

FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 62

AOÛT - NOVEMBRE 2016

La rentrée, c'est aussi celle des nouveautés.

Dans ce numéro

**Paneotrad®
nouvelle
génération,
une révolution
dans le fournil.**

page 4



**Bongard Finance,
une nouvelle
alternative pour
un financement
en toute sérénité.**

page 5



**Boulpât Boutik®,
la simplicité
dans la
complexité.**

pages 10-11



TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION
BONGARD



L'éditorial de Benoit Sevin

Directeur financier
de Bongard



A l'ère de l'économie de l'usage, les modes d'investissement des entreprises changent, elles ne paient plus pour posséder mais pour utiliser un service.

Les besoins en équipements de nos clients sont constants et évoluent au rythme de leur croissance. Se tourner vers un programme d'achat peut se révéler lourd et paralysant. Notre offre pour leur permettre de continuer à progresser avec les meilleurs matériels est la location financière.

Maîtriser ses coûts, bénéficier de l'évolution technologique, faire évoluer ses équipements au rythme de la progression de son entreprise et ainsi prendre ou conserver une longueur d'avance sur les concurrents pour assurer son avenir, tels sont les avantages de la location financière que nous vous présentons aujourd'hui.

Bongard, au travers de son réseau français de 30 concessionnaires exclusifs, propose ainsi des offres de location financière évolutive, adaptées aux besoins de ses clients pour leur faire bénéficier, dans le cadre d'un loyer unique, de l'usage des équipements mais aussi des services associés tels que la maintenance ou l'entretien. Une solution simple, sans surprise, pour entreprendre tout en maîtrisant les risques.

Ces offres, présentées sous le label « Bongard Finance », sont évolutives c'est-à-dire qu'elles permettent, entre autres, de réduire ou d'augmenter les parcs loués, de les renouveler progressivement, à loyer constant... ou non ! Ces offres s'inscrivent pleinement dans cette logique de l'usage d'ores et déjà fortement répandue puisque 60% des entreprises financent au moins un matériel en location.

D'un point de vue purement business, la location financière consiste en une démarche économique et financière. Elle est avantageuse pour nos clients car elle leur permet, entre autre, de préserver leur trésorerie et leur niveau d'endettement, d'améliorer leurs ratios bilantiels, de réduire les coûts cachés liés à l'acharnement thérapeutique sur des équipements vieillissants et, tout en diminuant le coût total de leur acquisition, de bénéficier des dernières technologies en matière d'économie d'énergie...

Le fonctionnement de la location financière et les avantages liés à ce mode de financement sont exposés en détails dans le dossier qui y est consacré un peu plus loin dans ce FORUM MAG'.

Nous devons nous adapter tous les jours à l'environnement économique et réglementaire dans lequel évoluent nos entreprises et aux besoins de nos clients... La capacité d'adaptation est un facteur clé de succès. Il n'existe pas de meilleur outil de flexibilité que la location financière pour y parvenir, et qui plus est, avec le service associé, en toute Sérénité !

Sommaire 62

SAVOIR-FAIRE

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

PROPOS

- 6 La parole est aux dames

INTERVIEW

- 7 Un membre du Paneoclub s'exprime

SOCIÉTÉ

- 7 - Pénibilité du travail
- Tenue vestimentaire : les règles à respecter

PORTRAITS EN RÉGION

- 8 La Normandie à l'honneur

L'AVIS D'EXPERTS

- 10 « Boulpât Boutik® », la simplicité dans la complexité

SOCIÉTÉ

- 11 - Interdiction des sacs plastiques
- Tri des papiers et cartons
- Pastilles vertes pour les utilitaires
- Amende forfaitaire
- Logiciel de caisse certifié obligatoire en 2018

ÉVÉNEMENTS

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

RECETTE

- 14 - Le « Saint Honoré Mont Blanc »

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°62 - Août - Novembre 2016

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

Rédacteurs : Catherine Charmasson-
Zagouri, Jean-Pierre Deloron,
Caroline Gumbinger, Benoit Sevin.

Ont participé à ce numéro : Blandine
et Thierry Demanneville, Patricia Fournier,
Philippe Guilbert, Stéphanie et Philippe
Lebarbier, Anthony et Elodie Michel,
Maison Miremont, Marie Laisne,
Jean-Michel Perruchon, Philippe Roy,
Paul Valentin.



SAVOIR-FAIRE



2005 - 2016,
la Maison Miremont
a retrouvé ses lettres
de noblesse.

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

L'ambition réussie de faire revivre une grande et prestigieuse Maison.

A Biarritz, la Maison Miremont, créée en 1872, est une institution. Il fut un temps où rois et reines en villégiature se régalaient des gourmandises élaborées par Joseph Miremont. La Maison devint d'ailleurs le fournisseur breveté de la maison royale d'Espagne et de sa Majesté la reine d'Angleterre ! C'est une des 3 pâtisseries françaises d'époque XIX^{ème} classées à l'inventaire des monuments historiques avec Meert et Ladurée. Miremont connut le faste, passa dans les mains de propriétaires successifs qui ne surent pas lui conserver ses lettres de noblesse. Jusqu'à ce qu'un ancien brasseur à Paris, venu prendre sa retraite dans sa ville natale, achète ce joyau en avril 2005.

• Un entrepreneur insatiable et féru d'histoire

« Nous avons deux pépites sur Biarritz, Miremont et le château d'Arnaud de Silhouette que nous avons transformé en hôtel de charme 4 étoiles. En 2012, nous avons pu racheter les murs de la brasserie Royale fermée depuis plus de 15 ans, mitoyenne de la pâtisserie, afin d'en faire notre restaurant Miremont Bellevue. Cela a, bien sûr, généré des ventes pour notre Maison puisque nous y proposons nos gâteaux et glaces. »

• L'ADN : histoire - pâtisserie - chocolaterie - glacerie

« Nous avons recherché les pièces historiques (bail original, cartouche, recettes, ...) pour réincarner l'esprit d'origine et exploiter ce patrimoine. Les pâtisseries sont parfois historiques (l'Alphonse XIII, créé en 1905, le Béret Basque, en 1914) ou de tradition locale (« l'Hirigoyen », gâteau Basque cuit au four à sole). Notre « macaron de Biarritz » est réalisé « frais » tous les jours. En confiserie, la gamme de 14 caramels Miremont est emblématique de la Maison ! Nous avons réinstauré le travail artisanal de glacier, oublié par nos prédécesseurs, en créant des vacherins individuels et multi-portions, des bûches glacées et 32 parfums de crèmes glacées et sorbets. »

• « Miremont Les Halles », ouvert le 13 juillet 2016

« C'est un « mini » Miremont qui reprend tout notre savoir-faire : pâtisserie, confiserie, glaces, fooding élaboré (club-sandwichs, quiches, toasts de foie gras, toasts caviar, ...) en vente sur place et à emporter ! Nous disposons de 37 places assises avec un adorable salon-cheminée au décor classique et art déco, et de 24 fauteuils en terrasse. "Miremont Les Halles" ouvre tôt et ferme tard pour être dans le tempo des bistrotts du coin. »

• Une volonté absolue de développement maîtrisé

« La marque Miremont est déposée dans 27 pays. L'idée, c'est de transposer ailleurs le cœur de métier de Miremont. Pour cela, nous travaillons dans deux axes différents : l'ouverture de succursales-filiales avec un partenariat local d'une part et la mise en place d'une franchise d'autre part, le tout dans de belles villes avec un fort pouvoir d'achat, une histoire et une culture de la gastronomie. La première succursale a été ouverte dans un quartier chic de Bordeaux, rue Buffon, en 2015. Ensuite ce sera Lyon puis Paris. Le projet de franchise, quant à lui, porte sur l'activité pâtisserie-chocolaterie-glacierie mais avec un "consommer sur place" réduit. Ce scénario ne sera pas prêt avant 2017-2018. »

• Le partenariat avec l'Équipement Moderne

« Cela fait 11 ans que je fais appel à Christophe Barit pour l'équipement de nos affaires : fours, stockage froid négatif, froid positif, dresseuse, Masterchef. C'est une société sérieuse et le moment venu, je m'appuierai sur le réseau Bongard pour accompagner notre développement. »

• A quand la retraite ?

« L'éternité est faite pour se reposer ! » conclut le propriétaire en semi-retraite.

C. CH-Z.



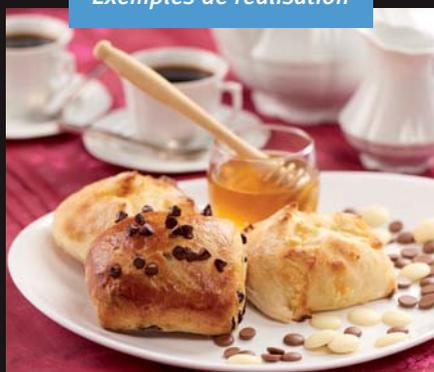
Paneotrad®
nouveau design
nouvelles fonctionnalités



Avec Paneotrad EvO®
le changement de matrice
s'effectue en moins
de 30 secondes



Exemples de réalisation



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

Paneotrad® nouvelle génération, une **révolution** dans le fournil.

