

FORUM

NUMÉRO 84

**DES
ARTISANS**

BOULANGERS
PÂTISSIERS
CHOCOLATIERS
ET MÉTIERS
DE BOUCHE

16

**MasterChef,
polyvalente
et performante**

4

Recrutement,
comment séduire
les nouvelles
générations ?

Entretien avec
Pierre Bultel

5

« Ma priorité,
faire plaisir
aux clients »

Propos de
Christiane Schwartz

11

Quand l'ordinaire
devient
extraordinaire

Interview de
Sébastien Lagrue

MAGAZINE
ÉDITÉ PAR EUROMAT

JUILLET AOÛT SEPTEMBRE
2023

Le monde évolue, nous aussi.

Par Dominique Valentin
Concession SODIMA EQUIPEMENT

En 1988, je reprends SODIMA déjà concession BONGARD sur les départements 70 et 88, (puis 54 et 55 depuis 2002), l'équipe compte 3 personnes et je découvre le monde de la boulangerie pour lequel, à l'âge de 28 ans, rien ne me prédestinait.

Un des premiers clients artisan boulanger que je visite, à l'aube de sa retraite, me prédit un avenir sombre et m'explique avec force de conviction que ce métier est irrémédiablement voué à la disparition... J'avoue que cette perspective m'avait quelque peu effrayé à l'époque !

La boulangerie prospère des 30 glorieuses dont on mesurait la valeur en quintaux, présente autant dans les villages avec des tournées que dans les centres-villes, entamait sa longue mutation.

Les années 90 ont connu un incroyable renouveau de la boulangerie artisanale : mise en avant de la qualité, création de la baguette de Tradition française, multiplication de l'offre en pains spéciaux, utilisation du levain naturel, mais aussi une offre accrue en pâtisserie et en salé. Notre accompagnement des artisans prend alors une autre dimension et s'étend désormais à la création et à la réalisation d'espaces de vente adaptés aux nouvelles exigences de la clientèle.

Notre première création complète en 1990, en sortie de ville, avec le four côté client pour assurer à la fois la mise en scène et attester de l'authenticité du produit fabriqué sur place et cuit jusqu'au soir, semblait audacieuse alors, et pourtant, ce concept est un standard aujourd'hui !

En fait, toutes ces années ont vu un incroyable développement des solutions en matériel ; le mythique four BONGARD Cervap a laissé, année après année, la place à ses descendants, de la gamme Oméga à l'Orion EvO pour des cuissons plus diversifiées et en continu. L'avènement de Paneotrad®, une révolution dans l'approche de la panification, un outil incroyable pour la gestion parfaite de la demande, ne jamais manquer de pain mais ne pas en jeter non plus, le tout dans une surface mesurée ; un concept souvent imité mais jamais égalé.



Demain matin, BONGARD Connect permettra une gestion globale de l'ensemble des appareils de production du fournil et du labo.

Parallèlement et pour le matériel complémentaire à la gamme BONGARD, EUROMAT le groupement d'achat du réseau des concessionnaires BONGARD, créé en 1993, a su rassembler le meilleur des marques au meilleur prix pour une offre judicieuse, complète et de qualité avec là aussi, des solutions exclusives de gestion connectée

pour les matériels existants de toutes marques et de toutes générations n'intégrant pas d'origine la connectivité IoT.

Ces 35 années passées au développement de SODIMA et au sein de ce vertueux réseau BONGARD / EUROMAT ont vu passer des périodes d'euphorie mais aussi de crises, nous en traversons une assez sévère actuellement (coût des matières premières et de l'énergie).

Cependant la période précédente dite "Covid" avait opportunément apporté des volumes de croissance intéressants côté snaking, liés notamment aux changements rapides de comportements de consommation.

Le monde ne change pas... il évolue et s'adapter reste le plus sûr moyen de se développer...

Notre fil conducteur durant ces 35 années et à n'en pas douter des années à venir, consiste à proposer des produits de haute qualité issus des gammes BONGARD et EUROMAT, un SAV présent tous les jours de l'année à toute heure et enfin, une indéfectible passion qui anime notre équipe de 18 collaborateurs.

Je profite de cette tribune pour remercier chaleureusement tous nos clients et partenaires qui nous ont fait confiance depuis tant d'années, et mettre à l'honneur l'engagement quotidien et le professionnalisme de notre belle équipe désormais dirigée par mon fils Paul, fort de 13 ans d'expérience dans l'entreprise, secondé par son jeune frère Felix ; une transmission de valeurs en douceur. ●



ENTRETIEN AVEC

4 Pierre Bultel
Recrutement, comment séduire
les nouvelles générations ?



AU FÉMININ

5 « Ma priorité, faire plaisir
aux clients. » souligne
Christiane Schwartz

SOCIÉTÉ

- 6**
- Internet
Comment mieux utiliser Google
pour votre boulangerie ?
 - Cybersécurité
Un guide pour anticiper et protéger
les TPE/PME.
 - Fiscalité
Taxe sur les véhicules de société ?



PARTENARIAT

7 SIMATEL, votre partenaire de confiance
pour des solutions sur-mesure

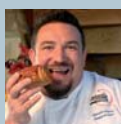
PORTRAITS

8-9 Rhône-Alpes,
deux artisans investis et solidaires
des traditions et du savoir-faire artisanal

EQUIPEMENTS

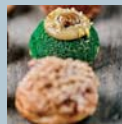
10

- Nouvelles tables Distrib'Inox
- Dosiplus Pro, le « chouchou » des pros !
- Le nouveau modèle LE 60 d'Elframo
en exclusivité chez EUROMAT



INTERVIEW

11 de Sébastien Lagrue
Quand l'ordinaire
devient extraordinaire...

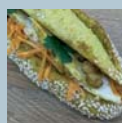


INTERVIEW

12 de Guillaume Granet
La success story « Oh My Chou »

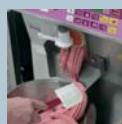
ÉCOLES

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



RECETTE

14 Recette traiteur "l'Indien"
par l'École de Boulangerie
et de Pâtisserie de Paris



EXPERTISE

16 MasterChef, polyvalente et...
performante !

RENCONTRES

18 Les événements marquants
du trimestre écoulé ;
avril-mai-juin 2023

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 juillet à septembre 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°84 - 3^{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, MONO-France, Adobe Stock. Production-Impression : CIA Graphic. Ce numéro a été imprimé à 35 500 exemplaires. Rédacteurs : Catherine Charmasson-Zagouri, Jean-Pierre Deloron, Ingrid Lemelle, Dominique Valentin. Intervenants : Bernard Berthod, Pierre Bultel, Romane Charreton, Kévin Dussap, Mickaël Ferreras, Guillaume Granet, Sébastien Lagrue, Mira Gillio, Aurélia Pfeiffer, Christian et Christiane Schwartz, Laurent Tello. Magazine 24 pages imprimé en France sur papier PEFC, produit issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.



R Entretien avec Pierre Bultel
Cabinet PBRH

Recrutement, comment séduire les nouvelles générations ?

