

FORUM

NUMÉRO 83

**DES
ARTISANS**

BOULANGERS
PÂTISSIERS
CHOCOLATIERS
ET MÉTIERS
DE BOUCHE

16

**Boulpât Boutik[®],
le concept
de boulangerie
modulaire évolue...**

4

Les défis de
la boulangerie
artisanale
française

Entretien avec
Dominique Anract

5

« Se former
en boulangerie
n'est pas
réservé qu'aux
hommes... »

Propos d'Aurélia Pfeiffer

11

Viennoiserie
quand
tu nous tiens !

Interview
de Corentin Molina

MAGAZINE
ÉDITÉ PAR EUROMAT

AVRIL MAI JUIN
2023

Notre soutien aux boulangers face à la crise énergétique !

Par Patrice Renard

SOMABO, Concessionnaire BONGARD, Adhérent EUROMAT

Les crises se suivent et même si elles n'ont pas les mêmes causes, leurs effets se ressemblent.

En 2023, les artisans boulangers sont très impactés par la flambée brutale de l'électricité qui ramène les différentes augmentations des matières premières, presque, au second plan.

La Confédération nationale et les fédérations régionales ont mis en œuvre, avec l'appui du gouvernement, des aides financières et des dispositifs pour vous accompagner dans ce contexte difficile. Car si la boulangerie est un marché de niche, son aura et sa popularité en font un des étendards de l'extraordinaire entreprise qu'est l'artisanat français.

De notre côté, notre réseau de concessionnaires n'a pas la possibilité de réduire le prix du kilowatt mais peut vous accompagner sur quatre axes : investir dans du matériel adéquat, performant et moins énergivore, vous former à mieux utiliser vos appareils de production pour diminuer les kilowatts consommés, surveiller en temps réel votre consommation afin de la gérer au mieux, et vous aider à trouver des financements.

BONGARD, leader sur son marché, a toujours investi dans le développement en matière de technologie embarquée, ce qui vous permet, aujourd'hui, de cuire en maîtrisant vos coûts énergétiques. Pour rappel, certains fours ventilés de 10 niveaux et plus consomment autant voire plus que les fours à soles modernes. Toute crise a une durée dans le temps, pendant celle-ci vous doutez et souffrez de ne pouvoir investir. Le remplacement des appareils énergivores par des outils à la technologie moderne contribue à, aussi, pouvoir financer son développement. Plusieurs d'entre vous ont déjà fait leurs calculs et en ont profité pour changer leurs fours en payant leurs traites avec les économies d'énergie réalisées.

Maintenant, cette technologie développée par BONGARD, nous vous proposons d'en optimiser l'utilisation. Partout en France, vous trouverez facilement un collègue concessionnaire qui vous conviera au sein de son laboratoire ou viendra dans le vôtre pour vous faire découvrir les capacités insoupçonnées

des matériels distribués au sein de sa concession. Il vous rappellera l'importance des bonnes pratiques et quels messages passer à vos équipes afin de casser les mauvaises habitudes.

En outre, EUROMATConnect, notre solution IoT de surveillance des températures de vos appareils froid (chambres froides, congélateurs, surgélateurs, ...) et de monitoring de la consommation électrique des équipements de toutes générations et de toutes marques de votre laboratoire, a été créée spécialement par notre réseau pour vous aider à optimiser vos outils de production et leurs consommations électriques (cf. FORUM des Artisans - n° 82).

Pour rappel, depuis les annonces du gouvernement concernant les augmentations tarifaires voire les menaces de coupures, les Français ont su réduire de façon significative leur consommation (baisse de plus de 8%*). Pourquoi pas vous ?

Cette crise a eu un double effet désastreux : vos trésoreries sont chahutées et vos partenaires financiers vous ferment doucement la porte, oubliant qu'en vous soutenant, ils se renforcent également. Sans vouloir se substituer aux banques, nos solutions de financement vous

permettront d'assurer votre production et de vous projeter sur un avenir meilleur au travers de vos développements.

Vous voyez, nous avons les moyens de vous soutenir et de vous accompagner dans la traversée de cette crise afin de la transformer en un atout pour votre entreprise.

Crise il y a que lorsque l'on subit... soyez combattifs, inventifs et résilients, vous ne pourrez donner d'autres directions à votre entreprise que si elle est encore en mouvement.

Comme depuis toujours, nous restons à vos côtés ! ●



* D'après RTE, le gestionnaire du réseau de transport d'électricité, la consommation nationale (sur la période du 01/01/2023 au 29/01/2023), a baissé de plus de 8% par rapport à la consommation habituelle.



ENTRETIEN AVEC

4 Dominique Anract
Président de la Confédération nationale
de la boulangerie-pâtisserie française



AU FÉMININ

5 « Se former en boulangerie
n'est pas réservé qu'aux hommes... »

SOCIÉTÉ

6 - Alternance et aide à l'embauche,
- Protection de la femme enceinte
en cas d'arrêt de travail,
- Vaisselle réutilisable en boulangerie,
- Licenciement économique
et formation obligatoire,
- Enjeux 2023 de l'inspection du travail... ...
5 sujets-phares pour vous tenir informé.



PARTENARIAT

7 TORTORA, 47 ans de service aux côtés
des artisans du Grand-Est

PORTRAITS

8-9 La Bourgogne-Franche-Comté,
portraits d'artisans engagés et respectueux
des valeurs de l'artisanat

EQUIPEMENTS

10 Une gamme de tours réfrigérés EUROMAT
et les aspirateurs industriels Pharaon
référéncés chez EUROMAT, pour répondre
à vos attentes



INTERVIEW

11 de Corentin Molina.
Viennoiserie,
quand tu nous tiens !...



FORMATION

12 Apprendre autrement, c'est passionnant !
de Rachel Blanchon et Christian Gillet

ÉCOLES

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



RECETTE

14 Brioche feuilletée fromage blanc
citron vert framboise
par l'École Bellouet Conseil



EXPERTISE

16 Boulpât Boutik®,
le concept de boulangerie modulaire
évolue...

RENCONTRES

18 Les événements marquants
du trimestre écoulé ;
janvier-février-mars

PROXIMITÉ

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



AU PROGRAMME

21 Les événements professionnels
d'avril à juin 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



Votre réseau en actions

FORUM DES ARTISANS BOULANGERS PÂTISSIERS CHOCOLATIERS ET MÉTIERS DE BOUCHE
Magazine d'information N°83 - 2^{ème} 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, F. Valentin, Adobe Stock. Production-Impression : CIA Graphic. Ce numéro a été imprimé à 35 000 exemplaires. Rédacteurs : Patrice Renard, Catherine Charmasson-Zagouri, Jean-Pierre Deloron, Felix Valentin. Intervenants : Dominique Anract, Rémy Bakour, Rachel Blanchon, Frank Douet, Christian Gillet, Aurélia Pfeiffer, Corentin Molina, Alexis Peuzin, Franck Pavie, Nathalie et Jérôme Vacon, Sébastien Villefosse. Magazine 24 pages imprimé en France sur papier PEFC, produit issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.



Entretien avec Dominique Anract

Président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française

Les défis de la boulangerie artisanale française

La crise conjoncturelle actuelle succède à la crise sanitaire que les artisans boulangers-pâtisseries ont, au global, plutôt bien traversée. Les choses se sont compliquées, en 2022, avec l'envol du prix du beurre (pénurie de lait), celui de la farine (guerre en Ukraine), celui des œufs (grippe aviaire), celui du sucre (bio énergie) et, au final, l'augmentation des prix du gaz et de l'électricité qui a provoqué un vent de panique.



