

FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 54

DÉCEMBRE - MARS 2014

2014 Meilleurs vœux de partage !

Dans ce numéro

Paneotrad®...
« Capter une nouvelle clientèle avec une autre approche du pain. »

pages 6-7



BFC
La fermentation contrôlée
vue par BONGARD

pages 4-5



Vous avez 5 bonnes raisons de commander chez 1000mat

pages 10-11



TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION
BONGARD



L'éditorial de Marie LAISNE



Chef de produit BONGARD

Nous irons toujours plus loin, pour votre satisfaction et celle de vos clients.

Lorsque j'ai rejoint la Maison BONGARD il y a un peu plus d'un an, j'ai réalisé très rapidement que la notion de « satisfaction client » était intimement intégrée à la culture de l'entreprise. Cette expression est aujourd'hui un argument marketing à la mode, mais chez nous, il s'agit véritablement d'une conscience aiguë du fait que la confiance de nos clients constitue le socle d'une marque bientôt centenaire.

J'ai pu constater également la force que représente un réseau de concessionnaires exclusifs pour une marque telle que la nôtre. La vente indirecte induit en effet un grand niveau d'exigence : en tant que chef de produit, je suis autant « challengée » par eux que par les boulangers-pâtisseries.

Nous devons, avec les bureaux d'étude, penser à des équipements répondant aux besoins des utilisateurs mais aussi à ceux des professionnels en matière d'installation et de rapidité de maintenance. Cet échange permanent avec un réseau commercial et technique présent au quotidien à vos côtés, est une source précieuse d'informations pour réaliser le produit qui répondra à vos attentes. Nous ne pouvons pas nous permettre de les imaginer seuls, dans une tour d'ivoire, sans ce travail d'équipe quotidien !

Au fil des mois, j'ai découvert le travail de l'artisan boulanger-pâtisseries : un métier noble et passionnant mais qui reste difficile et lui-aussi, très exigeant. C'est la raison pour laquelle nous souhaitons, en priorité, que notre matériel contribue à l'amélioration de vos conditions de travail et à la sécurité dans votre fournil. J'ai pu également réaliser toute la complexité et la maîtrise que requiert le processus boulanger, un travail que la machine ou l'équipement ne peuvent se permettre de trahir ou de modifier.

Le confort de travail passe par la réduction des nuisances comme le bruit ou la poussière de farine souvent allergisante, c'est également l'allègement des différentes contraintes liées au rythme de vie et celles dues à l'effort physique, aux postures responsables de troubles musculo-squelettiques. Enfin, le confort de travail implique un équipement sécurisé qui permet un mouvement efficace, productif et intuitif. C'est la raison pour laquelle nous ne nous satisfaisons pas d'une auto-certification mais passons systématiquement nos nouveaux produits au crible d'organismes extérieurs qui nous aident à progresser par rapport aux normes et à la législation du travail.

Pour conclure, le pari que nous relevons depuis plus de 90 ans est d'inventer le matériel qui vous permet de vous concentrer sur ce qui est véritablement important : la maîtrise de votre travail et la satisfaction d'offrir à vos clients un produit de qualité.

Je vous souhaite une excellente lecture de ce numéro. Toute la Maison BONGARD et son réseau se joignent à moi pour vous souhaiter de très Joyeuses Fêtes de fin d'année.

Sommaire 54

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

LÉGISLATION

- 7 - La baguette de Tradition a fêté ses 20 ans
- Affichage « Viennoiserie Maison »

PORTRAITS EN RÉGION

- 8 La région Nord - Pas-de-Calais à l'honneur

L'AVIS D'EXPERTS

- 10 Vous avez 5 bonnes raisons de commander chez 1000mat

SOCIÉTÉ

- 11 - Récolte des blés 2013
- Suppression de l'indemnité de formation

ÉVÉNEMENTS

- 12 Les manifestations du réseau
- Le calendrier des manifestations

RECETTE

- 14 Le Cheesecake des tropiques

STAGES - COURS PRATIQUES

- 16 L'agenda des formations

L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente



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

FORUMMAG'
Magazine d'information
des concessionnaires BONGARD.
N°54 - Décembre - Mars 2014.

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

Ont participé à ce numéro,
Rédacteurs : L. Boulieu,
C. Charmasson-Zagouri, I. Chelligui,
C. Gumbinger, M. Laisne, L. Nicolai,
G. Schlosser
Intervenants : Raphaël et Valérie Brier,
Pierre Champeix, Sylvie et Christian
Delbassé, Gabriel Fabre,
Philippe et Monique Guilbert,
Stéphane Glacier, Jérôme Le Teuff,
Nathalie Vissac, Emile Vaast



SAVOIR-FAIRE



- Redonner des repères professionnels et personnels
- Créer une dynamique coopérative
- Etendre notre action au niveau national



Les professionnels du réseau pour qui les défis sont la première motivation « Pain et Partage », une association pour la réinsertion, à forte **valeur humaine.**

L'association « Pain et Partage » œuvre depuis 20 ans dans le champ de l'inclusion sociale à travers, d'une part, la production et la livraison de pain et, d'autre part, l'intégration, par le travail, d'un public diversifié autour de l'activité de boulangerie. Sise à Marseille, « Pain et Partage » répond aux besoins en pain, d'associations de solidarité locales (Restos du cœur, Armée du Salut, foyers, établissements médico-sociaux), mais aussi d'entreprises privées (restaurants d'entreprise) et d'établissements publics (écoles, crèches, etc). En tant qu'employeur, l'association redonne un cadre de travail « normalisé » à une population qui a perdu ses repères professionnels et parfois personnels afin de la rapprocher d'une situation d'emploi.

• Le pain, un produit à valeur symbolique et culturelle forte.

Quelle que soit sa culture, son histoire, son niveau social, sa religion, le pain, élément essentiel de nourriture de l'homme, est depuis longtemps symbole de vie. Le pain se respecte bien sûr et surtout se partage. Il s'est donc naturellement imposé dans le choix du chantier d'insertion. Techniquement la fabrication du pain n'est pas d'une très grande complexité de mise en oeuvre, puisqu'eau, sel et farine suffisent à la réalisation de la recette. Pédagogiquement,

la recette et le procédé de production aboutissent à un résultat observable. Les engagements de livraison vis à vis des clients apportent un autre élément concret. « Toutes ces contraintes ont une réalité et une nécessité facilement comprises par nos employés » commente Pierre Champeix. De plus, le pain doit être refait au quotidien ! « Nous travaillons 7 jours sur 7 et nous avons une production de nuit ». En termes d'effectif en insertion, il y a 12 personnes en boulangerie et 6 en livraison.

• Une production en nette progression

La structure a évolué par strates successives et s'est bien développée. En termes d'organisation, la production en pain est à la fois « classique », avec une ligne de fabrication traditionnelle, et « issue de farines biologiques » avec un process Paneotrad®. 2 fours à soles, dont un Oméga2 de BONGARD, acquis tout récemment auprès de leur concessionnaire TOUT TECHNIQUE, permettent de donner la cadence. 1 four ventilé BONGARD (Premio 46-10) est affecté à l'activité secondaire de viennoiserie. Même si « Pain et Partage » bénéficie de financements publics au titre de l'aide à l'insertion et d'emplois aidés, une partie non négligeable de ses revenus provient de la vente, au prix de marché, de sa

production. « Ce n'est pas parce que l'on fait de l'insertion que le produit a une sous-valeur. Nous sommes sur un pain de qualité avec un coût de fabrication connu et maîtrisé. Nos partenaires le savent et le respectent. »

• Le temps de l'essaimage

« Bou'Sol, Société Coopérative d'Intérêt Collectif, est notre bureau d'études techniques en charge de capitaliser notre expérience afin de la décliner ailleurs, voire autrement ». C'est ainsi que des « Pain et Partage » vont naître dans d'autres villes (Montpellier, Lyon, Calais...). « A chaque fois nous utilisons notre savoir-faire, mais dans un contexte spécifique ». Bou'Sol a pour vocation de créer une dynamique coopérative au sein de la filière blé - farine - pain. « Nous menons également une réflexion sur le « tout bio », une approche qui, dans le modèle de l'insertion, est novatrice » conclut Pierre Champeix qui, depuis 17 ans, dirige l'association en véritable chef d'orchestre, coordonnant les univers des institutionnels, des clients, des personnes en insertion et des prestataires.

