

FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 51

DÉCEMBRE 2012 - MARS 2013

Soleo, une gamme de fours adaptables à tous les fournils et pour tous types de produits.

Dans ce numéro

Soleo,
les fours à soles
modulables qui
évoluent avec vous.

pages 4-5



Alex Croquet,
un pâtissier qui se
prend de passion
pour le pain.

page 3



L'artisanat
est à l'honneur
en région
Rhône-Alpes

pages 8-9



L'éditorial de Catherine Charmasson- Zagouri



ACB - EUROMAT - 1000MAT

Vive la crise !

Le moral des consommateurs est au plus bas, les médias nous assènent tous les jours des nouvelles alarmantes (chômage, récession, hausse des prix, etc.), les indicateurs économiques sont au rouge... En ces temps difficiles, il est aisé d'invoquer la crise... et pourtant on devrait se rappeler que la prospérité n'encourage pas la remise en question, et favorise la « facilité ».

La crise est donc le moment opportun pour revoir nos modèles ! Petit retour arrière sur ces crises qui ont transformé le paysage de la boulangerie française.

C'est bien la bataille contre la Grande Distribution dans les années 90 qui vous a poussé, artisans boulangers, à vous mobiliser, vous différencier par la qualité de vos produits, travailler en tradition française et proposer moult pains spéciaux qui ont ravi le consommateur.

Cette différenciation a instauré une dynamique qui se poursuit encore aujourd'hui. Lors du salon Rapid & Resto Show, en septembre 2012, Anne-Claire Paré, directrice du cabinet Bento, a dévoilé l'abécédaire des 26 tendances porteuses. A la lettre L – luxe – pour ce qui est de la boulangerie, c'est le formidable travail de sophistication de l'offre pain, effectué depuis 5 à 10 ans par les boulangers parisiens, qui est souligné comme un vecteur de séduction de la clientèle.

C'est bien le changement des modes de consommation des Français, exacerbé par la mise en place des 35 heures en 2000, qui vous a incité à vous intéresser au snacking, sans quoi ce marché vous aurait échappé ! Aujourd'hui, vous donnez du fil à retordre aux enseignes de restauration rapide, et tenez le pavé face aux concepts de plus en plus novateurs qui vont du Street food au distributeur libre-service. Votre offre s'est étoffée, voire « customisée » avec des concepts de préparation à la demande et une valorisation du service. Tant et si bien que le sandwich, emblème de la restauration nomade, a été mis à l'honneur lors de la Semaine du Goût, en octobre dernier. Lors de Sound'Wich Sessions, 7 lieux branchés de la Capitale ont proposé à leurs clients de grignoter un sandwich « Semaine du Goût » aux couleurs de leur cuisine, assorti d'un verre de vin, sur fond musical « underground » !

Une crise, c'est stimulant ! Cela réveille la créativité. Le monde change, nos habitudes évoluent. Moins de sorties au restaurant, plus de repas à la maison entre amis, une envie de consommer « tout, partout et tout le temps », un budget serré... autant de facteurs qui vont amener la boulangerie à devenir « un lieu de vie alimentaire » selon le cabinet de prospective GIRA !

La boulangerie, un espace qui se réinvente au fil des crises ? A vous de jouer, Messieurs et Mesdames, les boulangers !

A BONGARD et son réseau de concessionnaires de vous accompagner dans cette nouvelle étape !

Sommaire 51

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

SOCIETE

- 7 - Devenir Maître Artisan
- Cotisation retraite des indépendants
- Exonération fiscale en ZFU

PORTRAITS EN REGION

- 8 La région Rhône-Alpes à l'honneur

L'AVIS D'EXPERTS

- 10 1000mat.com
tout pour les pros

SOCIETE - ENERGIE

- 11 - Rachat de trimestres
- Apprentissage : nouveau formulaire
- Extinction des enseignes lumineuses

EVENEMENTS

- 12 Les manifestations du réseau
Le calendrier des manifestations

RECETTE

- 14 Le Viennois Figs et Noisettes

STAGES - COURS PRATIQUES

- 16 L'agenda des formations

L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente



FORUMMAG'
Magazine d'information
des concessionnaires BONGARD.
N°51 - Décembre 2012 - Mars 2013.

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

Ont participé à ce numéro,
Rédacteurs : C. Charmasson-Zagouri,
L. Nicolai, G. Schlosser, L. Bouliou,
J-C. Duroseaud.

Intervenants : Alex Croquet,
Katy Fraisse, José Goncalves,
Stéphane Grattier, Eric Machado,
Corinne Vidal.

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



Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain



ASSOCIATION
DES CONCESSIONNAIRES
BONGARD





- Alex Croquet, 48 ans et 32 ans d'expérience.
- Le levain est devenu aujourd'hui le poumon de son entreprise.



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

Quand un pâtissier **se passionne pour le pain...**

C'est un artisan de renom, pourtant peu de gens connaissent le visage d'Alex Croquet tellement il consacre toute son énergie et son temps à la fabrication dans ses ateliers. Sa quête du bon est sans fin, pour le plus grand plaisir de ses clients !

• Un pionnier alchimiste

Pâtissier à l'origine, il découvre, il y a 15 ans, la fabrication boulangère sur levain. « Cela a été une révélation. Levain dur, liquide, en ambiance naturelle ; je me suis ouvert à toutes les influences pour donner un caractère singulier, une dynamique particulière, une expression différente à chacun de mes levains. Selon la façon dont vit un levain, je décide dans quel pain il révélera le mieux sa personnalité (campagne, épeautre,...). Si un seul levain exprimait son histoire à travers tous mes pains, ce serait une empreinte « Croquet » et cela ne m'intéresse pas. Le levain est ainsi devenu le poumon de mon entreprise ; c'est toute la respiration de mon pain ! »

Sa réflexion et son travail ont également porté sur l'eau qu'il a voulue « pure et vivante ». Alex Croquet a donc créé, dans l'atelier, une rivière artificielle en céramique qui, en reproduisant ce qui se passe dans la nature depuis la nappe phréatique jusqu'à la source, purifie et dynamise l'eau.

Les céréales issues de l'agriculture biologique sont travaillées sans additif. « Un choix de conviction depuis toujours et non un effet de mode ».

Alex Croquet s'attache donc à comprendre la réaction biologique et les influences de chaque composante du pain. C'est d'ailleurs tout son parcours d'observation, de recherches, d'essais pour capter « ce goût qui lui parle ».

• Un insatiable chercheur

Alex Croquet n'est pas dogmatique ; il ne se laisse pas enfermer dans une recette même maîtrisée de longue date. « Mon fournil est un espace de liberté d'oser. J'y prends le risque de nouveaux chemins ». La remise en question est permanente : chaque soir un échantillon de toute la production est revu avec son équipe afin de décider ce qui peut être amélioré ou reproduit.

• L'atelier pâtisserie

Les tartes fines d'Alex Croquet témoignent de son goût pour le geste. Il façonne la pâte au rouleau, l'abaisse et la travaille à la main sans cercle. Quant aux fruits, exclusivement bio, il les détaille finement au couteau japonais (25 coups de lame par demie clémentine) avant de les disposer, avec soin, sur le fond de tarte préalablement froncé à la main.

« J'ai abandonné la fabrication de chocolats, de glaces, de pièces montées pour me consacrer au travail de la saisonnalité. J'adore recevoir dans mon atelier de pâtisserie l'énergie de la saison. Cela réveille les esprits, et apporte parfums et couleurs !

J'ai 48 ans et 32 ans d'expérience, et mon cœur, ma réflexion, mes pensées sont plus en boulangerie aujourd'hui – d'ailleurs ma pâtisserie est de plus en plus boulangère ! »

• Valérie, sa complémentarité.

« Comme je n'ai pas le sens du temps qui passe, c'est ma femme qui s'occupe de tout ce qui est pragmatique : comptabilité, gestion du personnel et vente – cela me permet de consacrer mon esprit au produit ».

• La proximité d'un prestataire de service

« Cela fait 19 ans que je suis fidèle à la SOMABO tant en matériel qu'en SAV. J'apprécie leur professionnalisme. Et dès que j'ai un projet, j'en parle à Jean Lebleu avec lequel j'échange régulièrement. »

• Est-ce la musique dont Alex Croquet se nourrit qui lui permet de composer de belles symphonies de saveurs dans ses ateliers ?

Réponse : rue Faidherbe à Wattignies et rue Esquermoise à Lille.

C. CH-Z.

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

Soleo, une gamme de fours modulaires et évolutifs.



Une modularité à tous les niveaux pour s'adapter à tous les fournils



La gamme Soleo a été créée afin d'apporter une réponse modulable et évolutive aux artisans désireux d'obtenir une cuisson irréprochable sur un four à soles.

Alliant tradition et modernité, les fours Soleo disposent, pour ce faire, de dalles de 20 mm d'épaisseur et d'un véritable appareil à buée par étage, permettant ainsi de cuire efficacement tous les produits boulangers ou pâtisseries.