Comment la Confédération accompagne-t-elle les artisans dans cette crise de l'énergie ?

« Dès septembre, nous avons organisé une information aux artisans selon 3 axes :

- la sobriété énergétique : notre "guide" liste les bonnes pratiques pour faire baisser de 15% à 20% la consommation d'énergie.
- les aides : l'amortisseur (prise en charge 20% de la facture), le plafonnement pour les toutes petites entreprises et le guichet unique de la Confédération en cas de situation critique. Le cumul de ces aides, selon les cas, permet de couvrir au moins 40% de l'augmentation de la facture.
- l'ajustement des prix de vente : en moyenne, la baguette a augmenté de 23 centimes en 20 ans ! Pour que la boulangerie soit pérenne elle doit être au juste prix. La conjoncture offre l'occasion de rectifier le tir sans que le consommateur s'en étonne. »

La question de l'énergie affaiblit-elle l'artisanat ?

« Le poste "énergie" en boulangerie, c'est en moyenne 3% du CA. Aujourd'hui, les factures ont à peu près doublé. C'est beaucoup, mais ce n'est pas cela qui doit faire fermer un boulanger. Il faut gérer son entreprise en conséquence, réapprendre à travailler en optimisant ses productions, s'organiser autrement, investir judicieusement, etc. Une crise, c'est une transformation. Changer ce n'est pas facile, cela demande des efforts. Les artisans sont en capacité de relever ce défi. Nous les accompagnerons dans cette voie. »

Comment voyez-vous l'avenir de la boulangerie artisanale ?

« Nous sommes des professionnels proches de leurs clients, nos commerces de proximité participent au lien social, nous avons des emplacements en ville comme à la campagne, des produits qui font rêver, des clients fidèles, une inscription au patrimoine immatériel de l'Unesco et une cote de popularité incroyable tant au niveau national qu'international. À nous de savoir faire vivre cela ! Je suis très confiant en l'avenir de la boulangerie artisanale française » conclut Dominique Anract. ●

C. CH-Z.

« Se former en boulangerie n'est pas réservé qu'aux hommes... »

Dès son enfance, Aurélia Pfeiffer voulait être enseignante. Formatrice depuis 10 ans à l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris (EBP), elle "vit" la formation au quotidien. D'abord formée à la pâtisserie au sein de l'EBP, la jeune femme complète ensuite son parcours à l'INBP (BP/BM boulangerie) afin d'être "encore plus crédible" et aujourd'hui, elle assure des cours de boulangerie et de pâtisserie du CAP au BM. Ses objectifs : transmettre sa passion et partager une aventure humaine avec des apprenantes et apprenants de tous âges. La profession manque cruellement de personnel qualifié et les candidates sont les bienvenues en formation initiale ou en reconversion. « Il y a 15 ans, une femme boulangère devait prouver 2 fois plus son savoir-faire qu'un homme. Aujourd'hui, ce n'est plus vrai. Les femmes au fournil et en formation sont de plus en plus nombreuses comme c'était le cas en pâtisserie, il y a 20 ans ! Dans une de mes classes, j'ai 4 filles plus passionnées les unes que les autres. Les hommes ont laissé la place aux femmes et cela grâce aux vidéos, aux articles et aux formateurs.



Profil à découvrir

SCANNEZ MOI



À l'EBP, avec Jennyfer Kervran, nous sommes 2 femmes sur 6 formateurs en boulangerie. » Autre constat d'Aurélia sur la formation tous sexes confondus « plus on monte dans les diplômes, plus on a de jeunes qui continuent effectivement dans la profession, ce qui n'est pas toujours le cas en CAP. » ● J-P. D.

Les femmes ont leur légitimité dans les concours.

Vice-Championne de France de boulangerie en 2017, Aurélia sait de quoi elle parle. « Si elles ont le profil et le mental, je conseille toujours à mes élèves de s'inscrire et je les soutiens à fond dans leur entraînement. Les filles apportent plus de finesse et de subtilité dans les produits. Une femme, en 2023, s'exprime autrement, pense différemment, etc. Dans un concours, la pression est toujours très importante. Il ne faut pas avoir peur de l'échec, savoir se surpasser et être contente de soi quel que soit le résultat ! En équipe, l'entre-aide est un véritable atout : profiter des points forts des autres et savoir donner un coup de main. En solo, on ne peut compter que sur soi, mais participer et être sélectionnée, c'est déjà une victoire ! Un concours, c'est d'abord une aventure humaine ». ■

J-P. D.



Les mots de Rémy Bakour, formateur pâtisserie à l'EBP

Qui pouvait mieux parler d'Aurélia, qu'un ancien élève ? Et de plus, devenu formateur. « Aurélia représente bien les 3 lettres de l'EBP, Engagement, Bienveillance et Passion. J'ai été son élève pendant 3 ans. Dès le départ, elle nous fait évoluer et, très vite, elle devient notre modèle ! Hormis le goût pour la formation, nous avons en commun l'amour de la pâtisserie. Aujourd'hui, je ne l'oublie pas ! En tant que professeur de pâtisserie, c'est très gratifiant d'apprendre une technique, un geste aux personnes dont nous avons la charge. Jeune femme dynamique, Aurélia apporte à chacun non seulement des valeurs professionnelles mais aussi humaines. Cela permet de grandir. Son expérience des concours suscite une certaine envie chez les élèves. » ■

J-P. D.

ALTERNANCE : DES AIDES À L'EMBAUCHE EN 2023

Les entreprises de boulangerie-pâtisserie bénéficieront dorénavant de la somme de 6 000 euros pour tout recrutement d'alternant de moins de 30 ans en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation. Pour la première année d'exécution du contrat, cette aide sera versée à toutes les entreprises, pour les contrats conclus avec un alternant, mineur comme majeur, du 01/01/2023 au 31/12/2023. Ce dispositif permettra de :

- Susciter l'engagement des entreprises en les soutenant dès la première année dans le projet de recrutement en alternance.
- Favoriser l'embauche d'apprentis sur les niveaux bac ou inférieurs et dans les plus petites entreprises.
- Rendre le dispositif plus lisible pour les jeunes et leurs employeurs. Cette mesure vise à encourager les entreprises à recruter des alternants avec un montant unique, quel que soit le profil de l'alternant, et à renforcer l'accès à l'apprentissage des jeunes les moins qualifiés. ■

BOULANGERIE : LA VAISSELLE RÉUTILISABLE EST OBLIGATOIRE

Depuis le début de l'année 2023, les boulangeries-pâtisseries accueillant plus de 20 couverts en places assises sont dans l'obligation de proposer à leur clientèle qui mange sur place, de la vaisselle réemployable et non plus jetable*. Cela concerne les gobelets, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles, les assiettes et les couverts. ■

*Loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire (AGEC)

EN CAS D'ARRÊT DE TRAVAIL : PROTECTION DE LA FEMME ENCEINTE

Un arrêt rendu par la Chambre sociale de la Cour de cassation du 14 septembre 2022 rappelle qu'un arrêt maladie sans mention d'un état pathologique lié à la grossesse n'offre pas de protection absolue à la salariée en boulangerie-pâtisserie. Pour bénéficier de la protection absolue, la jeune femme enceinte (qui n'est pas encore en congé maternité) doit absolument disposer d'un arrêt de travail où le médecin aura coché la case en rapport avec un état pathologique résultant de la grossesse. La protection relative dont bénéficie la salariée du fait de sa grossesse ne la protège pas contre un licenciement pour faute grave non liée à son état. ■

EN CAS DE LICENCIEMENT ÉCONOMIQUE, DE LA FORMATION COMPLÉMENTAIRE DOIT ÊTRE PROPOSÉE PAR L'EMPLOYEUR

Un poste nécessitant une adaptation du salarié doit être proposé au salarié dont le licenciement pour motif économique est envisagé selon l'article L. 1233-4 du code du travail. Si le devoir de formation et d'adaptation aux emplois disponibles n'oblige pas l'employeur à assurer aux salariés une formation initiale leur faisant défaut pour occuper un poste de reclassement, il l'oblige à assurer au salarié une formation complémentaire qui lui permettrait d'être reclassé. Cette double règle a été rappelée par les juges de la Cour de cassation dans une décision du 2 février 2022.