C. CH-Z.



Chambre de fermentation
1 porte, 1 cellule.
A partir de cette base
toutes les configurations
sont possibles



Des renforts intérieurs
et extérieurs protègent
des chocs

Les plus de la gamme BFC

- Amélioration de la qualité de vie
- Possibilité de produire toute la journée
- Meilleure gestion de la production
- Très bonne qualité du produit fini
- Véritable pousse lente favorisant une meilleure conservation du pain
- Des milliers de configurations possibles
- Une BFC polyvalente ou bien dédiée à chaque process (Paneotrad® notamment)

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

La fermentation contrôlée vue par BONGARD

Le contexte de la consommation a évolué ces dernières années, en s'orientant vers une offre de pains diversifiée, se démarquant par la qualité tout autant que le prix. La baguette blanche industrielle des années 90 n'est désormais plus qu'un vieux souvenir. Si l'on observe aujourd'hui une augmentation du blocage en froid, nous constatons également que la fermentation traditionnelle constitue encore une étape très importante des process utilisés en boulangerie-pâtisserie. Les ingrédients ainsi que le travail au pétrin restent primordiaux pour réussir un bon produit et il est important de le soumettre à un matériel qui le respecte. BONGARD l'a très bien compris en vous proposant sa gamme de chambres de fermentation contrôlée à chariot BFC.

• Maîtrisez votre temps

La fermentation a évidemment un rôle majeur dans la fabrication et la qualité du pain. L'action des levures doit être contrôlée dès le pétrissage, lorsque l'on incorpore la levure, jusqu'à la cuisson, mais c'est en cuve et lors de la pousse qui s'en suivra que la pâte va acquérir sa force, augmenter son volume et développer ses arômes.

Une fermentation véritablement contrôlée va ainsi permettre, tout en réduisant la quantité de levure utilisée, une réelle pousse lente, une véritable maturation des goûts et une meilleure conservation du pain. C'est sur ce point bien précis que les BFC BONGARD se démarquent car elles permettent de contrôler précisément les trois facteurs essentiels que sont la température, le taux d'hygrométrie et la circulation de l'air.

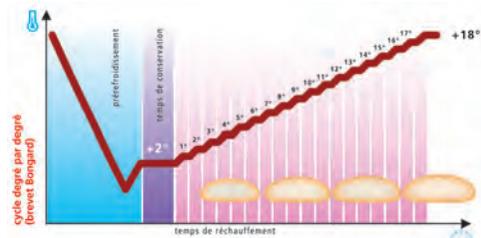
La gamme BFC permet en effet de bloquer très rapidement la pâte entre 2 et 4°C, quelle que soit la température ambiante initiale : la pâte peut alors être conservée jusqu'à 72 heures dans le parfait respect de sa qualité première. Vous pourrez ainsi sereinement préparer votre pâte au moment le plus opportun et adapter votre production à la demande en magasin tout au long de la journée.

• Une réelle pousse lente

Qu'il s'agisse d'une pâte bloquée, surgelée ou à température ambiante ou d'un process Paneotrad®, il vous sera très aisé de programmer l'heure et le jour auxquels vous désirez qu'elle soit prête à cuire. 3 ou 4 heures avant ce délai, une chaleur douce et homogène est diffusée dans la chambre pour relancer le processus naturel de fermentation.

Equipée d'un système de régulation thermique breveté par BONGARD il y a

plusieurs années, la BFC enclenchera un réchauffement de la pâte degré par degré ainsi que par paliers de 10 à 20 minutes. Ce procédé, comparable à une réelle pousse lente naturelle, garantit une homogénéité de réchauffement jusqu'au cœur de la pâte qui se développe uniformément au centre comme en surface. Ceci est particulièrement visible sur les pâtons de grand volume.



• Un réchauffement piloté au degré près

Dans les chambres de fermentation BFC, cette parfaite maîtrise de la montée en température est couplée à une gestion précise de l'humidité et de la ventilation pour éviter le dessèchement de la pâte.

Placé au niveau de l'évaporateur construit en inox 304 et capable d'absorber les différentiels thermiques, l'hygrostat mécanique garantit un taux d'humidité constant tout au long du cycle de fermentation.

Si, lors de la phase de fermentation, le taux redescendait par rapport au point de consigne, l'automate réenclencherait le processus d'appel en humidité.

Totalement indépendante, la production d'humidité peut se faire avec ou sans apport de chaleur, de manière à toujours garantir un taux d'hygrométrie constant.

Toujours dans l'optique d'obtenir le meilleur produit, il est très important que la température dans la cellule soit la plus homogène possible sur toute la hauteur

du (ou des) chariot(s) **tout en évitant de souffler directement sur les produits.** C'est pourquoi, pour garantir un brassage optimal, la BFC a été pourvue d'une moto-turbine spéciale « grand froid » couplée à un déflecteur en inox. Totalelement imperméabilisée et adaptée à la fermentation, elle garantit des résultats parfaits et une longévité à toute épreuve.

• **Une isolation parfaite, des matériaux robustes et fiables**

La structure de la BFC a été pensée pour **assurer une isolation thermique parfaite.**

Les panneaux sont composés de plaques d'aluminium entre lesquelles est injectée une mousse polyuréthane de 45 kg/m³ de densité par un procédé haute pression garantissant une forte compacité.

L'aluminium, sélectionné pour sa légèreté et sa haute résistance à l'oxydation, est au final recouvert d'un film PVC alimentaire d'une épaisseur de 120µ extrêmement résistant aux rayures.

La chambre est raccordée à chaque angle par des semelles dessinées pour épouser parfaitement le sol et la base des panneaux afin de **favoriser le nettoyage et éviter les ponts thermiques.**

Fixée par des charnières, la porte se surélève lors de son ouverture pour ne pas abimer le joint racleur qui permet de **fermer la cellule d'une façon hermétique.** Des rails en acier inox ont été positionnés sur chaque paroi intérieure et deux renforts ont pris place sur toute la largeur de la porte, de manière à **protéger la chambre des chocs lors du maniement des chariots.**

• **Minimiser l'impact environnemental**

Fort de son expérience dans le domaine de l'optimisation de la consommation d'énergie, BONGARD a utilisé du fluide frigorigène R404A dans chaque système de refroidissement et a également traité la **batterie de son évaporateur par cataphorèse afin d'éviter tous risques d'oxydation** et de fuite dans l'atmosphère.

De plus, dans le cadre d'un raccordement sur centrale uniquement, la chambre de fermentation BFC est aujourd'hui **compatible avec le fluide frigorigène R407F**, améliorant encore l'efficacité énergétique du système tout en contribuant à la diminution des gaz à effet de serre.

Un pas de plus vers la protection de l'environnement.

G. S. - L. N.



Détail de l'intérieur d'une cellule : l'évaporateur et les rails de protection inox

Les fluides frigorigènes R404A, R407F... décryptage

Les fluides frigorigènes, encore appelés HFC (hydrofluorocarbure) font partie de la famille des gaz fluorés, principalement utilisés pour conserver par le froid. Purs ou mélangés, ils sont présents sous forme liquide ou gazeuse dans les circuits frigorifiques. Ils sont connus pour leur grande propriété d'absorption de chaleur (calories) lorsqu'ils passent de la phase liquide à la phase gazeuse.

Une prise de conscience en 1987

Les HFC ont été développés en 1987, à la suite du protocole de Montréal qui visait à réduire et éliminer les substances appauvrissant la couche d'ozone. Actuellement en Europe, le fluide HFC R404A est le plus utilisé pour les applications de froid commercial et industriel, aussi bien en positif qu'en négatif. Il n'a pas d'impact sur la couche d'ozone mais reste un gaz à effet de serre.

L'émergence de nouveaux fluides : 2 dates clefs

Le protocole de Kyoto en 1997 et la nouvelle réglementation sur les gaz fluorés en 2006

vont faire évoluer les normes des HFC vers les problématiques de l'environnement et du réchauffement climatique.

Le « Global Warning Potential » (GPW) qui permet de quantifier le potentiel de réchauffement climatique des différents gaz à effet de serre, fait désormais référence dans le milieu des HFC. Plus le taux est faible, plus le fluide est « écologique ».

R407F : le nouvel allié de la cause environnementale

Disponible depuis quelques mois, le R407F est une combinaison de différents HFC destinée aux applications basses et moyennes températures de réfrigération commerciale. Très efficace, il améliore le rendement énergétique des installations et permet de gagner en production frigorifique par rapport au R404A.

Son impact environnemental est faible grâce à un GPW de 1824 (3922 pour le R404A). Il est non inflammable et ne présente qu'une faible toxicité.

A l'aube de la réglementation F-gas tendant à interdire les gaz avec un GPW supérieur à 2500 d'ici à 2017, le R407F constitue, pour l'heure, une des solutions les plus adaptées au remplacement du R404A.

C. G.



© fotolia

La parole est aux dames

« Le magasin, un relais social indispensable... »

Rien ne prédestinait Sylvie et Christian Delbassé à reprendre une boulangerie-pâtisserie dans le village de Rumegies (1 500 habitants) situé à la frontière belge.