La largeur de la gamme proposée entraîne une grande flexibilité dans les possibilités de configuration, y compris l'adjonction de fours ventilés et la capacité de la faire évoluer au gré de vos futurs besoins.

Sa conception en modules indépendants rend également la gamme Soleo plus rapide à installer que les fours à soles électriques traditionnels.

• Une modularité exemplaire

Afin de répondre à toutes les configurations et de s'adapter à tous types de fournils, la gamme Soleo offre un vaste choix de modules dont la configuration et l'agencement sont modifiables.

Il existe quatre tailles de chambres de cuisson différentes allant de 620 mm à 1 455 mm de largeur et de 845 mm à 1 350 mm de profondeur. Il est donc possible d'utiliser de nombreux types de plaques de cuisson pâtisseries mais également celles plus spécifiques à l'hôtellerie et à la restauration.

Les fours de cuisson Soleo existent également en deux hauteurs d'étages. L'une de 180 mm pour le pain, les baguettes et les viennoiseries, l'autre de 240 mm permettant de cuire des pièces plus hautes, telles que des brioches ou des kougellops.

Cette modularité ne se limite pas à la taille des chambres : il est également possible d'associer deux styles de cuisson. Les étages du four modulable Soleo pourront ainsi être combinés à des fours ventilés Krystal afin d'associer une cuisson sur sole à une cuisson par convection.

Il est donc, par exemple, tout à fait possible de s'équiper de 2 étages de Soleo M4 (4 plaques de 400 x 600) et de 2 fours ventilés de 4 plaques ainsi que le présente la photographie à gauche ci-contre. Cette configuration combinée et élégante

conviendra parfaitement à un magasin ou un espace de production restreint. Elle pourra évoluer par la suite selon les besoins qui seront les vôtres : il ne sera alors nécessaire ni de changer l'essentiel de votre installation ni votre méthode de travail.

Les étages Soleo peuvent être superposés sur 5 niveaux pour une hauteur totale de 2,20 m afin d'avoisiner la surface de cuisson d'un four à soles traditionnel. Vous pourrez également y adjoindre différents types de piètements voire une étuve.

Le principe même de la modularité permet en outre de pouvoir monter un four Soleo très rapidement : les étages de cuisson sont en effet totalement indépendants les uns des autres et bénéficient chacun de leur propre module de commande. Pour gagner encore plus de temps, le four modulable Soleo peut être livré entièrement monté.

• Un véritable four à pain

Le four modulable Soleo n'en reste pas moins un véritable four à pain avec sa dalle de cuisson de 20 mm d'épaisseur, garantie d'inertie et de qualité de cuisson. La forte densité des dalles réfractaires permet en effet une accumulation de la chaleur restituée par conduction de manière homogène et rapide jusqu'au cœur même des produits. Les pâtons se développent ainsi parfaitement : le pain présente une belle sole et un bel alvéolage.

Pour une croûte dorée à point et croustillante, la gamme Soleo possède un générateur de buée surpuissant à chaque étage. L'injection de buée pulsée génère une vaporisation plus efficace de l'eau, réduisant par là même la quantité nécessaire. Parfaitement dosée, la buée se dépose uniformément sur les pâtons. La régulation de l'humidité se fait ensuite par une soupape motorisée.

• **La flexibilité de l'électricité**

Bénéficiant d'une inertie étonnante pour ce type de four, la gamme Soleo n'en reste pas moins très flexible. Chaque cuisson étant indépendant des autres, il est possible de cuire des produits nécessitant des températures très différentes voire de n'utiliser qu'un seul étage lorsque le besoin s'en fait sentir. La rapidité de montée en température comme la puissance de chauffe permettent de cuire les pâtes froides grâce à un faisceau de résistances en inox garanties 3 ans. Afin d'optimiser encore la puissance de raccordement, la gamme Soleo est livrée en standard avec la commande électronique Opticom. Toutes les 40 secondes, Opticom calcule la différence

entre la température réelle sole-voûte et la température de consigne afin d'affecter la puissance là où elle est nécessaire.

Opticom permet en outre de mettre en mémoire 30 recettes comportant chacune deux températures de cuisson (une d'enfournement et l'autre de chauffe), d'en programmer la durée ainsi que l'injection de buée et l'ouverture de la soupape. Vos recettes intégralement respectées, vous pourrez vous atteler à d'autres tâches en attendant la sonnerie de fin de cuisson.

La gamme Soleo ne serait pas complète sans ses options, au nombre desquelles l'élévateur intégré, permettant de charger la moitié ou l'intégralité des étages, la hotte avec ou sans extracteur, le support standard équipé de roulettes et d'un tiroir ou encore l'ajout d'une étuve ou d'une armoire de fermentation. Polyvalent, permettant la cuisson des produits les plus exigeants, votre four Soleo est un équipement fiable et robuste, destiné à supporter un usage intensif, année après année.

L. N. - G. S.

**Modularité
et économie d'énergie**

• **Une chauffe alternative des résistances**

Afin de réduire la puissance de raccordement nécessaire, chaque étage est équipé de 2 ensembles de résistances (sole et voûte) alimentés alternativement en électricité. L'injection de buée pulsée réduit le temps de récupération de l'appareil à buée, faisant là aussi économiser de l'énergie.

• **Une grande inertie et une isolation efficace**

Des chambres de cuisson en aluminium 1/10^{ème}, des dalles réfractaires massives et un générateur de buée en fonte créent une forte inertie permettant d'emmagasiner beaucoup de chaleur et de maintenir la chambre de cuisson à une température constante. 3 couches superposées de panneaux de laine de roche croisés assurent une isolation optimale.

• **Des vitres traitées**

Les vitres en verre traité réfléchissant la chaleur, permettent une réduction d'environ 40°C de la température de la surface des vitres. C'est l'assurance que la majeure partie de l'énergie est utilisée pour la cuisson !



De multiples options et une polyvalence de tous les instants pour la cuisson de tous types de produits



La parole est aux dames

« Miser sur l'intelligence collective »

Se mettre à son compte à 20 ans, c'est le pari réussi de Corinne et Sylvain Vidal et de leur affaire reconnue boulevard de la Méditerranée à Frouzins, dans la banlieue de Toulouse. Issue d'une famille de pâtisseries depuis 2 générations, Corinne a mis son expérience au service de la profession et notamment des femmes de pâtisseries. En 1992, le couple a créé une nouvelle affaire qui dispose d'un parking d'une vingtaine de places. Depuis, la pâtissière se remet régulièrement en question pour développer son entreprise.

« Pour rester motivée dans notre métier, il ne faut pas hésiter à sortir de chez soi et rencontrer d'autres professionnelles ou des collègues qui partagent les mêmes préoccupations, voire les mêmes problèmes. C'est pourquoi, dès mon installation, je me suis inscrite au Centre

Féminin de la Pâtisserie pour apprendre des autres et me perfectionner. Après avoir été responsable régionale Midi-Pyrénées pendant plusieurs années, je suis devenue trésorière nationale et membre de la commission sociale de la Confédération nationale des artisans pâtisseries », explique-t-elle. Corinne mise sur l'intelligence collective en expliquant : « qu'en réunion entre pâtisseries, on s'aperçoit que nous avons toutes les mêmes soucis d'organisation, de salariés, etc. Nous profitons également des solutions et des expériences de chacune. Rencontrer d'autres professionnelles permet de développer des idées, créer de nouveaux produits, motiver son personnel ou ses apprenties ». Très investie également dans son entreprise, elle arrive à réserver un peu de temps à sa petite-fille Louise, dont la naissance a été l'occasion de lancer un petit biscuit aux amandes et noisettes : les croquants de Louise.

Corinne VIDAL, pâtissière à Frouzins (31)



La pâtissière est toujours à l'affût des dernières tendances en matière de consommation. Dans son magasin, elle cherche à faire plaisir, entre autres, aux « néo-traditionnels » qui recherchent des produits sains et naturels, des recettes classiques de terroir. Son mari crée régulièrement des nouveautés dans cet esprit comme la Croix du Sud®, un chocolat artisanal lié à l'histoire de l'Aéropostale et à la ville de Toulouse. Corinne ne néglige pas non plus la mise en scène de sa vitrine toutes les 3 semaines : « C'est quelque chose de passionnant à réaliser et une belle vitrine donne toujours aux clients l'envie d'acheter ».

