

FORLIMA

NUMÉRO 85

**DES
ARTISANS**

BOULANGERS
PÂTISSIERS
CHOCOLATIERS
ET MÉTIERS
DE BOUCHE

16

**Le SAV, 365 jours
par an au cœur
de la relation client**

4

La Minoterie
Forest,
une entreprise
dans l'air
du temps

Entretien
avec Karine Forest

5

« Artisanat,
innovation
et bon sens »

Propos de
Sarah Maesele

11

La glace,
une opportunité
à saisir !

Interview
de 4 artisans
qui en témoignent

MAGAZINE
ÉDITÉ PAR EUROMAT

OCTOBRE NOVEMBRE DÉCEMBRE
2023

Les hommes de l'ombre...

Par Christophe Barit

Concession L'EQUIPEMENT MODERNE

Administrateur EUROMAT

Ces hommes de l'ombre, souvent identifiés par cette appellation un peu réductrice de « Techniciens SAV », sont bien plus que cela ! Ce sont de véritables ambassadeurs de nos concessions.

Qu'ils soient débutants ou très expérimentés, ces hommes ont su se rendre indispensables ! En effet, ils constituent des éléments-clés de l'ossature de nos entreprises.

Ces hommes de terrain, aux qualités multiples, capables de s'adapter à toutes les situations mais aussi aux diverses évolutions des gammes d'équipements pour les métiers de bouche, représentent une grande partie de la richesse de nos équipes.

Être technicien réseau BONGARD / EUROMAT n'est pas donné à tout le monde !

La fiche de poste est complexe, et leur recrutement est devenu trop souvent laborieux (une tendance du marché de l'emploi partagée par de nombreux secteurs d'activité !).

Parfois livreurs, monteurs-agenceurs, souvent conseillers techniques, indubitablement dépanneurs et bien-sûr formateurs auprès de plus jeunes techniciens en interne et auprès du patron(ne) ou de son personnel de la boulangerie, ils ne sont pas moins de 250 intervenants sur toute la France, à sillonner les routes à votre service 7j/7 !

Experts ou en passe de le devenir, sur quasi n'importe quelle gamme de machines de production BONGARD bien sûr, mais aussi des plus grandes marques reconnues dans l'univers des métiers de bouche référencées par EUROMAT, et tout cela aussi bien en froid qu'en chaud ou en mécanique !

Boulangerie, pâtisserie, glacerie, snacking, petite restauration, boucherie... Quelle évolution de leur métier !

C'est sûr, ils n'ont pas chômé ! Car être en mesure de maintenir un four pâtissier ou encore un four mixte en passant par un four à soles, comprendre l'usage des multiples fonctions de nos équipements, souvent connectés, conseiller l'utilisateur à



une méthodologie et à en faire le bon usage, nécessite une capacité à apprendre et à transmettre hors norme !

Je suis toujours effaré de voir la quantité de connaissances nécessaires pour être un « bon technicien SAV » !

La mutation spectaculaire du marché des métiers de bouche et de ses besoins en solutions et équipements entraîne une sollicitation importante de la part des constructeurs, désireux de distribuer leurs machines sans cesse en évolution, censées simplifier les

tâches des opérateurs, améliorer les rendements et leurs coûts ainsi que leurs impacts écologiques.

Référencer un nouveau fabricant, une nouvelle marque, certes c'est répondre à ou anticiper la demande du marché, mais c'est aussi amener les techniciens à une nouvelle remise en cause de leurs connaissances et parfois leur complexifier la tâche à l'installation ou à la mise en service et au SAV.

C'est pourquoi, depuis sa création, le réseau BONGARD / EUROMAT attache une grande importance à la formation de ses techniciens SAV, ainsi qu'aux référencements de nouveaux produits afin de répondre au mieux à la fois aux exigences et services attendus par les professions des métiers de bouche et aux impératifs de leurs équipes techniques. La commission référencement d'EUROMAT est d'ailleurs extrêmement attentive à la maintenabilité des matériels mis au catalogue.

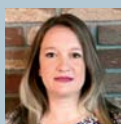
Vous l'aurez compris, ce nouveau numéro de FORUM DES ARTISANS fait la part belle à tous ces hommes de l'ombre auxquels je rends hommage et sans lesquels notre réseau ne saurait fonctionner !