Dans les années 90, Sylvie était secrétaire commerciale et son mari dessinateur industriel. « Mon mari avait toujours eu envie de devenir boulanger mais les études

supérieures l'avaient mené ailleurs. L'activité économique de nos secteurs étant en diminution, nous avons senti que c'était le moment de faire autre chose », précise la boulangère, à l'époque mère de 3 enfants. Christian suit une formation accélérée à l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie (INBP) pendant 9 mois à Rouen et revient le CAP de boulanger en poche. Originaires tous les deux du Nord,

Sylvie Delbassé, boulangère à Rumegies (59)



ils font le tour des boulangeries et se lient d'amitié avec Eloi Tavernier, installé à Rumegies et proche de la retraite. En 1995, le couple reprend sa boulangerie avant de faire des travaux.

L. B.



« Du pain et de la pâtisserie boulangère »

La boulangerie Delbassé emploie 12 salariés. Deux autres magasins ont été ouverts à Orchies en 2000 et à Flines-les-Mortagnes en 2012. La clé du succès ? « Nous avons misé sur la qualité des produits, sans oublier la convivialité. Le magasin est devenu un relais social indispensable dans le village ». Christian développe le pain de tradition, les pains spéciaux comme celui à l'épeautre, le pain au lard, au beaujolais, le pain de méteil et Sylvie fabrique de la pâtisserie boulangère en s'inspirant des recettes de tartes de sa grand-mère Germaine ! Ouverte de 6h à 20h tous les jours sauf le mercredi, la boulangerie se différencie par son savoir-faire artisanal et la qualité de ses farines.

L. B.

Le point de vue d'Emile Vaast, meunier à Mons-en-Pévèle (59)

« Notre relation avec la famille Delbassé va au-delà des critères habituels du fournisseur vis-à-vis de son client, c'est-à-dire : qualité technique des farines, qualité du service et rapport qualité/prix. Cette relation s'accompagne d'amitié qui se traduit dans les activités professionnelles par le partage des préoccupations quotidiennes à la fois de production, du magasin, des événements familiaux, des problèmes de

gestion, de l'information en général ». Tout cela se passe dans un climat de confiance et d'estime réciproque. Pour le meunier : « Ce partage des valeurs d'entreprise familiale est un gage précieux de pérennité, de sécurité dans l'exercice de nos métiers de 1^{ère} et 2^{ème} transformation. Cette relation harmonieuse est source de joie et de réconfort en toutes circonstances ».

L. B.



Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

Capter une nouvelle clientèle avec une autre approche du pain...



Des boulangeries Fabre, il y en a deux à Lalonde-des-Maures dans le Var. Celle du père, Marcel, en centre-ville - impasse de la mairie et celle du fils, Gabriel, dans une ancienne station-service, sur l'accès aux plages - Rond-point du Général De Gaulle. Ce qui les distingue surtout c'est leur mode de production du pain. La fabrication dans la première est traditionnelle et la cuisson se fait sur four rotatif quand la deuxième est organisée autour du process Paneotrad® et d'un four à sole électrique Oméga2 de BONGARD.

• **Qu'est-ce qui vous a poussé à choisir un process Paneotrad®?**

« Lorsqu'il y a 3 ans nous avons décidé de créer la boulangerie « La Station », avec mon père, nous avons décidé de toucher une clientèle autre que celle du pain cuit sur filet. Sur la Côte d'azur ce mode de cuisson est très apprécié mais nous voulions satisfaire les inconditionnels du pain sur sole. Alain Dufossé, de Tout Technique, nous a emmenés visiter différents artisans qui utilisaient Paneotrad® et cela nous a plu. Nous avons donc décidé de capter une nouvelle clientèle en ayant une autre approche du pain. Cela a plutôt bien marché ! »

• **Qu'est-ce qui vous a « plu » dans Paneotrad®?**

« Ce qui a « accroché » mon attention c'est la différence. Au niveau du produit obtenu, la texture, la couleur, la forme carrée des bouts, le dessous plat, la mie grasse, la croûte épaisse sont caractéristiques de ce pain « plus rustique ». Au niveau de l'entretien dans le fournil, plus besoin de couches, de planches ou de grilles ! L'organisation du travail modifiée permet, également, un pointage en masse plus long (jusqu'à 48h). Quand un boulanger produit avec Paneotrad®, il doit être posé : maîtriser les règles de températures, s'adapter chaque jour à des paramètres changeants, être en capacité de travailler une matière vivante, se questionner d'une fournée à l'autre. Cela aussi m'a plu, ce retour vers les fondements du savoir-faire boulanger. Je prends mon métier à cœur et c'est avec plaisir que j'avance sans rester coincé dans des habitudes. Il y a tellement de techniques à acquérir et tellement à apprendre des autres ! »

• **Comment s'est comportée la clientèle ?**

« Les clients de mon père, au début, sont venus à la nouvelle boulangerie pour voir et puis goûter le pain. Certains ont adoré, d'autres n'ont pas aimé l'allure du pain. Et puis il y en a ceux qui se sont habitués et ceux qui ont préféré rester fidèles à la cuisson sur roto. Il faut dire que la boulangerie familiale existe depuis 1978... les habitudes sont bien ancrées dans sa clientèle ! Au final, mon père n'a pas diminué son chiffre d'affaires et moi je transforme autant de farine que lui, donc, sur l'ensemble, nous avons pris des parts de marché bien que nos deux établissements soient tout proches (500 mètres nous séparent) et dans un bourg de seulement 12 000 habitants. Il est vrai que nous bénéficions également d'un impact saisonnier mais il est assez bref ici (1 mois et demi à 2 mois) comparé à la Côte d'Azur ou même Saint-Tropez. Le développement de « La Station » sur la première année a été de 35% supérieur au prévisionnel. Depuis la progression est constante (6 à 12% selon les mois) et l'activité se répartit pour 35 à 40% en snacking, 40% en boulangerie, 20% en pâtisserie-tarterie. »

• **Comment avez-vous pris en main la machine ?**

« Gérard Minard, mon ancien professeur au CFA du Beausset m'a bien aidé à faire le démarrage de la boutique. Il m'a donné ses process, j'ai pris d'autres inspirations chez des confrères et, petit à petit, la recette a évolué pour devenir « ma pâte à moi ». J'ai pris le temps d'obtenir une bonne stabilité de la recette. Maintenant c'est bien réglé, j'arrive à anticiper sur le comportement de la pâte et je maîtrise le fonctionnement du tout. J'ai trouvé mon style Paneotrad® et je suis très content de travailler avec ce procédé qui me convient très bien ! »

C. CH-Z.

LÉGISLATION

La baguette de Tradition a fêté ses 20 ans

Le 13 septembre 1993 était publié le décret 93-1074 qui fixait les règles de fabrication du pain de Tradition Française à l'initiative de la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française. Depuis 20 ans, la baguette de Tradition Française s'affiche comme le pain préféré des consommateurs surtout en milieu urbain. Elle est synonyme de tradition réinventée dans l'esprit des Français puisqu'elle remet au goût du jour des procédés de fabrication à l'ancienne. Selon une étude sur les rapports qu'entretiennent les Français avec cet aliment, la baguette est considérée par les « urbains » comme un produit plaisir destiné à améliorer le quotidien.

Affichage « Viennoiserie Maison »

Pour afficher « Viennoiserie Maison », l'artisan boulanger-pâtissier ou un de ses employés doit fabriquer lui-même toutes ses viennoiseries, quelles que soient la taille et la forme, commercialisées dans le magasin et/ou en tournée. Les produits doivent être fabriqués à partir de matières premières sélectionnées et la fabrication peut éventuellement comporter des phases à température négative. L'utilisation de mixes n'est pas compatible avec l'affichage « Viennoiserie Maison » ainsi que la congélation de viennoiserie entièrement cuite et prête à la vente. Si vous avez apposé l'affiche et que vous ne respectez plus, même momentanément, l'un des critères précédents, vous devez retirer l'affiche sans délai sous peine de vous exposer à des sanctions par les services de contrôle pour pratique commerciale trompeuse.

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 Valenciennes, depuis 18 ans, une dynamique de progrès est en marche avec Philippe et Monique Guilbert.

Pâtissier passionné, Philippe Guilbert œuvre pour le développement du métier. Président de la Fédération départementale de la Pâtisserie du Nord - Pas-de-Calais, Vice-Président de l'Association des pâtisseries du Hainaut, Président de la Confédération générale de l'alimentation de détail du Nord, il est sur tous les fronts : Salon du Chocolat, label « artisan en or », dossiers métiers, sans oublier sa propre « Pâtisserie Gourmandine » qu'il gère depuis 18 ans à Valenciennes, avec sa femme Monique, rejoints depuis quelques temps, par leur fils Antoine et sa compagne Cathy.