L. B.



« Offrir des saveurs d'antan... »

En 2012, Corinne Vidal a demandé à un menuisier spécialisé de lui refaire l'intérieur de son magasin. Derrière sa vitrine de pâtisseries, elle est très fière de son meuble vieilli et cerné blanc-gris qui propose 80 sortes de thé. Un autre meuble, dans le même style, met en avant des produits d'épicerie fine et des confiseries d'autrefois (guimauves). « Ma boutique fait appel à la nostalgie des produits de notre enfance afin que mes clients retrouvent des saveurs d'antan... Tous les produits sont fabriqués maison et sans conservateur, comme les biscuits, les bonbons, les sucettes, les chocolats, les guimauves, les pâtes de fruit, etc. En revanche, les pâtisseries traditionnelles de mon mari peuvent être aussi modernes et innovantes grâce aux conseils de Yann Brys, MOF Pâtisseries et Directeur R&D chez « Dalloyau ». »

L. B.

Le point de vue de Katy Fraisse du CFP

Epouse d'un artisan pâtissier de St-Vallier (26) et formatrice au Centre Féminin de la Pâtisserie, Katy Fraisse intervient dans les régions et aide les conjointes de pâtisseries à monter des vitrines sur toutes sortes de thèmes. A l'occasion d'un stage de Noël intitulé « invitation à la montagne », elle a donné quelques conseils, entre autres, à Corinne Vidal en créant des décors enneigés, un coffret en carton en forme de chalet, une assiette décorée garnie de chocolats, des petites écharpes et mouflins en feutrine pour agrémenter un ballotin, un

pliage-bouteille, etc. « Le but principal est de montrer comment on peut présenter nos produits à la vente (chocolats, confiseries) de façon attractive et originale. Ceci afin de créer une animation dans nos boutiques, d'ajouter une plus-value aux produits afin de générer des ventes. J'essaie de développer le pouvoir créatif des stagiaires (trouver les idées, créer sur un thème), je leur montre les techniques de fabrication (pliage, fabrication de contenants, de décors) en essayant de m'adapter à chaque stagiaire et à ses problématiques ».

L. B.



Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

José Goncalves a osé le changement...

José Goncalves fait son apprentissage et ses premières armes en Gironde, à Léognan, où il travaille pendant 7 ans dans une boulangerie artisanale et obtient son CAP puis son Brevet de Maîtrise. Ses pas le mènent ensuite vers la Grande Distribution où il devient responsable boulangerie d'un magasin Leclerc pendant 12 ans. Le décès de sa femme le contraint à une coupure de 7 ans avec le métier – éducation des enfants oblige. Sa rencontre avec Pascale, devenue depuis son épouse, va être décisive. Issue du monde de la pâte – son arrière-grand-père était boulanger – elle n'a de cesse que de motiver José à revenir au pain et à s'installer en tant qu'artisan. Sa pugnacité et sa ténacité réussissent à le décider. En 2007 ils franchissent le pas ! Une fois le local trouvé à Léognan, il restait à acheter le matériel... C'est alors la rencontre avec Paneotrad®.

« Début 2007, nous sommes allés au SIRHA à Lyon. Paneotrad® y était présenté. J'ai vu l'attroupeement, j'ai entendu les gens dire « c'est une machine révolutionnaire qui divise les pâtes fermentées, le résultat est de très grande qualité,... ». Je n'y ai pas cru et j'ai passé mon chemin. Je l'ai revu cette même année en démonstration sur un salon à Nantes : j'ai été étonné du résultat en sortie de cuisson ; je suis rentré sur le stand... »

• Qu'est-ce qui vous a séduit ?

« La qualité du produit fini : l'aspect, la conservation, les saveurs du pain obtenues grâce au pointage où le temps est laissé à la pâte pour développer tous ses arômes, la diminution des quantités de matières premières (la levure par exemple).

J'ai aussi vu les possibilités d'organisation pour mon labo : le gain de place (plus de façonneuse, plus de diviseuse, plus de bouleuse, plus de couches), la capacité de garder les pâtes 48 heures, la possibilité de cuire selon le besoin et de développer mes ventes de l'après-midi avec un pain cuit au plus près de son achat, le gain de temps (qui permet de se consacrer à autre chose : la formation des apprentis en particulier, etc.), les économies (fini le gaspillage), et un appréciable confort de travail. Je me suis rendu compte que je pourrai me consacrer à mon cœur de métier. Avec Paneotrad® les règles d'élaboration de la pâte et la maîtrise de la fabrication donnent au travail du boulanger toute sa dimension et au pain toute sa finalité.

Tout cela m'a permis de me dire « j'y vais » ! »

• Quelle est votre plus grande fierté ?

« D'avoir osé le changement ! En 2007, j'allais ouvrir une affaire dans une commune où il y avait 2 autres boulangeries artisanales et 1 point chaud ; il fallait bien que je me démarque. En prenant le risque de Paneotrad® j'ai fait le pari d'être meilleur. Cela nous a été profitable puisque entre septembre 2007 et février 2012, nous avons ouvert 5 boulangeries en banlieue Bordelaise, toutes équipées d'un Paneotrad® ! (Léognan, Martillac, Villenave-d'Ornon, et 2 à Gradignan). Et mes clients sont ravis de nous voir à l'œuvre dans nos laboratoires – nos fournils étant tous visibles depuis les magasins ! C'est très convivial et éducatif. »

• Et votre interlocuteur Bongard sur le secteur, qu'en dites-vous ?

« Je suis exclusivement équipé en BONGARD. Si nous avons monté avec la DIMA, 5 fournils et laboratoires, c'est bien que je m'attache non seulement à la qualité des matériels mais aussi à la qualité du SAV. Et outre la connaissance des produits, DIMA a une excellente réactivité. J'entretiens de très bonnes relations avec Sébastien Guérin, leur commercial, et je suis devenu un fournil de référence Paneotrad® pour ses clients. Je suis tellement convaincu par la machine que c'est un plaisir pour moi d'en parler ! »

• En conclusion ?

« Paneotrad® change l'approche du métier et permet de faire un pain de qualité dans de bonnes conditions de rentabilité. C'est un outil pour s'opposer efficacement à la concurrence non artisanale ».

C. CH-Z.



SOCIÉTÉ

Devenir Maître Artisan

Par décret du 2 avril 1998, le titre de Maître Artisan est attribué aux chefs d'entreprises individuelles et aux dirigeants des sociétés qui justifient : soit d'un brevet de maîtrise (BM) pour le métier exercé ou pour un métier connexe et de 2 années d'expérience, soit d'un diplôme de niveau au moins équivalent au BM et de connaissances en gestion et en psychologie équivalentes à celles des unités de valeur correspondantes du BM, soit d'un savoir-faire reconnu au titre de la promotion de l'artisanat ou de leur participation aux actions de formation et d'une immatriculation au répertoire des métiers depuis au moins 10 ans.

Cotisation retraite des indépendants

Le gouvernement a modifié le dispositif de départ à la retraite pour longue carrière afin de permettre aux personnes ayant travaillé avant 20 ans de bénéficier de leur pension de retraite dès 60 ans. Pour financer cette mesure, le taux de cotisation vieillesse de base des artisans est passé de 16,65% à 16,85% au 1^{er} novembre 2012. Suite à ce changement de taux en cours d'année, le RSI a expliqué qu'il ne procéderait pas à une remise en cause de l'appel provisionnel de l'année 2012. En revanche, un taux de 16,68% sera appliqué sur les appels de régularisation de l'année 2012 que l'assuré ait exercé ou non une activité complète au cours de l'année 2012.

Exonération fiscale en ZFU

Depuis le 1^{er} janvier 2012, un artisan installé en zone franche urbaine (ZFU) employant au moins un salarié peut être exonéré d'impôt sur les bénéfices s'il répond aux conditions pour être exonéré de cotisations sociales patronales. L'exonération d'impôt est applicable en totalité même lorsque l'exonération de cotisations sociales ne concerne qu'une partie des salariés. En revanche, si l'entreprise ne bénéficie de l'exonération sociale que pour une partie de l'exercice, l'exonération d'impôt sur les bénéfices doit être réduite au prorata temporis.

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...

A Lyon, dans **le Rhône**, Eric Machado est un « artisan du goût ».

C'est une rencontre qui permettra à Eric Machado de réussir son CAP en 1986. Celle de Patrick Chevallot, son Maître de stage, chez qui il travaille ensuite 4 ans à Val-d'Isère. Il y fait d'ailleurs la connaissance de sa compagne Marie avec laquelle il acquiert, en 1993, un fonds, Cours Franklin Roosevelt, dans le 6^{ème} arrondissement de Lyon. A force de travail, leur renommée s'agrandit en même temps que les locaux de leur boulangerie-pâtisserie, et 20 après, ils y sont toujours.

Au fil du temps Eric Machado a su s'entourer de collaborateurs qui, pour certains, lui sont fidèles depuis plus de 15 ans ! « Je fais en sorte de créer un climat de confiance et je leur donne des responsabilités, ce qui ne m'empêche pas d'être directif quand il le faut. Ce qui compte

c'est de travailler avec bonheur. C'est le sens de ma vie. Si vous prenez du plaisir à faire ce que vous faites, la clientèle qui mangera vos produits en prendra elle aussi ! ... En boulangerie, nous avons porté notre choix sur une farine de tradition française développée en circuit court (des agriculteurs de proximité produisent le blé qui est écrasé par un meunier de la région lyonnaise). Nous travaillons sur levain liquide en utilisant diverses méthodes de panification. »

Eric Machado a su créer la diversité dans l'offre sandwiches, salades, tarterie, basée sur des produits frais et des pains de qualité. 3 personnes à plein temps sont en charge de la fabrication en snacking.