Après une expérience dans la fonction commerciale et dans la consultance en recrutement, Pierre Bultel crée son propre cabinet, PBRH. Conseil en RH, en ingénierie pédagogique et gestion de la relation client, il est également formateur, conférencier, entre autres auprès des APM*, et auteur de « Recruter aujourd'hui »** :

Dans un marché de pénurie, que faire ?

« Réfléchir selon une vision élargie qui dépasse la simple recherche de compétences. La concurrence étant rude, il est primordial de s'ouvrir à des profils différents (la formation fera le reste), d'identifier autour de soi des entreprises qui ferment (vivier de potentiels candidats), de nouer des relations de proximité (écoles, etc.) et de savoir saisir les opportunités. »

Comment réussir un recrutement ?

« Voici ce que je conseille :

• En faire un sujet collectif

Renoncez aux “Cherche vendeuse”, “Recrute boulanger”. Suscitez l'envie. Sur vos Facebook et Instagram, proposez des témoignages (vidéos idéalement) de vos meilleurs ambassadeurs : d'anciens apprentis qui expriment leur vécu auprès de vous, des collaborateurs actuels qui décrivent la bonne ambiance et les conditions de travail, des clients qui disent ce qu'ils apprécient dans votre boutique.

• Avoir un discours résolument positif

Oubliez le discours délétère “les jeunes sont fainéants ; ils ne veulent plus bosser.” C'est un fait, pour la nouvelle génération, le travail n'est pas une fin en soi. Vos métiers sont des métiers exigeants mais “utiles”, au fort indice de sympathie, qui font sens (vous nourrissez les gens toute la journée). Capitalisez sur cet avantage porteur et attirant !



• Se choisir mutuellement

Pour repérer si le candidat a les qualités requises, imaginez, avec votre équipe, des mises en situations qui puissent se substituer avantageusement à un entretien d'embauche plus classique. Pour la vente, cela pourrait être de le faire s'exprimer sur “c'est quoi, un bon pain ?”.

• L'intégration

Elle ne se limite pas à la période d'essai ! Si le personnel a contribué à l'embauche du candidat, tout le monde aura envie de l'accueillir et aura à cœur qu'il réussisse ! »

Un dernier conseil ?

« Oui, le bon sens. Dans toutes les phases du recrutement posez-vous la question “et si on me proposait à moi ce poste, tel qu'on me le présente-là, comment je l'accueillerais”. » Si vous avez une demi-seconde d'hésitation, tout est à refaire ! » conclut Pierre Bultel. ●

* APM : Association Progrès du Management

** Edition Mardaga

C. CH-Z.

« Ma priorité : faire plaisir au client. »

Comment devient-on boulangère quand on n'est pas fille de boulanger-pâtissier ? C'est le cas de Christiane Schwartz qui a débuté en restauration avant de devenir vendeuse en boulangerie dans les années 80. Elle multiplie les expériences afin de devenir responsable de magasin. Face à un changement dans sa vie personnelle, elle change d'employeur, puis décide de se mettre à son compte avec son mari Christian, professeur de mathématiques à l'époque et Maire d'une commune rurale en Moselle. « Nous décidons de créer un point de vente en 2009 à Dalstein (57) avec l'aide du FOURNIL LORRAIN, concessionnaire BONGARD à Saint-Avold (57). Cela fonctionne tout de suite très bien. La boulangerie se développe et nous embauchons du personnel à la vente et en production. Cela nous donne envie de créer un deuxième point de vente plus spacieux à Filstroff (57), toujours avec les conseils du FOURNIL LORRAIN.



Aujourd'hui, les deux affaires emploient au total 27 personnes », explique la boulangère. Christiane a appris la fabrication du pain et de la viennoiserie sur le tas et a fait quelques stages spécialisés dans la vente par le biais de son meunier, le Moulin Nicolas (01), qui cultive des céréales sans conservateurs, ni additifs ou colorants. « Ma priorité, comme toutes celles que j'essaie de transmettre à mes employés, c'est garder à l'esprit le plaisir de faire et donner du plaisir aux clients. Sans eux, nous n'existerions pas » explique-t-elle. ●

J-P. D.

Deux magasins, une seule identité : “ l'Amie du pain ”.

Christiane Schwartz aime tellement le métier de boulangère qu'elle a choisi d'appeler ses 2 boutiques : “ l'Amie du pain ”. L'offre des 2 boulangeries est identique. La différence : le FOURNIL LORRAIN a installé un four rotatif pour le pain blanc à Filstroff (57) tandis que toute la pâtisserie est réalisée sur Dalstein (57). « Pour améliorer le confort des vendeuses et des clients, on a refait le premier magasin (2021) en augmentant le linéaire et en créant un flux entrée-sortie. Le second magasin a été créé en 2014. Les deux ont alors été équipés de monnayeurs automatiques. Aujourd'hui, les vendeuses ont à leur disposition des systèmes d'encaissement hygiéniques et pratiques qui améliorent leur vie mais aussi celle de leurs clients et donc la relation entre eux. Le plaisir d'acheter est également primordial en boulangerie. Le 2^{ème} magasin est plus moderne

et plus high-tech que le premier même si ce dernier a déjà été refait ! » précise Christiane Schwartz. Les 2 magasins ont été créés sur un axe de passage qui mène au Luxembourg, à Metz ou à Thionville. Ouverts de 4h30 jusqu'à 18h30, les magasins jouent la carte du service, de la proximité et de la qualité. ■

J-P. D.



Les mots de son mari, Christian Schwartz...



Maire d'un village situé à égale distance (8 kms) des 2 boulangeries, Christian Schwartz a une idée très précise de sa femme : « Entrepreneuse dans l'âme, elle sait ce qu'elle veut et ces deux ouvertures sont le fruit de son travail. C'est une femme incontournable qui est décisionnaire sur la création des produits et l'embauche du personnel. Aujourd'hui, elle relâche un peu la pression ! En retraite active, elle essaye d'être moins présente en production mais plus en gestion. Elle ne peut s'empêcher d'être opérationnelle dans une des deux boutiques. C'est toujours la cheville ouvrière des deux boulangeries, et nous nous complétons bien puisque je m'occupe de l'administratif et de la comptabilité ». Christiane aime plus que tout le métier et la passion qui s'en dégage. « Ce que femme veut, elle l'obtient, a-t-on l'habitude de dire. Cette phrase la caractérise le mieux. Elle a toujours voulu se mettre à son compte et travailler pour elle, pensant avoir suffisamment donné pour les autres ! Les chiffres et les dossiers à traiter ne sont pas ses domaines préférés. Dès le départ, je me suis investi à ses côtés afin d'obtenir des aides départementales, de la Région, des banques locales et des chambres consulaires pour l'ouverture de nos 2 boulangeries. » ■

J-P. D.

INTERNET COMMENT MIEUX UTILISER GOOGLE POUR VOTRE BOULANGERIE ?

