

FORUM

NUMERO 82

**DES
ARTISANS**

BOULANGERS
PÂTISSIERS
CHOCOLATIERS
ET MÉTIERS
DE BOUCHE

16 Maîtrisez votre facture d'électricité

11
100% "fait maison",
quand
tu nous tiens !

4
Coup
de projecteur
sur le
recrutement

12
Accompagner
des jeunes
dans leur
1^{ère} installation

MAGAZINE
ÉDITÉ PAR EUROMAT

JANVIER FÉVRIER MARS
2023

En 2023, réinventons notre consommation énergétique

Par Fabien Ménard

Concessions BOURMAUD EQUIPEMENT et BONGARD POITOU-CHARENTES, Président de l'ACB

À la fin du 19^{ème} siècle, l'électricité apparaît pour la 1^{ère} fois en France, c'est le début d'un énorme changement dans le monde de l'industrie et aussi dans celui de la boulangerie.

En 1904, Eugène Loiselet crée le 1^{er} pétrin mécanique fonctionnant à l'électricité. Le boulanger peut ainsi reposer ses bras.

Après la 2^{ème} guerre mondiale, c'est l'arrivée du pain blanc avec la création de la 2^{ème} vitesse sur les pétrins mécaniques, permettant de pétrir moins longtemps. Nous passons d'une consommation de pain gris à un pain blanc, plus digeste pour l'époque.

Dans le milieu des années 1960, les chambres de fermentation (production de froid positif) font leur apparition dans les fournils et changent l'organisation du boulanger : il peut commencer son travail par la cuisson et non plus par le pétrissage. Et il peut, surtout, décaler ses horaires en commençant à 2h du matin au lieu de 10h du soir.

En 1975, BONGARD produit son 1^{er} four électrique, avec des étages dont la chauffe est indépendante les uns des autres, ce qui permet au boulanger de cuire ses produits à différentes températures en même temps.

Le 11 septembre 2001, BONGARD présente Oméga, 1^{er} four électrique géré par une platine électronique (Unicom). Dédié principalement aux artisans, il permet de mémoriser des recettes et surtout d'optimiser la consommation journalière électrique de l'outil de cuisson.

En 2018, BONGARD présente sa commande électronique 10 pouces à technologie capacitive, l'Intuitiv'2, qui équipe la gamme complète des fours Orion EvO.

L'Orion EvO gère la production informatiquement, ce qui le rend capable d'utiliser seulement l'énergie dont il a besoin pour cuire une quantité de pain donnée.

Depuis plus d'un siècle, les sources énergétiques et les innovations ont permis d'optimiser le travail du boulanger. Mais aujourd'hui, le coût de l'énergie électrique n'est plus maîtrisé. Dans ce contexte, les nouvelles technologies vont permettre de mieux gérer notre consommation électrique.

Connaissez-vous L'IoT ? :

L'IoT (Internet of Things ou Internet des Objets) dans un fournil et/ou un laboratoire, consiste à connecter les équipements pour remonter des données par Internet, les analyser, les exploiter, les optimiser afin de gérer au mieux le fonctionnement de chaque matériel.

Les adhérents EUROMAT lancent sur le salon du SIRHA, EUROMATConnect.

EUROMATConnect a été créée en collaboration avec des professionnels de l'industrie, de l'IoT et de la boulangerie. Forte du constat que dans une boulangerie, en moyenne, 65% des dépenses d'énergie totales sont consacrées à la production de chaleur et 25% pour la production de froid*, EUROMATConnect s'est donnée pour mission de surveiller les équipements sensibles (chambres froides, congélateurs, surgélateurs, vitrines magasin...) et énergivores (fours, etc.).

Avec EUROMATConnect, d'une part, l'artisan gère au mieux sa consommation électrique et le contrôle des températures, d'autre part, nos services SAV pourront intervenir en amont d'une possible panne sur les matériels connectés.

C'est une solution qui convient à tout matériel, de toutes les marques et de toutes les générations.

Avec l'arrivée de l'IoT dans vos fournils, nos techniciens intègrent un nouveau métier, pour vous servir différemment. Le préventif deviendra du prédictif.

Que cette année 2023 soit pour vous tous l'année de l'agilité énergétique, pour gérer au mieux votre consommation via l'IoT et maîtriser vos dépenses énergétiques.

Je vous souhaite de passer une excellente année 2023 professionnellement et personnellement.

Artisanement. ●



* Source Engie 2021

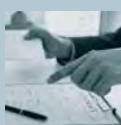
ENTRETIEN AVEC

4 Stéphane Foenkinos
Coup de projecteur sur le recrutement



AU FÉMININ

5 Le respect des produits locaux
et de l'environnement,
l'engagement de la boulangerie Bouyer



SOCIÉTÉ

6 Dénigrement de l'employeur :
une cause de licenciement
Non-renouvellement
d'un bail commercial :
le calcul de l'indemnité d'éviction

PARTENARIAT

7 BREAD LAND
Bien répondre aux spécificités
géographiques des îles, avec des matériels
et des services adaptés

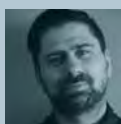


PORTRAITS

8-9 La Corse à l'honneur, avec 2 portraits
qui honorent le terroir et œuvrent
pour le meilleur de l'artisanat

EQUIPEMENTS

10 2 nouveautés en avant-première
au Sirha 2023 : "Invoq" la nouvelle génération
de fours mixtes de HOUNÖ et la vitrine
"Caméléon" de CONCEPT FROID



INTERVIEW

11 de Sébastien Baye.
100% "fait maison",
quand tu nous tiens !...



INTERVIEW

12 de Xavier Honorin.
Accompagner des jeunes
dans leur 1^{ère} installation

FORMATIONS

13 Les stages et cours pratiques
pour l'amélioration des connaissances



RECETTES

14 La Brioche au chocolat et le Brownie
par l'Ecole FERRANDI Paris



EXPERTISE

16 Maîtrisez votre facture d'électricité !
EUROMATConnect, un laboratoire
connecté pour votre sécurité

RENCONTRES

18 Les événements marquants
du trimestre écoulé ;
octobre-novembre-décembre

PROXIMITÉ

20 La vie du réseau. Chaque jour
500 collaborateurs en action,
à l'écoute de vos besoins



AU PROGRAMME

21 Les événements professionnels
de janvier à mars 2023



ACCOMPAGNEMENT

22 Les sièges, les agences
et les points de vente
au service des artisans




ASSOCIATION
DES CONCESSIONNAIRES
BONGARD

ZA Les Bordes - 5, rue Gustave Madiot
91070 BONDOUFLE
Tél. : 01 60 86 42 72 - Fax : 01 60 86 63 65
www.euromat-reseau.com
Email : infos@euromat-reseau.com



FORUM DES ARTISANS BOULANGERS PÂTISSIERS CHOCOLATIERS ET MÉTIERS DE BOUCHE
Magazine d'information N°82 - 1^{er} trimestre 2023.

Édité par EUROMAT - ZA Les Bordes - 5, rue Gustave Madiot - 91070 BONDOUFLE - France. Responsable de l'édition : Charles AGOP. Rédaction : ACB, EUROMAT. Conception-Maquette : Apaloza. Photos : EUROMAT, ACB, Bongard, Rina Nurra, STUDIOCANAL, Adobe Stock. Production-Impression : CIA Graphic. Ce numéro a été imprimé à 35 000 exemplaires. Rédacteurs : Fabien Ménard, Catherine Charmasson-Zagouri, Jean-Pierre Deloron. Intervenants : Sébastien Baye, Céline et Lucie Bouyer, Edmond Casanova, Emma Cavallé, Pierre Claparède, Stéphane Foenkinos, Jean-Marie et Dominique Ghisoni, Xavier Honorin, Rodolph Kleinmann. Magazine 24 pages imprimé en France sur papier PEFC, produit issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. 

Coup de projecteur sur le recrutement

Entretien avec Stéphane Foenkinos
Scénariste, réalisateur, et plus...

D'abord, professeur d'anglais, puis directeur de casting pendant 20 ans auprès de nombreux réalisateurs (Chabrol, Godard, Woody Allen, etc.), Stéphane Foenkinos devient ensuite scénariste et réalisateur au cinéma (entre autres, Jalouse, la Délicatesse, Fantômes), auteur/metteur en scène au théâtre. Par ailleurs, il anime des ateliers auprès de publics variés (cinémas, hôpitaux, prisons, entreprises).

En quoi casting et recrutement se rejoignent ?

« Le casting est au cinéma ce que le recrutement est à l'entreprise. À partir du scénario, il s'agit de trouver les têtes d'affiche adéquates et aussi les seconds rôles qui vont donner au film sa spécificité. Le travail du directeur de casting consiste à rendre l'histoire crédible et à fouiller dans toutes ses ressources pour élargir la recherche au maximum. C'est la première leçon à tirer du cinéma pour le recrutement. »

Comment élargir sa recherche ?

« S'adresser aux agents artistiques, c'est accéder à seulement 10% des comédiens. Pour donner toute sa puissance au casting, il faut sortir de son cercle de confort. Parfois bien-sûr, on se heurte à des metteurs en scène (alias chefs d'entreprises) peu audacieux et réticents à la nouveauté mais quand on a affaire à des gens ouverts, cela pousse à se dépasser. »

En quoi consiste cette audace ?