« Notre offre la plus récente c'est le réceptif. Nous accompagnons l'organisation

d'évènements professionnels ou privés, en proposant des solutions traiteur innovantes ! Nous élaborons « une mignardise des sandwiches » un peu extravagante – des petits amuse-bouches où s'exprime une certaine créativité ! Cela renouvelle notre façon de travailler et nous donne surtout l'occasion de voir « en direct » comment les gens dégustent et apprécient nos produits – J'adore cela ! »

La pâtisserie non conventionnelle d'Eric Machado, s'inscrit dans l'air du temps tout en restant traditionnelle.

« Nous avons, par exemple, su développer le macaron et l'installer dans le quartier. La demande est telle que l'acquisition d'une MasterChef et d'une dresseuse Oméga, s'est avérée nécessaire. Ces machines ont amené productivité, régularité dans la fabrication, gain dans le temps de travail. »

Eric Machado est un homme de lien : « Que ce soit avec SIMATEL, MONO France, ou mes autres fournisseurs, j'essaie d'instaurer un rapport de qualité. Le relationnel, c'est primordial pour moi. »

www.maison-machado.com

C. CH-Z.



La diversité de l'offre, la créativité et le plaisir dans le travail, sont les maîtres-mots de la « maison machado ».



Porter haut les couleurs de l'artisanat.



C'est dans le cadre de ses études à l'école hôtelière de Grenoble que Stéphane Grattier obtient son CAP de pâtissier. Il exerce le métier 4 ans en tant qu'ouvrier avant de décider, à 22 ans, de s'installer, en association avec un partenaire. C'était en 1993. L'aventure dure 9 ans, et s'achève d'un commun accord, chacun ayant l'envie d'aller son chemin. Il crée alors, en 2002, la Maison Floran, avec son épouse Sylvie, pour porter haut les couleurs de l'artisanat.

« Dès notre première affaire de l'Île Verte à Grenoble, nous avons eu l'envie de valoriser le métier d'artisan boulanger ; nous fabriquons tout, nous n'avons jamais employé un quelconque produit surgelé. Nous n'utilisons que des matières premières nobles rigoureusement sélectionnées qui permettent d'obtenir in fine des produits de qualité. Nous travaillons avec un meunier de proximité : la minoterie Armand de Grenoble rachetée par Dijon Céréales. Et pour les viennoiseries, nous avons choisi le beurre AOC Montaigne ».

En 2009, sur les conseils et sollicitations de Bernard Mure-Ravaud, MOF fromager,

Stéphane et Sylvie achètent un deuxième magasin rue de Strasbourg, au cœur du quartier des métiers de bouche. Le pain et le fromage s'allient si bien ...

La fabrication est alors centralisée à l'Île Verte. Le succès est tel qu'en 3 ans, les locaux s'avèrent trop exigus. Or Stéphane et Sylvie Grattier, ont très envie de s'associer avec leur ami, Wulfran Teppa, lui-même boulanger. C'est chose faite en 2012.

Leur business modèle s'inspire des règlements de copropriété qui interdisent la cuisson et l'évacuation des fumées en centre-ville. « Nous avons donc conçu un laboratoire de fabrication en Zone d'Activité afin de fournir les magasins de notre enseigne, en ville, existants et à venir. Notre surface de 700 m² permet d'accueillir l'outil de production indispensable à notre évolution (entre autres, Paneotrad®, un laminoir automatique avec une table de découpe, etc.). Nos affaires se développant, il est nécessaire d'investir dans le matériel adéquat afin de continuer à pouvoir garantir que tout est fabriqué « maison ». (Plus de 85% du laboratoire a été équipé par SIMATEL, concessionnaire BONGARD du secteur). L'amortissement se fait au travers de points de ventes multiples. Une troisième boutique a donc été ouverte cet été, rue Béranger, avec une offre étendue au snacking à emporter ou à consommer sur place. »

La Maison Floran c'est toute une équipe au service du client dans tous les moments gourmands de la journée, et prête à relever les défis de la boulangerie de demain !

www.maisonfloran.fr

C. CH-Z.

L'emblématique Gâteau de Savoie.

C'est Pierre, maître-queue du Comte Vert Amédée VI, originaire de Yenne, qui l'aurait créé aux alentours de 1348. Le Pape avait alors quitté Rome et résidait en Avignon. La guerre de Cent ans bien que touchant à sa fin, épuisait la France et l'Angleterre. En ces temps troubles, Charles de Luxembourg, candidat à la succession de Charlemagne, se rendit à Chambéry pour y rencontrer Amédée VI encore mineur. La mère de ce dernier, Marguerite, veuve du Marquis Jean de Montferrat, décida de faire à son hôte une surprise gastronomique de choix. A l'issue du repas, apparut un chevalier en armure tenant un plat d'argent sur lequel était posé un gâteau figurant le comté savoyard et son château fort entouré de la couronne impériale. Cette allégorie symbolisait la reconnaissance de vassalité d'Amédée VI envers Charles de Luxembourg et le vœu que celui-ci faisait de voir son suzerain obtenir la succession de Charlemagne. Charles de Luxembourg une fois empereur, sut se rappeler la « surprise » que lui avait réservée le comte de Savoie. Il le fit « vicaire perpétuel et héréditaire de l'Empire », fit du comté de Savoie un duché, et reconnut la famille d'Amédée VI, « Maison Royale ».



Un gâteau très léger

Pierre de Yenne eut l'idée de faire longuement blanchir jaunes d'oeufs et sucre et d'alléger encore plus l'apprêt en y incorporant les blancs en neige et la fécule. Il mit sa préparation dans un plat en bois afin de permettre une cuisson douce, le bois étant un faible conducteur de chaleur. La pâte eut le temps d'acquiescer sa fameuse légèreté. Le Gâteau de Savoie était né.

La recette s'est affinée avec le temps acquérant au passage, parfums (zeste de citron vert, cannelle, fleur d'oranger, etc.) et sucre glace.

SIMATEL

- **Activité** : concessionnaire BONGARD depuis 1979. PDG : Yannick BRELAT.
- **Une proximité client assurée par l'intermédiaire de 3 agences** : Annecy, pour les départements de Savoie (73 et 74) – Grenoble, pour le département de l'Isère (38) et Lyon, pour les départements de l'Ain et du Rhône (01 et 69).
- CA 2011 : 7 600 000 euros
- Effectif total 34 personnes : 6 commerciaux, 22 techniciens et 6 administratifs.
- SAV 24h/24h et 7j/7j
- Tél. Numéro unique : 0820 22 00 30
- Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com



CE QU'EN DISENT LES CLIENTS – Stéphane Grattier - Maison Floran

« SIMATEL, c'est Yannick Brelat bien sûr, des commerciaux à l'écoute et surtout une équipe technique, sur Grenoble, très réactive. Vendre du matériel c'est une chose, savoir assurer le SAV dans les meilleures conditions c'en est une autre. SIMATEL est au top pour cela. »

Les bons conseils font les bons produits

1000mat.com tout pour les pros !

Internet fait partie de notre vie quotidienne. Les artisans boulangers et pâtisseries ne sont pas en reste. Ils disposent désormais d'un site leur permettant de commander un large choix de matériels et de fournitures.

Les professionnels n'ont pas de temps à perdre, surtout pendant les pics de production. C'est pourquoi, lors du dernier salon Européen, les concessionnaires Bongard ont lancé un nouveau service destiné à faciliter la vie des Pros. 1000mat permet aux artisans de commander par téléphone (0 825 89 1000) ou par Internet (www.1000mat.com) une large sélection de petits matériels et d'ustensiles pour le labo, ainsi que des fournitures pour la boutique.

Plus besoin de se déplacer ou d'attendre la visite d'un représentant ! Un simple coup de fil ou quelques clics suffisent pour commander et être livré sous 48 à 72 heures partout en France, en Belgique et au Luxembourg.

• Des démonstrations de matériel

1000mat va plus loin qu'un simple service de vente par correspondance.

Quoi de plus parlant en effet qu'une vidéo pour présenter les avantages d'un nouveau matériel ? C'est pourquoi 1000mat lance 1000mat.TV.

De quoi s'agit-il ? Ce sont des mini-programmes vidéo présentant des nouveautés, comme ce gaufrier « épi » (voir encadré ci-contre - page 11) grâce auquel vous allez pouvoir vous démarquer de la concurrence.

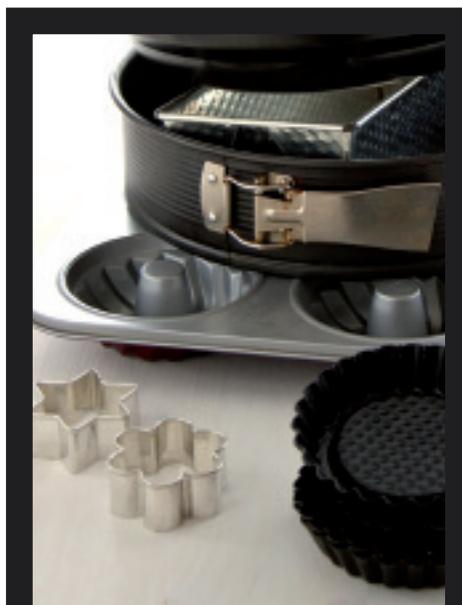
• Toujours plus de choix avec un catalogue XXL

Les concessionnaires Bongard sont en permanence à l'écoute du marché, car ils sont très soucieux de répondre aux besoins des artisans boulangers-pâtisseries.