Comment rendre votre établissement encore plus visible sur Google ? C'est la question que se posent de nombreux artisans boulangers-pâtisseries. Vous pouvez déjà utiliser Google sans frais pour répertorier et présenter votre boutique ainsi que les produits, sur le moteur de recherche. En premier, créez une fiche d'établissement. Avant toute chose, il est nécessaire d'avoir une fiche de ce type pour être visible sur Google. C'est un service gratuit qui permet à votre boulangerie d'apparaître sur des recherches locales. Vous avez besoin de renseigner seulement le nom de l'entreprise, l'adresse, la catégorie (boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie, etc...) autant de critères qualitatifs que vous pourrez présenter ainsi que le numéro de téléphone et le site Internet si vous en possédez un !

Horaires et vidéos sont prioritaires

Deuxième chose à faire : ajoutez vos horaires, votre logo, des photos ainsi que des vidéos. Ces dernières sont importantes car elles apportent un aperçu du réel aux internautes. Pensez à bien renseigner tous les champs de description.

Troisièmement, proposez des services pour faciliter les achats en ligne ou pas. Par exemple, si vous proposez des options telles que le retrait sur place ou la livraison de produits. Communiquez avec votre clientèle le plus possible ! Laissez la possibilité aux utilisateurs de vous envoyer des messages privés et de donner leur avis. C'est de plus en plus important pour ceux et celles qui souhaitent savoir comment est notée

votre boulangerie ! Quatrièmement, vous pouvez acheter des publicités payantes appelées "Googles Ads". Elles vous permettent d'arriver dans les premiers résultats de recherche lorsque l'on tape des mots clés. L'importance de ceux-ci se vérifiera si vous avez bien défini votre activité de production, tous les produits et services que vous êtes capables de fournir. ■

CYBERSÉCURITÉ UN GUIDE POUR ANTICIPER ET PROTÉGER LES TPE/PME



13 questions à se poser dans ce guide de la cybersécurité édité par l'Agence Nationale de la Sécurité des Systèmes d'Information (ANSSI), en partenariat avec la Direction Générale des Entreprises (DGE). Actuellement, les entreprises peuvent difficilement se passer du numérique. Si ces outils apportent de nombreux avantages, ils peuvent aussi être une véritable source de danger comme le vol de données, demande de rançon, atteinte à l'image qui peuvent atteindre la crédibilité d'une boulangerie ! <https://www.entreprises.gouv.fr/fr/actualites/numerique/la-cyber-securite-pour-tpe-pme-13-questions>

Une collaboration entre la DGE et l'ANSSI

À partir de juillet 2023, en région Île-de-France, comme dans d'autres régions, est organisé le déploiement d'un "pack cybersécurité" pour les entreprises sous la forme de deux chèques : un appelé "Diag Cyber" de 5 000 € pour financer la réalisation d'un diagnostic et la mise en place d'un plan d'actions, l'autre chèque appelé "Investissement Cyber" d'un montant de 10 000 € conditionné à la réalisation d'un diagnostic cybersécurité et destiné à soutenir les dépenses en investissements issus du plan d'actions. À la fin de l'année 2023, il est prévu également la création d'un CSIRT (Computer Security Incident Response Team) appelé "Caserne Cyber3". Ce centre d'assistance sera doté d'une plateforme téléphonique et d'un système d'informations pour les situations d'urgence à destination des TPE et PME. ■

FISCALITÉ TAXE SUR LES VÉHICULES DE SOCIÉTÉ ?

La taxe sur les véhicules de société évolue et se divise en 2 taxes distinctes en 2023 :

1. La taxe annuelle sur les émissions de CO2 qui repose sur un tarif en fonction de la date de mise en circulation du véhicule.
2. La taxe annuelle sur les émissions de polluants atmosphériques, déterminée en fonction du type de carburant et de la date de mise en circulation du véhicule. Ces taxes sont calculées de manière trimestrielle et dépendent du nombre de véhicules possédés ou utilisés par la société au 1^{er} jour de chaque trimestre, ou loués plus de 30 jours sur le trimestre concerné. ■

J-P. D.

V

Société SIMATEL

otre partenaire de confiance, pour des solutions sur-mesure.

Née en 1979, SIMATEL soutient les artisans grâce à ses services de dépannage et maintenance. Devenue concessionnaire exclusif de la marque BONGARD, puis adhérente de la centrale d'achats EUROMAT, SIMATEL propose du matériel haut de gamme et fiable.

En 2021, soutenu par Yannick Brelat, fils et successeur du fondateur, Jonathan Gillio arrive à la tête de SIMATEL. Passionné et curieux, il a su moderniser SIMATEL tout en respectant les valeurs historiques fondamentales. Avec l'acquisition de SIMATEL Concept à Lyon et l'ouverture de deux nouvelles agences à Moirans (38) et à St-Martin-du-Mont (01), l'objectif est clair : se rapprocher des clients pour répondre au mieux à leurs besoins.

Puisque chaque projet est unique, nous proposons une gamme de services personnalisés allant de l'achat à la maintenance de votre équipement. Que vous ayez besoin de conseils pour le choix de votre matériel, d'une installation adaptée à vos contraintes ou d'un SAV réactif, nous sommes là pour vous. Avec SIMATEL, vous pouvez vous concentrer sur votre métier, nous nous occupons du reste.

Nos équipes passionnées sont au cœur de notre réussite. Du conseil à la vente, de l'installation à la maintenance, nous travaillons ensemble pour vous fournir un service de qualité et une expérience client positive.

Tournée vers l'avenir, SIMATEL ambitionne d'ouvrir une nouvelle agence en Savoie (73), et proposer des contrats de maintenance préventive sur chaque matériel pour encore mieux vous accompagner. ●

M. Gillio



CHIFFRES CLÉS

Secteurs d'intervention :

Départements 01, 38, 69, 73 et 74

Localisation/agences : Lyon, Grenoble, Annecy, Bourg-en-Bresse

Effectif : 42 personnes

CA 2021 : 11 M€



Colombier-Saugnieu

Le tout maison et la solidarité artisanale...

Boulangerie Romane et Mickaël

Lui est de formation boulangère, elle pâtissière après une reconversion. C'est dans la commune urbaine de Colombier-Saugnieu (2 700 habitants), dans l'Est lyonnais, proche de la gare TGV et de l'aéroport, à la limite de l'Isère, que Romane et Mickaël ont trouvé, en 2020 (l'année Covid), une affaire à reprendre dans laquelle ils se "sentaient bien" qu'ils ont su développer et façonner à leur main.

Nos axes de motivation

« Tout maison, zéro carton ! C'est incontournable pour nous. Ensuite, être libres de notre offre produits, apporter une organisation du travail, logique et optimisée, qui soit celle d'un gestionnaire d'entreprise. S'entourer des bonnes personnes et maintenir des relations de qualité avec elles. Cela s'applique autant à notre personnel qu'à nos partenaires (SIMATEL, Moulins du Bion, cabinet comptable, etc.) » déclarent Romane et Mickaël.