La « Pâtisserie Gourmandine » est une « maison » à l'esprit familial. « Nous nous attachons à considérer notre personnel, à le former, à l'encadrer, à le motiver et à le fidéliser. C'est un travail de tous les instants. »

• Des axes de développement

Une offre cocktails et buffets en croissance. « C'est une prestation de qualité qui englobe la fabrication, la livraison, le service, la décoration des buffets. Dans la pâtisserie, métier à tendance artistique, nous sommes à même de maîtriser l'ensemble. »

Snacking et grignotage haut de gamme, des impulsions fortes. « Dans notre four Krystal de BONGARD, nous cuisons des pains à sandwichs élaborés en accord avec notre identité (pâtes aromatiques, formes originales). Nous cuisinons tout nous-mêmes en veillant à la qualité, au goût et à l'esthétique car le consommateur doit trouver chez nous un produit à la hauteur de ses attentes. »

Le large espace consacré au chocolat dans le magasin a donné de l'élan à l'activité. « Nous sommes en capacité de répondre à des

demandes spécifiques comme la réalisation de chocolats griffés au nom du commanditaire. »

• La machine au service de l'artisan

Philippe Guilbert est, dans la région, un ambassadeur de la marque MONO France. « La dresseuse Oméga rationalise notre production de pâte à choux et de macarons, la MasterChef nous permet d'utiliser des laits de ferme, de pasteuriser nos crèmes afin d'obtenir une sécurité alimentaire. Ces équipements allègent notre effort physique, libèrent du temps et nous permettent de créer, en toute sérénité ! » La collaboration avec la SOMABO est double. « C'est notre prestataire matériel et, à ce titre, nous pouvons compter sur la réactivité de leurs équipes. D'autre part, en tant que partenaire de la Fédération, de nombreuses démonstrations de fabrications pâtisseries sont organisées dans leur show-room. »

• Et de conclure...

« Aller à la rencontre des gens, animer le point de vente, organiser des dégustations, participer à des salons, mettre en place des labels, se regrouper, c'est une dynamique de progrès ! »

C. CH-Z.



Considérer, former, encadrer, motiver, fidéliser le personnel... un travail de tous les instants.



La boulangerie à la devanture verte...



Installés 11 ans dans une première affaire à Leers (59), Raphaël et Valérie Brier reprennent la « boulangerie Leroy » rue Esquermoise à Lille, en août 2005. Ils la repositionnent, en redonnant sa place au pain, sans sacrifier les spécialités régionales de leur prédécesseur.



À la reprise, Raphaël a dû travailler avec les outils en place. « Ensuite nous avons investi régulièrement sur 8 ans, pour rénover le magasin et moderniser le fournil en vue d'améliorer la productivité dans une démarche artisanale » précise Raphaël. En 2011 l'acquisition d'un four BONGARD CERVAP GME 4 étages (3 gaz/1 électrique) oblige à casser partiellement la voûte de la cave afin de faire accéder les chambres de cuisson, l'une après l'autre, au fournil situé sous la boutique. Un beau challenge ! Dès le début, Raphaël a choisi de fractionner sa production afin de cuire au plus près

de la demande client. « Nous travaillons la baguette de tradition ainsi que toute une gamme de pains blancs et de pains noirs aux céréales. Chacun y trouve son bonheur. » La boulangerie Brier est également réputée pour ses cramiques, ses crumbles, son choix de gâteaux secs (brownies, cookies, speculoos, casse-dents...), la qualité de sa viennoiserie et bien sûr son offre snacking ! « Sandwichs, tartes salées, wraps, les soupes en hiver, tout est à emporter et ce qui a besoin d'être réchauffé peut l'être sur place » précise Raphaël. Il y a 4 ans, Valérie a créé, avec succès, une carte de fidélité sandwich. Les clients y trouvent leur compte et, côté boulangerie, cela garantit une régularité à cette activité.

8 personnes assurent la production et 7 la vente. L'équipe du magasin est gérée par Valérie et Raphaël supervise la fabrication. « Nous impliquons notre personnel dans une démarche de qualité. Nos employés en retirent, outre la garantie de l'emploi, la satisfaction personnelle de travailler dans une boulangerie de bonne réputation ».

La collaboration avec la SOMABO date des débuts à Leers. « C'est un partenaire qui, non seulement vend des équipements, mais en assure l'entretien et garantit le SAV. Les équipes de la SOMABO connaissent bien l'historique client, sont réactives, compréhensives et fiables ! » Raphaël a une certaine idée du métier et faire d'une boulangerie « the place to be » ne l'intéresse pas. « J'ai refusé de participer à l'émission de télé-réalité « le meilleur boulanger », car pour moi, la meilleure boulangerie est celle où l'on a « élu domicile ». Tout aussi discuté est la tendance à faire du pain un produit de luxe pour une élite. On est loin du « pain quotidien » ! Un véritable paradoxe ».

C. CH-Z.

Le cramique.

Cette spécialité commune à la Flandre, la Wallonie et Bruxelles, symbolise l'unité belge... boulangère !

Un peu d'étymologie... Le flamand du XVI^e siècle connaît le krentenmik issu de krent, korent = raisins secs et mik (grec) = grain, petit morceau. Cramique serait donc la prononciation française de ce vieux mot flamand. Ironie du sort, fin XIX^e, lors de la domination du français en Flandre, les Flamands auraient adopté le mot kramiek, kramiekske pour désigner ce pain à raisins. Une autre école... celle du Petit Robert, selon laquelle cramique est emprunté (1831) au flamand kraammik, lequel se rattache au moyen néerlandais cramicke, cremicke, d'origine discutée. Le mot néerlandais pourrait lui-même venir de l'ancien français sous la forme latine cremmicha (1218 à Nivelles) et par cramiche (1380 en Champagne). Ce mot, composé de « crème » et de « miche », désignait un poids, une mesure, un objet pris comme référence un « pain pesant un certain poids » (1380), « pain blanc » (1389).



© fotolia

Quelle que soit l'origine de son nom, le cramique est une spécialité belge de pain brioché aux raisins secs que l'on trouve aujourd'hui en Belgique et dans le nord de la France. Servi tranché, accompagné de beurre et de confiture, il est généralement consommé au petit-déjeuner ou au goûter. Il peut être servi lors des repas de fêtes pour accompagner un foie gras. Il doit son succès à la combinaison du moelleux de sa pâte et des raisins dont il est fourré et à sa simplicité de fabrication. Le cramique est confectionné à base de farine, de lait, de levure de boulanger. On y adjoint des œufs, du beurre ainsi que des raisins secs.

Selon les régions, on remplace les raisins par du sucre perlé ou des pépites de chocolat. Faites selon votre goût !

SOMABO

- **Activité :** 1^{er} concessionnaire BONGARD du réseau actuel - création en 1961
- **Dirigeants :** Patrice Renard et Jonathan Suel
- **L'entreprise :** basée à Seclin, elle est située au cœur de la région Nord - Pas-de-Calais et officie aussi partiellement sur le département de la Somme
- **Effectif 22 personnes :** 1 directeur technique, 1 responsable planning, 6 commerciaux, 2 assistantes administratives, 6 techniciens monteurs, 6 techniciens SAV
- **CA 2012 :** 4 700 000 euros
- **SAV 24h/24h et 7j/7j -** Attestation de capacité en froid
Contrats d'entretien préventif - Location et financements
- **Tél. :** 03 20 96 94 78 • **Site Internet :** www.somabo-sa.com



Afin de répondre aux demandes clients pour l'agencement des laboratoires et magasins, SOMABO Agencement intègre, au sein d'un groupement, 2 architectes concepteurs, 1 agencier menuisier et 1 coordinateur travaux maîtrisant tous les corps de métier.

Les bons conseils font les bons produits

Vous avez 5 bonnes raisons de commander chez 1000mat.com

Les colonnes de FORUM MAG' se sont fait l'écho du parcours de 1000mat et de son développement depuis sa création en mars 2012. Spécialisée dans la vente à distance d'accessoires et de petits matériels dans les domaines de la boulangerie, pâtisserie, traiteur et petite restauration, 1000mat dispose d'un site marchand sur Internet, d'un catalogue XL et propose des canaux de mise en relation avec le client comme le téléphone, le fax, Internet et bien sûr le réseau des concessionnaires BONGARD.

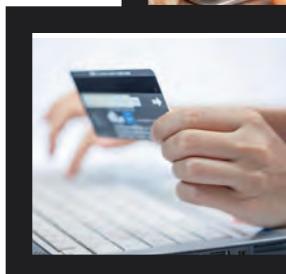
1 Un large choix pour répondre à tous vos besoins !