C'est dans cette perspective, que l'offre 1000mat va considérablement s'étoffer. Plus de choix, de nouvelles rubriques, un catalogue XXL, voilà en quelques mots les grands axes de développement 2013.

Le prochain catalogue, qui sera lancé au SIRHA, a pour ambition de devenir l'outil de référence de l'artisan. Une bible, dans laquelle il pourra tout trouver, préparer sa sélection, et tout commander en quelques clics via le site ou d'un simple appel téléphonique.

Bref, un outil de travail indispensable qui lui permettra de gagner du temps et de se consacrer pleinement à l'essentiel, c'est-à-dire créer de délicieuses recettes.



1000mat.TV

Pour accéder aux démonstrations de matériel en vidéo, connectez-vous sur www.1000mat.com ou téléchargez les vidéos en PodCast sur iTunes (nom du Podcast : 1000mat.tv).



• C'est cadeau !

Depuis son lancement en mars 2012, de nombreux professionnels ont déjà fait confiance à 1000mat pour se dépanner ou pour s'équiper. Votre balance tombe en panne un samedi ? Ayez le réflexe 1000mat ! Votre commande sera traitée immédiatement et vous serez livré en express partout en France.

Vous recherchez un modèle de moule pour une de vos créations, des échelles supplémentaires pour une commande traiteur imprévue... 1000mat répond en urgence à tous vos besoins. Que vous découvriez 1000mat en lisant cet article, ou que vous soyez déjà client, Forum Mag' vous offre des chèques cadeau à utiliser lors de votre prochaine commande. Grâce à ces bons d'achat, vous ferez encore de meilleures affaires, tout en profitant du choix et de la flexibilité 1000mat.

J-C. D.





Nouveau

LE GAUFRIER EPI

En exclusivité chez 1000mat, ce tout nouveau gaufrier vous permettra de vous démarquer de la concurrence avec un produit innovant. En effet, ces gaufres qui se dégustent comme des esquimaux, font la joie des enfants ! Idéal pour les marchés de Noël, les foires, les vides-greniers... Cet appareil de fabrication française vous permet de produire quatre gaufres simultanément.

En cadeau, pendant la période de lancement, 1000mat vous offre la valeur de votre gaufrier en matière première ! Pour toute commande, vous recevrez en plus de votre appareil, 8 kilos de mix et 300 bâtonnets, qui vous permettront de produire gratuitement vos 300 premières gaufres, soit une valeur marchande de 600 €. Pour visualiser la vidéo de démonstration du gaufrier épi, connectez vous sur www.1000mat.com

Comment commander chez 1000mat ?

- Tél. : 0 825 89 1000
du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00
 - sur www.1000mat.com
 - Auprès de votre concessionnaire Bongard qui vous aidera à ouvrir votre compte et passer votre première commande.
- Règlement par CB, chèque ou virement.



Les questions que vous vous posez fréquemment

- Ce que vous cherchez n'est pas dans le catalogue ?
Dans ce cas, n'hésitez pas à téléphoner à nos conseillères. Elles vous trouveront le mouton à cinq pattes.
- J'ai besoin d'effectuer une grosse commande ?
Téléphonez à votre concessionnaire Bongard ou à une de nos conseillères pour obtenir un devis.
- Je ne veux pas payer par CB
Bien que notre site soit totalement sécurisé (Solution BNP), nous comprenons votre choix et nous vous offrons plusieurs autres possibilités de paiement : chèque ou virement.
- Comment s'effectue la livraison ?
Par DHL ou EXAPAQ sur toute la France. Pour éviter tout problème, n'oubliez pas de spécifier, vos horaires et jours de fermeture.
- Combien ça coûte ?
La livraison est gratuite à partir de 500 € d'achat. En dessous, le forfait applicable est de 15 €.
- Le matériel est-il de qualité ?
La sélection des produits référencés au catalogue 1000mat est effectuée par les concessionnaires Bongard. Ils privilégient les marques reconnues et le matériel fabriqué en France.

SOCIETE

Rachat de trimestres

Les artisans peuvent demander à leur caisse de retraite de racheter jusqu'à 7 trimestres du régime de base. Ce système a été mis en place pour pouvoir augmenter la pension de retraite. Cette solution s'adresse, sous certaines conditions, à ceux qui n'ont pas pu valider 4 trimestres de cotisations d'assurance vieillesse au cours d'une année civile, par exemple lorsqu'il y a des années incomplètes. Le dispositif concerne toutes les personnes nées avant le 1^{er} janvier 1960 et qui ont cotisé au moins 15 ans au régime d'assurance vieillesse de base (RSI). Les artisans en société ayant perçu un revenu supérieur au plafond de la sécurité sociale (36 372 euros en 2012) en sont exclus. Le nombre de trimestres possible à racheter est limité à 7. Le coût est égal à 2 fois le montant de la cotisation minimale de la retraite de base, soit actuellement 636 euros. Toute demande doit être réalisée avant le 31 décembre 2013. Il suffit de contacter sa caisse de retraite qui calculera le montant à régler selon votre rachat de trimestres.

Apprentissage : nouveau formulaire.

Les pouvoirs publics ont rédigé un nouveau formulaire pour les contrats d'apprentissage (Cerfa FA 13 n° 1010305) qui est accompagné d'une notice informative (Cerfa FA 14 n° 5164901). Ces documents sont disponibles auprès des chambres consulaires et des Directions Régionales des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE). Vous pouvez également les télécharger sur les sites www.travail.gouv.fr (rubrique informations pratiques) et www.service-public.fr (rubrique services en ligne et formulaires). Ce nouveau formulaire doit être utilisé désormais par tous les employeurs.

ENERGIE

Extinction des enseignes lumineuses

Depuis le 1^{er} juillet 2012, les commerces ont l'obligation d'éteindre leurs enseignes et publicités lumineuses (néons, panneaux, lettres éclairées) entre 1h et 6 heures du matin. Cette obligation ne s'applique qu'aux nouvelles enseignes posées en 2012. Les autres installations y seront soumises d'ici 2018. Par dérogation préfectorale ou municipale, les commerces en activité entre minuit et 7 heures du matin sont autorisés à allumer leur enseigne une heure avant l'ouverture et à la laisser allumer jusqu'à une heure après la fermeture.

Les manifestations du réseau... **Actualités** en date.



Actualités

MAINE FOURNIL - Cette nouvelle concession BONGARD a inauguré son ouverture lors de portes ouvertes les 1, 2 et 3 octobre derniers.

La société MAINE FOURNIL, concessionnaire exclusif BONGARD, est implantée sur les départements 72/Sarthe, 53/Mayenne et 61/Sud Orne.

Elle est située au 22 rue Pierre Martin - 72100 Le Mans. Téléphone : 02 43 72 79 35. Fax : 02 43 41 45 34.

Sébastien François, gérant de l'entreprise dirige l'équipe technique composée de Jérôme Marais, technicien froid chaud, Philippe Haye, frigoriste et Pascal Guibrunet, électro-technicien. Laurent Breteau est en charge du Service commercial.

3^{ème} concours de la meilleure baguette Lyonnaise organisé par la Maison de la Boulangerie du Rhône en partenariat avec le Groupe Le Progrès, Les Toques Blanches et de nombreux autres sponsors.

Les résultats ont été proclamés le mercredi 24 octobre à l'Espace Ricard, place Louis Pradel.



Alain Hervé, Bongard et Olivier Gaillard, vainqueur du concours.

Le Vainqueur est Mr Olivier Gaillard dont le fournil installé 25 avenue Eisenhower est équipé d'un four Bongard Oméga2. La deuxième place est attribuée à Mr Arrambourg, ouvrier chez Mr Gaudet qui cuit également dans un four Bongard Oméga2. Monsieur Gaillard a fourni le pain du menu de gala concocté par des grands chefs pour les 350 convives de la soirée des Trophées de la Gastronomie et des Vins.

Il y a reçu son prix des mains de Bruno Cabut, Président de la Chambre Syndicale de la Boulangerie du Rhône. La cérémonie a eu lieu le 29 octobre, salle de la corbeille à la CCI de Lyon.

Une charte de qualité pour la viennoiserie ! Fini les produits hydrogénés ?

La Fédération départementale de la Boulangerie du Loir-et-Cher a lancé la charte d'engagement à l'opération « viennoiseries 100% faites maison », le 2 juillet dernier dans les salons de l'hôtel de la Préfecture, en présence de Messieurs Gilles Lagarde - Préfet de Loir-et-Cher, Pierre Maino - Président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Loir-et-Cher, Maurice Leroy - Ancien Ministre, Président du Conseil Général de Loir-et-Cher, Jacky Otto-Bruc - Président de la Fédération départementale de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie.