Créer une synergie locale

« Nous fournissons la pâte au traiteur-charcutier pour ses produits en croûte et ses briochés, il nous approvisionne en matières premières quand nécessaire. Nous collaborons avec Laurent le traiteur-événementiel. Nous

livrons quotidiennement notre pain à l'épicerie à l'autre bout du village (ainsi tous les habitants ont accès à nos produits), aux écoles de la commune (800 gamins/jour) et à la cuisine centrale de la ville voisine. »

Ce qui nous démarque

« Sans hésiter, notre viennoiserie et, en vedette, nos croissants pur beurre AOP. Les gens en redemandent ! Notre pâtisserie moderne, peu sucrée, raffinée "s'envole" le week-end et dans l'évènementiel, et intègre les formules du midi. L'offre snacking que nous avons créée et qui est passée de 2% du chiffre d'affaires à la reprise, à 15% maintenant. »

Notre outil de travail

« J'ai connu SIMATEL et BONGARD lors de mon salariat ; j'ai eu envie de revenir à mes premiers amours. C'est SIMATEL qui a installé tout l'équipement du fournil, du laboratoire pâtissier conçu spécialement pour Romane et le linéaire de vente. Nous avons choisi la souplesse du four électrique Orion EvO pour produire au plus près du client tout en maîtrisant au mieux notre consommation. Notre interlocuteur de l'agence SIMATEL Lyon, Grégory Musy, est notre sauveur ; il sait apporter des solutions à tout ! » conclut Mickaël. ●

C. CH-Z.



“La Fleurette” à Chambéry

Quand la recherche du meilleur perdure d'année en année...

Boulangier par loyauté familiale, son père était du métier, Bernard Berthod a su, au fil des années, mettre en harmonie sa destinée et le travail de la pâte. C'est ainsi que l'affaire familiale, créée en 1975, a progressivement essaimé autour de Chambéry quatre magasins et deux laboratoires, sous pavillon “La Fleurette”.

Une centralisation en 2 étapes

« Nous fabriquons l'ensemble de nos pains, pâtisseries, sandwichs et la tarterie (pizza, quiches, etc.). Dès 2002, avec l'avènement des 35h, j'ai vite compris que nous devions nous adapter, rationaliser le travail, gérer les temps de production. Nous avons donc fait le choix de centraliser une partie de la fabrication boulangère dont nos magasins assurent la cuisson et la finition. En 2015, nous avons complété le dispositif avec un labo pâtissier. Dans le contexte actuel, je me félicite de ces décisions ! » s'exclame t-il.

Un confort de travail

« Nous avons complètement éradiqué les heures de nuit ; aucune embauche n'est faite avant 6h du matin aux laboratoires. Nous avons mis en place des équipements en Froid et une organisation où nous concentrons les productions en semaine pour libérer les week-ends et garantir à nos salariés une vie “normale”, ce qui est un atout. Par contre, en boutique, l'embauche commence vers 3h du matin et elles sont toutes ouvertes 7j/7. »

Le snacking

« Nous devenons des fast-food à la française. C'est LE développement de ces dernières années. Cette activité représente entre 33 et 35% de notre chiffre d'affaires ! Nous avons donc élargi l'offre, proposé des boissons froides et chaudes et changé la configuration des magasins où nous avons l'espace suffisant afin de recevoir les gens sur place et se rapprocher du style restauration. Nous disposons aussi d'espaces parking mais qui, au vu de la commercialité d'aujourd'hui, ne sont plus tout à fait assez dimensionnés. »

Un partenariat renoué

« Notre collaboration avec la concession SIMATEL est ancienne, même s'il y a eu un interlude durant lequel le lien n'a jamais été coupé (visites de leurs commerciaux, rencontre sur les salons). Ce qui m'a poussé à revenir vers eux, outre la qualité des produits, c'est le sérieux de leur structure, la compétence de leur personnel et leur SAV réactif 7j/7 » consent Bernard Berthod. ●

C. CH-Z.



QUELQUES CHIFFRES

AUVERGNE
RHÔNE-ALPES

+ de **8 000 000**

D'HABITANTS
Données 2023

2^{ème} RÉGION LA PLUS
PEUPLÉE DE FRANCE
Données 2023

1 192

BOULANGERIES-PÂTISSERIES
RHÔNE ET SAVOIE CONFONDUS
DONNÉES 2023

Nouvelles tables Distrib'Inox

La technologie au service du design : du sur-mesure haute qualité pour les labos !



Présentée en avant-première lors du salon SIRHA 2023, grâce à la découpe laser, une nouvelle génération de table est née dans la gamme Distrib'Inox !

L'amélioration des process de découpe a permis de concevoir une fabrication haute précision et des finitions laser.

Toujours en inox 304 pour une robustesse à toute épreuve, et doublées en mélaminé 19 mm, leurs tables se présentent désormais sans soudure apparente, mais avec un bandeau d'inox sur chaque côté pour une finition de haute qualité.

Existent en formats standards ou dimensions personnalisées pour répondre aux besoins de vos clients. **Disponibles auprès des adhérents du réseau EUROMAT. ■**

Dosiplus Pro, le « chouchou » des pros !

Vous manquez de personnel ? Vous souhaitez augmenter votre rentabilité ?

Dosiplus Pro vous fait gagner du temps et de l'argent !



Conçu pour le dosage en série de vos choux et éclairs, cet injecteur permet de répartir et de distribuer rapidement (25 vitesses) différentes garnitures : crème pâtissière et tous types de crémeux, mais également pâte de noisettes, miel, confiture, beurre de cacahuètes... Plusieurs options de travail permettent de modifier très facilement la quantité de produit distribuée, à la fois en mode manuel et en mode automatique. Quant à son interface graphique intuitive et fonctionnelle et son corps en acier inoxydable AISI 304, elles garantissent une fiabilité et une simplicité d'utilisation maximales. Livré avec un collecteur double sorties et deux jeux de deux aiguilles, cet équipement peut être complété par des trémies optionnelles afin d'injecter parfaitement les produits délicats ou contenant des parties solides (fruits, noisettes hachées, gouttes de chocolat).

Une machine distribuée par MONO-France via le réseau des adhérents EUROMAT. ■

Le nouveau modèle LE 60 d'Elframo

En exclusivité chez EUROMAT



Lave-vaisselles/ustensiles sous comptoir, son format compact s'adapte à chaque espace, même les plus étroits.

• Dimension : (L x H x P) 565 x 847 x 685 mm ; panier 500 x 600 mm

Robuste et performant, c'est la solution idéale pour le nettoyage de casseroles, bacs GN, plaques de cuisson, plateaux et petits ustensiles. Il se prête aussi au nettoyage des assiettes, verres et couverts.

Nettoyage parfait et hygiène garantie, même pour les salissures les plus tenaces.

Fiabilité maximale et facilité d'emploi à chaque utilisation.

Plus d'informations auprès des adhérents EUROMAT. ■

Quand l'ordinaire devient extraordinaire...

Sébastien Lagrue, par Catherine Charmasson-Zagouri

Sébastien Lagrue est un amoureux de la viennoiserie. Cette passion lui est venue après une MasterClass animée par Eric Chevallereau MOF ; il avait alors 25 ans. Depuis, il n'a cessé de s'attacher à porter haut les couleurs de cette discipline. En 2019, il décroche le titre de « Champion du monde de la chocolatine/pain au chocolat » et se consacre, dès lors, à la formation et à la transmission de son savoir-faire.