Cas de licenciement dépourvu de cause réelle

Il s'ensuit que s'il existe des postes disponibles dans l'entreprise et que l'employeur ne démontre pas en quoi ces postes vacants dans l'entreprise lors du licenciement n'étaient pas adaptés aux compétences et aptitudes de la salariée, même avec une formation complémentaire, le licenciement est dépourvu de cause réelle et sérieuse. En effet, le licenciement pour motif économique d'un salarié ne peut intervenir que lorsque tous les efforts de formation et d'adaptation ont été réalisés et que le reclassement de l'intéressé ne peut être opéré sur les emplois disponibles. ■

LES ENJEUX 2023 DE L'INSPECTION DU TRAVAIL

- La prévention des risques d'accidents du travail et des maladies professionnelles.
- La lutte contre les fraudes (dissimulation d'heures de travail, prêt illicite de main d'œuvre, marchandage).
- La réduction des inégalités femmes/hommes (égalité salariale, conditions de travail des femmes, discriminations à l'embauche).
- La protection des salariés vulnérables (salariés en contrat précaire, en temps partiel, jeunes travailleurs ou de nationalité étrangère).
- Le dialogue social (mise en place et fonctionnement des instances représentatives du personnel (IRP), respect des obligations de l'employeur). ■

J-P. D.

47 ans de service à vos côtés...

Société TORTORA

Suite au départ à la retraite du dernier frère Tortora, Frank et Franck, salariés respectivement depuis 31 et 22 ans, ont repris les rênes de la société, spécialisée dans les équipements de fournils, de laboratoires, de magasins et les conceptions frigorifiques.

Concessionnaire exclusif BONGARD depuis 40 ans et 26 ans comme adhérent d'EUROMAT, la centrale d'achat des concessionnaires BONGARD, TORTORA est aujourd'hui, dans le Grand-Est, un acteur de référence au service des artisans boulangers, pâtisseries, chocolatiers, et métiers de bouche.



Avec 10 collaborateurs, femmes et hommes professionnels et impliqués, TORTORA est riche d'une équipe pluridisciplinaire composée d'une assistante technique, commerciale et administrative, Sabrina, à l'écoute de vos attentes et besoins spécifiques ; d'une équipe de 5 techniciens, Sébastien, David, Philippe, Yann, et Alexis (jeune technicien en BTS depuis 2 ans), formée en continue aux dernières technologies et qui assure le dépannage et l'installation de nos produits, de la simple machine à la création complète.

Pour la prise en charge des plannings et la gestion des pièces détachées, c'est Eric, responsable technique qui est votre interlocuteur privilégié.

CHIFFRES CLÉS

Secteurs d'intervention :

Départements de l'Aube (10), de l'Yonne (89) et du nord de la Haute-Marne (52)

Localisation : Bouilly -10320

Effectif : 10 collaborateurs, dont 5 techniciens

CA 2021 : 2,8 M€

Prestations : au service des artisans 24h/24 - 7j/7

Franck et Julien, commerciaux, sont quant à eux à votre écoute pour les demandes de devis, les plans d'implantation, le suivi et le relationnel clients.

Franck assure la gestion administrative et financière et complète cette équipe TORTORA, aux valeurs fortes et partagées pour vous servir ; comme le dit si bien BONGARD « À vos côtés bien avant l'aube » pour de nombreuses années à venir. ●

F. F.

Auxerre

Un maître-mot, le développement durable

Alexis Peuzin - Boulangerie « Du pain au levain »

BAC ES en poche, Alexis Peuzin enchaîne les formations en boulangerie, CAP, mention complémentaire, brevet professionnel et brevet de maîtrise. Son parcours l’emmène, entre autres, chez Stéphane Treuillet, à Dijon. En 2019, avec sa compagne Marion, pâtissière, ils reprennent une affaire dans une rue commerçante du centre-ville d’Auxerre. Dès 2021, « Du pain au levain » est reconnu pour ses efforts en termes de développement durable. Et en 2023, Alexis est sacré Champion de France de boulangerie par équipe !

Un positionnement respectueux

« Par égard pour les pâtisseries-chocolatiers voisins, nous ne proposons que des tartes. Nous avons ainsi rationalisé notre fabrication pâtissière avec un seul produit déclinable à l’infini. Quant au pain, nous travaillons en Tradition et sur levain. Et notre snacking, en base boulangère, ne concurrence pas les charcutiers-traiteurs du quartier. »

Une approche éthique

« Nos farines Label Rouge et CRC* viennent du Moulin des Gaults situé à 80 km, la majorité de nos fournisseurs sont dans un rayon de 50 km : ferme aquacole de Crisenon, jardin de Laborde, La vache charolaise, etc. Tous

nos produits sont 100% fait maison. Et c’est plus économique ! » précise Alexis.

Une anticipation bénéfique

« Avant la crise, nous avons divisé par 2 notre facture d’électricité, en optimisant nos process et en achetant du matériel plus performant et moins énergivore. L’Orion EvO 5 étages de BONGARD et son programme Eco Saving ont changé la donne. 97% de son temps de chauffe est utile. Certes, les nouveaux prix de l’énergie vont faire remonter la facture mais il y a des aides ! »

Une rationalisation du travail

« Les suivis, en temps réel, des consommations énergétiques de nos fours (ventilé et à sole) sensibilisent nos jeunes à une meilleure utilisation du matériel. Nous avons aussi maximisé l’occupation des soles : 16 baguettes par tapis, 80 baguettes en tout, soit 4 bacs de 20 divisions par journée. Ainsi, tout est optimisé ! »

TORTORA, notre partenaire

« Je connais la concession depuis mon apprentissage. Les conseils de Franck Pavie ont toujours été avisés. Leur service SAV est très réactif. C’est une équipe qui a toute ma confiance » conclut Alexis. ●

C. CH-Z.

* CRC - Culture Raisonnée Contrôlée



Dans l'Aube, la boulangerie Villeflose

Ardent défenseur de l'artisanat et releveur de défis...

Benjamin Villeflose est un pâtissier devenu aussi boulanger au fil de son parcours de salarié en Île-de-France. En 2014, il s'installe avec Sandy, son épouse, dans la commune rurale de Pont-sur-Yonne. 3 ans plus tard, ils choisissent Sainte-Savine, près de Troyes, à mi-chemin entre ville et campagne. Ardent défenseur de l'artisanat, Benjamin sait emmener son équipe dans les défis (meilleure baguette de Tradition, émission meilleure boulangerie de France) comme dans le quotidien.