« Un casting se doit d'être le reflet de la société. Or cette société évolue et sa représentation doit changer. Ainsi, il n'y a pas de métiers réservés à un genre ou à une couleur de peau. Et puis, bien-sûr, oser s'adjoindre les services de profils inattendus et s'entourer de talents différents. »

Comment caractériser cette différence ?

« Plus que jamais, nombre de gens se remettent en question afin de réaliser leurs véritables désirs. Il n'est pas rare de recevoir des candidatures décalées par rapport au poste. Pourquoi ne pas faire confiance au



postulant et engager un dialogue qui ouvre sur d'autres perspectives ? Aller au-delà d'un CV, c'est accéder à des possibles pluriels et divers. »

Comment attirer les candidats ?

« Nous vivons dans une société de l'image dans laquelle l'entreprise a du mal à rendre attractif des métiers qui ne le sont pas toujours (contrairement à l'audiovisuel "univers de lumière" par excellence). Il y a un manque évident de marketing, de communication "motivante" de la part des employeurs. En outre, dans un monde dominé par les réseaux sociaux qui mieux que le salarié fier de son travail peut en faire la promotion ? »

Quelle est la clef de la motivation ?

« La variété ! L'audiovisuel c'est l'anti-routine ; que l'on soit technicien ou comédien, aucun jour ne se ressemble. Il n'y a pas de solutions toutes faites. Soyez imaginatifs ! Diversifiez tâches et projets, panachez les missions, croisez les fonctions, faites évoluer les postes pour éviter l'ennui et faire sens. »

En conclusion

« Ne passez pas à côté des talents ! » ● C. CH-Z.

Le respect des produits locaux...

La boulangerie-pâtisserie “Maison Bouyer”, mise sur les matières premières locales (farines du moulin Maury dans le Tarn, producteurs de fruits) pour fabriquer pains, pâtisseries et snacking. « *Tout est fait chez nous. Le “100% maison” plaît aux clients !* », explique Emma. Elles ont fait appel à la concession AEB pour les équipements manquants du fournil existant, dont la livraison a subi les aléas dus à la pénurie de matières premières et électroniques du marché. Dans cette aventure, les deux jeunes femmes font preuve de dynamisme. « *Nous avons décidé qu'il était temps de travailler à notre compte et de réaliser notre rêve commun* », précise Lucie.

Des produits de qualité

Leur objectif, servir des produits de qualité ! Baguette traditionnelle, pains aux céréales, de campagne, pains spéciaux (complet, norvégien, maïs) sans oublier tous les classiques de la pâtisserie française (mille-feuilles, éclairs, tartes). « *Notre page Facebook est alimentée régulièrement par un maximum d'informations, d'actualités et de photos de nos différents produits* ». Elles respectent l'environnement et l'écologie. « *Notre démarche s'inscrit dans la voie d'un développement durable et a reçu le soutien de la Mairie. Notre magasin se modernise progressivement et son agencement utilise uniquement des matériaux français. Cela fait partie de l'identité de notre commerce. Nos sacs, en tissu réutilisable, sont fabriqués en France avec du coton bio. Notre store banne a été conçu par un artisan local.* » ●

J-P. D.



Le “100% maison”, c'est ce qui plaît aux clients.

Finie le profil couple homme-femme en boulangerie ! Lucie Bouyer, pâtissière et Emma Cavaillé (46 ans à elles 2) ont repris l'unique boulangerie-pâtisserie de Lamasquère en Haute-Garonne. Un mois après la reprise, la “Maison Bouyer” se porte bien ! Cuisinière dans l'âme, Lucie a appris la pâtisserie à Nantes et à Toulouse avant de décider avec Emma (originaire de la ville rose) d'ouvrir une boulangerie-pâtisserie artisanale. « *Lucie étant à la fois pâtissière et boulangère, le choix du commerce a été une évidence et courant 2022, nous avons trouvé notre bonheur dans le sud-ouest toulousain* ». ■

J-P. D.



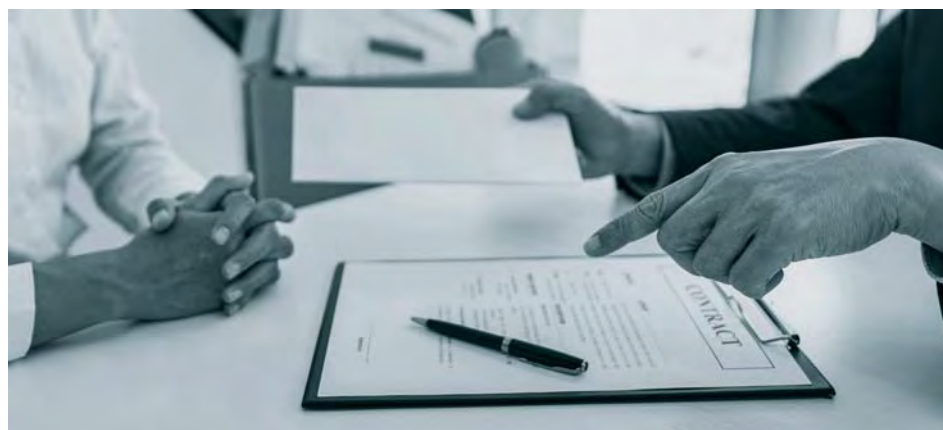
Les mots de Céline Bouyer, la maman de Lucie

« *L'amour du bon pain, l'envie de se mettre à leur compte et leur détermination ont été les facteurs déterminants de leur projet. Lucie est intransigente et se remet sans cesse en question au niveau de la fabrication. Elle sait manager et maîtriser toutes les recettes de pâtisserie. Emma, plus indépendante, est à l'écoute et prend rapidement les bonnes décisions. Son expérience de serveuse en restauration lui est profitable en magasin. Dans ce projet d'entreprise, la force tranquille de ce tandem complémentaire a permis d'assurer une réussite totale. Leur plus belle récompense, c'est la reconnaissance de tous leurs clients* », déclare la maman de Lucie. ■

J-P. D.

DÉNIGREMENT DE L'EMPLOYEUR : UNE CAUSE DE LICENCIEMENT.

Des propos diffamatoires visant à dénigrer son employeur peuvent caractériser un manquement à l'obligation de loyauté du salarié et constituer une cause réelle et sérieuse de licenciement. Que ce soit dans l'entreprise ou en dehors de celle-ci, les salariés disposent du droit de s'exprimer librement. Mais,



ils ne peuvent pas, en principe, être sanctionnés pour des propos tenus dans le cadre de leur vie personnelle. Cependant, les salariés doivent rester loyaux vis-à-vis de leur employeur en ne lui causant pas de tort !

Pas de faute grave retenue

Dernièrement, une salariée avait, en dehors de son temps et de son lieu de travail, affirmé à l'un de ses collègues, en présence de tiers, que les dirigeants de l'entreprise avaient tenu, à son égard, des propos blessants et humiliants. Selon ses dires, les dirigeants avaient déclaré que le salarié en question était le plus mauvais qu'ils avaient pu avoir dans l'entreprise. Les dirigeants ont contesté avoir tenu de tels propos, mais ont licencié la salariée pour faute grave.

Celle-ci a dénoncé son licenciement en justice. Saisis du litige, les juges d'appel n'ont pas retenu la faute grave, mais ont considéré que le comportement de la salariée constituait une cause réelle et sérieuse de licenciement.

Les raisons de ce jugement

Les dirigeants contestaient avoir tenu des propos blessants envers la salariée alors que celle-ci ne soutenait pas qu'ils l'avaient réellement fait. Dès lors, les dires de la salariée constituaient des propos diffamatoires visant à dénigrer

renouvellement d'un bail commercial doit être fixée en tenant compte du droit au bail dont ce dernier est évincé car le droit au bail est un élément du fonds de commerce. Lorsque le propriétaire d'un local loué à un commerçant refuse de renouveler le bail commercial, il doit verser à ce dernier une indemnité, dite d'éviction, destinée à le dédommager du préjudice qu'il subit en raison du défaut de renouvellement (sauf si ce refus est justifié par un motif grave et légitime).

Comment calculer l'indemnité ?

Cette indemnité comprend, notamment, la valeur marchande du fonds de commerce, déterminée selon les usages de la profession, et augmentée éventuellement des frais normaux de déménagement et de réinstallation du locataire, ainsi que des frais et droits de mutation à payer pour racheter un fonds de même valeur, (sauf dans le cas où le propriétaire apporte la preuve que le préjudice subi par le locataire est moindre). À ce titre, la valeur du droit au bail non-renouvelé doit toujours être prise en compte dans le calcul de l'indemnité d'éviction. C'est ce que les juges ont réaffirmé dans une affaire où le bailleur avait considéré qu'il ne pouvait y avoir d'indemnisation au titre de la valeur du droit au bail sur l'ancien local car le locataire, après avoir été privé du renouvellement de son bail, s'était très vite réinstallé dans un nouveau local d'une superficie équivalente moyennant un loyer moins élevé, donc dans des conditions plus avantageuses. Selon les juges, cet argument n'était pas recevable car le droit au bail étant un élément du fonds de commerce, il convient de fixer l'indemnité d'éviction en tenant compte de sa valeur. ■

J-P. D.

les dirigeants de l'entreprise. Les juges ont estimé que ses propos visaient à donner une mauvaise image de l'entreprise et de ses dirigeants, et à créer un malaise entre eux et les autres salariés. Ce qui caractérisait un manquement à l'obligation de loyauté à l'égard de son employeur. Amenée à se prononcer dans cette affaire, la Cour de Cassation a donné raison aux juges d'appel et validé le licenciement de la salariée. ■

NON-RENOUVELLEMENT D'UN BAIL COMMERCIAL : LE CALCUL DE L'INDEMNITÉ D'ÉVICTION.