2006, Bongard commercialise Paneotrad®, un procédé unique et breveté de séparation et de mise en forme des pâtons, capable de reproduire un façonnage « traditionnel » « à la main », tout en réduisant de manière considérable les étapes du process de panification. 10 ans plus tard, Bongard innove une fois de plus avec la dernière génération Paneotrad®.

Entretien avec Marie Laisne, chef de produit chez Bongard.

FORUM MAG' : Pouvez-vous nous expliquer ce qui a fait le succès de Paneotrad® ?

• **Marie Laisne** : Paneotrad® a été développé pour permettre aux boulangers de produire un pain de tradition de qualité, tout en supprimant les multiples étapes du process de fabrication traditionnel. A l'époque, il constituait un changement radical dans la façon de penser et de gérer l'activité d'une boulangerie.

La montée en puissance du snacking a changé la donne. Aujourd'hui, les clients attendent de la qualité mais, également, encore plus de variété dans les produits tant sur la forme que sur le goût. Ils veulent du pain chaud et croustillant, quelle que soit l'heure de la journée et c'est là que Paneotrad® intervient.

FM : Quels sont les principaux changements de cette nouvelle version ?

• **M.L.** : Paneotrad® permet toujours, avec 3 matrices, de réaliser jusqu'à 6 formes de pâtons différentes mais le design, l'ergonomie et la conception intérieure ont été repensés pour améliorer, encore plus, le confort d'utilisation du boulanger.

Ainsi, le hayon frontal, plus léger que sur la version précédente, a-t-il été pourvu d'une vitre de supervision pour une meilleure visibilité sur le cycle de travail tout en limitant les poussières de farine dans le fournil.

Le panneau de contrôle a été doté de nouvelles fonctionnalités et la conception de l'enceinte intérieure optimisée pour un nettoyage quotidien, facile et rapide.

Mais la grande nouveauté est la version EvO® de Paneotrad®.

FM : Justement, qu'a-t-elle en plus cette version EvO® de Paneotrad® ?

• **M.L.** : Grâce au système de fixation des matrices totalement inédit et innovant de

Paneotrad EvO®, il est maintenant possible de changer de forme de découpe en moins de 30 secondes.

Aujourd'hui, plus de 60 formes différentes sont réalisables avec les outils Paneotrad® (en simple et double découpe) et les possibilités de nouvelles matrices augmentent continuellement, au gré des besoins des boulangers.

FM : Avec Paneotrad®, le boulanger pourra donc augmenter la performance de son fournil ?

• **M.L.** : Tout à fait. En choisissant le process Paneotrad®, le boulanger supprime les contraintes opérationnelles et chronophages d'une panification traditionnelle, tout en réduisant d'environ 30% son temps de main d'oeuvre !

Et, contrairement aux diviseuses à grilles manuelles, nul besoin de rester devant la machine pendant le cycle de travail. Paneotrad® réalise les opérations d'égalisation et de façonnage de manière autonome, en temps masqué.

Grâce à sa souplesse de travail, le boulanger ne produit que ce dont il a besoin. La pâte étant déjà prête, il ne lui restera plus qu'à découper, enfourner et attendre le temps d'une cuisson pour que le pain soit à disposition dans le magasin. Les clients seront ravis d'avoir du pain chaud à tout moment de la journée et le boulanger limitera ses invendus, tout en étant à la fois en mesure de répondre à des demandes de dernières minutes.

Paneotrad® permet, non seulement d'avoir une meilleure gestion de la production mais offre, surtout, la possibilité de moduler les horaires de travail des équipes.

Et ça aussi c'est important dans la vie d'une boulangerie.

C. G.

« Bongard Finance », une nouvelle alternative pour un financement en toute **Sérénité.**



Disposer des bons équipements au bon moment guide la politique d'investissement de la plupart des entreprises. Pour vous aider, Bongard propose une solution alternative au crédit bancaire ; la location financière.

A l'heure actuelle, il existe 3 modes de financements principaux à savoir ; le crédit classique, le crédit-bail et la location financière. Tous ne bénéficient pas des mêmes avantages bien qu'ils soient disponibles pour tout un chacun.

Aussi, pour vous aider dans le financement de vos projets, Bongard vous propose un nouveau service : « Bongard Finance ».

• La location financière par Bongard

Bongard a voulu développer plusieurs offres pour répondre au mieux au besoin de ses clients, en termes de durée ou de montant à financer.

Ainsi, les clients accèdent très facilement à des équipements de dernière génération au moyen d'une redevance mensuelle pouvant inclure l'extension de garantie des équipements.

Une offre toute particulière a également été élaborée pour les sociétés en création ou de moins de 2 ans d'âge et qui ont une grande difficulté d'accès au crédit.

Aujourd'hui, l'ensemble du réseau Bongard est à même d'émettre une offre locative portant sur l'intégralité de la gamme Bongard. Dès accord du client, l'offre est étudiée et l'accord de financement rendu dans un délai maximal de 72 heures ouvrées.

A l'issue de la période de location, l'utilisateur peut soit

racheter l'équipement qu'il louait, soit le restituer au concessionnaire.

La restitution des équipements peut également se faire à tout moment, soit parce que l'activité ne justifie plus l'utilisation de tel ou tel équipement, soit dans un souci de faire évoluer ses équipements. Ces évolutions pouvant se faire à loyer constant ou sans changement de la durée du contrat.

L'atout numéro 1 de ce type de financement réside dans son agilité et dans le fait qu'il puisse être complété par du service.

Autre atout, et non des moindres, la location financière n'agit pas sur le niveau d'endettement de l'entreprise, ainsi la capacité d'endettement est-elle préservée pour des développements futurs. Par ailleurs, la TVA n'est plus à avancer, le recours à un crédit TVA n'est donc plus nécessaire.

A contrario de la location financière, le crédit-bail et le crédit classique doivent figurer en annexe du bilan et dans la liste des engagements donnés.

Ces offres sont uniques sur le marché de la boulangerie-pâtisserie. Bongard, au travers de son réseau, assoit ainsi sa position de leader sur son marché et offre à ses clients la possibilité de prendre ou conserver une longueur d'avance sur leurs concurrents.

B. S.

	Location financière	Crédit-bail	Crédit
Propriété des équipements	Loueur	Crédit-bailleur	Emprunteur
Amortissement des équipements	Aucun pour le locataire	Aucun pour le locataire	A la charge de l'emprunteur
TVA	Payable périodiquement sur les loyers	Payable périodiquement sur les loyers	Payable intégralement à l'achat
Impact sur l'endettement	Aucun	Les loyers sont réintégrés dans l'endettement	La dette bancaire entre dans le ratio d'endettement
Impact sur le résultat	Les loyers sont des charges d'exploitation	Les loyers sont des charges d'exploitation	Charge d'amortissement
Réglementation	Droit commercial. Tout ce qui n'est pas interdit est autorisé	Droit financier. Très encadré	Droit financier. Très encadré
Transfert de propriété au terme de la période de financement	Le locataire peut acquérir les équipements à valeur marché	Le locataire peut acquérir les équipements au montant de l'option d'achat contractuelle	L'emprunteur est propriétaire depuis le début
Prestations et logiciels	Peuvent être inclus dans la location si les prestations sont exécutées préalablement à la mise en place	Aucune prestation ni aucun logiciel ne peuvent faire partie d'un crédit-bail	Les prestations et les logiciels sont à régler frontalement ou font l'objet d'un autre crédit
Durée du financement	A partir de 12 mois	Calée sur la durée légale d'amortissement des biens financés	Durée légale d'amortissement

La parole est aux dames

« Informer pour mieux vendre »

Patricia Fournier
à Marly (59)



Issue d'une famille de 11 enfants, Patricia Fournier a commencé à travailler très tôt avant de reprendre, à 20 ans, une pâtisserie à Anzin avec son mari André. Installés depuis 1995 à Marly, Patricia et André sont reconnus pour leur savoir-faire maison et leur engagement dans la Fédération des pâtissiers des Hauts-de-France.

« Qualité des produits fabriqués, accueil et conseils à la clientèle sont les clefs de notre réussite et de notre expérience. L'organisation globale du fournil a été revue sur les conseils communs de Nicolas Discipio et Patrice Renard de la SOMABO à Seclin. L'acquisition de matériels BONGARD (2 chambres de pousse, 1 four à soles GME

avec 3 étages gaz et le 4^{ème} électrique) a permis d'optimiser la place et de réduire les horaires de nuit. La SOMABO nous accompagne depuis le début ! C'est une entreprise très réactive en cas de problème. Elle conseille utilement et aide également à la recherche de financements ».

J-P. D.