Au quotidien à votre service, notre réseau s'est doté depuis peu d'un numéro vert national gratuit, en cours de déploiement. Pour contacter votre interlocuteur en région, tapez le 0805 290 220 ainsi que votre code postal (si votre région n'est pas encore couverte par ce numéro, cela ne saurait tarder) ! ●



ENTRETIEN AVEC

4 Karine Forest
La Minoterie Forest,
une entreprise dans l'air du temps



AU FÉMININ

5 « Artisanat, innovation
et bon sens », le crédo de Sarah Maesele

SOCIÉTÉ

- 6**
- Entreprise
Une nouvelle ligne sur le bulletin de salaire
 - Magasin
 - La recevabilité d'une preuve obtenue par vidéosurveillance
 - Pas d'impression obligatoire du ticket de caisse
 - Management
La clause de mobilité imposant un changement d'employeur est nulle



PARTENARIAT

7 LE POLE EQUIPEMENT
Faisons ensemble la différence

PORTRAITS

8-9 Bretagne, de la persévérance et deux projets,
qui font d'une envie une concrétisation

EQUIPEMENTS

10

- MasterChef, performante, polyvalente...
et économique
- Vitrine réfrigérée CATÉA, plus d'espace
et de visibilité pour vos produits snacking



INTERVIEW

11 La glace, une opportunité à saisir !
4 artisans qui ont fait de la glace
leur quotidien



INTERVIEW

12 Tout se joue dans la boutique !
Explication par B.Concept

ÉCOLES

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



RECETTE

14 "Mon sucre d'orge", une création
originale de Corentin Molina



EXPERTISE

16 Le SAV, 365 jours par an
au cœur de la relation client

RENCONTRES

18 Les événements marquants
du trimestre écoulé ;
juillet, août, septembre 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
d'octobre à décembre 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°85 - 4^{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, César Honorin, MONO-France, Adobe Stock. Production-Impression : CIA Graphic. Ce numéro a été imprimé à 35 500 exemplaires. Rédacteurs : Christophe Barit, Catherine Charmasson-Zagouri, Jean-Pierre Deloron. Intervenants : José Arroyo, Benjamin Aumont, Elise Bouvet, Karine Forest, Vincent Hardouin, Jacqueline et Mélina Jacopin, Francis Kayser, David Lannoye, Damien Leconte, Benoît Lelièvre, Sarah Maesele, Corentin Molina, Patrice Renard, Edwige et Loïc Traisnel. Magazine 24 pages imprimé en France sur papier PEFC, produit issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.



Entretien avec Karine Forest
Directrice générale

La Minoterie Forest, une entreprise dans l'air du temps...

Cela fait 20 ans que Karine Forest a rejoint le moulin familial et 12 ans qu'elle en est la directrice générale. Présidente du Cercle d'Études de la Boulangerie et Pâtisserie, administratrice de l'Association de la Meunerie Française, elle participe activement à faire évoluer profession et filière. C'est dire si elle fait bouger les lignes dans un secteur très masculin.



Une femme en minoterie, est-ce difficile ?

« Je crois fondamentalement à la complémentarité homme/femme et junior/senior. Les modes de fonctionnement diffèrent. Cela permet de s'interroger, d'interpeller, d'intéresser. C'est riche ! Certes cela n'a pas toujours été évident, d'autant que j'étais jeune quand j'ai intégré le moulin, mais avec le recul, je constate que c'est un plus. »

Cela explique-t-il votre communication disruptive ?

« En France, peu de moulins sur 400 sont dirigés par des femmes. Alors, il y a quelques années, nous avons créé une communication inédite et plutôt féminine parce que c'est notre singularité. Nous avons voulu moderniser l'image de notre métier en y apportant une touche girly et décalée. Cette communication fait toujours parler d'elle, preuve que les choses bougent doucement. »

Quel est votre positionnement sur le marché ?

« Notre farine "Centennale", primée au Sirha 2023, issue de 2 ans de recherche, résume parfaitement nos 100 ans de savoir-faire et notre approche résolument tournée vers l'avenir. Certifiée "Label Rouge", elle assemble plusieurs variétés de blés CRC* récoltés en circuits courts (150 km max). Notre engagement fort dans "Agri-Éthique France" résume également notre positionnement avec la garantie d'une juste rémunération des agriculteurs. Notre taille moyenne nous permet d'avoir à la fois la structure suffisante et l'agilité nécessaire pour faire face aux enjeux actuels. C'est une force. »

Quel futur pour la boulangerie artisanale ?