Plus d'une centaine de professionnels issus du monde de la boulangerie avait fait le déplacement. PANICENTRE était représenté par Hervé Tartoué et Patrick Cochon qui ont constaté la prise de conscience et la volonté de changement des professionnels présents...

Nul doute que l'idée fera son chemin et permettra au consommateur de découvrir ou de redécouvrir le plaisir de déguster des viennoiseries artisanales « Maison »... car il est à rappeler que c'est déjà dans le Loir-et-Cher que la « baguette de tradition » a vu le jour ... A suivre !



Pour en savoir plus ou télécharger la Charte : www.viennoiseries-artisanales.fr



Actualités



BOURMAUD EQUIPEMENT a déménagé

La SAS HUTEAU MENARD – BOURMAUD EQUIPEMENT a quitté Carquefou pour s'installer dans des locaux plus spacieux et adaptés impasse, Alfred Kastler - 44115 Haute-Goulaine.

Les coordonnées téléphoniques et fax restent inchangées.

Rencontre professionnelle TOUT TECHNIQUE et établissements MURAT

La rencontre professionnelle organisée conjointement par TOUT TECHNIQUE et les établissements MURAT, à l'occasion des 30 ans respectifs des deux sociétés, au Pasino d'Aix-en-Provence, le 17 octobre dernier, a été un très beau succès.

450 visiteurs ont pu apprécier les nombreuses démonstrations et animations effectuées par les 40 exposants et partenaires fournisseurs.

Journées TORTORA

Beau succès pour les journées organisées à Auxerre par la Société Tortora, en partenariat avec Puratos et Copaline, autour de la mise en valeur du savoir-faire artisanal.

Quelques 400 invitations avaient été lancées auprès des boulangers et pâtisseries du secteur. Cinquante artisans ont répondu « présents » et ont été séduits par les démonstrations effectuées à partir de solutions innovantes : Paneotrad®, Croust'wich, MasterChef, dresseuse à biscuits Oméga. Olivier Vidal (MOF), récemment installé à Auxerre, est gracieusement associé à cette réussite.



Le calendrier des manifestations, des moments clés à retenir.

Rhône-Alpes

SIRHA, incubateur d'idées en matière de restauration et de gastronomie.

Du 26 au 30 janvier 2013, EUREXPO - Lyon

BONGARD ne sera pas en reste. Ses concessionnaires et leurs partenaires auront tout particulièrement à cœur de vous faire découvrir des solutions pour mettre en valeur votre savoir-faire.

Sur le stand F-138, en bord d'allée centrale du Hall 4, nous vous présenterons en effet des idées et success stories de clients BONGARD qui, nous l'espérons, vous apporteront quelques inspirations, notamment en matière de restauration hors domicile mais également d'agencement de point de vente.



Est

SALON DU CHOCOLAT ET GOURMANDISES

Du 31 janvier au 03 février 2013, Parc des expositions Metz métropole.

Rendez-vous des gourmands et gourmets autour des thèmes du chocolat, des pâtisseries, caramels, fruits secs, confitures, épices, miels et autres douceurs.

Sur le stand du FOURNIL LORRAIN, les visiteurs seront accueillis autour d'animations effectuées sur la dresseuse à biscuits Oméga et la machine multi-fonctions Masterchef. Franck Surin, MONO France, et Nicolas Coffin, Maître artisan Pâtissier, Chocolatier, Glacier et compagnon du Tour de France, assureront ces démonstrations.

Un espace conseil boutique sera aménagé et animé par la Société A2C - agenceur de magasin.

L'expression même d'un savoir-faire

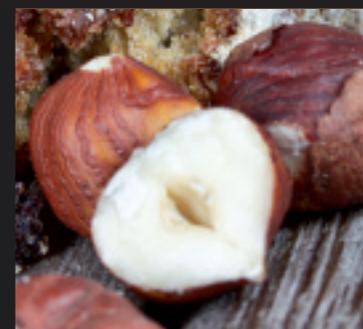
Le Viennois Figues et Noisettes

Recette proposée par

Aurélien Cauffepé-Pourcet, formateur à l'ITMP.

Ingrédients

▶ Farine de gruau	1 000 g	▶ Levure	30 g
▶ Eau TB 48°C	450 g	▶ Levain liquide	30 g
▶ Oeufs	120 g	▶ Beurre	160 g
▶ Sucre	100 g	▶ Figues hâchées	380 g
▶ Sel	20 g	▶ Noisettes hâchées	100 g



Fabrication. Pétrissage Spiral/Batteur

▶ Incorporation de tous les ingrédients (sauf le beurre)	Frasage 3 à 5 mn. Consistance de la pâte : ferme.
▶ Pétrissage	3 mn en 2 ^{ème} vitesse, sans le beurre. Ajouter le beurre en 1 ^{ère} vitesse. 3 mn en 2 ^{ème} vitesse, avec le beurre jusqu'au décollement, puis incorporation des figes et des noisettes.
▶ Température de la pâte en fin de pétrissage	23/24°C.
▶ Pointage	30 mn avec un rabat.
▶ Mise en bac	Stockage à + 4°C, jusqu'au lendemain.
▶ Pesage	16 pièces de 150 g.
▶ Mise en forme	Légèrement serrée.
▶ Détente	15 mn.
▶ Façonnage	Serré, en demi-baguette de 25 cm. Dorer et lamer en saucisson. Enrober généreusement de noisettes grillées. Dépose sur plaque viennoise graissée.
▶ Apprêt	1h30 à 23°C.
▶ Cuisson	18 mn à 220°C, avec buée.



Gilles Sicart, Directeur de l'ITMP et Aurélien Cauffepé-Pourcet, compagnon boulanger formateur.



Démarquez-vous
avec le
NOUVEAU
Gaufrier épi

PROMO DE LANCEMENT

- GAUFRIER ÉPI** avec
- 8 kg de mix en **CADEAU**
 - 300 bâtons **OFFERTS**
 - Livraison **GRATUITE**

*soit 300 gaufres offertes
pour rentabiliser
immédiatement votre achat*



665^{€ht}
Réf. C1350-2



Commandez par tél. au

0 825 89 1000

ou par internet
WWW.100MAT.COM



**VIDÉO DE DÉMONSTRATION
SUR WWW.100MAT.COM**

**Inauguration de l'ITMP, Institut Technique des Métiers
du Pain, le 19 septembre 2012 à Auch (32).**

Cette initiative privée soutenue par la CCI d'Auch, Gers Farine et Bongard a été initiée par son directeur Gilles Sicart, bien connu de la filière farine et des métiers de la boulangerie. L'ITMP occupe une plateforme de 500 m² dans l'enceinte de l'agroparc 1 - CRITT agro-alimentaire. Salles de cours, de repos, halle technique de 200 m² équipée de matériels dernière génération, tout y est, même bien sûr, Paneotrad®... Cette école est d'ailleurs une formidable vitrine du savoir-faire Bongard.

• La formation à l'ITMP

La formation initiale au CAP* (niveau bac requis) se décompose en deux temps :

- une formation technique et pratique aux métiers de la boulangerie de 4 mois et demi sur site.

- un stage de 2 mois et demi en entreprise chez un boulanger artisan « tuteur », afin de découvrir concrètement les différentes facettes du métier.

* Diplôme validé par l'Education Nationale

L'ITMP dispense également des modules de perfectionnement (Formation Continue) : vente, pâtisserie-boulangerie, viennoiserie, hygiène.



De gauche à droite : Mme Stéphanie Sicart – Mr Cartier, Président de la Chambre d'agriculture du Gers – Mr Peyrecave, Président de Terres de Gascogne – Mr Doligé, Président de la CCI d'Auch – Gilles Sicart et derrière lui Mr Montaugé, Maire d'Auch et Vice-Président du Conseil Général – Aurélien Cauffepé-Pourcet, formateur à l'ITMP.

L'agenda des formations pour l'amélioration des connaissances

Les stages **ENSP**, l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie d'Yssingeaux.