Communiquer à plusieurs pour mieux vendre

Après le savoir-faire, le faire-savoir de la Maison Fournier ! La pâtisserie participe à plusieurs fêtes et événements sportifs ou culturels de la région : Salon du chocolat à Lille, Pâques, Fête des mères, Tour de France cycliste, Euro de football 2016, etc. « Pour le lancement du Championnat d'Europe de football, nous avons créé, avec les collègues pâtissiers du Hainaut, un gâteau spécial Euro et nos clients pouvaient gagner des ballons officiels. Toutes les actions en faveur du métier sont menées conjointement. Dans la région, la solidarité fait partie de notre ADN. Il y a toujours l'un d'entre nous pour aider un autre pâtissier-boulangier en difficulté. »

J-P. D.

Le point de vue de Philippe Guilbert, Président des pâtissiers des Hauts-de-France

« Depuis que je connais Patricia Fournier, elle a toujours fait preuve de dynamisme en occupant plusieurs postes au quotidien : pâtissière de labo, responsable de magasin, présidente de l'union commerçante de sa ville, etc. Elle s'implique régulièrement dans la promotion du métier en organisant des opérations caritatives avec des associations. Elue à la Chambre régionale de métiers, elle participe à des stages de formation du CFP (Centre Féminin de la Pâtisserie). Sensible à l'apprentissage, elle forme également des apprentis toute l'année. Son entreprise est une belle réussite familiale où travaillent également son fils Aurélien et sa belle-fille Oriane », explique Philippe Guilbert. »

J-P. D.



Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

« Philippe Roy, au moulin et au four ! »



N'échappe pas à la pâte qui veut. Fils de boulanger, Philippe Roy se destinait à la finance. Pourtant, après ses études de commerce, il renonce à la route toute tracée de la banque pour l'agro-alimentaire. Avec Pierre Dornier, minotier à Bians-Les-Usiers, ils misent sur la qualité, les filières locales et un haut niveau technologique. En quelques années, la minoterie Dornier devient un acteur majeur de la meunerie en Franche-Comté. Mais il lui manque un laboratoire d'essai. Alors, en 2007, Philippe et Pierre acquièrent une boulangerie toute proche qui devient la première vitrine de leur savoir-faire. « Les Fournils du Haut-Doubs » étaient nés !

• Comment avez-vous choisi Paneotrad® ?

« En 2009, nous avons créé notre deuxième vitrine (le fournil du Larmont à Pontarlier) qui se situait à moins de 10 minutes de la première (Le fournil du Lac à Oye-et-Pallet). Il fallait proposer un concept différenciant de façon à ce que l'une ne cannibalise pas l'autre. Or j'avais vu Paneotrad® sur plusieurs salons et je me suis dit que cela correspondait à notre besoin. »

• Pour quelles raisons 2 de vos fournils sur 4 sont-ils équipés en Paneotrad® ?

« J'aime varier les méthodes de travail, me remettre en cause et surtout contenter le client ! « Les Fournils du Haut-Doubs » ce sont 62 personnes et un CA de 3,5 millions d'euros. Dans nos 4 fournils, nous travaillons tout en levain, à partir de farines 100% locales de tradition française, de meule ou bio. Notre viennoiserie est 100% pur beurre. Tout est en fabrication maison, à partir de matières premières franc-comtoises de qualité et de saison.

Nos deux fournils urbains ont un profil de clientèle assez semblable : le Fournil du Larmont, à Pontarlier, situé sur un axe passant (25 000 véhicules/jour) et le Fournil de Morteau, notre 4^{ème} affaire acquise en 2014 pour laquelle il y avait un important travail sur la qualité à effectuer. Dans les deux cas, nous voulions proposer à la vente un produit qui sorte de l'ordinaire et surtout disposer de pain chaud en continu, donc faire des cuissons l'après-midi. Paneotrad® était donc tout à fait adapté.

Les deux autres fournils situés dans de petites communes rurales (Oye-et-Pallet et Amancey) sont en production classique. Pour autant, certains clients réclament le même pain qu'à Pontarlier, du coup, se pose la question d'un autre Paneotrad®. »

• Quels sont, pour vous, les atouts de Paneotrad® ?

« Une fois la recette, le pétrissage et le process maîtrisés, le pain est d'excellente qualité. Paneotrad® est un véritable plus pour travailler des pâtes hydratées ; c'est un développeur d'arômes, le pain est croustillant, la mie grasse de couleur crème est bien alvéolée. De plus il a une très belle conservation.

Au niveau de l'organisation, Paneotrad® permet un travail en flux tendu et avec un personnel polyvalent à la cuisson. Le retour sur investissement est rapide car la machine permet d'économiser un poste spécialisé, une vendeuse pouvant assurer la mise au four de l'après-midi. En un an, Paneotrad® est amorti. Enfin, comme la casse est limitée, la marge n'en est que meilleure. Paneotrad® bien géré, ce sont des économies et de la qualité. »

• Comment s'est passée la prise en main ?

« Les farines bio et les farines de meule étant difficiles à travailler, nous avons tenu à mettre au point nos recettes au levain de façon autonome. Nous avons 5 baguettes différentes : celle du Larmont, la Bio Terroir (blés locaux), la Label 3 farines, la Fleur de Meule et la Tradition française qui constitue notre baguette de base que nous vendons au prix d'une ordinaire. »

• Une collaboration fondée sur un relationnel fort

« J'ai connu Pascal Borsotti lorsque j'étais meunier. C'est, professionnellement, une personne très sérieuse et humainement, quelqu'un de bien. 90% de mes achats d'équipements sont faits auprès de sa concession. Au-delà du matériel qui donne toute satisfaction, c'est la qualité de la relation avec Pascal qui fait que je travaille avec Bongard. »

C. CH-Z.

SOCIÉTÉ

Pénibilité du travail

Depuis le 1^{er} juillet 2016, les entreprises ont l'obligation de prendre en compte la pénibilité du travail de leurs salariés. Jusqu'à présent, 4 facteurs étaient comptabilisés : le travail de nuit, le travail répétitif, le travail en milieu hyperbare et le travail d'équipe en horaires alternants. Désormais, il faut obligatoirement intégrer 6 autres facteurs : les postures pénibles, les manutentions manuelles de charges, les agents chimiques, les vibrations mécaniques, les températures extrêmes et le bruit. L'évaluation des risques et le suivi des actions menées doivent être effectués pour chaque salarié car cela a une incidence sur l'amélioration de ses conditions de travail mais aussi sur ses droits à la formation professionnelle, sa rémunération et son départ à la retraite.

Tenue vestimentaire : les règles à respecter

Le salarié peut, en principe, se vêtir à sa guise sur son lieu de travail. Mais l'employeur peut exiger une tenue correcte et même dans certains cas, imposer le port d'une tenue particulière. Pour des questions d'hygiène et de sécurité, le port de certains vêtements de travail peut être imposé. Des textes propres à l'entreprise (règlement intérieur et/ou clause du contrat de travail) peuvent justifier et préciser les modalités d'utilisation de la tenue vestimentaire au travail. La convention nationale collective de la pâtisserie précise que le temps d'habillage et de déshabillage est assimilé à du temps de travail effectif. L'employeur doit participer aux frais liés à l'entretien des vêtements s'il impose le port d'une tenue de travail aux salariés. Signalons que le port de signe religieux peut être interdit pour des raisons de sécurité.

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

La success story Lebarbier, à Evreux.

Tout a commencé en 1997 quand, sur un coup de pouce du destin, Philippe intègre la Maison Lenôtre comme apprenti ! Il gravit les échelons, devient Second, fait des réceptions, de la télévision aussi. Puis c'est l'Armée à la Présidence de la République. Après 13 ans chez Lenôtre, Philippe accompagne un ami dans son installation rue de Suffren pendant 2 ans. Puis, avec Stéphanie alors coiffeuse à Paris, ils décident de s'installer sur Evreux, leur ville natale. L'aventure Euroise des Lebarbier commence !

• Un développement constant

En 18 ans, ils déploient leur présence sur la ville avec d'abord trois boutiques dont deux en hyper centre et une proche d'une grande surface, puis une chocolaterie, « Cho cacao ». Aujourd'hui, le couple emploie 26 personnes et Stéphanie, un temps maire adjointe au commerce, se consacre maintenant totalement à leurs affaires.

• Une offre pâtissière, mais pas que...

Certes, chez « S. et P. Lebarbier », on trouve de la pâtisserie haut de gamme mais aussi du bon pain de tradition française, des pains spéciaux, des offres snacking variées allant de généreux sandwiches garnis de produits nobles à la tarterie en passant par des assiettes gourmandes froides pour le service du midi.

• Les clefs du succès

« J'aime les choses bien faites. Tout ce que Monsieur Lenôtre m'a appris, je le mets en œuvre. Je travaille les goûts, les couleurs, les matières, avec simplicité, pour donner l'envie au client et satisfaire son exigence » commente Philippe.