L'indemnité d'éviction due par le bailleur au locataire en cas de non-

B Rodolph Kleinmann
Société BREAD LAND

Bien répondre aux spécificités géographiques des îles, avec des matériels et des services adaptés



D'abord connue sous le nom de KAPPA-SITOS, créée en 1979 par les frères Robert & Roger Kleinmann, la société a ensuite intégré la commercialisation à partir d'équipements français, de solutions de boulangerie, pâtisserie, viennoiserie et biscuiterie dans les Outre-mer puis en Corse.

En 2001, Rodolph Kleinmann, reprend d'abord l'activité de la Corse, avec BREAD LAND, et ensuite, celle des Océans Indien et Pacifique et de ses Îles. Dès le début, il s'est intéressé au monde du snacking et du street-food dont il s'est fait une spécialité.

Concessionnaire exclusif BONGARD, adhérent de la centrale d'achats EUROMAT, BREAD LAND a plus de 20 ans d'activité de conseil sur-mesure et de recherche de financements adaptés.

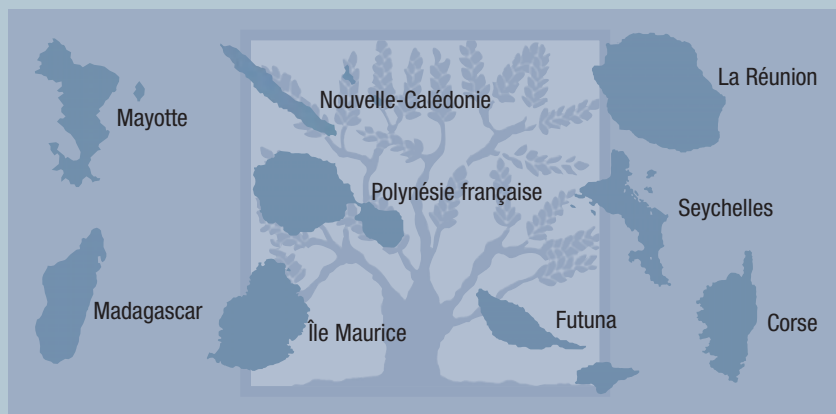
BREAD LAND propose une sélection de matériels qualitatifs correspondant aux spécificités géographiques des îles.

Rodolph Kleinmann gère la structure commerciale (propositions et évolutions de dossiers), les expéditions avec Marie, l'assistance commerciale. Mathilde, chargée de communication, complète l'équipe au siège.

Le SAV est assuré localement par des prestataires techniques indépendants, sélectionnés pour leur réactivité et leurs connaissances. Ils réceptionnent les produits, gèrent l'installation et assurent le suivi après-vente.

BREAD LAND s'investit aussi tout particulièrement dans l'organisation du Salon du chocolat et des délices de Corse. ●

R. K.



CHIFFRES CLÉS

Secteurs d'intervention :

- Corse
- Océan Indien
- Océan Pacifique

Localisation : Marseille (13)

Effectif : 3 collaborateurs

CA 2021 : 2,8 M€

(hors prestation technique)

Prestataires techniques :

3 en Corse, 2 à La Réunion,
1 à L'Île Maurice, 1 à Mayotte,
1 en Nouvelle-Calédonie
et 3 en Polynésie française

Corte

Quand une famille honore le terroir corse depuis 1887

Edmond Casanova

Boulangerie-pâtisserie-confiserie familiale à Corte

Quand, il y a 30 ans, il reprend, avec son frère Compagnon pâtissier (aujourd'hui décédé), la confiserie-pâtisserie familiale créée en 1887 à Corte en Haute-Corse, Edmond Casanova lui apporte ses deux savoir-faire, le pain et le snacking. Cette offre, source d'une fréquentation plus importante et plus régulière, les amène à se développer tout en respectant leur positionnement résolument ancré dans le terroir cortenais.

S'adapter sans cesse

« Corte est implantée au pied d'une citadelle perchée sur un piton rocheux. « La boutique historique est située dans le centre-ville. L'agglomération ayant tendance à s'étendre vers les quartiers du bas, nous y avons créé un second établissement dans un emplacement passant. Par ailleurs, les normes nous ont poussés à organiser la totalité de notre production à partir d'un laboratoire commun aux deux boutiques froides. Notre équipement est ainsi rentabilisé et notre gestion plus efficace » précise Edmond Casanova.

Une attitude écoresponsable

« Nos recettes "maison" centenaires sont issues à la fois du patrimoine Corse et du patrimoine familial. Nous choisissons des

ingrédients de qualité, sans additif, sans conservateur, nous sourçons des matières premières du terroir local (noisettes de Cervione, clémentines corses non-traitées, fromages de bergers locaux, herbes du maquis, etc.). Et nous distribuons les invendus aux associations caritatives. »

Travailler en s'amusant

« Outre la rentabilité, nous prenons plaisir, avec mon équipe, à ce que nous faisons ! Nous repérons produits et ingrédients disponibles autour de nous, nous sélectionnons ce qui nous paraît intéressant, nous faisons des essais et mettons au point des recettes. Nous avons la créativité, le savoir-faire et les matériels pour le faire. C'est amusant ! »

Un avenir incertain

« L'augmentation du coût des matières premières et de l'énergie noircissent l'horizon. Nous devons exploiter au mieux nos matériels de cuisson (2 fours à sole et un four ventilé de marque BONGARD) en mettant en place de bonnes pratiques et en utilisant, sur les conseils de BREAD LAND, toutes les fonctionnalités qu'ils offrent en termes d'économie d'énergie » conclut Edmond Casanova. ●

C. CH-Z.



En Haute-Corse, la Maison Ghisoni-Mariotti

Quatre générations pour le meilleur de l'artisanat

Jean Mariotti ouvre sa première boutique en 1928. Fils et petit-fils prennent la relève. Puis Jean-Marie et Dominique Ghisoni, ses arrière-petits-fils, développent la Maison : 2001, réouverture de la boulangerie historique, rue César Campinchi, 2003, reprise de la boulangerie de l'oncle, quartier Saint-Antoine, celle-là même où ils se sont formés au métier, 2016, création d'un concept boulangerie-pâtisserie-salon de thé à Biguglia et en 2021, ouverture d'un autre à Lecci avec une approche restauration. Et, ce n'est pas fini !

Une organisation rationnelle

« Le manque d'espace nous a poussés à centraliser assez tôt une partie de la fabrication. Le pain est bien sûr confectionné et cuit dans chacune des boutiques. Au laboratoire de Furiani, nous produisons les viennoiseries crues et les produits finis pâtisseries et snacking. Le tout est livré aux 3 affaires de Bastia. Celle de Lecci est plus autonome. »

La qualité avant tout

Récompensés par le label "Boulangier de France" et par de nombreux prix (meilleure viennoiserie chocolatée de Corse 2022, meilleure baguette de tradition corse 2021...) Jean-Marie et Dominique sont attachés aux savoir-faire artisanaux traditionnels qu'ils magnifient dans leurs pains au levain naturel et leurs produits 100% "faits maison". Ils collaborent depuis 20 ans avec Eric Hurst, leur Chef pâtissier, dont le millefeuille est devenu un incontournable de la Maison.

Le sens du service

« Pendant le Covid, nous avons mis en place la livraison de petits-déjeuners. Cela a eu un tel succès que nous continuons à le faire. Être en permanence à l'écoute de nos clients, c'est ce qui nous permet de nous renouveler. »

Le capital humain

« Nous manageons une équipe de 70 à 80 personnes selon la saison. Nous formons continuellement des apprentis à nos méthodes. D'ailleurs la plupart de nos ouvriers sont entrés chez nous par l'apprentissage. Notre métier est exigeant en termes d'horaires et de contraintes, le rendre attractif auprès de la jeune génération, cela devient compliqué ! »

Un partenariat pérenne

« La famille Kleinmann et BONGARD nous ont toujours accompagnés dans notre développement. Et cela continue ! » conclut Jean-Marie Ghisoni. ● C. CH-Z.



QUELQUES CHIFFRES

DÉPARTEMENTS
DE LA CORSE

350 500 HABITANTS
Données 2022

236 COMMUNES
LA PLUS PETITE
COMPTANT 19 HABITANTS
Données 2022

182 BOULANGERIES-
PÂTISSERIES
Données 2021

Deux nouveautés présentées en avant-première au Sirha, Hall 4, stand A110

Invoq, la nouvelle génération de fours mixtes multifonctions de la société HOUNÖ, pour cuire, pocher à la vapeur ou faire la pâtisserie.

Issue d'une conception collaborative entre six des plus grandes marques mondiales de restauration haut de gamme, les meilleures idées ont été fusionnées en un seul design modulaire, créant ainsi un four unique, décliné en trois modèles : Invoq Bake (pâtisserie-viennoiserie), Invoq Combi (snacking), et Invoq Hybride (boucherie-charcuterie-traiteur).