- Une offre de + de 6 000 références
- 6 univers produits : Préparation, Cuisson, Ustensiles et accessoires, Boutique, Manutention, Hygiène
- Les plus grandes marques de la profession à votre disposition
- Possibilité de commander des produits hors catalogue auprès des télé-conseillères
- Une offre évolutive selon vos besoins
- Dernière nouveauté : nouveau référencement DEREN et DE BUYER avec une large sélection de produits



2 Différents modes de paiement

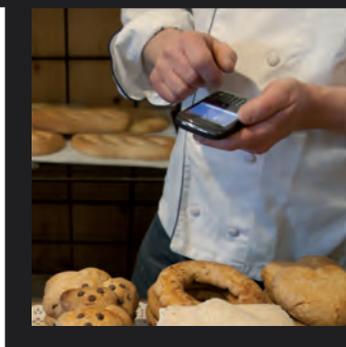
- Carte bleue
- Chèque
- Virement bancaire
- Possibilité de payer de 6 à 10 fois sans frais*



3 Un accueil personnalisé

A chaque instant, vous pouvez demander conseil, obtenir un avis, être accompagné sur une commande, solliciter un suivi SAV... L'équipe commerciale, formée aux produits et aux procédures, répond à toutes vos questions :

- Par téléphone au 0825 89 1000 du lundi au jeudi de 9h/13h - 14h/18h et vendredi de 9h/13h - 14h/17h
- Par email : contact@1000mat.com



4 Un bon rapport qualité/prix et des offres exceptionnelles tous les mois

- Prix disponibles sur le catalogue XL tarifé et sur le site www.1000mat.com
- Bon de réduction de 50 € TTC pour votre première commande d'un montant minimum de 300 € HT
- Livraison gratuite à partir de 500 € HT d'achats
- Des promotions exceptionnelles adressées par e-mail ou par courrier (presse)

5 Achetez malin sur 1000mat.com

- Encore plus de choix sur le site Internet
- Fiches produits et vidéos disponibles sur le site Internet
- Paiement sécurisé par CB
- Possibilité de commander uniquement avec la référence produit pour gagner du temps (évite de saisir la désignation complète)
- Exclusivité web sur des opportunités à prix étudiés
- Espace personnalisé : votre compte vous permet de retrouver l'historique de vos commandes, d'enregistrer des devis, de valider vos commandes...
- Des points fidélité accumulés à chaque achat

C. CH-Z. et I. CH.

* à partir de 500 € HT d'achats - sous réserve d'acceptation de dossier. Contactez le 0825 89 1000, une réponse vous est donnée sous 2h.



1000mat.com

Témoignage Nathalie Vissac

Boulangerie-pâtisserie « Au four et au moulin » Quartier Atlantis - Massy (91)



Dans cette boulangerie créée en février 2013, située dans un quartier où les immeubles poussent comme des champignons, on regarde à la dépense même si la clientèle des nombreuses entreprises alentours afflue de 7h à 20h ! « Au niveau de la boutique, je n'utilise que des fournitures basiques. Je travaille à l'ancienne, donc je fais beaucoup de paquets montés. Cela

coûte moins cher que le boitage. Du coup, les commandes pour la partie vente sont principalement des fournitures de type feuilles pâtisseries, cartons rainés, des poches à croissant et à sandwich et un peu de cartonnage. Par contre Julien et Sylvain à la production ont des besoins beaucoup plus variés en accessoires et petits matériels. Je suis en charge des approvisionnements. Comme j'aime bien avoir les réponses en direct, je préfère passer mes commandes à 1000mat par téléphone. Comme cela je connais tout de suite la disponibilité du produit, le délai et les modalités de livraison. Les atouts de 1000mat ? Les prix, la qualité de l'accueil, la disponibilité de l'équipe, à tout moment j'ai une opératrice. Le professionnalisme, quelle que soit la demande j'ai une réponse adaptée. La réactivité, en cas de besoin, on me rappelle. Le dynamisme, l'équipe managée par Ilham a l'envie constante de nous satisfaire ! Pour Noël, nous préparerons des verrines, et nous allons prochainement les contacter pour faire notre sélection. Vous voyez, nous avons le réflexe 1000mat ! »

C. CH-Z.

Notre catalogue XL décline plus de 6 000 références sur plus de 300 pages.

Il est GRATUIT. Pour l'obtenir, rien de plus facile !

Demandez-le

- par téléphone à nos opératrices en appelant le 0 825 89 1000 du lundi au vendredi de 9h à 18h
- par e-mail à : contact@1000mat.com
- Auprès du concessionnaire BONGARD de votre secteur (voir en pages 18 et 19)



Commandez quand vous en avez le besoin, sans impacter votre trésorerie !

- ▶ 1000mat a mis en place une solution de financement personnalisé** à partir de 500 € HT d'achats
- ▶ Possibilité de bénéficier d'une réserve de trésorerie pouvant atteindre 5 000 €
- ▶ Possibilité de payer de 6 à 10 fois SANS FRAIS
- ▶ Pas de frais de dossier

Cette enveloppe peut être réutilisée à votre guise pour tous vos achats 1000mat

Assurance emprunteur facultative

** sous réserve d'acceptation de dossier

Comment ça marche ?

Il suffit de nous contacter au 0825 89 1000 et nous vous apportons une réponse sous 2 heures.

SOCIÉTÉ

Récolte des blés 2013

Selon l'institut France AgriMer, la récolte céréalière française 2013 a enregistré de bons résultats au niveau quantitatif comme qualitatif. La production française de blé estimée à 36,7 millions de tonnes contre 35,6 millions de tonnes l'an dernier permettra de répondre à la demande nationale et à l'export.



Si l'Algérie reste le premier client de la France, de nouveaux marchés s'ouvrent comme la Chine ou l'Arabie Saoudite. La France pourrait exporter plus de 18 millions de tonnes de blé, dont 11 en dehors de l'Union européenne. La consommation intérieure française, stable depuis de nombreuses années, devrait avoisiner les 15 millions de tonnes dont 5 pour la meunerie, 4,5 pour la fabrication d'aliments du bétail et 2,9 pour l'amidonnerie. 58% des blés français sont de qualité panifiable supérieure, soit plus de 21 millions de tonnes. La teneur moyenne en protéines s'établit à 11,2% au niveau national, avec deux tiers des blés au-dessus de 11%. La teneur en eau (13,5% en moyenne) permettra une bonne conservation des grains. La quasi-totalité de la récolte française affiche un temps de chute de Hagberg supérieur ou égal à 220 secondes, témoin de l'absence de germination.

Suppression de l'indemnité de formation

Le gouvernement de François Hollande a supprimé l'indemnité compensatrice de formation versée aux employeurs d'apprentis en boulangerie. Le financement des chambres de métiers de l'artisanat a été réduit, ce qui devrait entraîner un déséquilibre du budget des centres de formation d'apprentis dans toute la France.

Les manifestations du réseau... Actualités en date.



Actualités

EST

Une démonstration exclusive de la MasterChef de MONO France dans le laboratoire de l'Institut Griottines

Le 30 septembre dernier, l'équipe commerciale de SODIMA a reçu 50 clients dans le laboratoire de l'Institut Griottines au sein des Grandes Distilleries Peureux à Fougerolles (70) pour une démonstration exclusive de la MasterChef organisée par Franck Surin, délégué commercial MONO France.

Les participants ont pu découvrir les nombreuses astuces du MasterChef, grâce aux desserts élaborés par Nicolas Coffin, MOF pâtissier, et François Lachaux, MOF cuisinier de l'institut à partir de spiritueux de marque distribués par Premium Gastronomie®.

S'en est suivie la visite du site orchestrée par Pascal Camus, Directeur Général des Grandes Distilleries Peureux. Une journée riche en échanges unanimement appréciée par l'ensemble des professionnels présents lors de cet événement !



ILE-DE-FRANCE

500 artisans, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, traiteurs réunis sur le 1^{er} salon professionnel de PANIFOUR.



Du 6 au 10 octobre, PANIFOUR, organisait à Bondoufle son 1^{er} salon professionnel avec une quinzaine de partenaires. Plus de 500 artisans, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, traiteurs ont découvert des nouveautés et échangé, en toute convivialité, avec les exposants représentant tous les corps de métiers impliqués dans la profession. Cette manifestation a mis à l'honneur le savoir-faire de PANIFOUR qui a fêté ses 30 ans d'expérience au service des boulangers pâtisseries en 2013. Paneotrad® a été mis à l'honneur par le savoir-faire de Gérard Minard ! Côté pâtisserie, Philippe Renou, chef pâtissier de la maison Gosselin, présentait la dresseuse et la MasterChef de MONO France, avec dégustation de produits. Première réussie pour PANIFOUR qui devrait renouveler ce salon professionnel tous les 2 ans, en alternance avec EUROPAIN.

Le calendrier des manifestations, des mom

Sud Ouest

Du 9 au 12 Février 2014, les concessionnaires BONGARD du Sud Ouest – AEB, CFMB, EQUIPEMENT MODERNE – seront au SMARHT, au parc des expositions de Toulouse.

Ce stand fera la part belle à leurs partenaires BONGARD, MONO France et Concept-Froid.

De nombreuses démonstrations seront effectuées à partir de Paneotrad® pour les fabrications boulangères et de MasterChef pour les fabrications pâtisseries.



Est

Du 15 au 18 mars 2014, EGAST, Parc des Expositions du Wacken à Strasbourg (lundi 17 mars, ouverture tardive jusqu'à 21h). BONGARD présentera, à cette occasion, ses nouveautés et animera ces journées par des démonstrations de concepts innovants.