« Aujourd'hui, qualité, professionnalisme et exigence caractérisent le marché. Cette tendance fait émerger des artisans-entrepreneurs en boulangeries "premium", souvent développées en multi-fonds sans que ce soit des chaînes. Outre la maîtrise de la fabrication, ils savent manager, marketer, gérer, communiquer. Nous avons d'ailleurs développé toute une palette de services dans ce sens. »

Une envie pour demain ?

« Que tous les acteurs de l'écosystème de la boulangerie communiquent d'une seule voix afin de valoriser le savoir-faire de notre filière et de pouvoir développer notre attractivité. » ●

* Culture Raisonnée Contrôlée

C. CH-Z.

« Artisanat, innovation et bon sens »

« *Boulangère n'était pas ma vocation ! Ce n'était pas le métier dont je rêvais quand j'étais petite. Je ne me rappelle pas l'avoir même envisagé* ». Mais avec un arrière-grand-père pâtissier et l'arrivée de sa fille Camille en 2019, Sarah, passionnée également par le "cake design" change d'avis. Après de belles années passées chez Apple, elle choisit de joindre l'utile à l'agréable en associant boulangerie-pâtisserie et sa passion ! « *J'ai toujours voulu apporter du plaisir aux gens. Aujourd'hui comme hier, je souhaite que mon métier participe au bonheur des autres et s'inscrive dans un aspect positif de leur vie* ». Formée au CAP pâtisserie obtenu à l'EISF (Ecole Internationale du Savoir-Faire), elle a ouvert en septembre 2023 "La Robecquoise", une boulangerie-pâtisserie (200 m²) à Robecq, petit village (1 300 habitants) du Pas-de-Calais (62), situé entre Béthune et Hazebrouck « *C'est un peu mon 2^e bébé !* »



Ce projet m'a demandé 2 ans. Je ne regrette pas cette reconversion qui donne chaque jour plus de boost dans mon activité de cake-designer. » Son crédo, artisanat, innovation et bon sens ! La boulangère anime des ateliers de pâtisserie, rend le client acteur avec des dégustations et propose des produits personnalisables. « *Pour que les clients s'en souviennent, la dégustation doit être à la hauteur du visuel ! Nous avons également installé un moulin à la meule de pierre ; c'est ludique et éducatif pour les enfants.* » ●

J-P. D.

“ La Robecquoise ” allie tradition et modernité.

“ La Robecquoise ” reflète l'esprit flamand (poutres apparentes, mur de briques rouges typique du nord de la France) et sent bon le pain. « *Une boutique alliant le charme de l'ancien au confort de la modernité* ». C'est une boulangerie-pâtisserie artisanale de qualité, adaptée à tous les événements et où l'expérience client est au cœur des préoccupations de la boulangère et de son équipe (5 personnes dont 2 vendeuses). La valorisation du travail artisanal est une priorité. On y trouve des produits de petite épicerie (pâtes à tartiner, confitures, cafés ou thés). « *Nous travaillons avec des fournisseurs locaux (blé de la "Minoterie de Leforest", charcuteries et viandes de la "Maison Vincent", lait de la ferme "Berlette" de Calonne-sur-la-Lys, etc.). Les invendus sont réutilisés afin de limiter gaspillage et déchets. C'est l'objet de notre collaboration avec le "Oneshot Brewpub* »



de Vendin-lès-Béthune pour la production d'un pain à la bière vendu par exemple à la Saint-Patrick. » “ La Robecquoise ” utilise aussi des emballages recyclables (sachets de pain en coton bio, bocaux en consigne) afin de proposer aux clients un service proche du zéro déchet. ■

J-P. D.

Les mots de Patrice Renard de la concession exclusive BONGARD, SOMABO

Reprise en 2012 par Jonathan Suel et Patrice Renard, tous deux issus des services aux entreprises, SOMABO, concession exclusive BONGARD (départements 59, 62 et 80), compte 31 salariés dont les 2/3 sont dédiés aux services clients. Forte de 60 ans d'expérience, SOMABO distribue également une large offre de produits référencés par sa centrale d'achat EUROMAT et propose une prestation complète du financement au service après-vente. « *Jeune femme dynamique et pétillante, Sarah, par son expérience de manager, sait très bien recruter et s'entourer des bonnes personnes. Elle n'hésite pas à relever les défis et maintient son objectif quels que soient les obstacles. Depuis 2 ans, elle voulait être à son compte et elle y est arrivée ! SOMABO l'a accompagnée dès les prémices du projet. Nous avons passé en revue les choix de procédés de fabrication, vérifié les normes en vigueur et dessiné l'implantation pour en vérifier la faisabilité. Nous avons équipé le fournil afin de valoriser son travail artisanal : four électrique Orion EvO (pour son rapport performance/consommation électrique), diviseuse, pétrin à spirale, laminoir, 4 chambres de pousse, surgélateur, etc. Sarah ayant voulu se charger de la maîtrise d'œuvre, nous l'avons guidée sur les solutions techniques (plomberie, électricité)* » explique Patrice Renard. ■



J-P. D.