Les commandes simples d'un smartphone permettent d'accéder à toute une série de fonctions sophistiquées et intelligentes. À l'intérieur, le "Climate Control" orchestre la chaleur, le flux d'air, l'humidité et la pression pour cuisiner plus rapidement et de manière plus productive.

Invoq permet d'obtenir des résultats exceptionnels en utilisant 70% d'énergie en moins en mode vapeur, ce qui vous aide à évoluer vers une cuisine plus durable. "CareCycle" offre un nettoyage performant et respectueux de l'environnement. Un cycle moyen nettoie 63% plus vite, en utilisant 27% d'eau en moins, ce qui permet d'économiser 70% des coûts.

Invoq stimule la productivité, améliore la sécurité, réduit la consommation d'eau, d'électricité et le gaspillage alimentaire. Tout simplement. ■



La vitrine « Caméléon » de CONCEPT FROID, quand le besoin et le design changent à l'infini... ..

La vitrine « Caméléon » permet un passage de service arrière à une vente libre-service en une simple manipulation. En outre, ses décors de façade sont interchangeables à volonté, sans outil.

Dans un contexte où il est difficile de trouver du personnel et où le consommateur souhaite un niveau de choix et de service irréprochables quelle que soit l'heure de la journée, la vitrine « Caméléon » permet de toujours rendre accessibles aux clients leurs produits préférés. De plus, un point de vente ayant besoin régulièrement d'apporter de la nouveauté, de suivre les tendances du moment et de créer l'envie, CONCEPT FROID a créé des décors interchangeables à l'envie pour un budget sage et maîtrisé.

Un choix infini de matières, de dimensions, de visuels permet au point de vente de se réinventer régulièrement ! ■



100% “fait maison”, quand tu nous tiens !

Sébastien Baye, par Catherine Charmasson-Zagouri

Formé à la pâtisserie et à la cuisine, Sébastien Baye exerce d’abord ses talents pâtisiers dans des établissements de renom (Alain Ducasse, Michel Rostand, Yannick Delpech, Maisons Pillon et Conté à Toulouse, Maison Morange, Maison du Chou de Manuel Martinez à Paris ...). En 2016, à 34 ans, il décide de se poser et ouvre sa propre boulangerie-pâtisserie à Fonsorbes en Haute-Garonne. En mai 2022, il emménage dans un local voisin, plus vaste (300 m²) et y défend ardemment le “tout maison”.

“Les Tabliers Toqués”

« Cette enseigne décrit bien mon parcours, mon profil un peu fou aussi et puis, bien-sûr, l’assemblage de tous les métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacerie, restauration) dans un seul lieu. Je fais équipe avec mon personnel, c’est ce qui fait nos succès (meilleure brioche Limoux et meilleure baguette de tradition au Concours Haute-Garonne 2022). »

Le 100% maison est toujours possible

« Tout est une question de temps. Ce sont des heures de travail et d’acharnement mais le jeu en vaut la chandelle ! Certes, cela a un coût mais c’est notre marque de fabrique qui permet de nous différencier des Chaînes. C’est le prix à payer pour exister ! »

Le confisage, une passion !

« Cette méthode de conservation remonte à l’antiquité, il me tient à cœur

de la faire artisanalement, c’est ma fierté ! Je sélectionne les agrumes avec Eric Fabre, MOF fruitier-primeur, et je les fais confire, en douceur, avec patience, sur plusieurs jours en réajustant la concentration de sucre au fur et à mesure que l’eau du fruit s’échappe de la chair. Le rendu est tellement fondant en bouche, moelleux et savoureux. La preuve : notre brioche à la fraise confite maison est un de nos produits phare ! »



L’artisanat dans tous ses états

« Aux “Tabliers Toqués” nous défendons avec exigence les valeurs que savaient si bien porter nos aïeux : le respect de la nature, le partage et l’amour du travail bien fait. Nous choisissons des matières premières de qualité et les plus locales possible (farines Label Rouge, beurre AOP, fruits et légumes frais, lait de la ferme voisine, œufs du Gers). Nous éduquons nos clients à manger avec la saison. Et je m’attache à former du mieux possible chacun de mes salariés et apprentis. Certains sont très prometteurs ! »



Une aide incontournable

« De nos jours, le recrutement est une véritable difficulté. Il nous faut donc pallier le manque de personnel avec discernement. Mécaniser les tâches répétitives sans valeur ajoutée, éviter les TMS au labo/fournil comme au magasin permettent de valoriser nos métiers, d’attirer les jeunes et de produire le “fait maison” dans de bonnes conditions ; Guillaume Ledig et la concession AEB ont su parfaitement me conseiller en la matière ! » conclut Sébastien. ● C. CH-Z.

Accompagner des jeunes dans leur 1^{ère} installation

Par Xavier Honorin

Xavier Honorin, Compagnon du Tour de France, Champion du monde de la boulangerie, artisan boulanger à Valence dans la Drôme, connu et reconnu tant par ses pairs que par les amateurs de produits "fait maison" avec tradition et innovation, se lance un nouveau défi : accompagner des jeunes dans leur 1^{ère} installation. Le concept est nommé « 1860 » en l'honneur de l'année de reconnaissance des premiers Compagnons boulangers.

Qu'est-ce qui a déclenché ce projet ?

« Dans ma carrière, j'ai croisé de nombreux jeunes Compagnons, compétents, motivés mais en manque de ressources financières. Or pour prétendre s'installer, il leur faut économiser cet apport pendant des années. Et souvent, pour acheter une petite affaire avec du matériel vieillissant. Ce qui, à l'heure actuelle est très risqué. Ce temps perdu me faisait mal et je me suis dit que je pouvais faire quelque chose. »

Comment sélectionnez-vous les candidats ?

« C'est un projet lié au Compagnonnage. Le prérequis c'est que le Compagnon ait montré ses capacités et ses motivations professionnelles pendant son Tour de France et détienne au moins un Brevet de Maîtrise. Ce diplôme apporte un complément indispensable à l'installation (notions de gestion, et de comptabilité). Chef d'entreprise, cela ne s'invente pas, il faut avoir un minimum de bagages. »

En quoi consiste votre contribution ?

« Je suis un "facilitateur bancaire". Le matériel neuf (nous avons un accord avec BONGARD) est financé par un crédit-bail et ma contribution s'articule sur l'apport en trésorerie que j'avance à la société. Je suis investisseur à 50% et le jeune a 50% des parts de la société. L'entreprise



me rembourse la trésorerie engagée sur 72 mensualités selon un pacte d'associés signé dès le départ. En quelques années, le Compagnon détient 100% d'une entreprise qui aura évolué avec du matériel cohérent. »

Parlez-nous de la première boulangerie 1860

« Le projet est créé avec le compagnon Pierre Claparède, 26 ans, que j'ai suivi tout au long de son Tour de France. Ses compétences et sa détermination nous ont permis de faire naître cette boulangerie au nord de Montpellier dans les Halles 610 (commerces, centre d'affaires, etc.), le 6 septembre 2022. Nous avons mis en place des gammes ciblées et qualitatives à partir de recettes créées avec des Compagnons de renom. Le succès commercial est là. Pierre est Président et co-gérant de la société. Il gère une équipe et deviendra, à son tour, formateur. »

Votre ambition pour ce projet ?

« Pour Pierre, c'est qu'il occupe toutes les dimensions de l'artisan chef d'entreprise et qu'il arrive à son tour à emmener des jeunes avec lui. Et pour moi, c'est dupliquer ce premier essai avec d'autres. »

Que vous apporte cette démarche ?

« Transmettre, c'est une nécessité ! Je vis des moments passionnants avec des jeunes motivés et compétents. » ●

C. CH-Z.

Transmettre le savoir

Depuis toujours, les Compagnons du Tour de France prennent un engagement moral, celui de transmettre.

Avec le projet « 1860 », Xavier Honorin est fidèle à la démarche qu'il développe dans un aspect entrepreneurial novateur. Pierre Claparède, Compagnon boulanger, en témoigne.