Une ouverture d'esprit

« Dès mon apprentissage, j'ai toujours été curieux de découvrir ce qui se faisait partout en France. Ensuite, le père et le grand-père de Sophie, mon épouse, que j'ai rencontrée à l'école de boulangerie-pâtisserie de Rouen, m'ont transmis le goût du métier et leur savoir-faire. Je me suis aussi beaucoup formé, ce qui m'a valu de réaliser combien la viennoiserie était un produit fantastique à travailler. »

Évolution et révolution

« Formé dans les années 90, je me suis rendu compte, lors des stages que j'ai suivis, que les technologies évoluaient (matériels et matières premières), les codes de consommation changeaient, les process de travail pouvaient être modifiés. Faire un tour simple et un tour double au laminoir au lieu de trois tours simples, utiliser des farines dédiées viennoiserie, augmenter la hauteur de ses triangles de pâtes, etc. cela donne de très beaux résultats visuels et gustatifs ! »

Un métier oublié

« Les artisans réinterrogent leurs pratiques, les consommateurs affectionnent le "fait maison", le croissant artisanal retrouve ses lettres de noblesse. Oubliées les pâtes surgelées prêtes à l'emploi. Du coup la fonction de tourier renaît. Celui qui est au cœur des pâtes, maîtrise les techniques de production. C'est vraiment un métier passionnant ! »

Le père du croissant strié

« J'ai inventé le strié dès 2009. Inspiré par David Bedu, qui avait osé créer un croissant bicolore pour son épreuve de Championnat du monde 2008, j'ai suivi son audace et j'ai exploré, moi aussi, d'autres alternatives pour transformer ce classique « ordinaire » de la viennoiserie française. J'ai d'ailleurs remporté le Championnat du monde de chocolatine, 10 ans plus tard, avec le "tcho'coco" mon fameux strié bicolore, intérieur crémeux coco ananas et barre de chocolat qui est devenu ma signature. Je n'aurai jamais pensé en 2009, que le strié allait devenir le N°1 des réseaux sociaux en 2023 ! »

Une carte de visite

« Même si sa rentabilité est réduite, le croissant pur beurre "fait maison", est devenu un produit d'appel car les gens sont prêts à faire des kilomètres pour décrocher ce Saint Graal. Avec une viennoiserie de qualité, l'artisan gagne en crédibilité et en reconnaissance. Immanquablement, le consommateur qui vient dans sa boutique, ne se limite pas à ce seul achat. Et puis, le week-end, place aux viennoiseries créatives présentées en gammes éphémères ! L'ordinaire devient alors encore plus extraordinaire ! » conclut Sébastien. ●

C. CH-Z.

Pour en savoir plus



La success story « Oh My Chou »

Après un accident, Guillaume Granet doit renoncer au métier de pâtissier.

Pendant 10 ans il découvre d'autres univers, la radio et le fitness.

Il y apprend les rouages de la communication, la vente en grand volume, les politiques de prix et les principes de la franchise.

Fort de cette expérience et d'une certaine résilience, à 30 ans, il décide de revenir à la pâtisserie, sa passion. C'est ainsi que naît « Oh My chou ».

Le choix du mono-produit

« Lors de la genèse du projet en 2019, j'ai voulu lancer ma propre marque et j'ai choisi de tout faire graviter autour de quelque chose de précis, qualitatif, déclinable à l'infini, possible à fabriquer en grandes quantités de façon à optimiser les coûts (matières premières et équipements de production). Cela a été tout naturellement, le chou ! »

Les variations autour du chou

« Nous déclinons une douzaine de recettes principalement en propositions sucrées. Le salé ne représente qu'une petite partie de notre activité. Pour le consommateur, le chou reste une pâtisserie de dessert !

Je tiens à garder mon identité autour de la pâte à chou. Nous vendons environ 25 000 choux et 2 000 éclairs par mois (plus de 80% de nos ventes). »



La diversification

« Dès le début, j'ai instauré une vente additionnelle avec des macarons (5 000 unités/mois) – c'est la seule entorse à la règle. C'est plutôt notre modèle de distribution que nous diversifions : après la boutique-labo ouverte en novembre 2020, dans le centre de shopping du Carré Senart (77) qui touche une clientèle de CSP+*, j'ouvre, le 1^{er} juillet prochain, un deuxième magasin, en nom propre, dans le plus grand centre commercial de France « Les 4 temps » à La Défense. Ensuite, à l'horizon 2024, ce sera un 3^{ème} point de vente sur le principe de la franchise. »



Une ambition maîtrisée

« Je souhaite garder la main sur la production afin de garantir la pérennité de la qualité du produit. La franchise « Oh My Chou » portera uniquement sur la vente. Je vise d'abord, dans les 5 ans, un maillage de l'Île-de-France, puis, ensuite, la conquête de grandes villes de l'hexagone (une vingtaine environ). »

Artisan avant tout !

« Quand on produit en grande quantité, le geste de la main ne suit plus en précision ni en régularité ni en rythme. La mécanisation des gestes répétitifs est alors un appui indispensable. Je n'ai pas de machine qui fait le produit de A à Z, chez « Oh My Chou », nous ne serons jamais des industriels ! »

Les partenaires de l'aventure

« Outre les membres de mon équipe, je m'appuie sur le trio Monel (matières premières), PANIFOUR (Equipements du labo BONGARD, MONO-France et prestations de SAV) – PANICONCEPT (magasins) et j'en suis très satisfait. J'entretiens de très bonnes relations avec eux. Ils me font la courte échelle, c'est gagnant-gagnant » conclut Guillaume. ●

C. CH-Z.

Pour en savoir plus



* CSP+ : catégorie socioprofessionnelle aisée

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

Site Internet : www.ecolebellouetconseil.com

ÉCOLE DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE DE PARIS (EBP)

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
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

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

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 - servicereclient@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

Une recette de l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris

Pains Aromatiques

Baguette curry sésame

Sur levain liquide

Recette

Pâte de pain de tradition française sur levain liquide

Ingrédients

- Farine de tradition française T65 1 000 g
- Sel 18 g
- Eau 680 g
- Levure 7 g
- Eau de bassinage 20 à 30 g
- Levain liquide 200 g

Pâte aromatisée au curry

Ingrédients

- Curry 10 g
- Sésame blanc (au façonnage) + - 100 g
- Eau de bassinage 5 g



Adobe Stock

Mode opératoire		En pointage retardé
Pétrissage (pétrin spiral)		Pétrir la tradition en V1 jusqu'au lissage de la pâte. En fin de pétrissage : ajouter les ingrédients et incorporer petit à petit l'eau de bassinage, en V1. Lisser en V2.
Pointage	En masse	30 min, rabat, 30 min – puis en bac à 4°C pendant 15h
	Détaillage	Poids des pâtons : 175 g – Mise en forme allongée
	Détente	30 à 45 min
	Façonnage	En demi-baguette, rouler dans le sésame
Apprêt		À température ambiante
Cuisson		À four vif : 260°C

