 10 03 26

Réf. 28
Vends Boulangerie Pâtisserie
Confiserie.
Bon emplacement : axe passant,
très bon équipement,
liste du matériel sur demande.
Marge brute 74 %, possibilité d'acheter les murs.
Commerce 300 m² /privé T6
avec garage.
Prix : 110 000 € HT
Tél. 06 68 09 57 76

Pour faire paraître une petite annonce pour
la vente de votre fonds de commerce ?
Il vous suffit de la transmettre à :
BONGARD - Service Lecteurs Bongard Forum
32, route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM.



Pour assurer son développement,
l'ACB 1^{er} réseau français de concessionnaires
au service des boulangers-pâtisseries
recherche :

**Techniciens de maintenance
Electro mécaniciens
Frigoristes
Commerciaux**

- Rémunération motivante • Formation spécifique à nos produits
- Postes à pourvoir sur toute la France

Merci d'adresser votre CV et vos coordonnées à EUROMAT Recrutement
ZA Les Bordes, 5 rue Gustave MADIOT - 91921 BONDOUFLE
Fax : 01 60 86 63 65

Discrétion assurée

EN LIGNE

Pour plus d'informations,
plus d'équipements,
plus d'images,
plus de nouveautés, plus de services.

www.bongard.fr

Pour vous,
on en fera toujours plus.



Avant



Après

Plus besoin d'attendre
des heures pour
réutiliser vos toiles
à couches !

Avec le Séchoir à couches Galea
de Bongard, 30 minutes* suffisent
pour sécher 20 couches,
en même temps.

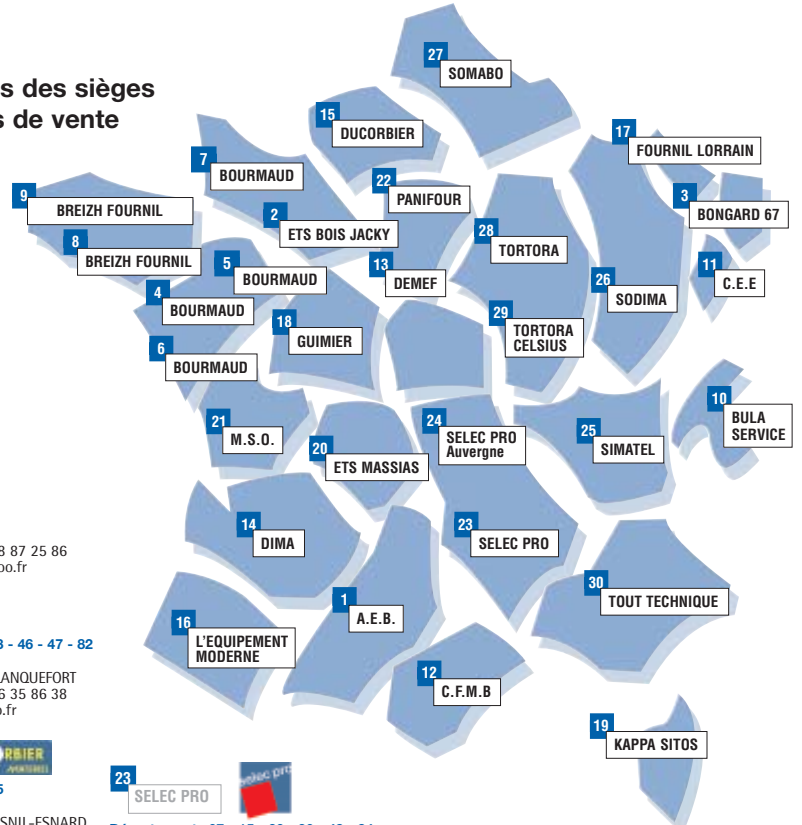
Qui dit mieux ?



*Jusqu'à 120 minutes pour des supports détrempés



Liste des adresses des sièges et agences/points de vente



1 A.E.B. **DEPARTÉMENTS 09 - 31 - 32 - 81 - 82**
 Jacques AUSTRUY
 Rue de l'Équipement - Zone de Vic
 31320 CASTANET-TOLOSAN
 Tél. : 05 61 81 28 57 - Fax : 05 61 27 08 49
 E-mail : a.e.baustroy@wanadoo.fr

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

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

4 BOURMAUD **Département 44**
 BOURMAUD-CARQUEFOU - Elie BRISSON
 11, bd du Chêne Vert - 44470 CARQUEFOU
 Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13
 E-mail : bourmaud@f-d-o.com

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

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

7 Départements 50 - 14 - 61 BOURMAUD-SAINT-GILLES - Yves LEMAITRE
 Zone Artisanale Les Forges - 50180 SAINT-GILLES
 Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50
 E-mail : bourmaud50@f-d-o.com

8 BREIZH FOURNIL **Département 56**
 Jean-Luc ROBIN - Patrick FLEURY
 Rue Pierre Allio - 56400 BRECH-AURAY
 Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04
 E-mail : breizhf@f-d-o.com

9 Départements 22 - 29 - 35 - 53 BREIZH FOURNIL-YFFINIAC - Eric MARTIN
 ZI de la Bourdinière, rue des Saules
 22120 YFFINIAC
 Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38
 E-mail : breizh22@f-d-o.com