ENTREPRISE UNE NOUVELLE LIGNE SUR LE BULLETIN DE SALAIRE

Depuis juillet 2023, une nouvelle rubrique obligatoire doit être mentionnée sur le bulletin de salaire : « montant net social ». Le montant net social se constitue de toutes les sommes brutes correspondant aux rémunérations et revenus de remplacement, versé par l'employeur au salarié (salaires, primes, rémunération des heures supplémentaires, avantages en nature, indemnités de rupture etc...), diminué des cotisations et contributions sociales d'origine légale ou conventionnelle à la charge du salarié. L'objectif de cette nouvelle présentation est de mieux informer les salariés sur les ressources prises en compte pour le calcul de leurs droits à certaines prestations sociales (prime d'activité, revenu de solidarité active - RSA...). Par ailleurs, le Ministère des Solidarités, de l'Autonomie et des Personnes handicapées a publié un kit de communication qui accompagne les employeurs dans le déploiement du montant net social auprès de leurs salariés. **Retrouvez le lien** : <https://solidarites.gouv.fr/le-montant-net-social> ■

MAGASIN LA RECEVABILITÉ D'UNE PREUVE OBTENUE PAR VIDÉOSURVEILLANCE

Une preuve illicite obtenue par vidéosurveillance peut être recevable en justice seulement si elle est indispensable à l'exercice du droit de la preuve de l'employeur et que l'atteinte à la vie privée du salarié n'est pas disproportionnée

par rapport au but recherché. Cette preuve est rejetée si l'employeur peut produire un autre mode de preuve licite. *Cour de Cassation, mars 2023.* ■

MAGASIN PAS D'IMPRESSION OBLIGATOIRE DU TICKET DE CAISSE

Depuis août 2023, les reçus, pour tout type d'achat, ne sont plus imprimés et distribués systématiquement. Ils devront être imprimés uniquement sur demande du client.



Cela concerne les tickets de caisse dans les surfaces de vente et établissements recevant du public, les tickets de carte bancaire, les tickets émis par certains automates, les bons d'achat et tickets promotionnels ou de réduction. Il est toujours possible de transmettre les tickets par voie dématérialisée (SMS, courriel...) mais cette alternative n'est en aucun cas obligatoire. Par ailleurs, le professionnel devra rappeler au consommateur son droit d'obtenir son ticket au format papier, via une affichette lisible et compréhensible lors du passage en caisse.

Quelques exceptions

Les tickets de caisse et autres documents de facturation remis aux consommateurs sur lesquels sont mentionnés l'existence et la durée de la garantie légale de conformité. Les tickets imprimés par des instruments de pesage non automatique. Les tickets de carte bancaire relatifs à des opérations de paiement annulées, n'ayant pas abouti ou faisant l'objet d'un crédit. Les tickets émis par des automates dont la conservation et la présentation sont nécessaires pour bénéficier d'un produit ou d'un service. ■

MANAGEMENT LA CLAUSE DE MOBILITÉ IMPOSANT UN CHANGEMENT D'EMPLOYEUR EST NULLE

Un salarié ne peut accepter par avance un changement d'employeur. La clause de mobilité par laquelle le salarié lié par un contrat de travail à une société s'est engagé à accepter toute mutation dans une autre société, alors même que cette société appartiendrait au même groupe, est nulle. *Cour de Cassation, décembre 2022.* ■

J-P. D.

F Société LE POLE EQUIPEMENT

Faisons ensemble la différence.

Aux côtés de nos artisans depuis 2009, nous avons développé notre présence en créant, en 2022, une nouvelle agence sur Gouesnou (Brest métropole) tout en gardant notre dépôt d'Ergué Gabéric (Quimper) et en déménageant dans de nouveaux locaux plus adaptés sur Brec'h Auray au printemps 2023.