TRAITEUR L'Indien 4 pièces

Recette	4 pièces	Montage (poids par pièce)	Procédé de fabrication	Montage
Demi-baguette au curry sésame	Poids cru : 175 g par pâton	1 pièce		Couper les demi-baguettes en biais, garnir de vinaigrette au miel.
• Sésame blanc	QS (au façonnage)			
Vinaigrette au miel		20 g	Mélanger l'ensemble des ingrédients	Disposer les carottes râpées puis le poulet coupé en lamelles.
• Huile d'olive	50 g			
• Miel	15 g			Parsemer de raisins (cuits à l'étouffé avec le poulet).
• Jus de citron 1 pièce (100 g)	25 g			
• Sel/poivre	QS			Pour finir, ajouter quelques feuilles de coriandre.
Poulet cuit au four		50 g	Cuire à l'étouffé le poulet préalablement mariné dans l'ensemble des ingrédients	
• Filet de poulet cru	300 g			
• Huile d'olive	QS			<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Adobe Stock</p>
• Miel	15 g			
• Jus de citron 1 pièce (100 g)	25 g			
• 4 épices	QS			
• Curcuma	QS			
• Curry	QS			
• Sel/poivre	QS			
• Raisins	100 g			
Carottes vinaigrées		30 g	Mélanger les carottes râpées à la vinaigrette au miel	
• Carottes râpées	90 g			
• Vinaigrette au miel	30 g			
Coriandre fraîche ciselée		QS		

NOUVEAU



Aurélia Pfeiffer

Vice-Championne de France de boulangerie en 2017, formatrice depuis 10 ans à l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris (EBP), Aurélia Pfeiffer y assure des cours de boulangerie et de pâtisserie du CAP au BM. Elle transmet passion et savoir-faire à des apprenants et apprenantes de tous âges et de tous horizons.

Aurélia nous livre ici une recette réalisée lors du dernier stage traiteur qu'elle a animé avec la classe de Brevet Professionnel 2^{ème} année, dans un des labo-fournils de l'école située dans le quartier de Bercy Village, dans le 12^{ème} arrondissement de Paris. ■

École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris (EBP)

L'EBP est le premier centre de formation fondé en France pour l'apprentissage et le perfectionnement des savoirs et des savoir-faire exclusivement dédié aux métiers de boulanger et de pâtissier.

Forte de son histoire, et bénéficiant de l'appui de Grands Moulins de Paris à l'origine de sa création en 1929, l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris est continuellement en quête du meilleur pour transmettre et promouvoir le savoir-faire des boulangers et pâtissiers.

L'École a formé des milliers de professionnels à ces deux métiers reconnus dans le monde entier et représentatifs du savoir-faire français aux larges débouchés. ■

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

MasterChef, polyvalente et ... performante !

Le « best-seller » de la société MONO-France continue à bluffer les artisans. Au point que certains en deviennent même les ambassadeurs...

Par Ingrid Lemelle

« *Mais pourquoi je ne l'ai pas achetée plus tôt ?* » Cette question, bon nombre des propriétaires de la MasterChef se la pose. Plus de 1500 aujourd'hui en France, des artisans convaincus par l'excellence de la machine multifonction de marque Iceteam 1927 ! Mais pourquoi ?

La constance dans l'excellence

Rares sont les équipements qui rivalisent avec cet outil qui peut, tour à tour, cuire, pasteuriser, refroidir, émulsionner, turbiner et mettre au point le chocolat. Le MasterChef décharge ainsi les pâtissiers de nombreuses tâches répétitives : cuisson et refroidissement de tous types de crémeux, émulsion des mousselines, pâtes à bombe et autres guimauves, cuisson haute température des confitures et pâtes de fruit... Le tout, avec une rigueur et une constance parfaites !

La mémorisation des recettes, adaptables ou libres, permet, elle aussi, de gagner du temps. Elle rend également l'outil très simple d'utilisation, à l'instar du nettoyage de sa cuve monobloc (sans soudure et sans joint) et de ses accessoires démontables... En 3 minutes chrono !

Un investissement gagnant

Autant d'atouts qui font de la Masterchef la pièce maîtresse de nombreuses maisons. D'autant que son acquisition s'autofinance très rapidement ! Grâce au gain de productivité obtenu, mais



aussi à son impact direct sur les ventes. Cet équipement concourt certes, non seulement à la qualité des produits proposés, et donc à la satisfaction client, mais il booste aussi très souvent la créativité de ses propriétaires. Libérés des tâches chronophages, ces derniers peuvent consacrer davantage de temps à l'élaboration de nouveaux

produits. Confitures, pâtes de fruits, guimauves, glaces et sorbets rejoignent alors leurs vitrines, pour le plus grand plaisir de leurs clients ! Ceux de Kevin Dussap et Laurent Tello notamment, fervents utilisateurs de la MasterChef depuis de nombreuses années, et désormais formateurs de ses nouveaux propriétaires. ●

Propos d'ambassadeurs

Kevin Dussap, Maison Dussap, Saint-Étienne

« *Le résultat est top !* »



« Je travaille avec la MasterChef depuis douze ans, et ce qui m'a le plus surpris c'est qu'elle est très performante pour une machine polyvalente. Quelles que soient les fabrications, le résultat est top !

Elle est aussi très simple d'utilisation. D'ailleurs rares sont les nouveaux propriétaires qui me recontactent après les six heures de formation dispensées systématiquement lors de la prise en main de la machine par le client.

Elle m'a permis d'automatiser de nombreuses tâches, et je constate que c'est une préoccupation croissante chez les professionnels qui rencontrent de plus en plus de problèmes de personnel.

Grâce à la MasterChef, j'ai également élargi ma gamme de confiserie. » ■

Laurent Tello, Alliance Sucrée, Saint-Estève

« *Elle a tout bon !* »



« À l'origine, j'ai acquis la MasterChef pour pallier un problème de personnel. Je voulais une machine qui puisse me décharger de certaines tâches, mais elle m'apporte bien plus ! Elle cuit, refroidit et lisse les crèmes en un temps record et avec une précision et une régularité que même les meilleurs ne peuvent pas toujours assurer.

Elle m'a également permis d'élargir ma gamme aux glaces maison, et de faire mes premiers pas en chocolaterie. D'ailleurs, même si je suis aujourd'hui équipé d'une tempéreuse enrobeuse, je l'utilise toujours pour réaliser mes ganaches car elle me permet d'obtenir une meilleure émulsion et un refroidissement au degré près.