« J'ai travaillé 2 ans aux côtés de Xavier Honorin, l'entente a été immédiate et la confiance réciproque. Or il avait ce projet d'accompagner les jeunes à leur installation, sans avoir encore trouvé le Compagnon pour lancer le dispositif. Nous l'avons donc fait ensemble ! La "boulangerie 1860" s'inscrit dans la continuité du cheminement du compagnonnage sous la forme d'un parrainage par un "Ancien" qui nous guide dans l'entrepreneuriat. L'aval financier de Xavier Honorin et son expertise de chef d'entreprise sont clefs dans le projet. Notre laboratoire de production de 200 m², situé à Clapiers (34), a été installé par CFMB (concession Bongard) et la boutique de 20 m² est implantée tout près, à Jacou, dans les "Halles 610". Grâce au projet "Boulangerie 1860", aujourd'hui, à 26 ans, je gère une entreprise et une équipe : Corentin Molina, un passionné de viennoiseries, Brice Wurtlin, notre pâtissier, avec lesquels j'ai travaillé chez Xavier Honorin. La vente est assurée par ma petite sœur Lalie, ma tante Nancy et ma cousine Jordane. Mes parents et ma compagne Solène sont également en soutien dès qu'il le faut. Sans "Boulangerie 1860", je n'en serai pas là... Merci Xavier ! » ■



STAGES ET COURS PRATIQUES POUR L'AMÉLIORATION DES CONNAISSANCES

BELLOUET CONSEIL Paris

Contact : Jean-Michel Perruchon

E-mail : bellouet.conseil@wanadoo.fr

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

Site Internet : www.ecolebellouetconseil.com

ÉCOLE DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE DE PARIS

Contact Tél. : 01 53 02 93 70

Site Internet : www.ebp-paris.com

ÉCOLE CHRISTIAN VABRET, Boulangerie-Pâtisserie-Cuisine

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

E-mail : contact@efbpa.fr

Site Internet : www.efbpa.fr

ENSP, ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE d'Yssingaux

E-mail : geraldine.dupuy@ensp-adf.com

Tél. LD : 04 71 65 79 64

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

Site Internet : www.ensp-adf.com

ÉCOLE FERRANDI Paris

Contact : Jean-François Ceccaldi

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

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

Site Internet : www.ferrandi-paris.fr

STÉPHANE GLACIER Colombes

E-mail : helene@stephaneglacier.com

École : Tél./Fax : 01 57 67 67 33

Site Internet : www.stephaneglacier.com

INPB de Rouen

Tél. : 02 35 58 17 81 - servicerelationclient@inpb.com

Site Internet : www.inpb.com

INSTITUT TECHNIQUE DES MÉTIERS DU PAIN Estillac

Contact : Gilles Sicart

Tél. : 06 78 98 89 32 - itmp@orange.fr

Site Internet : www.itmp-gs.fr

ÉCOLE LENÔTRE Paris

E-mail : ecole@lenotre.fr

Tél. : 01 30 81 40 81

Site Internet : www.ecole-lenotre.com

La Brioche au chocolat et les Brownies

Deux recettes de l'École FERRANDI Paris

BRIOCHE

pour 5 brioches de 240 g

Préparation	Réfrigération	Repos	Pousse	Conservation
2 heures	2 heures	1 heure	3 heures	48 heures

Matériel

- Corne
- Moules à brioche de 16 x 8,5 cm et 4 cm de haut
- Pinceau
- Robot pâtissier
- Tamis

Ingrédients

- 480 g de farine T65
- 20 g de cacao en poudre
- 12,5 g de sel
- 75 g de sucre
- 20 g de levure de boulanger
- 300 g d'œufs
- 25 g de lait
- 200 g de beurre
- 100 g de chocolat noir à 56%
- 200 g de pépites de chocolat

Dorure

- 50 g d'œufs
- 50 g de jaunes d'œufs
- 50 g de lait entier

Préparation

1. Dans la cuve du robot muni du crochet, pétrissez la pâte en versant la farine, le cacao en poudre, le sel, le sucre, la levure de boulanger puis les œufs jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse qui ne colle plus aux parois de la cuve.

2. Ajoutez en deux fois le beurre froid coupé en petits morceaux et pétrissez à vitesse lente. Ajoutez le chocolat préalablement fondu à 50°C. Pétrissez jusqu'à ce que le chocolat soit bien mélangé et que la pâte ne colle plus à la cuve.

3. Sortez la pâte sur le plan de travail et ajoutez les pépites de chocolat.

4. Pétrissez à la main pour les incorporer puis laissez la pâte reposer 1 heure à température ambiante pour obtenir une pâte lisse et homogène.

5. Rabattez la pâte...



6. ...pour enlever les gaz en formation et mettez-la au réfrigérateur environ 2 heures avant de la travailler.

7. Façonnez des petites boules et déposez-les dans les moules beurrés. Dorez puis laissez pousser 3 heures en étuve à 28°C avec 80% d'humidité ou dans un four éteint dans lequel vous placerez un récipient d'eau bouillante. Dorez une seconde fois et faites cuire à 180°C (th. 6) environ 18 à 20 minutes.



TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Il est préférable de pétrir la pâte à vitesse lente car cela permet de bien faire fondre le beurre ; de ne pas trop faire chauffer la pâte ; à la pâte d'être moins sèche à la cuisson.

FERRANDI PARIS CHOCOLAT

RECETTES ET TECHNIQUES D'UNE ÉCOLE D'EXCELLENCE



Flammarion



© Rina Nurra

BROWNIES pour 4 personnes

Préparation
30 minutes

Cuisson
25 à 30 minutes

Conservation
3 à 4 jours bien filmés dans un endroit sec

Matériel

- Moule carré de 18 cm de côté
- Tamis
- Thermomètre
- Robot pâtissier

Ingrédients

- 100 g de beurre
- 120 g de chocolat noir
- 100 g d'œufs
- 60 g de sucre
- 40 g de farine
- 30 g de noix en cerneaux

Préparation

Faites fondre le beurre et le chocolat en morceaux au bain-marie.
 Dans la cuve du robot muni du fouet, blanchissez les œufs et le sucre pendant 7 minutes minimum.
 Lorsque le mélange beurre-chocolat fondu est à 45°C, versez-le sur les œufs en trois fois, en mélangeant à vitesse moyenne. Veillez à garder le volume du sabayon.
 Ajoutez la farine tamisée et les noix progressivement, tout en mélangeant à l'aide d'une maryse.
 Coulez dans le moule et enfournez 25 à 30 minutes à 160°C (th. 5/6).
 Coupez en carrés réguliers après refroidissement.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

Vous pouvez accompagner les brownies d'une crème anglaise, de chantilly ou de glace vanille ; remplacer les noix par des noix de pécan ou de macadamia et ajouter des morceaux de chocolat blanc ou au lait.

FERRANDI Paris forme l'élite des professionnels de la gastronomie et du management hôtelier, acteurs du renouveau, en France et à l'international. Créée il y a 100 ans par la Chambre de commerce et d'industrie de Paris Île-de-France, son nom est associé à plusieurs générations de chefs et d'entrepreneurs qui se sont distingués par leur signature culinaire et leur talents d'innovateurs. FERRANDI Paris propose un large de choix de formations pour les professionnels en boulangerie-pâtisserie ainsi que des formations pour des projets de reconversion professionnelle.

Au Sirha 2023 - Hall 4- Stand A110

Conçus pour être encore plus efficaces et économes en énergie

BOUTIQUE



Le four snacking ultra-rapide

Haute efficacité énergétique et faibles coûts d'exploitation avec l'Atollspeed 300HB +

LABORATOIRE



Le four mixte multifonctions nouvelle génération

Consommation en eau et électricité réduite avec la gamme Invoq HOUNÖ 2023

CONTACT

01 60 86 42 72



Maîtrisez votre facture d'électricité !

L'actuel contexte de crise de l'énergie due à des facteurs économiques, politiques et climatiques nous amène à changer nos comportements. Nous sommes invités à utiliser l'énergie seulement au bon endroit, au bon moment et en bonne quantité.

La solution IoT d'EUROMATConnect, fruit de 2 ans de travail, a été créée afin d'aider les artisans à optimiser leur outil de production existant et leur consommation énergétique.



L'IoT, ça sert à quoi ?

L'**Internet des Objets**, ou **IoT**, donne à un objet (ou une machine), via des capteurs, la capacité de mesurer et de transmettre des données sur son usage ou sur l'environnement dans lequel il se situe. Une fois collectées et traitées, ces informations sont ensuite affichées dans une interface applicative chargée de répondre au besoin de l'utilisateur.

La connectivité pour tous !

À l'heure où les fabricants développent de plus en plus de matériels intégrant la technologie IoT, EUROMATConnect s'intéresse à tous les matériels existants, toutes marques et de toutes générations n'intégrant pas d'origine la connectivité IoT. Comme cela, aucun laissé pour compte !

Un partenariat high tech français

EUROMATConnect a choisi de s'appuyer sur l'infrastructure Ewattch®. Et pour cause ! La société Ewattch®, créateur de technologies IoT, habituée aux contraintes du monde industriel,

est forte de 10 ans d'expérience. C'est une "Pépites Tech" françaises, label qui récompense les entreprises les plus innovantes et les plus créatives.

EUROMATConnect

C'est une solution d'analyse et de surveillance de données provenant des équipements du fournil, du laboratoire et du magasin, dans le respect des RGPD*. Basée sur des technologies sans fil novatrices, des capteurs communicants, une plateforme IoT et une application, cette offre est une solution IoT évolutive, économique et rapide à installer.

Électricité et froid

EUROMATConnect, développée spécialement pour les métiers de bouche, permet d'auditer à la fois les consommations électriques des matériels et les températures des équipements froid (chambres froides, congélateurs, surgélateurs, vitrines magasin...).

EUROMATConnect vise ainsi à vous faire réaliser des économies sur votre facture d'énergie et à garantir la qualité de vos produits.

Comment cela fonctionne ?

Reliés par le réseau LoRa® qui est un réseau basse fréquence, peu énergivore et très fiable (les fréquences traversent les obstacles : murs, sous-terre), les capteurs recueillent les consommations énergétiques et les courbes de températures des différents appareils (fours, pétrins, armoires réfrigérées, congélateurs, etc.) et les transmettent ensuite à un concentrateur qui les envoie via le réseau Internet de l'opérateur qui capte le mieux dans la zone, sur une plateforme applicative logée dans un serveur hébergé en France.