JANVIER

Du lundi 28 au mercredi 30 janvier

– **Desserts de Palace**, animé par Jean Marie Hiblot, Chef Pâtissier « Plaza Athénée » - Paris

FÉVRIER

Du lundi 4 au mercredi 6 février

– **Sujet de Pâques**, animé par Serge Granger, MOF Chocolatier

– **Entremets**, animé par Jérôme Langillier, Champion du Monde de la Pâtisserie

Du lundi 11 au mercredi 13 février

– **Entremets, petits gâteaux et tartes**, animé par Angelo Musa, MOF Pâtissier, Champion du Monde de la Pâtisserie

– **Petits-fours**, animé par Marc Rivière, Champion du Monde de la Pâtisserie – Potel et Chabot

– **Tartes et gâteaux de voyage**, animé par Thierry Bamas, MOF Pâtissier

Du lundi 18 au mercredi 20 février

– **Pièces artistiques chocolatiers confiseurs**, animé par Pierre Mirgalet, MOF Chocolatier

– **Pâtisserie à l'italienne**, animé par Leonardo Di Carlo, Champion du Monde de la Pâtisserie - Rimini 2004

– **Pains et viennoiserie**, animé par Gaëtan Paris, MOF Boulanger

– **Tableau printanier**, animé par Roselyne Tissier, Etalagiste, styliste

Du lundi 25 au mercredi 27 février

– **Chocolats de Pâques**, animé par Fabien Deal, Chef Chocolatier « Maison Bouillet » Relais Desserts International - Lyon

– **Charmantes nougatines**, animé par Ludovic Mercier, MOF Glacier

MARS

Du lundi 4 au mercredi 6 mars

– **Desserts à l'assiette**, animé par Lilian Bonnefoi, Chef Pâtissier « Hôtel Eden Roc » - Antibes

– **Petits-fours frais et tartes**, animé par Yann Brys, MOF Pâtissier – Directeur de la recherche et du développement « Maison Dalloyau »

– **Traiteur Cocktail**, animé par Bruno Bolmont, Chef création cuisine et opérations extérieures « Maison Dalloyau »

Du lundi 11 au mercredi 13 mars

– **Technologie et création glacée**, animé par Stéphane Auge, MOF Glacier

– **Pièces en chocolat**, animé par Stéphane Leroux, MOF Pâtissier

Du lundi 18 au mercredi 20 mars

– **Technologie de la ganache au chocolat**, animé par Franck Guyon, Formateur en pâtisserie

– **Petits gâteaux et tartes**, animé par Jérôme Langillier, Champion du Monde de la Pâtisserie

– **Snacking**, animé par Dominique Saugnac, Chef de la production « Be Paris » (concept boulangerie-épicerie) – Alain Ducasse.

ENSP - Château de Montbarnier
43200 - YSSINGEAUX

Tél. : 04 71 65 72 54 - Fax : 04 71 65 53 68

E-mail : ensp@ensp-adf.com
www.ensp-adf.com

Les stages **Stéphane Glacier**

JANVIER

Du lundi 28 au mercredi 30 janvier

NOUVEAU – Chocolat - Montages de Pâques, animé par Jérôme Le Teuff, Chef Pâtissier

FÉVRIER

Du lundi 4 au mercredi 6 février

– **Petits gâteaux individuels**, animé par Thierry Bamas, MOF Pâtissier 2011



Lundi 11 février

– **Tartes**, animé par Lionel Lallement, MOF Pâtissier, Chef Pâtissier « Saint Clair le Traiteur »

Du mardi 12 au mercredi 13 février

– **Tartes**, animé par Stéphane Glacier, MOF Pâtissier 2000 ou Jérôme Le Teuff, Chef Pâtissier

Du lundi 18 au mercredi 20 février

NOUVEAU – Chocolat - Montages de Pâques, animé par Jérôme Le Teuff, Chef Pâtissier

Du lundi 25 au mercredi 27 février

– **Entremets et petits gâteaux tout chocolat**, animé par Stéphane Glacier, MOF Pâtissier 2000 ou Jérôme Le Teuff, Chef Pâtissier

MARS

Du lundi 4 au mercredi 6 mars

– **Gâteaux de voyage**, animé par Jérôme Le Teuff, Chef Pâtissier

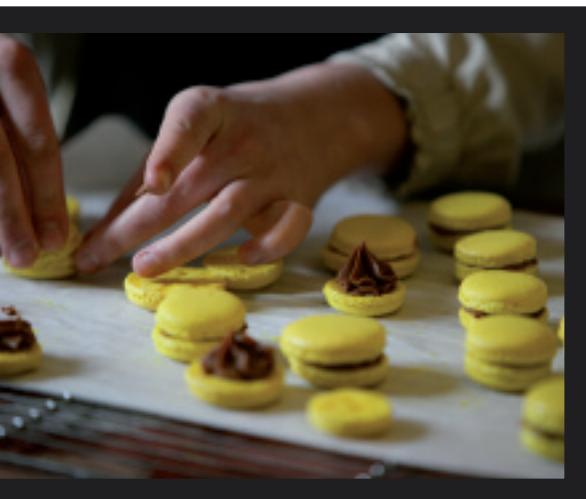
Du lundi 11 au mercredi 13 mars

– **Viennoiseries et gourmandises du petit-déjeuner**, animé par Jérôme Le Teuff, Chef Pâtissier

AVRIL

Du lundi 8 avril au mercredi 10 avril

– **Croquembouches**, animé par Stéphane Glacier, MOF Pâtissier 2000 ou Jérôme Le Teuff, Chef Pâtissier



Du lundi 15 avril au mercredi 17 avril

– Festival de macarons, animé par Stéphane Glacier, MOF Pâtissier 2000 ou Jérôme Le Teuff, Chef Pâtissier

Du lundi 22 avril au mercredi 23 avril

– Entremets aux fruits, animé par Sébastien Dégardin, artisan Pâtissier, ancien Chef Pâtissier de la Maison Troisgros et de Pierre Gagnaire

Les stages de perfectionnement
en pâtisserie
de Stéphane Glacier,
Meilleur Ouvrier de France 2000.

www.stephaneglacier.com
et www.stephaneglacier-lecole.com

Lieu des stages en région Parisienne
Pâtisseries et Gourmandises - l'école
20 rue Rouget de l'Isle - 92700 Colombes

Tél./Fax : 01 57 67 67 33

E-mail : helene@stephane.glacier.com

Les cours pratiques Bellouet Conseil

JANVIER

Du mercredi 2 au jeudi 3 janvier

– Festival de macarons

Du mercredi 2 au vendredi 4 janvier

– Apprenez l'art du chocolat
– Sucre tiré

Du lundi 7 au mercredi 9 janvier

NOUVEAU – Cakes et gâteaux de week-end
– Sucre soufflé

Du lundi 14 au mercredi 16 janvier

– Petits gâteaux individuels nouvelles tendances
– Petits-fours et macarons
– Confiserie artisanale de qualité

Du lundi 21 au mercredi 23 janvier

– Les pâtes de base et leurs applications
– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters

Du lundi 28 au mercredi 30 janvier

NOUVEAU – Chocolat spécial Pâques 2013

Du lundi 28 au mercredi 31 janvier

– Sucre d'art, pièces artistiques

FÉVRIER

Du lundi 4 au mercredi 6 février

NOUVEAU – Chocolat spécial Pâques 2013
– Entremets « Élégance et créations »
NOUVEAU – La pâtisserie du Monde

Du lundi 11 au mercredi 13 février

– Techniques de vente magasin - managers
NOUVEAU – Chocolat spécial Pâques 2013
– Ambiance petits gâteaux individuels
– Sucre tiré

Du lundi 18 au mardi 19 février

– Festival de macarons

Du lundi 18 au mercredi 20 février

– **NOUVEAU** – Chocolat spécial Pâques 2013
– Festival de sandwiches et tartines

Du lundi 25 au mercredi 27 février

– **NOUVEAU** – Chocolat spécial Pâques 2013
– Traiteur buffet et réception
– Pièces montées et décors

MARS

Du mardi 5 au jeudi 7 mars

– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters
– Petits-fours et macarons

Du mardi 5 au vendredi 8 mars

– Pièces artistiques en chocolat

Du lundi 11 au mercredi 13 mars

– Pains spéciaux et spécialités de viennoiseries, animé par Ludovic Richard, MOF Boulanger
– Entremets « d'exception »
– Apprenez l'art du chocolat

Du lundi 18 au mercredi 20 mars

– Les créations glacées de Luc Debove, MOF Glacier 2011, Champion du Monde de la glace, Italie 2010
– La pâtisserie de saison « printemps-été »
– Sucre soufflé

Du lundi 25 au mercredi 27 mars

– La pâtisserie traditionnelle
– Bonbons chocolat « enrobage machine »
– Confiserie artisanale de qualité

AVRIL

Du mardi 2 au jeudi 4 avril

– Entremets « élégance et créations »
– Traiteur buffet et réception

Du mardi 2 au vendredi 5 avril

– Sucre d'art, pièces artistiques

Du lundi 8 au mercredi 10 avril

– Petits gâteaux individuels « Nouvelles tendances »
– Festival de sandwiches et tartines
NOUVEAU – Cakes et gâteaux de week-end

Du lundi 15 au mardi 16 avril

– Techniques de vente magasin – employés

Du lundi 15 au mercredi 17 avril

– Spécialités en boulangerie, animé par Ludovic Richard, MOF Boulanger
– Entremets « évolution »
– Apprenez l'art du chocolat

Du lundi 22 au mercredi 24 avril

– Pâtisserie de saison « printemps-été »
– Sucre tiré

Du lundi 22 au jeudi 25 avril

– Pièces artistiques en chocolat

Du lundi 29 au mardi 30 avril

– Les pâtes de base et leurs applications
– La pâtisserie traditionnelle
– Festival de macarons

Les cours pratiques Bellouet Conseil
304/306, rue Lecourbe
75015 PARIS

Tél. : 01 40 60 16 20

Fax : 01 40 60 16 21

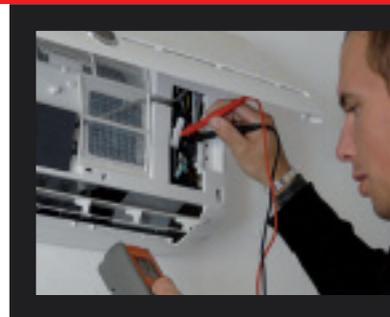
E-mail : bellouet.conseil@wanadoo.fr

Site web : <http://bellouet.web.com>

La force d'un réseau au services des artisans

Chaque jour, à votre écoute et à votre service,

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



● A.E.B.