Cette machine a vraiment tout bon ! » ■



Les événements marquants du trimestre écoulé

Démonstrations, Stages, Ateliers, Salons, Portes ouvertes... de mars à juin 2023

Formations - Démonstrations



• Le 10 mars, dans le labo SIMATEL d'Allonzier, formation Paneotrad® pour les amateurs et futurs propriétaires de Paneotrad® assurée par Jean-François Fayolle, MOF boulanger. ■



• Le 24 mars, SIMATEL a pu recevoir ses clients au Moulin de Vincelles qui a réalisé une démonstration sur le thème des gâteaux de voyage, une tendance de plus en plus populaire et économique en ce moment. ■

• Le 3 avril, formation exclusive dans le fournil SIMATEL d'Allonzier ! Les étudiants BP 2^{ème} année de l'IMT Grenoble ont pu découvrir la gamme complète de matériels BONGARD ainsi que la révolutionnaire machine Paneotrad®, en compagnie du boulanger artisan Paul Thoureau. ■



Stage

• Les 11 et 17 mai, Stage « viennoiserie maison » avec Banette chez SIMATEL à Reyrieux (01) et Allonzier (74). ■

Journée Hounö

• Le 5 juin, journée Hounö chez SELEC PRO à Bourg-les-Valence pendant laquelle les participants ont pu déguster délicieuses créations culinaires réalisées avec la toute nouvelle gamme des fours mixtes du fabricant Danois. ■



Démonstrations

• Le 7 juin, Laurent Tello, pâtissier démonstrateur de l'équipe MONO-France, animait une MasterClass chez CFMB. ■

• Le 7 juin, Ducorbier Matériel a eu le plaisir d'organiser, au château d'Orcher au Havre (76) une « Masterclass MONO-France » : nouvelles idées de produits, des astuces et des solutions innovantes étaient au rendez-vous ! Plus de 25 artisans ont pu apprécier les talents de pâtissier de Cédric Bénard. Les clients ont été séduits par le cadre de la présentation et la productivité apportée par la MasterChef. ■



• Le 14 juin, démonstration Paneotrad® dans les locaux SIMATEL de Reyrieux (01) en compagnie de Jean-François Fayolle, MOF boulanger. ■



Ateliers

• Le 15 mai, SIMATEL Suisse organisait, dans ses locaux de Seigneux, un atelier mélange Varimixer et lavage Jeros. Démonstrations de batteurs et pétrins, dernière génération et d'outils de nettoyage polyvalents. De nombreux clients étaient présents à cet événement, merci pour votre confiance et votre fidélité ! ■

• Le 5 juin, l'atelier du lundi de SOMABO « la glace sous toutes ses formes » animé par Gérard Cabiron, MOF et Maître Glacier, a séduit les artisans à l'approche de l'été. ■

• Les 19 et 20 juin, SIMATEL Suisse organisait un atelier agencement magasin et snacking. Réalisation de nouvelles recettes astucieuses et tendances autour du snacking, et démonstration des nouvelles fonctionnalités des vitrines réfrigérées Evema. ■

Tour EvO BONGARD

• Les 19 et 26 juin, sur les 3 départements de son secteur, dans des lieux atypiques, TECHNIFOUR a organisé son Tour EvO BONGARD avec présentation des équipements de la gamme : four ventilé ALCOR, armoire de fermentation HERA, laminoir RHEA, diviseuse hydraulique MIRA, pétrin à bras plongeants CALYPSO. Buffets, animations et tombolas ont comblé des visiteurs. ■

Portes ouvertes

• Le 26 juin, SOMABO accueillait dans ses locaux, une journée portes ouvertes sur la thématique « découverte des créations Mélior » des Moulins Soufflet. Les artisans ont pu se régaler des réalisations gourmandes exécutées devant leurs yeux. ■

Salon

• Un salon destiné à la GMS, animé sous le nom des BVP DAY'S, du 18 au 20 avril dans les locaux de BOURMAUD EQUIPEMENT. Un événement centré sur l'innovation et les nouveautés que la concession propose aujourd'hui. ■



Dégustation

• Les après-midis des 23, 24 et 25 mai, Puratos a convié ses clients chez SOMABO pour une dégustation et présentation de leurs nouveautés. ■

Fête

• Du 13 au 21 mai, sur le parvis de Notre-Dame, La Fête du Pain 2023, a été un véritable succès, réunissant amateurs de gastronomie et passionnés de boulangerie dans une ambiance chaleureuse et festive. Un grand nombre de visiteurs sont venus découvrir et goûter les produits sortant de deux fournils complets (équipés en matériels BONGARD) installés par les équipes de PANIFOUR.



Les artisans boulangers, rassemblés par le Syndicat des boulangers du Grand-Paris et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, ont présenté une variété de pains, de viennoiseries et pâtisseries mettant en avant leur savoir-faire exceptionnel et leur passion pour la qualité.

Comme tous les ans, de nombreux concours se sont déroulés, permettant aux artisans de montrer leurs savoir-faire. Le grand vainqueur du concours de la meilleure baguette de tradition de la ville de Paris Tarshan Selvarajah – Au Levain des Pyrénées, 44 rue des Pyrénées (20^{ème}) aura l'honneur tous les jours de cette année, de fournir le Palais de l'Élysée, avec sa production. ■

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

Nouvelles recrues



Clément Thirion
JMG EQUIPEMENT



Stéphane Jeangeorges
SODIMA EQUIPEMENT



Benjamin Dejoie
TECHNIFOUR

JMG EQUIPEMENT

Arrivée de Clément Thirion, responsable commercial Guadeloupe ■

SODIMA EQUIPEMENT

Stéphane Jeangeorges rejoint les rangs de l'équipe technique ■

SIMATEL Agence d'Allonzier

- Raphael Rovesi, livreur-installateur
- Younes Aissiou, Alexis Bouillon et Jérémy Brondollo, techniciens maintenance SAV

Agence de Reyrieux

Axel Noyerie, frigoriste

Agence de Moirans

Youssef El Magdari et Mohamed Mkhinini, techniciens maintenance SAV ■

TECHNIFOUR

- Benjamin Dejoie, commercial pour les départements 02 et 08 partiel
- Alexandre Braze, technicien SAV ■

Nouveaux locaux

SIMATEL LYON - Ouverture courant juin de la nouvelle agence SIMATEL 01 à Saint-Martin-du-Mont. ■

Inauguration

LE POLE EQUIPEMENT - Les 11 et 12 juin, inauguration du nouveau siège social situé Zone de Keriquellan à Brec'h (56). ■



Inauguration

SIMATEL

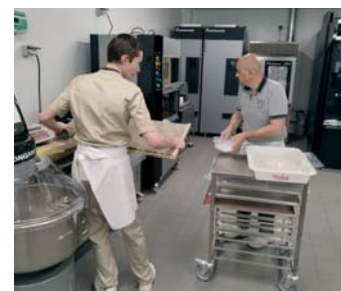
Le 2 juillet, inauguration de la nouvelle agence SIMATEL au 170 rue Chatagnon à Moirans (38). ■



Labo et show-room

CELSIUS EQUIPEMENT

Création de son propre labo de démonstration équipé des matériels BONGARD EvO. Il sera utilisé pour des journées de démonstrations sur les matériels de boulangerie-pâtisserie, pour des animations organisées par des Minotiers et pour des formations. ■