Une offre 100% maison

« Hormis notre Tradition et notre baguette éco-labellisée, nos pains sont bio. Produits sur levain, en fermentation longue (plus de 18h), ils ont de belles qualités gustatives et nutritionnelles. En pâtisserie, formes, saveurs, textures se déclinent avec les saisons. Les classiques côtoient les gâteaux plus évolués et les éphémères du week-end. Le snacking se limite aux pâtés lorrains, sandwicks et burgers, notre boutique étant trop réduite pour loger plus ! » déclare Benjamin.

Investir pour se développer

« En 2022, nous avons agrandi le laboratoire de 80 m². Avec plus d'espace, on peut mieux travailler, s'équiper plus, gagner en temps et en confort, et être plus productifs. Pour 2023, notre priorité, c'est la refonte du magasin trop exiguë et peu fonctionnel. C'est un impératif pour l'accueil des clients. »

Faire face aux aléas de la crise

« Dans le contexte actuel, je me réjouis d'avoir un outil de travail récent. Cela permet de rationaliser fabrications et cuissons. Nous optimisons dorénavant nos fournées de l'après-midi. Nous œuvrons à contraindre nos coûts afin que nos clients restent fidèles à la qualité, et ne soient pas tentés, pour des raisons de prix, de se laisser entraîner ailleurs. »

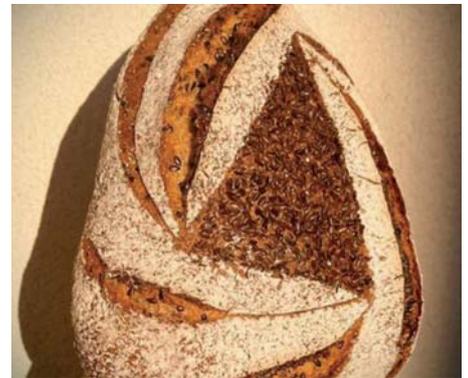
Une source d'inspiration

« Nos jeunes vivent avec les réseaux sociaux. Ils y repèrent des tendances même si ce n'est pas toujours réaliste en termes de production ou de rentabilité. Il y a parfois de belles idées à saisir. Rester sur ses acquis serait la pire erreur ! »

TORTORA, toujours à mes côtés

« Franck Pavie me suit depuis les débuts. Outre les matériels BONGARD, il a su me conseiller en équipements pâtisseries et traiteurs qui couvrent tous mes besoins » conclut Benjamin. ●

C. CH-Z.



QUELQUES CHIFFRES

BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ

2 802 000 HABITANTS
Données 2020

3 700 COMMUNES
Données 2020

+ DE 1 500 BOULANGERIES-
PÂTISSERIES
Données 2020

Des tours réfrigérées EUROMAT

EUROMAT, toujours à la recherche de solutions adaptées aux métiers de bouche, a inscrit à son catalogue une gamme de tours réfrigérées correspondant à son propre cahier des charges.

Existe en 2, 3, 4 portes en 400 x 600 ou GN1/1 et 5 portes en GN1/1.

- Bâti tout INOX AISI 304 intérieur et extérieur ;
- 6 jeux de glissières par porte ;
- Standard : dessus inox avec ou sans dosseret / dessus granit clair 30 mm ;
- Option : laquage complet du tour réfrigéré / dessus en granit noir Zimbabwe / dessus stratifié.

Froid statique et/ou ventilé avec le même appareil, via un interrupteur à 3 positions.

- Froid statique réservé aux produits sensibles ;
- Froid ventilé pour les produits de snacking, fromages, condiments, salades ;
- Ventilation permanente réservée aux produits peu sensibles à une humidité importante (pâtes, œufs, salades, etc.) ;
- Ventilation fonctionnant en même temps que le compresseur pour mieux homogénéiser les températures entre le haut et le bas du tour. ■



Pour plus d'informations

SCANNEZ MOI



Les aspirateurs industriels Pharaon référencés chez EUROMAT

MTL 202 DS ÉPI - Aspiration des poussières et déchets – approuvé par le LEMPA

- Reconnu à faible émission de poussières ;
- Compact et ergonomique ;
- Robuste : de conception industrielle en acier peint époxy ;
- Mobile : roues de qualité industrielle (2 multidirectionnelles) ;
- Filtre conique antistatique classe M Medium 1µ de standard ;
- Système DUSTOP : décolmatage semi-automatique du filtre par clapet manuel.

PHARAHP 35L 50A - BOULANGERIE - Aspiration eau et poussières

- Polyvalent, résistant ;
- Pratique et mobile avec son socle tubulaire sur roulettes ;
- Cuve de 50 litres en inox ;
- Filtre résistant aux hautes températures jusqu'à 270°C ;
- Flotteur de protection moteur inclus (aspiration de liquide) ;
- Tuyau de vidange en option.

Pour les 2 modèles :

- 2 moteurs by-pass pouvant fonctionner indépendamment ;
- Kit accessoires antistatique ;
- Kit accessoires spécial nettoyage four à pain. ■



Pour plus d'informations

SCANNEZ MOI



MTL 202 DS ÉPI

PHARAHP 35L 50A

Viennoiserie quand tu nous tiens !

Corentin Molina, par Catherine Charmasson-Zagouri

En janvier, lors du salon du Sirha, Corentin Molina et ses partenaires, Pierre Rinkenbach et Damien Charpentier, sont devenus Vice-Champions de France de boulangerie par équipe et ont remporté le prix Valrhona de la viennoiserie. Le “carré au chocolat” de Corentin, en charge de la spécialité viennoise, a séduit les jurys. De chanceux consommateurs ont pu le déguster lors d’une journée événement à la boulangerie 1860 située dans les Halles 610 à Jacou (34) dont Corentin est bien évidemment le “Monsieur viennoiserie” aux côtés de Pierre Claparède, Compagnon boulanger et Brice Wurtlin, spécialiste pâtisserie.

Une association vertueuse

Pour Corentin, la viennoiserie, sa passion, est le « parfait mélange entre ses deux métiers. Elle associe toute la technique de la fermentation et le travail des pâtes de la boulangerie à la réflexion fine autour des crèmes, des textures et des combinaisons de saveurs de la pâtisserie. Dans ma viennoiserie, l’un ne va pas sans l’autre ».

Les classiques maison

Croissant, pain au chocolat, aux raisins, brioches sont des intemporels qui rythment la journée du petit déjeuner au goûter. La fabrication maison est un marqueur métier important. D’ailleurs, les boulangers engagés dans cette voie s’attachent à l’excellence. « Travailler des matières premières de qualité, c’est primordial ! Farine label rouge, beurre AOP, œufs frais et ingrédients de choix sont mes indispensables » précise Corentin.

La viennoiserie revisitée

« À partir de pâte levée ou feuilletée, on laisse libre cours à son imagination pour dynamiser sa gamme : jouer sur les couleurs, les parfums, les consistances et proposer une création très visuelle et délicieuse. Croissants bicolores, croissants fourrés en sont quelques exemples. Il n’y a pas de limite en termes de créativité ! » s’exclame Corentin.



Les tendances foodies

« Sur les réseaux sociaux, certaines créations deviennent virales et on les retrouve un peu partout ». On a vu ainsi naître le Cronut (croissant/donut), le brookie (brownie-cookies), le croffle (croissant-gaufre) et le tout dernier en date, le New-York Rolls (roulé feuilleté garni de crème pâtissière et décoré d’un glaçage). « Cela contribue aussi à mettre la viennoiserie sur le devant de la scène tout en la renouvelant » commente Corentin.