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

● BONGARD 67

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

● BORSOTTI

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

● BOURMAUD EQUIPEMENT - SAS Huteau-Menard

Département ● 44
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
Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 41 48 22 73
E-mail : bourmaud49@f-d-o.com

● BOURMAUD 85

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

● BREAD LAND CORSE

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

● BRUNO LE GALL EQUIP.

Département ● 29
7, rue Jacques Noël Sané - ZA Keramporiel - 29900 CONCARNEAU
Tél. : 02 98 97 23 71 - Fax : 02 98 97 27 89
E-mail : contact@blgequip.com - Site Internet : www.blgequip.com

● CELSIUS EQUIPEMENT

Départements ● 21 - 71 - 58 ● 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

● C.F.M.B.

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

● D-PHI

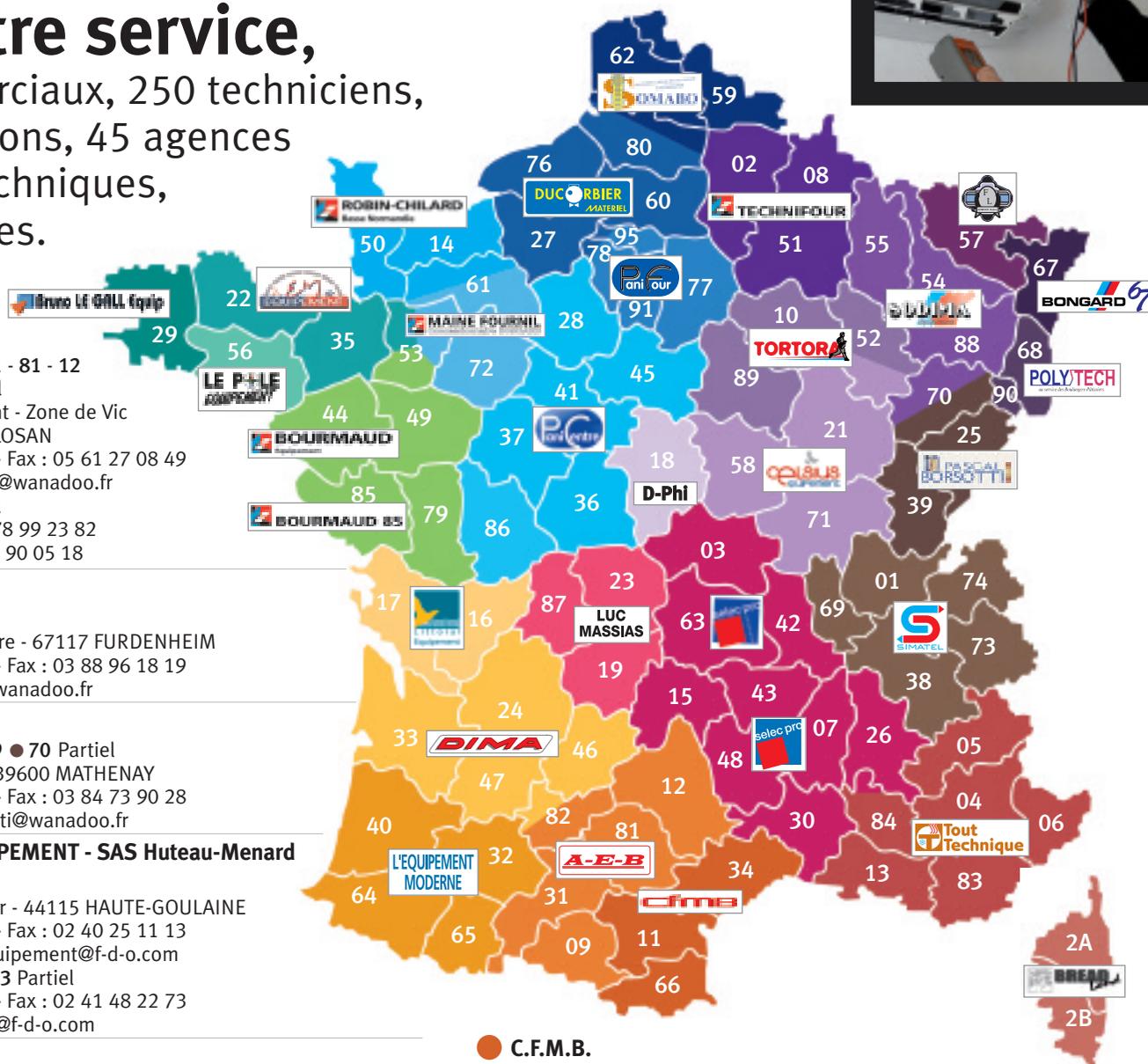
Département ● 18
7, rue Louise de Vilmorin - 58640 VARENNES-VAUZELLES
Tél./Fax : 03 86 38 04 36 - E-mail : d.phi.services@wanadoo.fr

● DIMA

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

● DUCORBIER MATERIEL

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



● E.M. EQUIPEMENT

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

● L'EQUIPEMENT MODERNE

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

● LE FOURNIL LORRAIN

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

● LE POLE EQUIPEMENT

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

● LITTORAL EQUIPEMENT

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

● MAINE 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@f-d-o.com

● 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.servicetechniques@orange.fr

● PANICENTRE

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

● PANIFOUR

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

● POLY-TECH

Départements ● 68 - 90
1, rue du Cher - 68310 WITTELSHEIM
Tél. : 03 89 33 00 24 - Fax : 03 89 33 01 03
E-mail : contact@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 Marcerolles - 26500 BOURG-LÈS-VALENCE
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 75 83 00 29
E-mail : cagop@selecpro.fr - Site Internet : www.selecpro.fr

● SELEC PRO Auvergne

Départements ● 15 - 42 - 43
Impasse Malval - 42700 FIRMINY
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 77 40 56 33
E-mail : cagop@selecpro.fr
Départements ● 03 - 63
9, rue Pierre Boulanger - 63430 LES MARTRES D'ARTIERE
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 73 90 10 43
E-mail : cagop@selecpro.fr

● SIMATEL

Départements ● 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
Départements ● 69 ● 01 Partiel
103, rue de l'Industrie - 69008 SAINT-PRIEST
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 37 25 35 26
E-mail : simatel69@simatel.eu
Département ● 38
22, avenue de l'Ille brune - 38120 SAINT-EGREVE
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 76 75 54 90
E-mail : simatel38@simatel.eu

● SODIMA EQUIPEMENT

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

● SOMABO

Départements ● 59 - 62 ● 80 Partiel
Zone industrielle B - 10, rue du Rouge Bouton - 59113 SECLIN
Tél. : 03 20 96 94 78 - Fax : 03 20 97 00 56
E-mail : adelannoy@somabo-sa.fr

● TECHNIFOUR

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

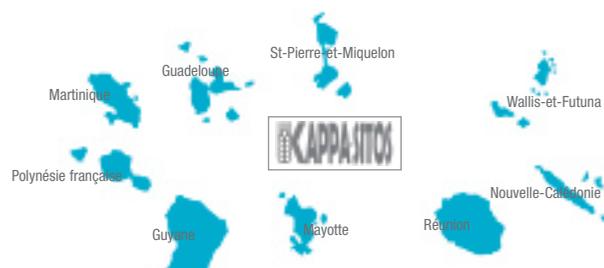
● TORTORA

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

● TOUT TECHNIQUE

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

DEPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER



● KAPPA SITOS

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

Vous cherchez **des solutions** pour **développer** votre **chiffre d'affaires ?**

Retrouvez-nous sur le salon



du 26 au 30 janvier 2013
Hall 4 - Stand 138 - Allée F



Demandez votre invitation
à votre concessionnaire
BONGARD
(coordonnées en pages 18-19)

Vous voulez **OPTIMISER VOTRE PRODUCTION**
dans 20 m² avec Paneotrad® ?

Vous désirez **METTRE EN VALEUR** vos produits ?

Vous souhaitez **DÉVELOPPER** votre offre snacking
et vente à emporter ?

Nos concessionnaires seront très heureux de vous
recevoir sur le stand BONGARD pour vous faire
découvrir leurs solutions et celles de leurs partenaires.