• Une organisation optimisée

La chocolaterie est en libre-service, le consommateur a donc tout le loisir de faire ses choix. Côté pâtisserie, dans un souci de rationalisation, les plus grosses productions sont fabriquées, en série, dans le laboratoire central et livrées

aux différentes boutiques. Le reste est élaboré dans le laboratoire de chaque site. Philippe fournit également des restaurateurs et traiteurs d'Evreux. « Pour assister mes équipes en pâtisserie, j'ai fait l'acquisition d'une MasterChef. C'est un gain de temps, l'assurance d'une belle régularité de fabrication, une hygiène garantie, un travail en cycle fermé qui permet de proposer des glaces « maison » sans pour autant avoir un local dédié et enfin, une nettoyabilité qui permet d'enchaîner rapidement des fabrications différentes. À ce jour, deux MasterChef équipent nos laboratoires. »

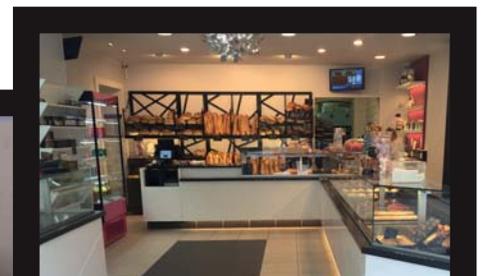
• Un partenaire de tous les instants

« Dès notre première installation, j'ai fait appel à Ducorbier Matériel. Notre collaboration, basée sur la confiance, a été fructueuse. De fil en aiguilles, je leur ai acheté tout le matériel d'équipement. J'apprécie aussi la réactivité de leur SAV », conclut Philippe.

C. CH-Z.



Donner envie et satisfaire les exigences de la clientèle... deux engagements qui mènent au succès.



La passion du pain avant tout !



A 18 ans, Thierry Demanneville attrape le virus en aidant son père, boulanger et pâtissier, pendant les vacances. Pourtant, une fois le CAP et le BM en poche, il ne reprend pas l'affaire familiale car il veut se consacrer uniquement à l'activité boulangère. Il s'installe d'abord au Nord-Est de Rouen où il officie pendant 8 ans. Puis c'est la rencontre avec Blandine avec laquelle il trouve, à St-Ouen-sur-Thouberville, l'affaire qui va leur permettre de travailler côte à côte.

• Une villa ancienne brocante

C'est une bâtisse de brique rouge, réaménagée pour recevoir d'un côté le fournil (50 m²), de l'autre la boutique (25 m²) et à l'étage l'espace habitation. Agrandie d'une dépendance avec vestiaire et réserves, elle ouvre le 15 mai 2005, dans un esprit rustique sur le thème « écolier d'antan ». Il faut dire que « Le pain des écoliers » fait le régal des têtes blondes et de leurs mamans qui fréquentent les deux écoles voisines. Idéalement située sur la route nationale qui relie Rouen au front de mer (Caen, Honfleur, etc.), la boulangerie possède de beaux atouts : parking, commerces de proximité de part et d'autre.

• En mai 2015, le « Pain des écoliers » est rénové

Le magasin entièrement refait pour le plus grand plaisir de Blandine et de sa vendeuse Nathalie, met en valeur, dans un décor plus contemporain, les produits concoctés par Thierry et son équipe (Grégoire, ouvrier boulanger et Jean-Baptiste, apprenti) que la clientèle peut voir à l'oeuvre depuis la boutique. Le fournil s'est enrichi d'un Paneotrad®. « Je voulais évoluer dans mon métier et proposer du pain de qualité avec une cuisson au plus près de la vente. Avec Paneotrad®, je gagne du temps et la fermentation prolongée donne d'excellents résultats gustatifs. Devenu au fil du temps allergique à la poussière de farine, j'apprécie aussi la servante Paneotrad® qui permet de fleurir le pain sans que la farine ne vole partout ! »

• Une nette progression et un devenir prometteur

« En un an, le CA a progressé de 9%, c'est non négligeable d'autant que notre gamme de pâtisserie boulangère est courte (principalement des tartes) et que nous n'avons développé ni le snacking ni les propositions apéritives. » précise Thierry.

• La collaboration avec Ducorbier Matériel

« Mon père travaillait déjà avec Monsieur Ducorbier. Je suis resté fidèle à la concession et j'apprécie leur qualité de service, indispensable dans notre activité ! »

• Dernière minute

Alors que nous mettons sous presse, l'affaire de Thierry et Blandine est à la vente, pour raisons de santé. A bon entendeur...

C. CH-Z.

DUCORBIER MATERIEL

- **Activité** : créée en 1976, concessionnaire exclusif BONGARD depuis 1978
- **Dirigeant** : Jean-Charles d'Harcourt
- **L'entreprise** : située au Mesnil-Esnard (76)
- **Effectif** : 24 personnes, dont 12 techniciens (6 frigoristes), 6 commerciaux, 4 administratifs, un responsable technique et un patron de concession.
- **SAV 24h/24h et 7j/7j** sur les départements de l'Eure (27), de la Seine-Maritime (76), de l'Oise (60), le sud de la Somme (80), l'ouest des Yvelines (78) et du Val-d'Oise (95).
- **Tél.** : 02 35 80 56 69 - Site Internet : www.ducorbier-materiel.fr



Depuis plus de 35 ans Ducorbier Matériel est le spécialiste et leader régional en équipements chaud et froid pour la boulangerie, la pâtisserie et les métiers de bouche.

Nous mettons à votre disposition notre expérience et notre expertise afin de vous aider à réaliser vos projets. Nous construisons ensemble et selon vos désirs, vos projets d'agencements de magasins, de laboratoires ou de fournils.

La Tarte Normande, généreuse, fruitée et parfumée au Calvados !

Quand on songe à la Normandie, ce qui vient à l'esprit, ce sont les pommiers en fleurs au printemps, ou chargés de fruits à l'automne et les vaches dans les prés en toutes saisons. Ces variétés de vaches élevées pour la qualité de leur lait. Tant et si bien que les Normands, dès la Renaissance, ont su imposer l'usage du beurre et de la crème dans la cuisine française, marquant ainsi le début de la « grande cuisine ». Incontournable spécialité régionale, on retrouve dans la tarte normande les plus belles productions du terroir local. D'ailleurs, la ville de Rouen organise un concours annuel en l'honneur de ce fleuron de l'identité culturelle normande.



Recette

Faire une pâte à foncer (farine, beurre, œuf, sel, sucre). Au batteur à la feuille, sabler la farine, le beurre et le sel. Ajouter les autres ingrédients. Fraser. Envelopper dans un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

Garniture :

- 1,5 kg de pommes*
 - beurre et cassonade
 - cannelle en option
- Laver, éplucher, épépiner et couper les pommes en 6 morceaux. Les faire confire dans du beurre et de la cassonade.

* Reine des Reinettes, Cimetière de Blangy, Fréquin Rouge, Rouge Duret, Bénédicte, Calville ou encore Belle de Boskoop.

Appareil :

- 75 g d'œufs (ou 2 œufs)
 - 100 g de sucre en poudre
 - 160 g de crème fraîche épaisse de Normandie
 - Lait
 - 1/2 verre à liqueur de Calvados
- Dans un cul de poule, fouetter la crème, le lait et les œufs. Ajouter le sucre et enfin le Calvados. Verser l'appareil sur les pommes.

Cuisson :

- 30 minutes à 180°

Quelques astuces :

Utiliser des fruits de bonne qualité et en abondance. Equilibrer la quantité de pommes et la quantité d'appareil. Caraméliser légèrement le dessus des quartiers de pomme.

Les bons conseils font les bons produits

« Bouldât Boutik® », la simplicité dans la complexité.



L'avis de Paul Valentin – Sodima Equipement

• Pour le client, trouver le terrain n'est qu'un début !

« Toute construction implique une partie administrative (permis de construire, financement) et une partie opérationnelle. Pour Monsieur Michel, la première a été très laborieuse. Par contre, il ne s'est écoulé que deux mois entre la signature du bon de commande des modules et leur livraison. Or pendant ce laps de temps court, il a dû effectuer les VRD (Voirie et Réseaux Divers), prévoir les soubassements pour recevoir les bâtiments et aménager le terrain (terrassement, parking, etc.). »

• Une « Bouldât Boutik® » adaptée

« Anthony Michel et son épouse Elodie ont acquis un grand terrain pour recevoir « Bouldât Boutik® ». Ils voulaient un fournil, un labo pâtissier complet et surtout de l'espace pour entreposer les produits. Nous leur avons donc proposé le modèle V4 « espace plus » de 124 m² qui dispose de spacieuses zones de production, de surfaces de stockage (farine et produits secs), d'un réel sas d'entrée du personnel et d'une marche en avant logique. En façade, à côté de la boutique, il est prévu un espace pour distributeur de pain chaud. Monsieur et Madame Michel ont préféré en faire un lieu de stockage additionnel. »

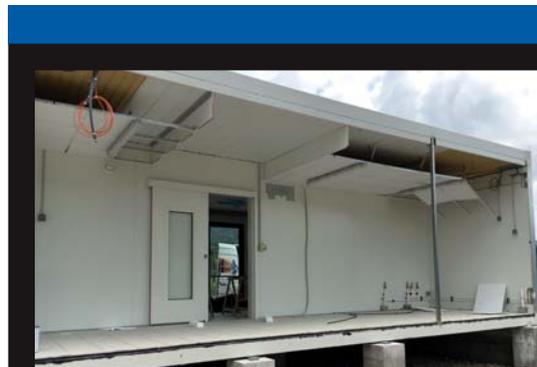
• Plus qu'un concept clé-en-main !