Un produit prestige

Le “carré au chocolat” de Corentin est un feuilletage aux 3 couleurs de chocolat (noir, lait, blanc) garni d’une crème chocolatée moelleuse et gourmande. « En bouche, le croustillant de la pâte et l’onctuosité du fourrage procurent une très belle émotion. Cette fabrication de concours est un produit événement. Ce que nous avons fait dernièrement, avec succès, à la Boulangerie 1860, en



organisant une dégustation que nous reprendrons dorénavant de façon ponctuelle et sélective » conclut Corentin. ●

C. CH-Z.

Un talent à suivre !

En savoir plus sur le renouveau de la viennoiserie vu par Corentin Molina...



SCANNEZ MOI

Apprendre autrement, c'est passionnant !

Leurs routes se sont croisées en Isère. Lui fuyait l'agitation de la région parisienne, elle venait de Moselle. C'était il y a 10 ans, au lycée professionnel « Les Portes de Chartreuse » à Voreppe.

Christian Gillet, Champion de France de boulangerie, co-coach avec Regis Ferey de l'équipe de France au mondial des arts sucrés et enseignant en boulangerie-pâtisserie.

Rachel Blanchon, professeur de mathématiques, physique et chimie. Ils ont combiné leurs disciplines pour permettre d'apprendre autrement. Formule réussie d'une formation en co-intervention.

La genèse

« Au lycée, les élèves en boulangerie-pâtisserie ne comprenaient pas l'intérêt des matières scientifiques. J'ai donc demandé à Christian de m'ouvrir son laboratoire pour leur prouver qu'ils utilisaient des outils mathématiques et scientifiques, sans le savoir; lors de leurs travaux pratiques. Cela leur a beaucoup plu. Notre directeur nous a fait confiance et nous avons pu intégrer cette approche transversale au projet éducatif. C'est ainsi que tout a commencé » précise Rachel.

Formation initiale et continue

« En parallèle de notre activité au lycée, pendant les vacances scolaires nous formons des professionnels en France et à l'étranger » ajoute Christian. « L'un et l'autre sont tout aussi challengeant ! » commente Rachel.

Comprendre pour mieux apprendre

« Découvrir les phénomènes chimiques, physiques, les principes mathématiques au cœur d'une préparation boulangère ou pâtissière, transposer leurs sensations visuelles, tactiles (donc subjectives) en explications rationnelles par les théories scientifiques sont de véritables éclairages pour nos apprenants ! »



Pour en savoir plus

SCANNEZ MOI



Sciences et métiers de bouche

« Les sciences associées au métier de bouche, ce n'est pas nouveau. Pierre Gagnaire, Thierry Marx, Hervé This en cuisine, Hubert Chiron, en boulangerie, l'ont fait avant nous. Notre différence, c'est notre intervention in situ, en entreprise ou en école, et notre démarche novatrice. »

Une pédagogie active appliquée

« Notre originalité, c'est notre approche. Nous apportons les richesses de l'expérimentation, au travers de mises en situations ludiques. Ensemble, à partir de jeux créés par Rachel, nous explicitons les mécanismes scientifiques complexes à l'œuvre dans la recette que les stagiaires sont en train de produire. »

Des programmes taillés sur mesure

« Nous formons principalement au savoir-faire français en termes de panification. Par notre technique, nous apportons une méthodologie explicative dans l'élaboration de toutes sortes de recettes (classiques, diététiques, personnalisées, etc.), jusqu'à la substitution de composants trop onéreux ou indisponibles. Nous nous adaptons aux situations, aux personnes, à leur niveau de formation scientifique, aux conditions logistiques, aux ingrédients et matières premières à disposition. » ●

C. CH-Z.

<https://www.apprendreaurementlapatisserieboulangerie.com>

Enseigner, c'est transmettre

Christian a été marqué par l'approche pédagogique et la passion de transmettre de son premier professeur de pâtisserie, Jean-Pierre Lesbats de l'École Ferrandi, que Rachel a eu l'occasion de rencontrer et dont elle admire, elle aussi, l'enthousiasme qu'il met dans ce qu'il entreprend « *c'est beau à voir et on a envie de faire comme lui* ». Un métier manuel cela se partage. « *Il est vital d'en faire don à la jeunesse. C'est un plaisir et une chance de perpétuer le passage des gestes et du savoir, comme nos anciens l'ont fait, sans cela nos métiers disparaîtraient.* »

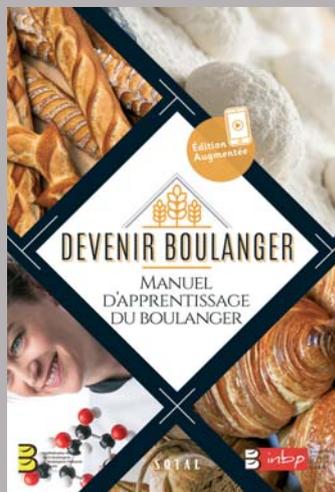
Une aventure humaine

« *Nous avons été appelés à Yamoussoukro, en Côte d'Ivoire, pour créer un process afin de pouvoir introduire dans la farine de blé importée, une petite partie de farines locales (manioc, banane plantain, igname, maïs, fleurs de cajou).* » Cela a été un véritable défi pour Rachel et Christian d'incorporer ces farines très pauvres en protéines et d'obtenir un réseau glutineux satisfaisant pour la fabrication de pain. « *Mais nous avons réussi et cela a été une aventure humaine extraordinaire qui a permis une meilleure autonomie économique d'acteurs locaux (agriculteur, meunier, distributeur).* »

Un ouvrage collectif

« *Pendant le confinement, nous avons fait partie de l'équipe de réécriture du livre de la Confédération nationale "Devenir boulanger" tant au niveau des contenus que de la pédagogie. Nous avons pu travailler avec, entre autres, Gérard Brochoire et toute une équipe. Cela a été un travail de transmission très enrichissant !* » ●

C. CH-Z.



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. École : 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@inbp.com

Site Internet : www.inbp.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

Brioche feuilletée fromage blanc citron vert framboise

UNE RECETTE DE L'ECOLE BELLOUET CONSEIL

Recette
pour environ 20 pièces
de 80 g

Composition :
crèmeux citron vert, confit
de framboise, brioche feuilletée.

Pâte à brioche feuilletée

Ingrédients

- 1 080 g de farine de gruau (type 45)
- 100 g de sucre semoule
- 14 g de fleur de sel
- 50 g de poudre de lait
- 300 g d'eau froide
- 200 g d'œufs
- 80 g de levure biologique
- 200 g de beurre pomade
- 600 g de beurre tour

Poids total : 2 620 g

Procédé

Au batteur, travailler au crochet tous les ingrédients sauf le beurre de tour. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Étaler la pâte sur plaques, filmer et bloquer au congélateur pendant une heure puis laisser au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, étaler la pâte au laminoir puis mettre sur une face le beurre refermé puis donner un tour simple. Laisser reposer 30 minutes au congélateur puis 30 minutes au réfrigérateur. Renouveler l'opération deux fois soit au total 3 tours simples. Réserver la pâte pour l'utilisation.