Une accessibilité multiple

Toutes les données sont visibles et analysables avec une grande précision via la plateforme IoT à partir d'un ordinateur. L'application consultable sur une tablette ou sur un téléphone mobile permet d'accéder aux alertes et à un résumé des données principales. ●

C. CH-Z.

*Les données appartiennent aux clients, Ewattch® ne fait que les collecter et les traiter pour le compte d'EUROMATConnect.

Un laboratoire connecté, pour votre sécurité

Gain de production

Avec EUROMATConnect, vous suivez de près l'ensemble de la chaîne de production et optimisez vos coûts.

Un matériel bien utilisé, c'est la garantie de meilleures performances ! ■

Maîtrise des aléas de production

Avec EUROMATConnect, les dysfonctionnements sont minimisés, voire supprimés. Cela permet de garantir la qualité de vos produits tout en préservant les différents matériels du laboratoire.

Oubliés les compromis sur la qualité de vos produits ! ■

Respect de la réglementation en vigueur

Avec EUROMATConnect, le suivi et l'enregistrement des mesures sont assurés.

L'historique est consultable à tout moment, en un clic ! ■

Diminution de la consommation électrique globale

Avec EUROMATConnect, la consommation d'électricité est maîtrisée, optimisée, que ce soit pour les fours, les chambres froides, les pétrins et toutes les machines du laboratoire

Plus de surconsommation inutile ! ■

Des alertes pour un meilleur pilotage

Selon le paramétrage choisi, lorsque les valeurs de sécurité sont dépassées sur un équipement, EUROMATConnect vous en informe par E-mail, SMS ou sur votre téléphone mobile.

Finies les pertes de matières premières ! ■

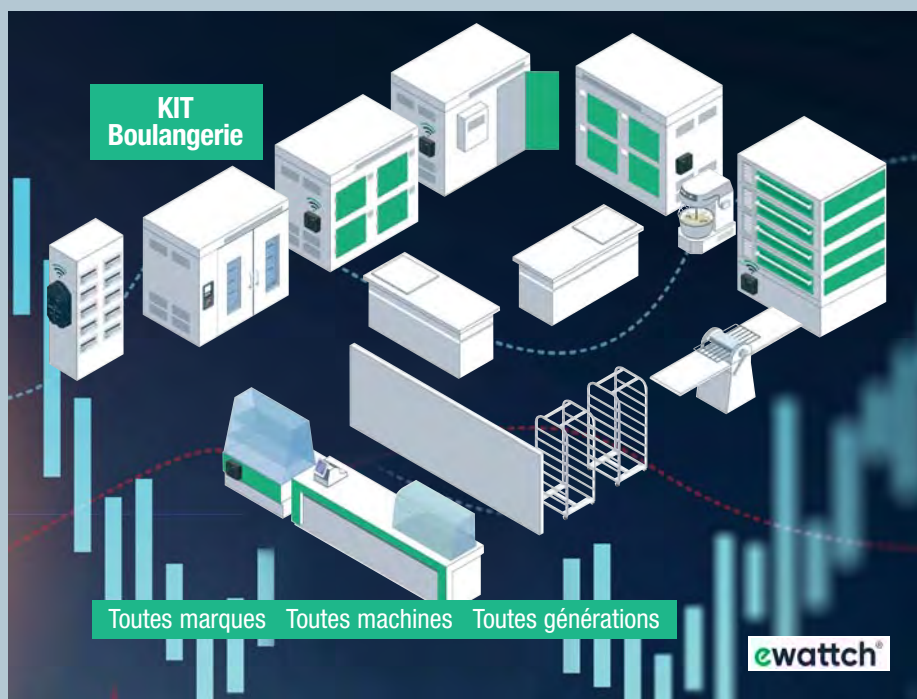


Photo Adobe Stock - Illustrations non contractuelles - Ewatch®

L'accompagnement

Plus qu'une solution technique, c'est une véritable approche, déployable progressivement et qui permet de s'adapter au rythme de chaque client.

La transition vers le monde du futur se fait en douceur ! ■

Mise en place et fonctionnement

Fruit d'un savoir-faire éprouvé, la solution EUROMATConnect est composée d'outils simples à implémenter et installés rapidement. Ce qui n'exclut pas une mise en œuvre répondant à un process rigoureux. Une visite préalable sur site permet d'évaluer les besoins et la faisabilité. L'installation est faite par des techniciens agréés, assurant la connexion à la plateforme Ewatch®.

Les 15 capteurs du pack de base permettent de connecter 6 équipements pour la surveillance de la consommation électrique et 3 pour les relevés de température.

2 équipements froid supplémentaires

peuvent être rajoutés en option. D'autres packs peuvent être réalisés sur demande.

Le pack repose sur un contrat de 3 ans et un abonnement mensuel, au coût accessible au regard des économies annuelles réalisées.

Pour plus d'informations, prenez contact avec votre adhérent en pages 22-23. ■

TABLEAU DE BORD DES CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE EN BOULANGERIE (1)

99 000 kWh (2)

de volume annuel, dont environ

65% pour la production de chaleur

22% pour la production du froid

8% pour le fonctionnement des équipements mécaniques

(1) en moyenne

(2) source Engie 2021 - <https://pro.engie.fr>

Les événements marquants du trimestre écoulé

Ateliers, Salons, Portes ouvertes, Anniversaires, Démonstrations... d'octobre à décembre 2022

Salons

• Les 16 et 17 novembre lors du Salon de la Boulangerie en Réseau, au MIN de Rungis, EUROMAT, CONCEPT FROID et PANIFOUR ont présenté leurs dernières nouveautés en termes de services, matériels et mobiliers, aux professionnels et artisans souhaitant se développer sur plusieurs sites. ■



• La 10^{ème} édition du Salon du Chocolat de Bastia, tenu en octobre dernier, a été l'occasion de célébrer les 20 ans de BREAD LAND et les 100 ans de BONGARD. Au programme, de nombreux concours et la présence remarquée de professionnels de renom ! Sébastien Lagrue, Norbert Tarayre, Yannick Maurie, Fabrice Cottez, Michel Grobon, Joël Chatagnon.... ■



• CFMB était au 1er salon des métiers de bouche de Montpellier du 25 au 27 septembre. Un salon qui a accueilli 2 094 entreprises professionnelles. ■



Les EvO days Bongard

• Les journées spéciales EvO days BONGARD pour célébrer ses 100 ans. Une soirée, de la musique, des invités d'honneur, les salariés des concessions, des surprises, des échanges dans une ambiance conviviale :

- les 18 et 19 octobre chez SELEC PRO Auvergne



- les 15 et 16 novembre chez SELEC PRO



- les 6 et 7 décembre par CFMB. ■



Portes ouvertes

• Du 24 au 26 octobre, les Portes Ouvertes de MAINE FOURNIL se sont clôturées en beauté par une soirée EvO days célébrant les 10 ans de la concession et les 100 ans de BONGARD. ■



Salons Rest'Hôtel

• À Rouen, du 9 au 10 octobre, **DUCORBIER MATERIEL** et **ROBIN-CHILARD** ont présenté aux artisans boulangers et pâtisseries de la région, la gamme des derniers produits **BONGARD EvO** sur un stand



de 120 m², animé par Olivier Chauvin pour la boulangerie, Julien Schepper pour le snacking, Nicolas Coffin pour la pâtisserie. Le fournil des Moulins Capron était équipé du matériel de production **BONGARD**. ■

• À Reims, les 16 et 17 octobre derniers. **TECHNIFOUR** remercie tout particulièrement les nombreux artisans boulangers-pâtisseries venus découvrir les matériels de ses marques partenaires. Commerciaux et démonstrateurs ont su animer ces journées en conjuguant convivialité et professionnalisme. ■

Salon de la boulangerie des Antilles/Guyane

Ce 1^{er} salon, organisé par **JMG EQUIPEMENT** en Guadeloupe du 18 au 22 octobre, a été plébiscité par les exposants, les visiteurs, les apprentis et leurs professeurs ! Luidy Alebe du CFA Martinique s'est classé 1^{er} au concours des meilleurs baguettes et croissants des apprentis des Antilles (jury présidé par Xavier Honorin, Champion du monde de la boulangerie). L'école ayant obtenu le plus d'élèves classés est le lycée Reymond Neris de Martinique. À cette occasion, 3 anniversaires ont été célébrés : 100 ans de **BONGARD**, 20 ans de **CONCEPT FROID**, 10 ans de **JMG EQUIPEMENT**. ■



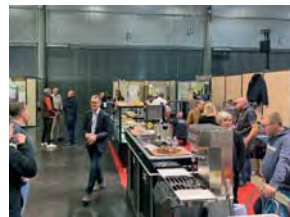
Les journées SODIMA EQUIPEMENT

3 jours d'exception en octobre dernier chez **SODIMA EQUIPEMENT** autour de la gamme **EvO** de **BONGARD** et des équipements et services des partenaires de la concession. De nombreuses animations étaient au rendez-vous grâce aux démonstrateurs : Olivier Chauvin, Marc Maserà, Kevin Dussap et Henri Jarzabek. En clôture, le tirage au sort d'un pétrin spiral 50 **EvO** de **BONGARD**. ■