Par ailleurs, des équipements BONGARD seront en fonctionnement sur des stands de la meunerie. Les collaborateurs des concessions Bongard de l'Est : BONGARD 67, POLY-TECH, FOURNIL LORRAIN et SODIMA se tiendront à votre disposition pour présenter leurs gammes de matériels et vous conseiller au mieux dans l'élaboration de vos projets. Stand BONGARD D -120 - Hall 20.



Actualités

INTERNATIONAL

Tendances USA

Le plus grand salon de la boulangerie Nord-Américain se tenait en octobre dernier à Las Vegas.



JCD Consulting, cabinet d'aide à l'implantation sur le marché américain, y a emmené quelques artisans boulangers et pâtisseries français dont des clients de l'EQUIPEMENT MODERNE, à la rencontre du marché et de French Bakery Machines (FBM), l'importateur et représentant BONGARD outre Atlantique !



Les tendances du métier aux USA ?

Outre le gluten-free et le bio omniprésents, les cupcakes confirment leur percée. Au niveau des points de vente, la partie snacking-restauration est prépondérante, ce qui est d'actualité également dans les boulangeries françaises. Enfin, les réseaux sociaux s'affirment comme un vecteur de communication incontournable. FBM et BONGARD étaient présents sur le salon et de nombreux visiteurs américains ont affirmé qu'être équipés BONGARD était synonyme de qualité et de savoir-faire à la française.

Vie du réseau



La SARL BRUNO LE GALL EQUIP, reprise depuis 1^{er} janvier 2012 par Monsieur Christophe Le Grel, change de nom et devient TECH'PRO EQUIPEMENT au 1^{er} novembre 2013. www.techproequipement.com

ents clés à retenir.

Nord - Pas-de-Calais

3 sessions de formation à la SOMABO - Seclin (59)

- Le 17 février : « Pâques en chocolat », par Sébastien Vandeboulque
- Le 19 mars : « Pâques et sa vitrine » - Spécial dames boulangères, par Nilla Charle
- Le 9 avril : « Festival de verrines salées », par Jean-Pierre Dargent

Dans le cadre de son partenariat avec la Fédération des Boulangers du Nord et du Pas-de-Calais, la SOMABO met à disposition son laboratoire pour ces 3 formations dispensées par des professionnels de haut niveau.

Inscriptions : sbp5962@boulangers-npdc.fr

Brève de télévision...

Un certain nombre de clients BONGARD ont été sélectionnés pour participer à la récente émission de la chaîne M6 « La Meilleure boulangerie de France ».

Vous avez ainsi pu voir Eric Marche, possesseur de Paneotrad® et membre du Paneoclub, se hisser jusqu'à la 4^{ème} place du concours.

Nous tenions à féliciter tous les participants qui ont su montrer, à travers cette émission, toute la richesse et le savoir-faire du métier de boulanger-pâtissier. Bravo à tous !

L'expression même d'un savoir-faire

Le Cheesecake des tropiques

Recette de Stéphane Glacier et Jérôme Le Teuff

Pour un cadre de 35 cm x 55 cm
et 4,5 cm de hauteur

Composition

- Biscuit Joconde au citron vert
- Sirop au citron vert
- Confit de mangue et ananas
- Mousse au cream cheese

Biscuit au citron vert (pour 2 flexipats)

Ingrédients

► Sucre glace	430 g
► Poudre d'amandes blanches	430 g
► Farine	110 g
► Œufs	575 g
► Blancs d'œufs	380 g
► Sucre	60 g
► Beurre	90 g
► Les zestes de 4 citrons verts	

Procédé

Monter le sucre glace, la poudre d'amandes, la farine et les zestes de citrons verts avec les œufs.
Monter les blancs et le sucre, les incorporer dans le 1^{er} appareil puis ajouter le beurre fondu tiède.
Dresser 1 kg de Joconde par flexipat, cuire à 190° C au four ventilé, environ 9 à 10 minutes.

Sirop au citron vert

Ingrédients

► Sirop à 30°B	450 g
► Eau	150 g
► Jus de citron vert	100 g

Procédé

Mélanger tous les ingrédients ensemble à froid.

Confit de mangue et ananas

Ingrédients

► Ananas surgelés	715 g
► Mangues surgelées	715 g
► Beurre	100 g
► Sucre	300 g
► Pectine NH	16 g
► Feuilles de gélatine argent	10 g

Procédé

Dans une casserole faire fondre le beurre, ajouter les ananas et mangue surgelés, faire revenir pendant 5 mn puis ajouter le sucre et la pectine NH préalablement mélangés ensemble.
Passer au mixeur afin d'hacher grossièrement les fruits, puis cuire de nouveau pendant environ 5 mn.
Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée, couler en Flexipat®, surgeler.

Mousse au cream cheese

Ingrédients

► Eau	165 g
► Sucre	360 g
► Œufs entiers	400 g
► Feuilles de gélatine argent	27 g
► Cream cheese	580 g
► Crème fouettée à 35% MG	980 g

Procédé

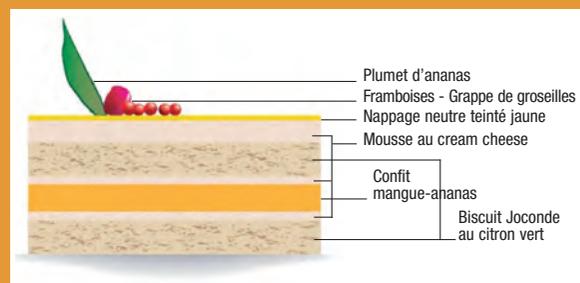
Cuire l'eau et le sucre à 118° C et verser sur les œufs déjà battus, monter au batteur jusqu'à complet refroidissement.
Faire fondre au four à micro-ondes la gélatine préalablement hydratée et égouttée, l'incorporer à la pâte à bombe.
Détendre le cream cheese avec la pâte à bombe.
Une fois la pâte à bombe totalement mélangée avec le cream cheese incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage

Déposer un biscuit Joconde citron vert dans le fond d'un cadre puis l'imbiber avec le sirop au citron vert. Etaler 800 g de mousse au cream cheese. Disposer l'insert de confit mangue et ananas. Etaler 400 g de mousse au cream cheese, déposer un second biscuit Joconde au citron vert puis l'imbiber avec le sirop au citron vert. Lisser le cadre avec le reste de mousse au cream cheese. Surgeler. Lisser de nouveau.

Finition

Glacer le dessus de l'entremet avec du nappage neutre coloré jaune. Disposer une framboise et une grappe de groseille. Disposer un plumet d'ananas.





« Petits gâteaux, tartes et entremets au fil des saisons »

Après le récent succès de « Noël de bûches en bûches », c'est au tour des petits gâteaux, des tartes, et des entremets d'être visités ou revisités par les auteurs, Stéphane Glacier et Jérôme Le Teuff. Toujours dans un esprit commercial et avec la logique de l'artisanat haut de gamme, ce livre vous apportera de nouvelles idées et matière à renouveler et diversifier vos gammes en boutique. Format 20,5 x 26,7 cm 272 pages en couleurs - Texte Français/Anglais - Prix TTC 75,00 €

Stéphane Glacier
Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier en 2000, vainqueur
du Championnat du monde
de pâtisserie en 2006...
Auteur et éditeur de
nombreux ouvrages
techniques, Stéphane dirige
l'école et la boutique,
Pâtisseries et Gourmandises.

Jérôme Le Teuff est le bras
droit de Stéphane Glacier
depuis 5 ans. Ancien chef
pâtissier du Ritz Carlton
de Palm Beach en Floride,
Jérôme dispense des cours
et sillonne le monde pour
représenter l'école Pâtisseries
et Gourmandises auprès de
nombreuses marques
partenaires. Co-auteur de
plusieurs ouvrages avec
Stéphane Glacier.