Crèmeux citron vert

Ingrédients

- 200 g de fromage blanc 40%
- 50 g de crème épaisse
- 21 g de gélatine masse (3 g de gélatine poudre 200 Blooms et 18 g d'eau)
- 7 g de zeste de citron vert
- 50 g de sucre semoule

Poids total : 325 g

Procédé

Au four micro-ondes, chauffer la masse gélatine avec la crème épaisse, ajouter le fromage blanc, le sucre semoule et les zestes de citron vert, réserver pour la finition.



Confit de framboise

Ingrédients

- 460 g de framboises billes surgelées
- 50 g de sucre semoule
- 70 g de gélatine masse (10 g de gélatine poudre 200 Blooms et 60 g d'eau)

Poids total : 580 g

Procédé

Dans une casserole, chauffer les framboises surgelées avec le sucre semoule, porter le tout à ébullition puis ajouter la masse gélatine. Couler 12 g de confit de framboise dans des moules « flexipan de 4 cm de diamètre », placer le tout au congélateur et réserver pour la finition.

Montage et finition

- Étaler une plaque de brioche feuilletée à 4 mm d'épaisseur au laminoir, de 52 cm de long sur 30 cm de large.
- Mettre au congélateur pendant environ 10 minutes puis découper des carrés de 11 centimètres de côté. Ramener les bords vers le centre et coller, puis dorer le tout.
- Laisser pousser à l'étuve à 25°C pendant environ 1h30.
- Dorer de nouveau puis cuire au four ventilé à 165°C, pendant environ 15 minutes.
- Après refroidissement, pocher au centre 15 g de crème citron vert et déposer un palet de confit de framboise nappé préalablement.
- Finir par saupoudrer les bords avec du codéinege.

NOUVEAU



ÉCOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

Créée en 1989 par Joël Bellouet et Jean-Michel Perruchon, l'École Gastronomique Bellouet Conseil, bénéficie d'une renommée internationale.

Reconnue par les professionnels pour son travail de qualité et son dévouement au service des artisans des métiers de bouche, l'École Bellouet Conseil est en constante recherche de recettes nouvelles au plus près possible des goûts et de l'évolution des consommateurs.

Depuis 2006, Jean-Michel Perruchon dirige l'École Bellouet Conseil accompagné par toute une équipe pédagogique constituée de techniciens hautement qualifiés qui assurent les cours et le développement de cette École.

L'École reçoit des professionnels du monde entier. Parallèlement aux stages de perfectionnement de courte durée et aux formations de longue durée, l'École édite une collection d'ouvrages gastronomiques.

Plus d'infos sur : <https://www.ecolebellouetconseil.com>

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 d'eau
et d'électricité réduite avec
la gamme Invoq Hounö 2023

CONTACT

01 60 86 42 72

EUROMAT
Votre réseau en actions

Boulpât Boutik[®], le concept de boulangerie modulaire évolue...

Avec 21 ans d'expérience en boulangerie en tant qu'artisans salariés, Jérôme et Nathalie n'en sont pas à leur coup d'essai ! Après 10 ans passés à leur compte à Lérouville (Meuse), en 2017, ils prennent un autre chemin, Nathalie dans la vente aux « Madeleines de Commercy », Jérôme dans un poste de commercial chez Puratos Patisfrance. 6 ans après avoir vendu leur boulangerie, Nathalie et Jérôme décident de revenir au métier d'artisan et choisissent le concept intégré Boulpât Boutik[®] pour se lancer dans une création. Regards croisés sur le projet.

Les prérequis incontournables

« Nous voulions une “boutique neuve”. Cela permet de proposer de nouveaux produits et d'attirer une large clientèle sans a priori liés à une production antérieure. L'objectif était également de ne pas avoir à s'adapter au bâtiment et de ne plus devoir se plier à des contraintes existantes (escaliers, murs porteurs, manque de stationnement, etc.) » précise Nathalie.

Un projet sur-mesure

« Lorsque j'étais commercial, j'ai découvert la toute première Boulpât Boutik[®] installée en France, la boulangerie 280° de Saint-Dizier (le modèle V3 de 93 m²). C'est ainsi que j'ai pu apprécier ce concept minimaliste et bien organisé avec tout ce qu'il faut pour travailler. Je me suis souvent dit, pourquoi ne pas adopter ce principe mais avec une version plus grande, plus confortable. SODIMA EQUIPEMENT nous a accompagnés dans cette démarche, nous apportant son expertise en la matière. L'avantage est que ce concept est plus simple qu'une construction en dur. Nous avons pu suivre le projet, valider les étapes, ajuster ce qui devait l'être. Nous avons fait l'économie d'un maître d'œuvre, du coup je me suis beaucoup investi personnellement » affirme Jérôme.



Une rapidité d'exécution remarquable

« Toutes les démarches administratives, VRD (Voies et Réseaux Diverses), installations électriques restent sensiblement identiques à un bâtiment classique. Ce qui est différent, c'est la rapidité d'exécution, en 4 mois le bâtiment était livré et opérationnel. Le premier coup de pelle a été donné en septembre pour une ouverture client le 1^{er} février. Le gros du travail se fait en amont avec la préparation, ensuite, en une journée, les caissons sont posés sur les fondations et 3 semaines plus tard, tout est en état de fonctionnement » rajoute Nathalie.

Une surface adaptée à la demande

« Cette Boulpât Boutik[®] de 186 m² a la particularité d'avoir deux belles zones de production séparées, le fournil et

le labo pâtisserie. Aujourd'hui, nous sommes 5 mais quand l'effectif aura grandi, on ne se marchera pas dessus ! Le succès est au rendez-vous depuis l'ouverture le 1^{er} février 2023, nous recrutons déjà pour faire face à la demande. Nous travaillons en pouce contrôlée et à partir de levain pour certains produits. La surface généreuse offre la possibilité de choisir sa technique de travail. Depuis l'espace de vente où deux vendeuses accueillent la clientèle, on aperçoit le four BONGARD Orion EvO, au design épuré, au travers d'une vitre fixe. Le magasin est optimisé dans la profondeur, il n'y a pas de place perdue. Afin de satisfaire toutes les demandes, nous avons opté pour une dizaine de places assises et un service drive sur le côté » poursuit Jérôme.

Des aménagements techniques indispensables

« Le four est le matériel le plus énergivore du fournil. En période de chauffe, il demande 34KvA, en cours de cuisson, entre 10 et 13 KvA. La première étape a donc été de réduire légèrement sa puissance maximale (ce qui impacte seulement son temps de montée en température). Ensuite, un élément principal de logistique énergétique est le délesteur mis en place sur le four.



Ce boîtier de gestion de la consommation électrique globale régule la demande de courant. Pour ne pas dépasser une puissance donnée, il restreint, en particulier, l'arrivée électrique vers le four qui, grâce à sa commande Intuitiv'II évoluée, dispatche l'énergie là où elle est nécessaire durant la cuisson. Les techniciens de SODIMA EQUIPEMENT l'ont réglé pour notre utilisation actuelle » dit Jérôme.

Le tarif bleu en tout électrique : c'est possible !

« C'est une gymnastique, mais on y arrive ! Avec l'envol des coûts énergétiques, le choix du compteur bleu s'est révélé incontournable. Une organisation s'est mise en place avec tous les membres de l'équipe pour avoir le four à température tôt, pétrir en décalage, etc. Je sais que



je ne peux pas mettre en service le lave-vaisselle tant que le boulanger n'a pas éteint 1 ou 2 étages du four. En revanche, le four ventilé et le four à sole peuvent fonctionner simultanément avec le froid qui est toujours en marche, bien sûr. Merci le délesteur installé sur le four Orion EvO ! » s'exclame Jérôme.