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

11 C.E.E. **Départements 16 - 17 - 79 - 86**
 Jean-Yves MARTIN
 ZAC les Fourneaux - BP 17
 17690 ANGOULINS-SUR-MER
 Tél. : 05 46 56 85 31 - Fax : 05 46 56 89 28
 E-mail : mso@wanadoo.fr

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

13 DEMEF **Départements 28 - 45**
 Régis BELLOT
 La Violette - 45320 CHANTECOQ
 Tél. : 02 38 87 29 26 - Fax : 02 38 87 25 86
 E-mail : demef.panifour@wanadoo.fr

14 DIMA **Départements 16 - 17 - 24 - 32 - 33 - 46 - 47 - 82**
 Patrick FRECHE
 10, r Charles Nungesser - 33290 BLANQUEFORT
 Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38
 E-mail : dima.bongard@wanadoo.fr

15 DUCORBIER Matériel **Départements 27 - 60 - 76 - 78 - 95**
 Daniel COLLEY
 ZI - 2, route de Paris - 76240 MESNIL-ESNARD
 Tél. : 02 35 80 56 69 - Fax : 02 35 80 81 87
 E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr

16 L'EQUIPEMENT MODERNE **Départements 32 - 40 - 64 - 65**
 Philippe ROUY
 ZI du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BEARN
 Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15
 E-mail : equipement.moderne@voila.fr

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

18 GUIMIER **Départements 36 - 37 - 41 - 86**
 Dominique GUIMIER
 20, rue des Magasins Généraux - Bât. 8 Et 9
 37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS
 Tél. : 02 47 63 41 41 - Fax : 02 47 63 41 42
 E-mail : ets.guimier.sa@wanadoo.fr

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

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

21 M.S.O. MATERIEL **Départements 16 - 17 - 79 - 86**
 Jean-Yves MARTIN
 ZAC les Fourneaux - BP 17
 17690 ANGOULINS-SUR-MER
 Tél. : 05 46 56 85 31 - Fax : 05 46 56 89 28
 E-mail : mso@wanadoo.fr

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

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

24 SELEC PRO Auvergne **Départements 03 - 42 - 43 - 63**
 Henri RAVACHOL
 19, rue Gay Lussac
 63100 CLERMONT-FERRAND CEDEX
 Tél. : 04 73 91 02 06 - Fax : 04 73 90 10 43
 Agence de Saint-Etienne
 Impasse Malval - 42700 FIRMINY
 Tél. : 04 77 40 56 29 - Fax : 04 77 40 56 33
 E-mail : hravachol@selecpro.fr

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

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

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

26 SODIMA EQUIPEMENT **Départements 25 - 39 - 54 - 55 - 70 - 88**
 Dominique VALENTIN
 ZI le Voven - 88550 POUXEUX
 Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
 E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr

27 SOMABO **Départements 02 - 08 - 59 - 62 - 80**
 Alain RIQUIER
 ZI le Kléber - BP 49
 59155 FACHES-THUMESNIL
 Tél. : 0825 325 327 - Fax : 03 20 97 00 56
 E-mail : somabo.sa@wanadoo.fr

28 TORTORA **Départements 10 - 51 - 52 - 89**
 Frédéric TORTORA
 113, rue Bouilly
 ZI - 10320 BOUILLY
 Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94
 E-mail : tortora10@tortora.fr
 tortora51@tortora.fr

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

30 TOUT TECHNIQUE **Départements 04 - 05 - 06 - 13 - 83 - 84**
 Jean-Marc GRAVIER
 Siège : ZI Camp Laurent - Chemin Robert Brun
 83500 LA SEYNE-SUR-MER
 Tél. : 0825 003 009 - Fax : 04 94 06 46 65
 E-mail : contact@touttechnique.fr
 Site Internet : www.touttechnique.fr

EN SAVOIR PLUS

Pour obtenir plus d'informations sur des équipements, une rubrique ou un article parus dans ce numéro, il vous suffit simplement de nous adresser ce coupon réponse.

Sans engagement de ma part, je souhaite obtenir des informations complémentaires sur :

- Un article (précisez)
- Un équipement (précisez)

Nom :

Prénom :

Adresse :

..... Code Postal :

Ville :

Tél. : Fax :

A compléter lisiblement et à retourner
 (sous enveloppe affranchie au tarif en vigueur) à :
BONGARD - Service Lecteurs Bongard Forum
BP 17 Holtzheim - F67843 Tanneries Cédex

Conformément à l'article 27 de la loi informatique et libéré du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification sur les informations vous concernant en écrivant à :
BONGARD - 32, route de Wolfisheim
67810 HOLTZHEIM



*Entrez dans la
Légende ...*



1922

1922 - 2005

*Déjà 83 ans d'expérience
dans la cuisson du pain !*

*Vous êtes des dizaines de milliers à
nous faire confiance depuis toutes
ces années.*

*C'est pour vous que nous mettrons
toujours un point d'honneur à concevoir
les meilleurs fours du marché.*

Merci de votre Confiance !



2005

 **BONGARD**