« Si le prix a été déterminant dans le choix des Michel, la garantie 2 ans du matériel et le contrat de maintenance associé ont constitué un critère de poids. Ils ont tout de suite été rassurés par les coûts d'entretien maîtrisés ! »

• Une collaboration de tous les instants

« Sur un dossier aussi complexe, nous collaborons étroitement avec la Société Yves-Cougnaud. Le meunier de Monsieur et Madame Michel ayant personnalisé la façade, Yves-Cougnaud a réalisé la ceinture haute des bâtiments dans le rouge Banette. En deux semaines, leur équipe grute les modules, effectue les branchements et pose les joints d'assemblage. Nous travaillons ensemble sur la deuxième semaine, ce qui nous permet de faire les derniers ajustements, de concert ! »

C. CH-Z.



« Boulpât Boutik® », rien ne vaut un **témoignage...**

En 2014, Anthony et Elodie Michel, installés depuis 10 ans à Gérardmer, ont l'envie d'une affaire secondaire. Ils choisissent le village voisin de Granges-Aumontzey. C'est le point de départ d'un parcours du combattant qu'ils ont mené avec détermination, soutenus dès le début par Sodima Equipement.

« Affaires à reprendre, locaux à restaurer, construction neuve, cela ne passait pas au niveau du budget. Le notaire nous a proposé un terrain en entrée de village, en bordure de la route principale. C'est alors que Sodima Equipement nous a proposé le concept « Boulpât Boutik® ». C'était juste qu'il nous fallait ! »

• **Une implantation adaptée à la commercialité d'aujourd'hui**

« A Gérardmer, nous sommes en centre-ville dans une rue piétonne en été, sans parking à proximité. A Granges-Aumontzey, nous sommes en milieu rural, en périphérie d'agglomération, sur un axe passant et nous pouvons accueillir les voitures de nos clients. Le concept « Boulpât Boutik® » est idéal pour installer une affaire dans ces conditions ! »

• **Un coût avantageux**

« C'est le prix de « Boulpât Boutik® » qui nous a d'abord séduits ! Par rapport à la rénovation ou à la construction, il y avait une différence de 100 000 €. Grâce à cela, nous sommes devenus propriétaires des murs et du terrain. Enfin, la rapidité de mise en œuvre est étonnante ! Une fois les modules livrés, en à peine trois semaines tout est prêt, il n'y a plus qu'à produire. C'est vite fait et bien fait ! »

• **Un concept complet et pratique**

« Boulpât Boutik® » est équipée d'un four électrique Orion et de Paneotrad®, ce qui optimise notre organisation. Je suis une partie de la nuit à Gérardmer en production boulangère traditionnelle et sur Granges, à partir de 5 h du matin, en fabrication Paneotrad® puisque la pâte est prête et en fermentation. Je peux ainsi cuire en continu sur cette boutique. Et puis, j'ai un labo pâtisserie complet. En outre, « Boulpât Boutik® » a une facilité drive et nous tenions absolument à offrir ce service à nos clients ! Grâce à notre meunier, la façade est aux couleurs Banette. Nous sommes ainsi identifiés au premier coup d'œil et de loin ! »

• **La mise en place**

« Nous avons suivi tout le chantier : la livraison des modules, le grutage, l'assemblage des bâtiments par la Société Yves-Cougnard. La fabrication modulaire c'est plus spacieux que ce que l'on pense ! L'équipe de Sodima Equipement a installé tout le matériel en une semaine et demie. »

• **En conclusion**

« Il aura fallu 2 ans de recherche pour que notre projet aboutisse et je suis ravi qu'il ait vu le jour avec une « Boulpât Boutik® », conclut Anthony.

**Ouverture
le 21 juillet 2016 !**

Grand succès auprès des habitants du village et des alentours venus nombreux inaugurer la « Boulpât Boutik® » baptisée « Le fournil d'Elodie ».



SOCIÉTÉ

Interdiction des sacs plastiques

Les commerces ont désormais interdiction de distribuer des sacs en plastique. Cette mesure, prévue pour le 1^{er} janvier 2016, avait finalement été repoussée de quelques mois pour faciliter son application. Sont interdits les sacs à usage unique en plastique d'une épaisseur inférieure à 50 µm, qu'ils soient gratuits ou payants (y compris les sacs biodégradables).

Tri des papiers et cartons

Les professionnels qui, par leur activité, produisent des déchets de papiers de bureau et de cartons, doivent les trier à la source et organiser leur collecte séparément des autres déchets pour permettre leur valorisation, s'ils ne sont pas traités sur place.

Pastilles vertes pour les utilitaires

Les nouvelles pastilles anti-pollution (pastilles vertes) sont mises à disposition des propriétaires de véhicules utilitaires et de tourisme. Ces pastilles sont facultatives, mais il faudra en posséder une pour pouvoir circuler dans les futures zones à circulation restreinte (ZCR) qui pourront bientôt être mises en place dans certaines villes.

Amende forfaitaire

Il n'est plus possible de payer ses amendes forfaitaires avec un timbre-amende, sauf pour une amende sanctionnée par une contravention constatée avec un carnet de verbalisation à souches.

Logiciel de caisse certifié obligatoire en 2018

Le 1^{er} janvier 2018, tous les professionnels assujettis à la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) auront l'obligation d'utiliser un logiciel ou un système satisfaisant à des conditions d'inaltérabilité, de sécurisation, de conservation et d'archivage des données, en vue du contrôle de l'administration fiscale. Cette mesure intervient dans le cadre de la lutte contre la fraude, notamment à la TVA. En cas de contrôle, les entreprises devront être en mesure de présenter une homologation délivrée par un organisme accrédité ou une attestation de l'éditeur du logiciel. A défaut, l'amende prévue s'élève à 7 500 euros, avec l'obligation de se mettre en conformité dans les 60 jours. L'achat d'un nouveau matériel n'est pas forcément obligatoire. Certains éditeurs de logiciel pourraient proposer une simple mise à jour, dans le cadre de contrats de maintenance.

Manifestations du réseau... Les actualités en date



ÉVÉNEMENTS

Une nouvelle identité visuelle pour DUCORBIER MATÉRIEL

Le logotype bleu et jaune de DUCORBIER MATERIEL a été modernisé. Dorénavant le rouge et le gris sont les codes couleurs de l'entreprise.



JMG EQUIPEMENT a déménagé

Le siège est maintenant à Ollioules, 40 chemin des la Baume - Résidence les Moulins A2 - 83190 OLLIOULES. Les coordonnées téléphoniques et fax sont inchangées.



Une très belle journée au moulin Soufflet, au Thor, le 6 juin dernier, pour le lancement de la nouvelle version de Paneotrad® et du Paneotrad EvO®. Une centaine de visiteurs de la région PACA et Corse ont pu découvrir tous les ateliers proposés par TOUT TECHNIQUE et BREAD LAND.



Un nouveau Président pour Euromat

Lors de l'Assemblée Générale d'Euromat en juin dernier, Charles AGOP, Selec Pro, a été élu Président d'Euromat en remplacement de Jean-Marc Hardouin dont le mandat était arrivé à échéance.



Un nouveau Président pour 1000mat

Lors de l'Assemblée Générale de 1000mat, Vincent Hardouin, Directeur de Panifour, a été élu Président pour un mandat de 4 ans.



Les 12, 13, 14 et 15 juin 2016, TORTORA, a fêté ses 40 ans et inauguré son show-room, en partenariat avec BONGARD et plus de 30 fournisseurs venus présenter leurs matériels avec démonstration à l'appui.

À bientôt pour d'autres journées de démonstration dans ce laboratoire permanent, unique dans la région.

Initiative remarquable de Selec pro, DGF Drôme-Ardèche et de la Minoterie Forest – le concours du meilleur sandwich régional !



La 2^{ème} édition du salon professionnel organisée dans les locaux Selec Pro à Bourg-Lès-Valence, accueillait un tout nouveau concours, celui du meilleur sandwich de la Drôme-Ardèche. Sur le thème « Traditions Innovantes », les 5 candidats ont dû faire preuve de créativité en réalisant des recettes comportant au moins un ingrédient local (caillettes, raviolles, abricot, nougat, etc.). C'est Jérémie Gruson, « Le fournil de Sylvain » (Rolland) à Die, qui a remporté le premier prix. Le jury, présidé par Laurent Serre, était composé de Pascal Tanguy, M.O.F. charcutier-traiteur, Masashi Ijichi, Chef du restaurant étoilé « La Cachette » et Xavier Honorin, M.O.F. boulanger.