Du compteur jaune au bleu... bon à savoir.

« Il est tout à fait possible de brider la puissance du compteur >36KvA pour passer en compteur bleu. À l'origine, la boutique était prévue en tarif jaune, mais, vu la crise énergétique, cela a vite évolué... Le technicien d'Enedis n'avait jamais fait ce type de changement mais après avoir insisté pour trouver une solution, il a découvert l'existence de ce kit qui permet de poser un Linky destiné au tarif bleu sur le compteur jaune » témoigne Jérôme.

Un accompagnement sur la durée

« Le plus, c'est l'équipe SODIMA EQUIPEMENT qui a suivi le projet depuis le début avec une confiance qui s'est installée. Dominique Valentin a porté le projet pendant plus d'un an pour finaliser cette réalisation en tous points conforme à nos attentes jusqu'à l'ouverture, très réussie, elle aussi » conclut Nathalie. ● Félix Valentin



Tout savoir sur le concept Boulpât Boutik®

- Des locaux modulaires de haute qualité de marque Cougnaud, leader Français en la matière.
- Des équipements de dernière génération EVO de la gamme BONGARD.
- Des équipements complémentaires ainsi que les comptoirs magasin sélectionnés dans notre gamme EUROMAT.
- Une définition adaptée de votre projet et un

accompagnement jusqu'à l'ouverture, pour un budget mesuré, par le concessionnaire de votre région.

- Vous avez un emplacement ? Nous avons une solution pour votre projet de création dans un panel de 6 versions adaptables de 93 à 185 m²...

Contactez-nous (voir en pages 22-23) !

Les événements marquants du trimestre écoulé

Ateliers, Salons, Portes ouvertes, Démonstrations... de janvier à mars 2023

Journée EvO Day

• Le 23 novembre, TOUT TECHNIQUE organisait un double événement, la journée EvO Day Spécial anniversaires 40 ans TOUT TECHNIQUE / 100 ans BONGARD, sur le circuit automobile du Var au Luc-en-Provence (83). Les nombreux visiteurs ont pu à cette occasion découvrir les innovations BONGARD dans l'espace salon du circuit. Des moments, des démonstrations, des émotions... une journée inoubliable ! ■



Salon

• Les concessionnaires BONGARD doublement présents au Sirha en janvier !

Sur le stand institutionnel BONGARD avec toutes les nouveautés du constructeur et un fournil Paneotrad®/Orion EvO et sur leur propre stand avec un fournil BONGARD en production classique, les matériels de leur centrale EUROMAT et les linéaires de ventes de leur usine CONCEPT FROID.

EUROMATConnect, la solution de surveillance des températures et de la consommation électrique (tous matériels, toutes générations, toutes marques) développée en collaboration avec Ewattch® a beaucoup intéressé les professionnels.

Un forum TV recevait des invités de qualité venus s'exprimer autour de sujets d'actualités. EUROMAT publiera tout au long de l'année les vidéos réalisées à cette occasion. ■



Anniversaire

• Fin janvier, PANIFOUR participait aux 45 ans des Ets-Esnault dans le prestigieux Espace Clacquesin de Malakoff (92). Les visiteurs ont été accueillis au sein d'un village d'antan, composé de quatre boutiques et d'un kiosque de démonstrations conçu et installé par les équipes PANICONCEPT et PANIFOUR. Les linéaires sur-mesure CONCEPT FROID et les vitrines standards d'EUROMAT étaient mises à l'honneur au sein d'une boulangerie, de la boucherie "Boréa" (dernière-née du groupe PANIFOUR) et d'un corner Rachel's. Un fournil autour de Paneotrad®, animé par les Moulins Bourgeois, alimentait en continu les différents espaces. Quelques 400 visiteurs ont été plongés dans ce surprenant village. ■



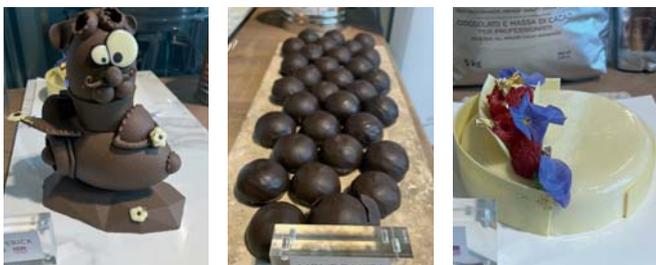
Salon

• Début février, LE POLE EQUIPEMENT était au salon Rest'hôtel de Brest. Les visiteurs ont pu apprécier les solutions de la concession : fournil Paneotrad®/Orion EvO, robots pâtisseries MONO-France, linéaires de ventes Evema et la solution EUROMATConnect de surveillance de données (froid et consommation électrique). ■



Atelier

• Le 6 février, le premier atelier du lundi de SOMABO de l'année était consacré aux produits de Pâques. Une vingtaine d'artisans ont fait le déplacement pour s'imprégner des réalisations de Cédric Bernard, pâtissier Conseil MONO-France. ■



Démonstration

• Le 16 février CFMB a eu le plaisir d'accueillir ses clients à Saint-Estève (66), chez Laurent Tello / Alliance Sucrée, le pâtissier Conseil MONO-France, pour présenter des idées recettes, des astuces et des solutions innovantes. ■

Atelier

• Le 1^{er} mars, l'équipe BORSOTTI a organisé, dans ses locaux de Mathenay, un atelier "Produits de Pâques", animé par Mathieu Paget pour imaginer de nouvelles recettes. ■



Salon

• Les 5 et 6 mars, l'équipe de BONGARD POITOU-CHARENTES vous a accueillis au salon Comptoirs et Fournil'Pro à l'espace Encan de La Rochelle. Au rendez-vous, large éventail de solutions innovantes, informations pratiques, sources d'inspiration. Et bien plus encore ! ■



Atelier

• Le 6 mars, pour son premier atelier de l'année, BOURMAUD EQUIPEMENT a accueilli Cédric Bernard pour une démonstration sur le chocolat de Pâques à partir des matériels MONO-France. ■



Atelier SOMABO

• Les 13 et 15 mars, au Lycée Professionnel du Détroit à Calais (62), succès de l'atelier SOMABO, "Boulangier, la division à froid" et du Crumber, l'anti-gaspillage du boulanger. ■

Salon

• Du 19 au 21 mars, L'EQUIPEMENT MODERNE au salon HORESTA de Biarritz. Démonstrations boulangères à partir de Panetrad® et du four Orion EvO de BONGARD, productions pâtisseries de MONO-France. Exposition des produits dans les linéaires CONCEPT FROID, réalisation de sandwiches à la demande avec Croust'wich. Mise en avant du Crumber, la solution anti-gaspillage de pain. Présentation des tous nouveaux fours de la gamme, INVOQ, très économes en eau et en électricité. ■

Atelier

• Le 29 mars, à la Seyne-sur-Mer dans les locaux de TOUT TECHNIQUE, ateliers snacking, gâteaux de voyage et viennoiseries maison avec les Moulins Soufflet. Dans les deux espaces ateliers de la concession, préparations, cuissons, dégustations toute la journée avec les démonstrateurs. ■

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

Les nouveaux arrivés

JMG EQUIPEMENT

Vanessa Juif est la nouvelle assistante technique et commerciale de JMG EQUIPEMENT pour la Guadeloupe, St-Barthélémy, St-Martin et St-Pierre-et-Miquelon. ■