Lors de la journée snacking et Fêtes de fin d'année organisée dans le showroom de **SODIMA EQUIPEMENT** à Messein (54) en novembre, les commerciaux de **GMP** et de la concession ont prodigué conseils et recommandations en termes d'équipements et de produits. Au cœur des discussions, les évolutions de coûts énergétiques et des matières premières, les modes de consommation, le snacking. ■

Anniversaire



Pour ses 100 ans, la société **Vandelbucke** a réuni tous ses partenaires à Lille Grand Palais début octobre. **SOMABO** animait toute une zone par des démonstrations sucrées et salées. Un micro fournil a été aussi installé par la concession pour l'entreprise **Lesaffre**. ■

Les événements SOMABO



Le 12 octobre **SOMABO** a accueilli la Fédération des boulangers-pâtisseries-chocolatiers et confiseurs des Hauts-de-France. Celle-ci faisait découvrir à ses membres les bûches, galettes, entremets pour les vitrines des Fêtes. **Thierry Bridon** de l'école

Valhrona de Paris détaillait chaque recette. ■

Les 24 et 25 octobre **SOMABO** a accueilli la minoterie **Dossche Mills** qui présentait leur nouvel ambassadeur, **Ludovic Richard MOF en Boulangerie**. **Ludovic** a régalé les participants en dévoilant ses recettes pour les Fêtes. ■



Le 7 novembre **SOMABO** organisait un atelier inspirant autour des produits scandinaves et des recettes locales élaborées pour donner de l'attrait aux vitrines des Fêtes. Ses partenaires **HOUNÖ** (four mixte multifonctions) et les salaisons **Loste** ont mis tout leur savoir-faire pour sublimer cet événement. Cet "atelier salé" clôturait la longue liste d'animations de **SOMABO** sur l'année 2022 ! ■

La vie du réseau, chaque jour aux côtés et avec les artisans.

Les nouveaux arrivés

AEB

4 nouveaux techniciens ont pu intégrer l'entreprise, depuis le mois d'août dernier :

- Mikaël, Pascal et Ramis, au siège de Castanet-Tolosan (31)
- Mallory, à l'agence de Rodez (12). ■

DUCORBIER MATERIEL (76)

Bienvenue à 4 nouveaux salariés :

- Loïc Barbaray, technicien frigoriste
- Victorin Lefrançois, commercial département de l'Eure (27) et cible GMS
- Augustin Chivot, commercial en Picardie
- Julien Priou, alternant administration des ventes (BTS NDRC). ■

SODIMA EQUIPEMENT (88)

L'équipe de l'agence des Vosges s'étoffe avec :

- Romain Badonnel, technicien fraîchement diplômé
- Bienvenue également à Felix Valentin, jeune commercial ! ■



Romain



Félix

Les promotions

- Loïc Saragossa prend la responsabilité de l'agence de SIMATEL couvrant les départements 38 et 73 et localisée à Moirans (38).
- Marceau Ansselin devient responsable commercial de la concession DUCORBIER MATERIEL. ■



Marceau



Nouveaux locaux

DUCORBIER MATERIEL

Depuis le 1^{er} novembre 2022, DUCORBIER MATERIEL a emménagé dans des nouveaux locaux à Cléon (76), plus modernes et plus proches des axes de communication. ■



SIMATEL



Un showroom est en cours de construction à Reyrieux (01) pour accueillir nos clients. ■

L'agence de l'Isère a intégré un nouveau bâtiment à Moirans (38), plus spacieux et fonctionnel que celui de Voreppe. ■

LE POLE EQUIPEMENT



Afin d'être au plus près de sa clientèle du Finistère Nord, LE POLE EQUIPEMENT a fait l'acquisition de locaux à Gouesnou, commune rattachée à la métropole de Brest (29). ■

Sponsoring

SIMATEL met à disposition de Paul Thoureau son laboratoire d'Allonzier-la-Caille (74) et la matière première nécessaire afin de lui permettre de s'entraîner. ■

Digital

SODIMA EQUIPEMENT

Création du tout nouveau site web qui vient mettre à jour l'identité digitale de l'entreprise : www.sodima.eu ■

Les événements professionnels des prochains mois, de janvier à mars 2023

ÎLE-DE-FRANCE

Les 29 et 30 janvier 2023, à Malakoff (92), se tient le Salon #Esnault45ans pour les artisans franciliens, à l'espace Clacquesin, une ancienne distillerie héritage du patrimoine industriel. PANIFOUR, PANICONCEPT et CONCEPT FROID présenteront leurs services et matériels au sein de boutiques dédiées (boulangeries, pâtisseries, boucheries). Une place de village, récréée pour l'occasion, accueille les nombreuses démonstrations des fournisseurs.

Informations, inscriptions : www.ets-esnault.fr ■

RHÔNE-ALPES - SIRHA LYON 2023

Hall 4 A110, le stand des concessionnaires BONGARD présente un fournil en fonctionnement classique (diviseuse, façonneuse, repose-pâtons) avec cuisson sur four Orion EvO. Cette production traditionnelle vient compléter celle présentée sur le stand institutionnel BONGARD où le process Paneotrad® est particulièrement mis en avant.

Les offres complémentaires des concessionnaires en matière de snacking (four de cuisine mixte Invoq et de boutique ultra rapide 300H) de pâtisserie (dresseuse Epsilon, OneShot, MasterChef, Tempéreuse Diva12) et d'agencement magasin (modulaires et sur-mesure) sont également à l'honneur. Focus spécial sur EUROMATConnect, la solution pour connecter tous matériels, de toutes marques, de toutes générations, afin de maîtriser sa consommation électrique et sa production de froid (voir l'article en page 16-17). ■

Les nouveautés présentées en avant-première sur le stand Hall 4 A110 (voir en page 10) : Invoq, la nouvelle génération de fours mixtes à vapeur de la société HOUNŌ ; la vitrine Caméléon de CONCEPT FROID (service arrière en libre-service) ; la nouvelle génération Nacut (V6), le dispositif de confection de sandwich en toute sécurité, plus ergonomique et utilisant des matières plus actuelles. ■

Le Forum TV sur le stand 4 A110 : fidèle à leur philosophie, la société EUROMAT et ses adhérents du bassin régional, souhaitent mettre à l'honneur les professionnels des métiers de bouche. Cette année, en plus de leurs stands sur lesquels ils sont heureux de vous recevoir, un dispositif innovant avec un plateau vidéo est installé par une société de communication spécialisée. Des invités viennent échanger, débattre, autour de thématiques actuelles, comme, par exemple, la boulangerie au féminin, le renouveau dans la viennoiserie, la boulangerie en restauration, le 100% "fait maison", le devenir des métiers de bouche et la crise de l'énergie... ■

Hall 4, stand D118, sur son stand institutionnel, BONGARD met en avant les nouveautés 2022/2023 de la marque : le four à chariot fixe Mizar, le four modulable Soleo EvO/étage pizza, les armoires de fermentation Athena (blocage et pousse lente), Hera (fermentation contrôlée) et la machine à levain Di-vain. Le stand, s'articule autour de différents pôles de démonstrations : la boulangerie-viennoiserie en process Paneotrad® et cuisson sur four à sole Orion EvO, le snacking avec des cuissons sur four Alcor Bake et Soleo EvO. ■

Hall 5, le stand 5 A61 développe l'offre d'EUROMAT en matière de boucherie-charcuterie-traiteur. Forts de leur solide expérience, les concessionnaires adhérents EUROMAT accompagnent les artisans dans le cadre de leurs projets de boucherie-charcuterie et traiteur (création d'un laboratoire, réaménagement etc.). ■

NORD

Le 6 février 2023, labo de démonstration de SOMABO à Flers-en-Escrebieux (59), Masterclass spéciale "Produits de Pâques". Au programme, enrobage, confiserie et pâtisserie de Pâques avec le pâtissier conseil de MONO-France et à partir des matières premières Domory. ■

Les 13 et 15 mars, en partenariat avec le Lycée des Métiers du Détroit de Calais (62) et les Moulins du Nord, SOMABO organise un atelier autour de la thématique du blocage et de la division à froid. ■

Les 4 et 5 avril, SOMABO est partenaire du championnat de France des desserts à l'assiette, qui se déroule au Lycée Hôtelier International de Lille. ■

QUEST

Les 5 et 6 février, au parc Penfeld de Brest, LE POLE EQUIPEMENT expose au salon Rest'Hotel. Un rendez-vous incontournable des professionnels des CHR, métiers de bouche, restauration collective et métiers du tourisme de la pointe bretonne. Le stand s'articule autour des linéaires magasin Evema, des matériels de la gamme BONGARD EvO et de démonstrations pâtisseries à partir des machines MONO-France. ■

SUD-OUEST

Du 19 au 21 mars, L'EQUIPEMENT MODERNE est au salon Horesta, Halles d'Iraty à Biarritz (64). Au programme, des démonstrations boulangères en process Paneotrad® et cuissons sur four Orion EvO, des fabrications pâtisseries exécutées à partir des matériels MONO-France, des sandwiches assemblés avec le concept Croust'wich et une mise en valeur des produits dans les vitrines CONCEPT FROID. ■

Les sièges, les agences et les points de vente au service des artisans

■ 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
Pour les départements 81 - 12
Tél. commercial : 06 78 99 23 82 - technique : 06 32 90 05 18