Du 31 mai au 2 juin 2016, « Boulpât Boutik » a fait sensation au Salon des Maires de France, à Paris Porte de Versailles.

NOUVELLES DU MÉTIER

Christian Vabret, MOF boulanger et Président-fondateur de l'École Française de Boulangerie & Pâtisserie d'Aurillac (EFBPA) a été élu Président de la Confédération européenne de la boulangerie-pâtisserie.



Christian Vabret a été érigé au rang d'Académicien de l'Académie de Gourmandise et l'EFBPA, Ambassadeur de ladite Académie dont la mission est de faire vivre la conviction que l'on vit mieux en mangeant bien !

INSOLITE

La Chine a célébré la Fête du pain à Shanghai (grâce à l'Arôme, institut culinaire français, Christian Vabret et la mission économique locale) et à Pékin (à l'initiative de la Boulangerie Wedome).



Les moments clés à retenir

Pays de Loire

► **Les 12, 13 et 14 septembre**, MAINE FOURNIL ouvre grand les portes de ses locaux du Mans (72) aux clients et prospects de son secteur ! En vedette, le nouveau modèle de Paneotrad® et le Paneotrad EvO® de Bongard ainsi que les fours Atollspeed d'Euromat.

► **Du 10 au 12 octobre**, BOURMAUD EQUIPEMENT participe au Salon Evelia à Ancenis (44). Au programme, de nombreuses animations boulangères en fournil Bongard et pâtisseries en atelier MONO France.

► **Les 16 et 17 octobre**, Portes ouvertes Feuillentine - Vendée Globe au Sable d'Olonne (85) avec une boulangerie éphémère Bongard.

Nouvelle Aquitaine

► **Du 1^{er} au 4 octobre**, 13^{ème} Carrefour des métiers de bouche, au parc des expositions de Niort (79). Les concessionnaires Bongard de l'Ouest seront réunis sur un même stand où seront présentées les dernières nouveautés Bongard et Euromat.

► **Les 3, 4 et 5 octobre**, LITTORAL EQUIPEMENT participe au salon LODIPAT OCEAN (matières premières) à l'espace Encan à La Rochelle (17). Le stand est organisé autour d'un fournil en production Paneotrad® pour la panification, d'un atelier MasterChef pour les démonstrations pâtisseries assurées par Philippe Renoux et d'une animation snacking avec le four Atollspeed.

Bretagne

► **Le 18 septembre après-midi et le 19 septembre**, TECH PRO et LE POLE EQUIPEMENT exposent au Salon Michard (grossiste de matières premières) au parc des expositions de Lanester (56). Présentation des fours Orion de Bongard et Atollspeed d'Euromat en production dynamique. Présentation des équipements de mécanisation pâtisseries MONO France et d'une ligne de vente Espace Vitrine.

► **Les 9, 10 et 11 octobre**, TECH PRO EQUIPEMENT et LE POLE EQUIPEMENT seront au salon Breizhexpo au parc des expositions de Brest (29). Ils y présenteront un magasin Espace Vitrine, une production boulangère à partir du nouveau Paneotrad EvO® ainsi que les équipements MasterChef et dresseuse de MONO France.

Ile-de-France

► **Les lundi 10 et mardi 11 octobre**, dans les locaux de PANIFOUR à Bondoufle (91), stage animé par Pascal Tepper sur le thème « Pains de fêtes et brioches ».

Inscription au 01 60 86 41 00.

► **Dimanche 16 et lundi 17 octobre**, PANIFOUR participe au 1^{er} salon Lelièvre (matières premières - distributeur Back-Europ) au Pavillon Baltard à Nogent-sur-Marne (94), aux portes de Paris. Cette manifestation réunit les professionnels des métiers de la boulangerie-pâtisserie-restauration-traiteur.

► **Démonstrations Paneotrad® dans le laboratoire d'essai de PANIFOUR à Bondoufle (91) :**

- le lundi 24 octobre avec les moulins Fouché,
- le lundi 21 novembre avec les moulins Bourgeois.

Inscription au 01 60 86 41 85.

Champagne

► **Du 27 août au 5 septembre**, Foire de Châlons-en-Champagne (51). TECHNIFOUR expose à l'intérieur du Hall, sur le stand de 100 m² de la fédération de la boulangerie de la Marne et équipe le stand des Grands Moulins Storione avec un fournil complet, en extérieur, allée Vivescia. Fabrication de produits tels que pains, pains spéciaux, viennoiseries, snacks salés & sucrés, etc. sur les deux stands avec des cuissons toute la journée.

Nord

► **Les 17, 18 et 19 octobre**, SOMABO organise, dans ses locaux de Seclin (59), une démonstration sur la méthode traditionnelle avec Patrick Castagna et la découverte du nouveau Paneotrad® avec Gérard Minard. Ces 3 journées sont organisées sous l'impulsion des Moulins Dossche Mills et de leur démonstrateur Mickael Mereaux.

Alpes

► **Du 14 au 17 octobre**, Salon du Dauphinois à Grenoble Alpeexpo (38). SIMATEL équipe des meuniers et des fournisseurs de matières premières en fournils actifs sur le Salon.

Sud-Est

► **Lundi 26 septembre**, Portes Ouvertes et inauguration de la nouvelle agence TOUT TECHNIQUE installée à Gap-Tallard (05) en février 2016 pour renforcer sa présence sur le secteur. Présentation de la nouveauté Paneotrad EvO®, dégustation produits, démonstrations pâtisseries MasterChef, snacking et restauration boulangère avec le four multifonctions Atollspeed, entre autres. Présence de partenaires Euromat et des partenaires fournisseurs de matières premières.

► **Mercredi 12 octobre**, journée TOUT TECHNIQUE de présentation du Paneotrad EvO® au centre Puratos de Gardanne (13). Un atelier démonstration MasterChef et dresseuse MONO France est également tenu sur le site le même jour.

► **Lundi 28 novembre**, fort du succès de la 1^{ère} édition TOUT TECHNIQUE organise la 2^{ème} rencontre Paneoclub de la région PACA au centre Puratos de Gardanne (13). Animations autour des évolutions du nouveau modèle Paneotrad® et de Paneotrad EvO®. Inscriptions auprès de TOUT TECHNIQUE ou du Paneoclub.

Corse

► **Les 21, 22 et 23 octobre**, BREAD LAND expose au Salon du chocolat et des délices de Corse, place Saint-Nicolas à Bastia.

Antilles

► **Le 6 septembre en Martinique et le 8 septembre en Guadeloupe**, JMG EQUIPEMENT invite tous les possesseurs de Paneotrad® des Antilles à venir découvrir le tout nouveau Paneotrad EvO®.

Renseignements au 06 43 72 61 30.

L'expression même d'un savoir-faire

Le « Saint Honoré Mont Blanc », une création de Jean-Michel Perruchon, Meilleur Ouvrier de France

Recette pour environ 18 gâteaux
individuels (poids du gâteau fini 110 g)

Composition

► pâte sablée amande, sablage vanille,
pâte à choux, crème légère cassis, chantilly marron.



Jean-Michel Perruchon
Ecole Bellouet conseil
www.ecolebellouetconseil.com

Pâte sablée amande

Ingrédients

► Beurre	150 g	► Vanille en poudre	6 g
► Sel	6 g	► Œufs entiers	55 g
► Sucre glace	110 g	► Farine Type 55	270 g
► Poudre d'amande	40 g	Poids total : 637 g	

Procédé

Faire un sablage en mélangeant le beurre, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande et la vanille en poudre. Ajouter ensuite les œufs et enfin la farine et pétrir sans corser.

Arrêter de pétrir lorsque la pâte est homogène. Réserver au réfrigérateur à 4°C. Laisser 24 heures de repos avant utilisation.

Sablage vanille

Ingrédients

► Beurre	100 g	► Farine	130 g
► Sucre cassonade	130 g	Poids total : 360 g	

Procédé

Au batteur, mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte. Réserver au réfrigérateur à 5°C. Etaler le sablage entre deux feuilles plastique ; cette recette donne une demi-feuille de 60 cm de long par 40 cm de large. Passer le tout au surgélateur et découper des disques de taille légèrement inférieure aux petits choux, environ 1,5 cm de diamètre. Réserver au surgélateur.**

Pâte à choux

Ingrédients

► Lait entier	250 g	► Farine Type 55	150 g
► Beurre	100 g	► Œufs entiers	250 g
► Sel	50 g	► Lait entier	60 g
► Sucre semoule	8 g	Poids total : 823 g	

Procédé

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le beurre, le sel et le sucre semoule. Ajouter la farine, et mélanger hors du feu puis dessécher sur le feu. Vider le tout dans une cuve de batteur et à l'aide de la feuille ajouter progressivement les œufs et à la fin, si nécessaire, le lait chaud. Dresser à la poche à douille N°9 des choux de 1,8 cm de diamètre. Disposer sur chaque chou, un disque de sablage vanille et cuire au four ventilé à 170°C, pendant 35 minutes environ. A la sortie du four mettre sur grille jusqu'à refroidissement complet.**

** Nota : Les recettes de sablage vanille et de pâte à choux donnent une quantité plus importante de produits que pour la recette, mais il est difficile de faire de plus petites quantités. Le reste sera conservé au surgélateur.