De haut en bas, Stéphane Glacier
et Jérôme Le Teuff



1000mat

c'est toujours
plus de choix



- NOUVEAU CATALOGUE GRATUIT
- 300 PAGES
- PLUS DE 6000 RÉFÉRENCES
- LES PLUS GRANDES MARQUES

Demandez le catalogue
1000mat 2013 au

0 825 89 1000

Du lundi au jeudi 9h/18h - Vendredi 9h/17h - 0,15€/min

ou www.1000mat.com
et bénéficiez d'un
bon d'achat de



* A partir de 300€ht d'achats

L'agenda des formations pour l'amélioration des connaissances

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

JANVIER 2014

Du lundi 27 au mercredi 29 janvier

- Entremets et petits gâteaux, par Luc Balavoine, Chef pâtissier « Maison Dalloyau »
- Traiteur boutique, par Bruno Montcoudiol, MOF pâtissier, Champion du monde de la pâtisserie

FÉVRIER

Du lundi 3 au mercredi 5 février

- Chocolat et confiserie, par Fabien Deal, Chef chocolatier « Maison Bouillet » - Lyon - Relais Desserts International
- Desserts inspirés de voyages, par Richard Boulron, Chef pâtissier « Hôtel du Palais » Biarritz

Du lundi 10 au mercredi 12 février

- Les classiques revisités, par Quentin Bailly, Champion du monde de la pâtisserie
- Sucre perfectionnement, par Jérôme Langillier, Champion du monde de la pâtisserie

Du lundi 17 au mercredi 19 février

- Sujets de Pâques, par Serge Granger, MOF chocolatier
- Pains et viennoiseries, par Gaëtan Paris, MOF boulanger
- Entremets petits gâteaux, par Christophe Ménard, membre de l'Association Relais Desserts International

Du lundi 24 au mercredi 26 février

- Chocolats de Pâques, par Emmanuele Forcone, consultant en pâtisserie - membre de l'Académie des maîtres pâtissiers italiens
- Spécial « nouveautés glacées pour l'été », par Stéphane Auge, MOF glacier

MARS

Du lundi 3 au mercredi 5 mars

- Pains et viennoiseries, par Sébastien Chevallier, MOF boulanger
- Croquembouche, par Ludovic Mercier, MOF glacier

Du lundi 10 au mercredi 12 mars

- Petits gâteaux et tartes, Jérôme Langillier, Champion du monde de la pâtisserie
- Pièces chocolat, par Stéphane Leroux, MOF pâtissier

Du lundi 17 au mercredi 19 mars

- Les techniques de l'aérographe, par Stéphane Tréand, MOF pâtissier
- Tea time, par François Perret, Chef pâtissier du « Shangri-la » - Paris

Du lundi 24 au mercredi 26 mars

- Technologie du chocolat, par Franck Guyon, formateur en pâtisserie
- La nouvelle collection de l'été, par Alain Chartier, MOF glacier

- Petits gâteaux et gâteaux de voyage, par Jérôme Chaucesse, Chef pâtissier « Hôtel de Crillon » - Paris

Du lundi 31 mars au mercredi 2 avril

- Desserts à l'assiette, par Christophe Tuloup, Chef pâtissier restaurant « Tetedoie » - Lyon V
- Pâtisserie sans gluten, par Xavier Sterke, consultant international en pâtisserie
- Snacking, par Dominique Saugnac, Chef de la production « Be Paris » (concept boulangerie - épicerie)

ENSP - Château de Montbarnier
Allée de Montbarnier
43200 - YSSINGEAUX
Tél. : 04 71 65 72 50
Fax : 04 71 65 53 68

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

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

FÉVRIER 2014

Du lundi 17 au mercredi 19 février

- Viennoiseries, par Eric Chevallereau, MOF



AVRIL

Du lundi 7 au mercredi 9 avril

- Pain au levain, pains spéciaux et nutritionnels, par Ludovic Richard, MOF

Du mercredi 9 au vendredi 11 avril

- Préparation aux concours, par Mickaël Chesnouard, MOF 2011

EFBPA - ZAC de Baradel II
3, Rue Lavoisier - 15000 AURILLAC
Tél. : 04 71 63 48 02 - Fax : 04 71 64 69 40
E-mail : contact@efbpa.fr
Contact : Agnès RAOUX
Site Internet : www.efbpa.fr

Les stages **INPB** de Rouen

SPÉCIFIQUES

Du lundi 25 novembre au vendredi 6 décembre

- Initiation/recyclage en boulangerie, par Philippe Hermenier, MOF
- Initiation/recyclage en pâtisserie, par Sébastien Odet
- Initiation/recyclage en vente, par plusieurs intervenants

Du lundi 27 janvier au vendredi 7 février

- Initiation/recyclage en boulangerie

Du lundi 3 au vendredi 14 février

- Initiation/recyclage en pâtisserie

BOULANGERIE

Du lundi 10 au mercredi 12 février

- La boulangerie des experts MOF, par Boris Portolan, MOF

Du lundi 17 au mercredi 19 février

- Mon univers de pains aromatiques et viennoiseries revisités, par Nicolas Streiff, MOF

Du lundi 24 au mercredi 26 février

- Décor pour les experts, par Eric Chevallereau, MOF

Du lundi 3 au mercredi 5 mars

- Qualité, originalité et rationalisation du travail, par Patrick Castagna, MOF

Du mercredi 12 au vendredi 14 mars

– Spécial levain dur, par Olivier Magne

Du lundi 17 au mercredi 19 mars

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

Du lundi 24 au mercredi 26 mars

– La boulangerie bio : une affaire qui marche, par Franck Dépériers, MOF

Du lundi 31 mars au mercredi 2 avril

– Pains spéciaux et brioches, par Carlos de Oliveira, MOF

PÂTISSERIE

Du lundi 24 au mercredi 26 février

– Maîtrise des coûts et rationalisation des fabrications, par Sébastien Odet

Du lundi 3 au mercredi 5 mars

– Montage de Pâques, par Serge Granger MOF chocolatier

Du lundi 24 au mercredi 26 mars

– Pâques plaisir, par Frédéric Hawecker, MOF

Du lundi 31 mars au mercredi 2 avril

– Pâtisserie des chefs, par Guillaume Mabileau, MOF

DÉCO ET VITRINE

Du lundi 3 au mercredi 5 mars

– Couleurs de Pâques, par Evelyne Dubus

INBP de ROUEN - Stages de courte durée réservés aux professionnels

Service de la relation client
Tél. : 02 35 58 17 99

serviceformation@inbp.com - www.inbp.com

Les stages Stéphane Glacier

JANVIER 2014

Du lundi 20 au mercredi 22 janvier

– Petits gâteaux et entremets tout chocolat, par Stéphane Glacier, MOF pâtissier 2000 - Vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006 ou Jérôme Le Teuff, Chef pâtissier

Du lundi 27 au mercredi 29 janvier

– L'art du sucre tiré, par Stéphane Glacier, MOF pâtissier 2000 - Vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006

FÉVRIER

Du lundi 3 au mardi 4 février

– La Pâtisserie de Thierry Bamas, par Thierry Bamas, MOF pâtissier 2011

Du lundi 10 au mercredi 12 février

– Spécial Pâques, par Stéphane Glacier, MOF pâtissier 2000 - Vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006 ou Jérôme Le Teuff, Chef pâtissier

Du lundi 17 au mercredi 19 février

– Entremets et tartes de printemps, par Raphaël Dépériers, artisan boulanger-pâtissier

MARS

Du lundi 3 au mercredi 5 mars

– Wedding cakes, par Jérôme Le Teuff, Chef pâtissier

Du mardi 11 au jeudi 13 mars

– Petits gâteaux, tartes et entremets au fil des saisons, par Jérôme Le Teuff, Chef pâtissier

Du lundi 17 au mercredi 19 mars

– Entremets glacés d'été, par David Wesmaël, MOF glacier - vainqueur du championnat du monde de pâtisserie en 2006

Du lundi 24 au mercredi 26 mars

– Goûter à l'heure du thé, par Stéphane Glacier, MOF pâtissier 2000 ou Jérôme Le Teuff, Chef pâtissier

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

Pâtisseries et Gourmandises - l'école
20 rue Rouget de l'Isle - 92700 Colombes
Tél./Fax : 01 57 67 67 33
Contact : Hélène Crohem - Frédérique Lavergne
Tél./Fax : +33 (0) 1 57 67 67 33

E-mail : helene@stephaneglacier.com
www.stephaneglacier.com

Les cours pratiques Bellouet Conseil

JANVIER 2014

Du lundi 6 au mercredi 8 janvier

– Confiserie artisanale de qualité
– Cakes et gâteaux de week-end

Du lundi 13 au mercredi 15 janvier

– Petits gâteaux individuels « nouvelles tendances »
– Entremets « élégance et création »
– Sucre tiré

Du lundi 20 au mercredi 22 janvier

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

Du lundi 27 au mardi 28 janvier

– Festival de macarons

Du lundi 27 au mercredi 29 janvier

– Les créations glacées de Luc Debove, MOF glacier 2011, Champion du monde de la glace, Italie 2011
– Bonbons chocolat - enrobage machine

FÉVRIER

Du lundi 3 au mercredi 5 février

NOUVEAU – Chocolat spécial Pâques 2014
NOUVEAU – Petits gâteaux individuels « création boutique »

– La pâtisserie traditionnelle

Du lundi 10 au mercredi 12 février

NOUVEAU – Chocolat spécial Pâques 2014
NOUVEAU – Cocktails salés, buffets et réceptions

Du lundi 10 au jeudi 13 février

– Sucre d'art pièces artistiques

Du lundi 17 au mercredi 19 février

NOUVEAU – Chocolat spécial Pâques 2014

– Entremets « d'exception »
– Cakes et gâteaux de week-end

Du mardi 25 au jeudi 27 février

NOUVEAU – Chocolat spécial Pâques 2014

– Festival de sandwiches et tartines
NOUVEAU – Pièces montées, croquembouche et wedding cake