■ BONGARD 67

Département ■ 67
ZA - 12 A, rue des cerisiers - 67117 FURDENHEIM
Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19
E-mail : contact@bongard67.fr

■ BONGARD POITOU-CHARENTES

Départements ■ 16 - 17
Zac de Belle-Aire - 27, rue Le Corbusier - 17440 AYTRÉ
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.bongardpoitoucharentes.com

■ 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

Département ■ 44
Impasse Alfred Kastler - 44115 HAUTE-GOULAINÉ
Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13 - E-mail : contact@f-d-o.com
Départements ■ 49 ■ 53 Partiel
12, square de la Ceriseraie - 49070 BEAUOUZÉ
Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 41 48 22 73
E-mail : bourmaud49@f-d-o.com - Site Internet : www.bourmaud.com
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

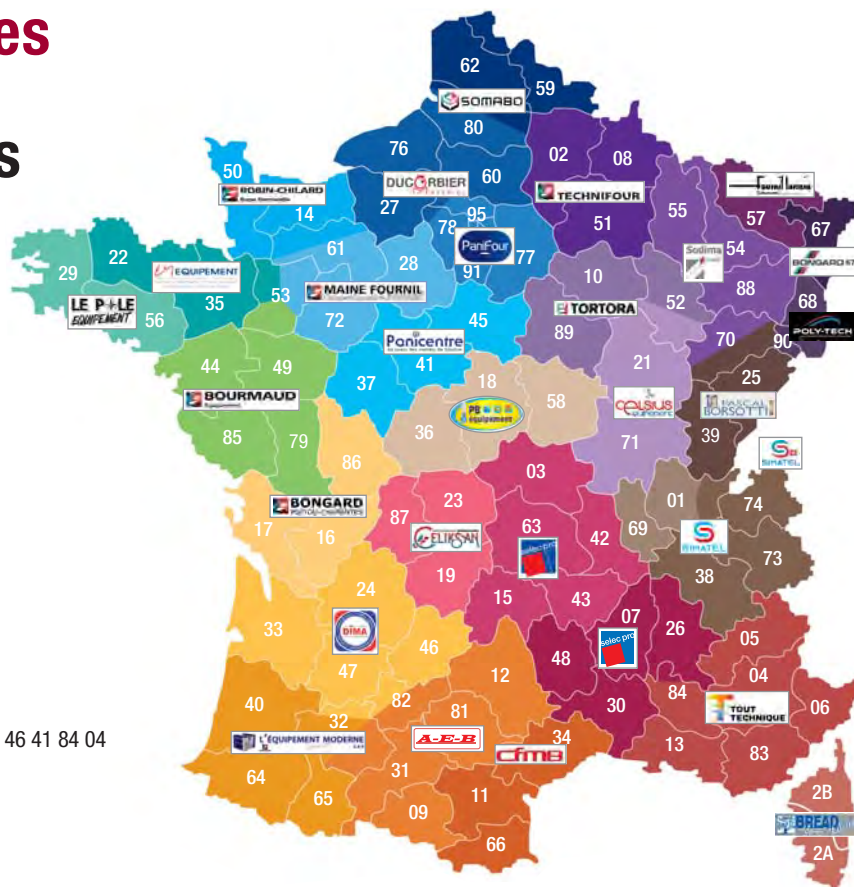
Départements ■ Corse-du-Sud 2A ■ Haute-Corse 2B
296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE
Tél. : +33 (04) 91 90 54 08 - +33 (06) 07 58 11 97
E-mail : corse@breadland.fr - Site Internet : www.breadland.fr

■ CELIKSAN

Départements ■ 19 - 23 - 87
5, rue des Tramways - ZI du Ponteix - BP 20 - 87220 FEYTIAT
Tél. : 05 55 30 43 84 - Fax : 05 55 06 16 72
E-mail : celiksanbongard@gmail.com

■ 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.celsius-equipement.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
5, avenue Louise de Broglie - 33600 PESSAC
Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38
E-mail : direction@dima-fr.com - Site Internet : www.dima-bongard.fr

■ DUCORBIER MATERIEL

Départements ■ 76 - 27 - 60 ■ 78 Partiel ■ 95 Partiel ■ 80 Partiel
Nouvelle adresse : 100 rue Dulcie September - 76410 CLÉON
Tél. : 02 35 80 56 69
E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr
Site Internet : www.ducorbier-materiel.fr

■ E.M. EQUIPEMENT

Départements ■ 22 - 35 ■ 53 Partiel
- 1, rue du Verger - 22120 YFFINIAC
Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38
- Park Emeraude Activités - route de Melesse - 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 : contact@equipementmoderne.fr
Site Internet : www.equipementmoderne.fr

■ LE FOURNIL LORRAIN

Département ■ 57

10, Route du Puits - 57500 SAINT-AVOLD

Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22 - E-mail : commerce@lefournilloirain.fr

■ LE POLE EQUIPEMENT

Départements ■ 56 - 29

- Agence Morbihan : 2, rue de la Petite Vitesse - 56400 BRECH-AURAY

Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04

- Agence Finistère Nord : ZA de Mescadiou - 130, rue Kerheol - 29850 GOUESNOU

Tél. : 02 98 97 23 71

- Agence Finistère Sud : 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@lepoleequipement.com

Site Internet : www.lepoleequipement.com

■ MAINE FOURNIL

Départements ■ 72 - 28 ■ 53 Partiel ■ 61 Partiel

ZA Les Noës - 7, rue de la Vaudelay - 72700 SPAY

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

■ PANICENTRE

Départements ■ 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.com

■ PANIFOUR

Départements ■ 75 - 77 - 91

92 - 93 - 94 ■ 78 Partiel ■ 95 Partiel

ZA les Bordes - 5, rue Gustave Madiot - 91070 BONDOUFLE

Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25

E-mail : contact@panifour.com - Site Internet : www.panifour.fr

■ PB EQUIPEMENT

Départements ■ 18 - 58 - 36

ZAC des Alouettes - 18520 AVORD

Tél. : 02 48 69 20 57 - Portable : 06 11 47 92 65

E-mail : pascal.pbe18@gmail.com - Site Internet : www.pb-equipement.com

■ POLY-TECH

Départements ■ 68 - 90

ZA Carreau Amélie - 5, rue du Chevalement

68310 WITTELSHEIM - Tél. : 03 89 33 00 24 - Fax : 03 89 33 01 03

E-mail : contact@poly-tech-equipements.fr

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

■ ROBIN-CHILARD Basse-Normandie

Départements ■ 50 - 14 ■ 61 Partiel

85, rue Joseph Cugnot - 50000 SAINT-LÔ

Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50 - E-mail : robinchilard@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 : contact@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 : contactspa@selecpro.fr

Départements ■ 03 - 63

9, rue Pierre Boulanger - 63430 LES MARTRES-D'ARTIÈRE

Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 73 90 10 43

E-mail : contactspa@selecpro.fr

■ SIMATEL

Départements ■ 73 - 74 ■ 01 Partiel

415, avenue des Marais - PAE la Caille - 74350 ALLONZIER-LA-CAILLE

Tél. : 04 50 52 00 30 - Fax : 04 50 52 15 91

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

Département ■ 38

70, rue de Chatagnon - 38430 MOIRANS

Tél. : 04 50 52 00 30 - Fax : 04 76 75 54 90

E-mail : simatel@simatel.eu

Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com

Départements ■ 69 ■ 01 Partiel

Bureaux et ateliers : Z.I. Reyrieux / 2 rue des Communaux - 01600 REYRIEUX

Tél. : 04 28 29 03 89 - Fax : 04 37 25 35 26

Site Internet : www.simatel-concept.fr

E-mail : simatel-concept@simatel-concept.fr

■ SIMATEL CH

Suisse - 11, route de la Creuse - 1525 SEIGNEUX

Tél. : +41 22 342 36 95 - E-mail : contact@simatel.ch

■ 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 Voyen - 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

Rue René Panhard - ZI des Prés Loribes - 59128 FLERS-EN-ESCREBIEUX

Tél. : 03 20 96 27 43 - Fax : 03 20 97 00 56

E-mail : keecman@somabo-sa.fr - Site Internet : www.somabo-sa.fr

■ 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

■ 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 : <https://www.touttechnique.fr>

DÉPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER

■ DOM TOM - OCÉAN INDIEN - OCÉAN PACIFIQUE

 BREAD LAND

296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE

Tél. : +33 (04) 91 90 54 08 - +33 (06) 07 58 11 97 - Fax : +33 (04) 91 87 46 48

E-mail : export@breadland.fr

■ DOM TOM - OCÉAN ATLANTIQUE

 JMG EQUIPEMENT

Espace Gamma - Chemin des 2 Frères - 83190 OLLIOULES

Tél. : +33 (06) 43 72 61 30

E-mail : jean-marc.gravier@jmg-equipement.com

Site Internet : www.jmg-equipement.com

Concept Froid

met votre talent en vitrine

Concept Froid conçoit et réalise des vitrines
et comptoirs haut de gamme

Tous nos linéaires sont équipés de dispositifs de protection sanitaire.



Distribution EUROMAT : 32 adhérents à votre service en France et Outre-mer

www.conceptfroid.com

04 77 22 37 10

Au Sirha 2023 - Hall 4- Stand A110