Les événements professionnels des prochains mois, d'octobre à décembre 2023

RHÔNE-ALPES

Le dimanche 2 juillet, à partir de 17h, "SIMA'PARTY", au 170 rue Chatagnon à Moirans (38). SIMATEL fête l'ouverture de sa nouvelle agence et la fidélité de ses clients ! À cette occasion, SIMATEL fait découvrir en convivialité la "Sima'Team" et son environnement ! Au programme : ApéRosé rafraîchissant suivi d'un BBQ gourmand sur des notes de musique latino groupe Life et DJ Logan ! Les meilleures relations se bâtissent dans la joie et la détente : venez faire la fête, échanger et passer un bon moment avec nous. Présence à confirmer. ■

Le 25 septembre, dans ses locaux des Martres-d'Artière (63), SELEC PRO Auvergne organise une journée culinaire autour de la nouvelle gamme Invoq des fours mixtes de la marque danoise Hounö. Invoq a été récompensé par le prestigieux "Red Dot IF Design Award" dans la catégorie "Best of the Best" 2023. À découvrir absolument ! ■

CHAMPAGNE

Le 3 juillet de 16h à 21h, dernière étape du Tour EvO Tour BONGARD de la concession TECHNIFOUR à Matougues (Auberge des Moissons, 8 rue Nationale). Présentation des équipements BONGARD et leurs évolutions : four ventilé ALCOR, armoire de fermentation HERA, laminoir RHEA, diviseuse hydraulique MIRA, pétrin à bras plongeants CALYPSO. Tombola avec 1 pétrin Spi 70 BONGARD à gagner. ■

HAUTS-DE-FRANCE

Du 24 au 26 septembre, Horesta, Lille Grand Palais, SOMABO donne rendez-vous à « la tour des spécialistes » stand B24/C21. Animations permanentes en sucré/salé. Soirée de remise des prix des concours le lundi 25 septembre (18h30 à 21h30). Toutes les gammes BONGARD en action sur les stands des Moulins Partenaires de la concession. ■

PAYS-DE-LOIRE

Les concessions de l'Ouest, BOURMAUD EQUIPEMENT, MAINE FOURNIL, ROBIN-CHILARD sont au SERBOTEL, Parc des expositions de Nantes, du 22 au 23 octobre. Plus d'informations dans le prochain numéro de FORUM DES ARTISANS ! ■



SUD-OUEST

Le 27 septembre, AEB au salon régional Délices et Créations, Stade Rugby des 7 Deniers à Toulouse (31). Ce salon réunit une quarantaine d'exposants et le Moulin Maury. AEB y présente les nouveautés des catalogues BONGARD et EUROMAT, les solutions de mécanisation pâtisseries de MONO-France, des services de financement. Au programme, démonstrations, animations et buffet. ■

Les 9 et 10 octobre, les concessions AEB & CFMB au salon Pedrero, au Centre Diagora de Labège (31) qui réunit exposants et le moulin Calvet. AEB & CFMB y exposent les équipements du fournil et du laboratoire ainsi que les linéaires magasin de leur partenaire CONCEPT FROID, concepteur français de vitrines sur mesure. ■

MONO-France PRÉPARE LA RENTRÉE

Toute l'équipe de MONO-France reste à votre écoute pendant la période estivale ! Démonstrations, ateliers et Masterclass reprendront du service à la rentrée.

Ainsi, du 24 au 26 septembre, l'équipe MONO-France va à la rencontre des visiteurs du salon Horesta Lille Grand Palais, puis cap sur Toulouse pour participer au salon organisé par le fournisseur Délice & Création, le 27 septembre, au Stade des 7 Deniers. En octobre, plusieurs salons, toujours à Toulouse (Salon Pedrero) et Nantes (Serbotel), et la première Masterclass Bûches de Noël de l'année chez SOMABO !

Autant d'occasions de faire le plein de nouvelles idées de recettes et de vous présenter la gamme de matériels : MasterChef, dresseuse, tempéreuse automatique... ■

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-GOULAINE
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 VENANSULT
Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43 - E-mail : bourmaud85@orange.fr

■ BREAD LAND CORSE

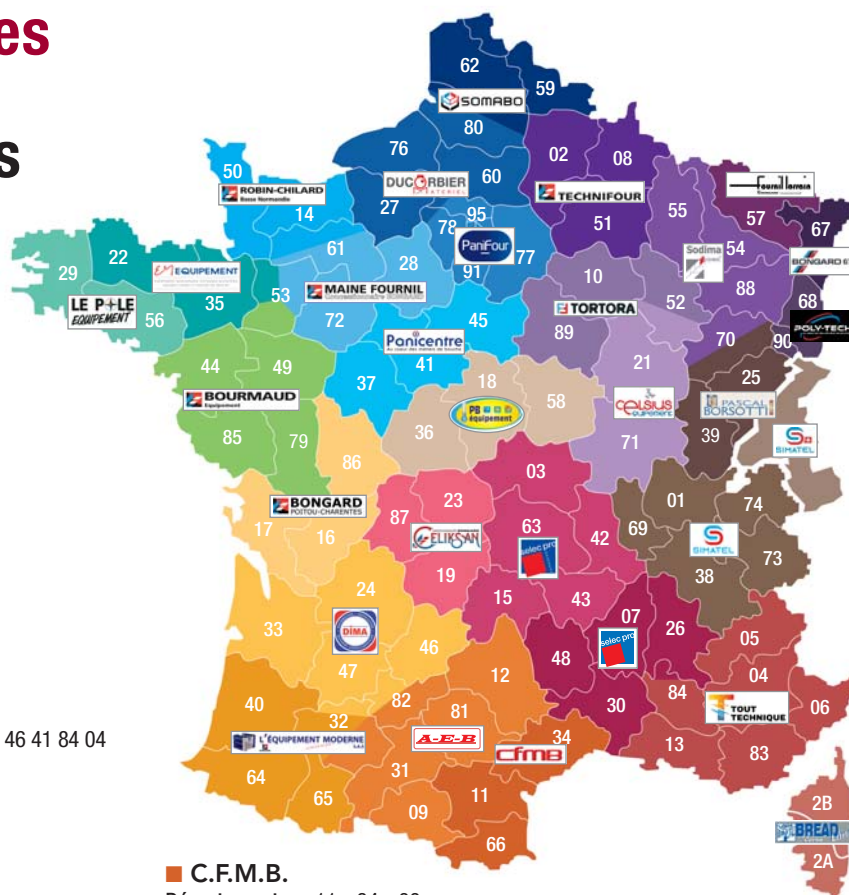
Départements ■ Corse-du-Sud 2A ■ Haute-Corse 2B
296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE
Tél. : +33 (04) 91 90 54 08 - +33 (06) 07 58 11 97
E-mail : corse@breadland.fr - Site Internet : www.breadland.fr

■ 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

Départements ■ 57

10, Route du Puits - 57500 SAINT-AVOLD
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22 - E-mail : commerce@lefournilloirrain.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

170, rue 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

MONO



MasterChef

**LIBÉREZ-VOUS
DES TÂCHES
RÉPÉTITIVES !**



Enrobeuse

Dresseuse



info@mono-france.com
Tél. : 01 60 86 50 81
www.mono-france.com