Crème pâtissière cassis

Ingrédients

► Lait entier	125 g	► Poudre à crème	20 g
► Purée de cassis	125 g	► Beurre	15 g
► Sucre semoule	55 g	Poids total : 390 g	
► Jaunes d'œufs	50 g		

Procédé

Dans un bassin inox, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la poudre à crème. Détendre avec le lait bouillant et la purée de cassis, puis cuire le tout sur le feu à l'ébullition pendant deux minutes. Refroidir au réfrigérateur. Réserver pour la crème légère au cassis.

Crème légère cassis

Ingrédients

► Crème pâtissière cassis	350 g	► Crème fouettée	100 g
► Masse gélatine (2 g de gélatine poudre 200 blooms et 12 g d'eau)	14 g	Poids total : 464 g	

Procédé

Bien lisser la crème pâtissière cassis, puis ajouter la masse gélatine fondue et enfin la crème fouettée. Réserver pour la garniture.



Chantilly marron

Ingrédients

- ▶ Lait entier 75 g
- ▶ Masse gélatine 21 g
(3 g de gélatine poudre
200 blooms et 18 g d'eau)
- ▶ Pâte de marron 100 g
- ▶ Crème de marron 150 g
- ▶ Crème fleurette 350 g

Poids total : 696 g

Procédé

Faire bouillir le lait, ajouter la masse gélatine, puis la pâte de marron et la crème de marron. Mixer si besoin pour avoir une masse bien lisse.

Ajouter la crème fleurette et placer le tout au réfrigérateur minimum 6 heures à l'avance. Monter au batteur à l'aide du fouet et utiliser aussitôt.



Montage et Finition

- Etaler la pâte sablée à 2 millimètres d'épaisseur, fonder des cercles de 7 cm de diamètre et laisser reposer les fonds au réfrigérateur pendant environ 1 heure.
- Cuire les fonds à blanc au four ventilé à 160°C pendant environ 25 minutes.
- Garnir les petits choux de crème légère au cassis.
- Garnir les fonds de tartelettes refroidis de chantilly au marron, positionner 3 choux garnis de crème légère au cassis, légèrement saupoudré de sucre neige décor et finir par une belle rosace de crème chantilly au marron.
- Placer en décor un débris de marron nappé et une feuille d'or.

1000mat.com

*fête
la rentrée !*

**Pour toute
commande
à partir de 1000€^{ht},
profitez du paiement**



www.1000mat.com

OU

0 825 89 1000

du lundi au vendredi : 9h/17h - 0,15€^{HT}/min

L'agenda des formations pour l'amélioration des connaissances

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

BOULANGERIE

SEPTEMBRE

Du lundi 26 au mercredi 28 septembre
– Bûches, galettes et entremets de fêtes, par Pascal Tepper, MOF boulanger

OCTOBRE

Du lundi 17 au mercredi 19 octobre
– Mignardises sucrées et salées, par Christophe Debersee, lauréat, avec son équipe, de la Coupe du monde de la boulangerie - catégorie artistique

Du mercredi 19 au vendredi 21 octobre
– Mes secrets de fabrication, par Joël Schwalbach, MOF boulanger

NOVEMBRE

Initiation et remise à niveau,
du lundi 21 au vendredi 25 novembre
– Snacking, par des formateurs confirmés

EFBPA

- Espace Boulangerie : 3, rue Lavoisier
- Espace Pâtisserie : 17, avenue du Garric
15000 AURILLAC

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

E-mail : contact@efbpa.fr

Contact stages :

Angélique Sepval : a.sepval@efbpa.fr

Site Internet : www.efbpa.fr

Les stages **INPB** de Rouen

BOULANGERIE

SEPTEMBRE

Du lundi 12 au mercredi 14 septembre
– La boulangerie dans tous ses états, par Thomas Marie, MOF boulanger

Du lundi 26 au mercredi 28 septembre
– Tartes boulangères sucrées, salées & gâteaux de voyage, par Franck Dépériers, MOF boulanger

OCTOBRE

Du lundi 10 au mercredi 12 octobre
– Pains aromatiques régionaux, par Joël Defives, MOF boulanger

Du lundi 17 au mercredi 19 octobre

– Viennoiseries maison, par Philippe Hermenier, MOF boulanger

Du lundi 24 au mercredi 26 octobre

– Pièces plaisir et concours, par Sébastien Chevallier, MOF boulanger

NOVEMBRE

Du lundi 7 au mercredi 9 novembre

– Spécial levain dur, par Olivier Magne, MOF boulanger

Du lundi 14 au mercredi 16 novembre

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

SNACKING

SEPTEMBRE

Du lundi 19 au mercredi 21 septembre

– Snacking ethnique, par Christophe Debersée, Champion du monde de boulangerie 2008

OCTOBRE

Du lundi 3 au mercredi 5 octobre

– Spécial pizzas, par Thierry Graffagnino, Champion du monde, pizza

Du lundi 24 au mercredi 26 octobre

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

PÂTISSERIE

SEPTEMBRE

Du lundi 19 au mercredi 21 septembre

– Gâteaux de voyage et goûters, par Sébastien Odet

Du lundi 26 au mercredi 28 septembre

– Pâtisserie des Chefs, par Julien Boutonnet, MOF pâtissier

OCTOBRE

Du lundi 3 au mercredi 5 octobre

– Pâtisseries revisitées, par Quentin Bailly, Champion du monde de pâtisserie

Du lundi 17 au mercredi 19 octobre

– Raisonner les coûts de ses pâtisseries de base, par Sébastien Odet

NOVEMBRE

Du lundi 7 au mercredi 9 novembre

– Pâtisserie des Chefs et événements, par Guillaume Mabileau, MOF pâtissier

Du lundi 14 au mercredi 16 novembre

– Bûches et bûchettes de Noël, par Damien André



BOUTIQUE

OCTOBRE

Du lundi 10 au mercredi 12 octobre

– Rêverie de Noël, par Evelyne Dubuis

INITIATION - RECYCLAGE

NOVEMBRE-DÉCEMBRE

Du lundi 21 novembre au vendredi 2 décembre

– Boulangerie – viennoiserie

Du lundi 28 novembre au vendredi 9 décembre

– Pâtisserie

– Chocolaterie-Confiserie

INPB de ROUEN - Stages de courte durée réservés aux professionnels

Service de la relation client :

Tél. : 02 35 58 17 81

serviceclient@inbp.com

www.inbp.com

Les stages **Ecole FERRANDI** Paris

GESTION

NOVEMBRE

Du lundi 14 au mercredi 16 novembre

– Gestion d'un restaurant, d'une boulangerie ou d'une pâtisserie

PÂTISSERIE

OCTOBRE

Du lundi 24 au mercredi 26 octobre

– Tartes sucrées

Du mercredi 26 au vendredi 28 octobre

– Pâtisserie d'assemblage

CUISINE-SNACKING

OCTOBRE

Du lundi 24 au mercredi 26 octobre

– Snacking sucré salé

Du jeudi 27 au vendredi 28 octobre

– Tartes et tourtes salées

Ecole FERRANDI Paris

28, rue de l'Abbé Grégoire - 75006 PARIS

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

<http://www.ferrandi-paris.fr>

Contact : Jean-François CECCALDI

Tél. : 01 49 54 29 71

email : jceccaldi@ferrandi-paris.fr



Les stages Stéphane Glacier

SEPTEMBRE

Du lundi 12 au mercredi 14 septembre

– Pièces artistiques en chocolat, par Stéphane Leroux, MOF pâtissier

Du lundi 19 au mercredi 21 septembre

– Bûches de Noël, nouvelles recettes, par Nicolas Richard formateur ancien sous-chef pâtissier ou Stéphane Glacier, MOF pâtissier

Du lundi 26 au mercredi 28 septembre

– Entremets, petits gâteaux et tartes automne-hiver, par Nicolas Richard formateur ancien sous-chef pâtissier ou Stéphane Glacier, MOF pâtissier

OCTOBRE

Du lundi 3 au mercredi 5 octobre

– Pâtisseries et gourmandises, tendances et traditions, par Nicolas Richard formateur ancien sous-chef pâtissier ou Stéphane Glacier, MOF pâtissier