SOMABO

De nouvelles forces commerciales :

- Basé sur la région Lilloise, **Médéric Dupire** a rejoint l'équipe commerciale depuis octobre,
- Basé sur les Flandres et la Somme **Arnaud Bocaert** est arrivée en novembre,
- **Xavier Lachapelle** qui était en charge de la GMS, reprend l'ouest de Lille pour l'artisanat. ■



L'EQUIPEMENT MODERNE

Xavier Fernandez à rejoint la société en tant que responsable atelier et magasinier/gestionnaire de stock. ■



BONGARD POITOU-CHARENTES

- **Sacha Aycaguer** venu de la filière des condiments (GMS) et des fruits et légumes (grossiste) a intégré l'équipe commerciale,
- **Léa Caton**, responsable administrative, revient dans l'équipe. ■



BOURMAUD EQUIPEMENT

Bienvenu à **Bruno Defontaines** en tant que Responsable administratif et financier. ■

Anniversaire

SIMATEL France

Fondé en 1979, SIMATEL France a 44 ans ! Merci à tous, c'est grâce à votre confiance que nous soufflons cette nouvelle bougie ! Nous ne ferons qu'un vœu, continuer à vous accompagner, vous conseiller et vous apporter toutes les solutions inhérentes à votre métier ! ■

Locaux

SIMATEL LYON

SIMATEL CONCEPT devient SIMATEL LYON, et étoffe son expertise en ouvrant un showroom à Reyrieux (01600). Besoin de tester une recette ou un équipement ? Notre labo vous accueille sur RDV ! ■

SIMATEL

SIMATEL se refait une beauté en Isère ! L'agence de Grenoble vous accueillera bientôt dans son showroom et son labo au 170, rue Chatagnon à Moirans. ■

Formation

Une tournée de formations commerciales et techniques du réseau des adhérents EUROMAT est en train d'être réalisée par la marque danoise Hounö à l'occasion du lancement de sa nouvelle génération de fours mixtes "Invoq". Les sessions ont lieu en région afin d'être au plus près des équipes des concessions. ■



Convivialité

BOURMAUD EQUIPEMENT

Toute l'équipe de BOURMAUD EQUIPEMENT s'est réunie pour commencer l'année comme il se doit. Un moment d'échanges et de convivialité partagé avec B. Concept et Distri'click ! Dans chacune de nos équipes, nos résolutions sont de continuer à favoriser la synergie entre chaque entité. Une force qui nous permet de proposer des solutions à 360° et un accompagnement pour vos projets. ■



Les événements professionnels des prochains mois, d'avril à juin 2023

PAYS DE LOIRE

Dans le Bolabo de BOURMAUD EQUIPEMENT (44) se tiendront :

- le 5 avril, atelier **Boulangier sur le levain et Paneotrad®**, en collaboration avec la société Lesaffre. Panification d'une gamme de pains et baguettes, mise en forme avec Paneotrad® et cuisson sur Soleo EvO de BONGARD. Camille Dupuy, de la société Lesaffre, anime un atelier olfactif/gustatif sur les levains. ■

- le 25 septembre, atelier **snacking animé par Peyo Nobre**, Compagnon du Devoir et consultant, démonstrateur, formateur en boulangerie-pâtisserie. ■

BRETAGNE

Le 22 mai, **MasterClass MONO-France**, chez EM EQUIPEMENT à Yffiniac (22). De nouvelles idées de produits, des astuces et des solutions innovantes en préparation de l'été. ■

Le 11 juin après-midi et le 12 juin toute la journée, **LE POLE EQUIPEMENT inaugure son agence située Zone de Keriquellan à Brec'h (56)**. Ces journées sont animées par de nombreuses démonstrations boulangères (fournil BONGARD), pâtisseries (mécanisation MONO-France), snacking (four de boutique Atollspeed et de cuisine Hounö Invoq) et par la mise en valeur des produits dans les vitrines Evema. Et pour connecter votre laboratoire en toute sécurité, démonstration d'EUROMATConnect, outil de maîtrise du froid et de la consommation électrique. ■

NORMANDIE

Le 12 avril, **DUCORBIER MATERIEL**, tout en inaugurant ses nouveaux locaux de Cléon (76), organise une journée sur le thème des économies d'énergie, les apports des matériels BONGARD en la matière et en particulier du four Orion EvO. Accueil de 10h à 18h autour d'un buffet. ■

Le 7 juin, **DUCORBIER MATÉRIEL met en place un atelier MONO-France "décentralisé"** près du Havre (76) dans les communs du Château d'Orcher à Gonfreville-l'Orcher, sur le thème de l'été, glaces et entremets. ■

NORD

Le 5 juin, atelier du lundi de **SOMABO à Flers-en-Escrebieux (59)** sur le thème de « la glace sous toutes ses formes » avec les matériels Hubert Cloix référencés EUROMAT. ■

PACA

Du 25 au 27 avril, les **"3 jours fous" de TOUT TECHNIQUE à la Seyne-sur-Mer (83)**. Au programme déstockage et bonnes affaires ! Matériels neufs, démonstrations ou occasion à **prix fous**.

Ventes privées le 25 avril. Accès **exclusivement réservé aux clients inscrits en avant-première** pour bénéficier des offres spéciales ; les 26 et 27 ouverts à tous. Ouverture de 10h30 à 17h00 non-stop.

Pour toutes les infos : contact@touttechnique.fr ■

Les 14 et 15 juin, à la Seyne-sur-Mer, chez **TOUT TECHNIQUE, salon-atelier Pro « Comment réussir sa nouvelle ligne de vente ? »**. Rencontre avec nos fabricants linéaires magasins ; Focus sur la façon de mener à bien la réalisation de LA ligne de magasin qui correspond à vos besoins ! Les tendances, les conseils de pro, mettre en place un premier plan et un devis... Venez réaliser votre projet avec nous ! Inscriptions obligatoires.

Places limitées : contact@touttechnique.fr ■

SUISSE

Les ateliers du lundi de **SIMATEL SUISSE à Seigneux** :

- le 15 mai, **mélange et lavage**, avec les matériels danois, Varimixer, référencés par EUROMAT.
- le 19 juin, **snacking et vitrines** autour des équipements du catalogue EUROMAT. ■

MONO-France en démo !

Productivité, qualité, rentabilité... et créativité !

Autant d'objectifs auxquels répondent les équipements de la gamme MONO-France. Autant de défis que ses pâtisseries conseils relèvent haut la main ! Munis de la machine multifonction MasterChef, de la dresseuse pocheuse Epsilon ou encore de la tempéreuse enrobeuse Diva, leurs démonstrations sont de formidables occasions de les voir en action. Et de constater la facilité d'utilisation et les nombreux attraits de ces matériels ! **Une opportunité que les artisans pourront saisir au cours des prochaines semaines** dans les concessions du réseau BONGARD-EUROMAT :

- le 22 mai, chez EM EQUIPEMENT à Yffiniac (22),
- le 7 juin, avec DUCORBIER MATERIEL à Gonfreville-l'Orcher (76),
- les 11 et 12 juin, au POLE EQUIPEMENT, dans sa nouvelle agence de Brec'h (56). ■

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
Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
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 - Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
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 - Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
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@lepoleequiement.com

Site Internet : www.lepoleequiement.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

SIMATEL LYON

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

E-mail : contact@simatel.eu - Site Internet : www.simatel.eu

■ + 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 : keeckman@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