MARS

Du lundi 3 au mercredi 5 mars

NOUVEAU – Chocolat spécial Pâques 2014

– Ambiance petits gâteaux
– Petits-fours et macarons

Du lundi 10 au jeudi 13 mars

– Pièces artistiques en chocolat

Du lundi 17 au mercredi 19 mars

– Pains spéciaux et spécialités de viennoiseries par Ludovic Richard, MOF boulanger
– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters
– Sucre tiré

Du lundi 24 au mercredi 26 mars

– La pâtisserie de saison « Printemps »
– Dessert de restaurant
– Sucre soufflé

Du lundi 31 mars au mercredi 2 avril

– Entremets « élégance et création »
NOUVEAU – Cocktails salés, buffets et réceptions

Du lundi 31 mars au jeudi 3 avril

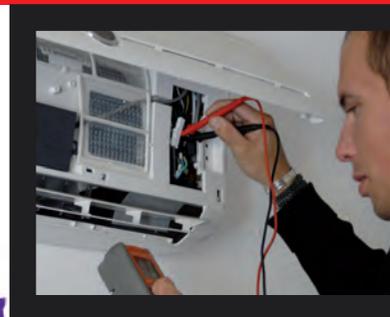
– Sucre d'art pièces artistiques

Les cours pratiques Bellouet Conseil
304/306, rue Lecourbe - 75015 PARIS
Tél. : 01 40 60 16 20 - Fax : 01 40 60 16 21
E-mail : bellouet.conseil@wanadoo.fr
Site web : http://bellouet.web.com

La force d'un réseau au services des artisans

Chaque jour, à votre écoute et à votre service,

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



● A.E.B.

Départements ● 09 - 31 - 81 - 12

● 32 Partiel ● 82 Partiel

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

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

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

Site Internet : www.austruy-equipement.com

Départements ● 12 - 81

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

● BONGARD 67

Département ● 67

ZA - 1, rue du Cimetière - 67117 FURDENHEIM

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

E-mail : bongard67@wanadoo.fr

● BORSOTTI

Départements ● 25 - 39 ● 70 Partiel

Rue de la Tournelle - 39600 MATHENAY

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

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

● BOURMAUD EQUIPEMENT - SAS Huteau-Menard

Département ● 44

Impasse Alfred Kastler - 44115 HAUTE-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 - Site Internet : www.bourmaud.fr

● 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

● 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

Site Internet : www.materiel-de-boulangerie.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

● DIMA

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

10, rue Charles Nungesser - 33290 BLANQUEFORT

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

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

● DUCORBIER MATERIEL

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

ZI 2, route de Paris - 76240 MESNIL-ESNARD

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

E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr

Site Internet : www.ducorbier-materiel.fr

● E.M. EQUIPEMENT

Départements ● 22 - 35 ● 53 Partiel

11, rue Buffon - 22000 SAINT-BRIEUC - Tél. 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 - Site Internet : www.em-equipement.com

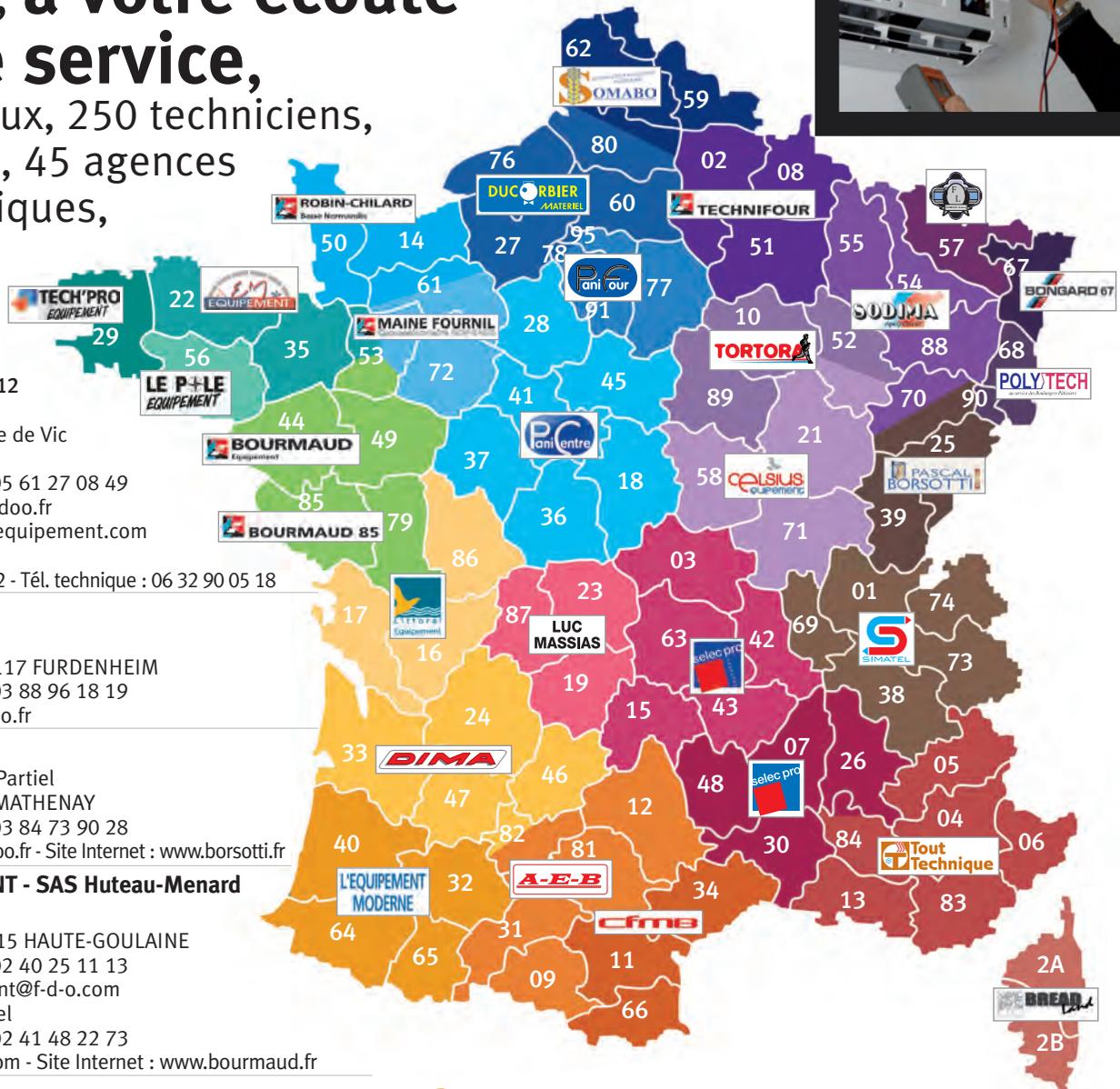
● L'EQUIPEMENT MODERNE

Départements ● 40 - 64 - 65 ● 32 Partiel

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

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

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



● LE FOURNIL LORRAIN

Département ● 57

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

● LE POLE EQUIPEMENT

Département ● 56

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

● LITTORAL EQUIPEMENT

Départements ● 16 - 17 - 86

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
Site Internet : www.littoralequipement.fr

● MAINE FOURNIL

Départements ● 72 ● 53 Partiel ● 61 Partiel

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

● PANICENTRE

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

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
Site Internet : www.panicentre-saint-pierre-des-corps.fr

● 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 - Site Internet : www.panifour.net

● 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
Site Internet : www.poly-tech-equipements.fr

● ROBIN-CHILARD Basse-Normandie

Départements ● 50 - 14 ● 61 Partiel

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

● SELEC PRO

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

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

● SELEC PRO Auvergne

Départements ● 15 - 42 - 43

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

Départements ● 03 - 63

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

● SIMATEL

Départements ● 73 - 74 ● 01 Partiel

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

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 : simatel@simatel.eu - Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com

Département ● 38

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

● 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 - Site Internet : www.somabo-sa.com

● TECHNIFOUR

Départements ● 02 - 08 - 51

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

● TECH'PRO EQUIPEMENT

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@techproequipement.com
Site Internet : www.techproequipement.com

● TORTORA

Départements ● 10 - 89 ● 52 Partiel

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

● TOUT TECHNIQUE

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

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

DEPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER



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

● KAPPA SITOS DOM TOM - OCEAN INDIEN ET OCEAN PACIFIQUE

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



Martinique • Guadeloupe • Guyane • St-Pierre-et-Miquelon

● JMG EQUIPEMENT DOM TOM - OCEAN ATLANTIQUE

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

BFC

CHAMBRE DE FERMENTATION

UN PAS DE PLUS
POUR L'ENVIRONNEMENT



- ✓ **Véritable pousse lente** favorisant une meilleure conservation du pain et des arômes exceptionnels
- ✓ Remontée en température degré par degré pour **un réchauffement à coeur**
- ✓ Humidité et flux d'air maîtrisés pour **un résultat optimal**
- ✓ Matériaux de haute qualité pour **un équipement robuste et fiable**



BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 Holtzheim

WWW.BONGARD.FR