Du lundi 10 au mercredi 12 octobre

– Bûches de Noël, par Aurélien Trottier, Lauréat du prix Goût & Santé, membre de l'association des Relais Desserts International

Du lundi 17 au mercredi 19 octobre

– Traiteur, par Stéphane Glacier, MOF pâtissier

Du lundi 24 au mercredi 26 octobre

– Spécial feuilletage, par Nicolas Richard, formateur ancien sous-chef pâtissier ou Stéphane Glacier, MOF pâtissier

NOVEMBRE

– Formation longue sur 4 semaines

Apprenez l'art de la pâtisserie

Semaine 1 : du mercredi 2 au vendredi 4 novembre

Semaine 2 : du lundi 7 au vendredi 11 novembre

Semaine 3 : du lundi 14 au vendredi 18 novembre

Semaine 4 : du lundi 21 au vendredi 25 novembre

Les stages de perfectionnement en pâtisserie de Stéphane Glacier, Pâtisseries et Gourmandises - l'école 20 rue Rouget de l'Isle - 92700 Colombes Tél./Fax : 01 57 67 67 33

Contact formation : e-mail : helene@stephaneglacier.com Site Internet : www.stephaneglacier.com

Les cours pratiques Bellouet Conseil

SEPTEMBRE

Du lundi 5 au mercredi 7 septembre

– Entremets « d'exception » - Application bûches

– Comprendre la technologie par la pratique en chocolaterie & confiserie, par Mathieu Barriquault

– Cocktails salés, buffets et réceptions

Du lundi 12 au mercredi 14 septembre

– Spécial bûches de Noël

– L'univers du chocolat et de la confiserie

– Desserts de restaurant design et raffinés

Du lundi 19 au mercredi 21 septembre

– Cake et gâteaux de week-end

– Entremets « séduction et décoration »

Du lundi 19 au jeudi 22 septembre

– Pièces artistiques en chocolat

Du lundi 26 au mercredi 28 septembre

– Ambiance petits gâteaux

– Initiation au travail du sucre

– Les pâtes de base et leurs applications

OCTOBRE

Du lundi 3 au mercredi 5 octobre

– Spécial bûches de Noël

– La pâtisserie classique revisitée

Du lundi 3 au jeudi 6 octobre

– Sucre d'art pièces artistiques

Du lundi 10 au mercredi 12 octobre

– Spécial bûches de Noël

– Bonbons chocolat enrobage machine

– Petits gâteaux individuels « créations boutique »

Du lundi 17 au mardi 18 octobre

– Festival de macarons

Du lundi 17 au mercredi 19 octobre

– Spécial bûches de Noël

Du lundi 17 au jeudi 20 octobre

– Pièce artistique en chocolat par Quentin Bailly, Champion de la Coupe du monde de pâtisserie

Du lundi 24 au mercredi 26 octobre

– Spécial bûches de Noël

NOUVEAU – Tartes et tartelettes esprit boutique

NOUVEAU – Féerie des petits-fours

NOVEMBRE

Du lundi 31 octobre au mercredi 2 novembre

– Petits gâteaux individuels « nouvelles tendances »

– Cake et gâteaux de week-end

– Festival de sandwiches et tartines

Du lundi 7 au mercredi 9 novembre

– Glaces, sorbets pour le pâtissier de boutique

– Pièces montées, croquebouches et wedding-cakes

– Cocktails salés, buffets et réceptions

Du lundi 14 au mercredi 16 novembre

– La pâtisserie classique revisitée

– Entremets « d'exception » - Application bûches

Du lundi 14 au jeudi 17 novembre

– Pièces artistiques en chocolat

Du lundi 21 au mercredi 23 novembre

– Pains spéciaux, spécialités de viennoiseries, par Ludovic Richard, MOF boulanger

– Petits gâteaux individuels « au fil des saisons »

Du lundi 21 au jeudi 24 novembre

– Sucre d'art pièces artistiques

Du lundi 28 au mardi 29 novembre

– Festival de macarons

Du lundi 28 au mercredi 30 novembre

– Entremets « séduction et décoration »

– Desserts de restaurant design et raffinés

DÉCEMBRE

Du lundi 5 au mercredi 7 décembre

– Ambiance petits gâteaux

– Initiation au travail du sucre

NOUVEAU – Tartes et tartelettes esprit boutique

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 - 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

12 square de la Ceriseraie - 49070 BEAUCOUZÉ
Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 41 48 22 73
E-mail : bourmaud49@f-d-o.com - Site Internet : www.bourmaud.fr

Départements ● 85 - 79

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

BREAD LAND CORSE

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

11 b, avenue Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE
Tél. : 01 39 12 08 52 - 06 07 58 11 97 - Fax : 01 39 62 40 51
E-mail : breadlandcorse@orange.fr

CELSIUS EQUIPEMENT

Départements ● 21 - 71 ● 52 Partiel

6, rue Aristide Bergès - 21800 SENNECEY-LES-DIJON.
Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79
E-mail : contact@celsius-equipement.fr
Site Internet : www.materiel-de-boulangerie.fr

C.F.M.B.

Départements ● 11 - 34 - 66

ZAC Les Portes de Sauvian - allée Moréno - 34410 SAUVIAN
Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93
E-mail : cfmb@cfmb.fr - Site Internet : www.cfmb.fr

DIMA

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

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

DUCORBIER MATERIEL

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

ZI - 2, route de Paris - 76240 MESNIL-ESNARD
Tél. : 02 35 80 56 69 - Fax : 02 35 80 81 87
E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr
Site Internet : www.ducorbier-materiel.fr

E.M. EQUIPEMENT

Départements ● 22 - 35 ● 53 Partiel

- 11, rue Buffon - 22000 SAINT-BRIEUC - Tél. : 02 96 63 32 32
Fax : 02 96 63 38 38
- ZA Beauséjour - rue de l'aiguillage - 35520 LA MÉZIÈRE
Tél. : 02 99 67 18 34
E-mail : em.equipement@wanadoo.fr - Site Internet : www.em-equipement.com

L'EQUIPEMENT MODERNE

Départements ● 40 - 64 - 65 ● 32 Partiel

ZI du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BEARN
Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15
E-mail : equipement.moderne@orange.fr - Site Internet : www.equipementmoderne.fr

LE FOURNIL LORRAIN

Département ● 57

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



● LE POLE EQUIPEMENT

Département ● 56

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

● LITTORAL EQUIPEMENT

Départements ● 16 - 17

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

Département ● 86

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

● MAINE FOURNIL

Départements ● 72 ● 53 Partiel ● 61 Partiel

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

● MASSIAS

Départements ● 19 - 23 - 87

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

● PANICENTRE

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

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

● PANIFOUR

Ile-de-France

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

● POLY-TECH

Départements ● 68 - 90

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

● ROBIN-CHILARD Basse-Normandie

Départements ● 50 - 14 ● 61 Partiel

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

● SELEC PRO

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

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

● SELEC PRO Auvergne

Départements ● 15 - 42 - 43

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

Départements ● 03 - 63

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

● SIMATEL

Départements ● 73 - 74 ● 01 Partiel

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

Département ● 38

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

● SIMATEL CONCEPT

Départements ● 69 ● 01 Partiel

103, rue de l'Industrie - 69800 SAINT-PRIEST
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 37 25 35 26
E-mail : f.bosgiraud@simatel-concept.fr

● SODIMA EQUIPEMENT

Départements ● 54 - 55 - 88 ● 70 Partiel

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

● SOMABO

Départements ● 59 - 62 ● 80 Partiel

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

● TECHNIFOUR

Départements ● 02 - 08 - 51

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

● TECH'PRO EQUIPEMENT

Département ● 29

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

● TORTORA

Départements ● 10 - 89 ● 52 Partiel

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

● TOUT TECHNIQUE

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

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

DEPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER



● KAPPA SITOS DOM TOM - OCEAN INDIEN ET OCEAN PACIFIQUE

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



● JMG EQUIPEMENT DOM TOM - OCEAN ATLANTIQUE

40, chemin de la Baume - Résidence les Moulins A2 - 83190 OLLIOULES
Tél. : 06 43 72 61 30 - Fax : 04 94 71 60 09
E-mail : jean-marc.gravier@jmg-equipement.com
Site Internet : www.jmg-equipement.com



Gamme **Pétrins à spirale** BONGARD

spiral 70 spiral 110



- ▶ Capacités de farine :
Spiral 70 - **2.5 à 30 kg**, Spiral 110 - **4 à 53 kg**,
- ▶ Capacités de pâte :
Spiral 70 - **4 à 45 kg**, Spiral 110 - **6.4 à 80 kg**,
- ▶ Total capacité de **cuve** : **70 - 110 litres**
- ▶ **2 vitesses** de pétrissage
- ▶ **Régularité** du pétrissage
- ▶ **Oxygénation** améliorée
- ▶ **Faible élévation de température** de la pâte
- ▶ Travail sur **petite pétrissée**