Avec l'embauche de 3 techniciens supplémentaires sur ces 2 dernières années, nous avons l'objectif d'améliorer toujours nos services avec notamment :

- des réalisations de laboratoires (depuis les plans jusqu'à l'installation) afin de répondre au mieux à vos contraintes ;
- des financements sur-mesure pour vos besoins en équipements ;
- des contrats de services adaptés pour assurer l'entretien régulier de vos équipements ;
- des extensions de garantie sur du matériel neuf de 2 à 6 ans incluant une maintenance périodique ;
- une surveillance de votre parc via le dispositif EUROMATConnect dont les capteurs mesurent la consommation électrique, les températures et les ouvertures de porte de vos équipements connectés (alertes en temps réel, données accessibles via la plateforme IoT* ou l'application dédiée depuis votre ordinateur, tablette ou smartphone).

● C. Le Grel

*IoT : Internet des objets

CHIFFRES CLÉS

Concessionnaire exclusif BONGARD
et adhérent EUROMAT

Secteurs d'interventions :
le Finistère et le Morbihan

Agences : Gouesnou, Ergué Gabéric et Brec'h

Effectif : 13 personnes, dont 9 techniciens



Loctudy

Un rêve exaucé par la persévérance...

Boulangerie-pâtisserie "l'Atelier"

Loïc Traisnel en a rêvé pendant 15 ans ! À force de persuasion auprès d'Edwige, son épouse, d'abord fleuriste puis courtière immobilière, Loïc, boulanger de métier à la sérieuse expérience accumulée au fil des ans, est arrivé à ses fins : tenir, avec Edwige, une boulangerie-pâtisserie à eux ! "L'Atelier" a ouvert en juin 2022.

Des critères précis

Originaires des Hauts-de-France, Edwige et Loïc connaissent bien la région de Guilvinec. C'est donc dans le Finistère Sud qu'ils ont recherché un local, à proximité de la mer, dont ils pouvaient acheter les murs, avec jardin et appartement. C'est au 6 rue du Port à Loctudy, au cœur d'une rue commerçante, qu'ils ont trouvé leur affaire.

Apporter la touche en plus

C'est Guillaume Beaugendre, de la maison "Addiction" à Orchies (59), qui a formé Loïc au mariage des saveurs et des textures en pâtisserie. « Dans toutes ses réalisations, Loïc intègre un effet surprise qui participe à imprimer un souvenir particulier sur les papilles du consommateur. Par exemple, notre millefeuille réalisé à partir d'une mousse infiniment vanille » précise Edwige.

Une offre qualitative et multiple

« Spécialités bretonnes (crêpes, Kouign amann, etc.) côtoient celles du Nord (tarte au sucre, gaufres liégeoises, ...). Nos gâteaux varient avec les saisons et la créativité de Loïc. Nos pains sont réalisés à partir de farine de tradition Label Rouge et sur levain liquide. Ceux proposés à la coupe ont un vrai succès ! Notre snacking couvre le panel tarterie, sandwichs, "Pan bagnats" et salades. La viennoiserie est bien sûr, elle aussi, faite maison ! »

Une activité maîtrisée

« Nous avons découvert la saisonnalité : l'afflux de l'été, le calme relatif de l'entre-saisons animé par les petites vacances, l'impact du télétravail prolongeant les week-ends, etc. Nous sommes bien au-dessus de nos objectifs, ce qui est encourageant ! D'ailleurs, Loïc vient d'accueillir, en septembre, 2 apprentis en production. »

Un partenaire crédible

« Loïc connaissait le concessionnaire BONGARD du Nord, SOMABO, et il a tenu à coopérer avec LE POLE EQUIPEMENT, son équivalent ici. Il est ravi de la qualité des prestations (création des espaces, fiabilité des équipements, efficacité des équipes commerciale, installation, SAV) » conclut Edwige. ●

C. CH-Z.



“Painpante” à Brest

Quand deux générations s’allient pour le meilleur !

La mère, c’est Jacqueline, aide-soignante devenue boulangère après la reconversion de son mari en 2007, la fille, c’est Mélina, Master en marketing-communication, créatrice de “Café bien élevé”. Elles ont décidé de s’associer pour fonder “Painpante” une boulangerie coffee-shop à leur image, à Brest, ouverte en mai 2023.

Le nécessaire contact client

« Lorsque j’étais barista à Londres, j’ai découvert les cafés de spécialité. Je suis donc allée en Amérique latine rencontrer les producteurs afin de créer un coffee-shop à Nantes. J’ai ouvert “Café bien élevé” en pleine année Covid, ce qui a transformé le projet en société de vente à distance. Mais le lien social me manquait vraiment » déclare Mélina.

Une appétence pour les métiers de bouche

« Après un changement de vie en 2021, j’ai trouvé un local de 400 m² à côté du groupe scolaire Kerichen et j’en ai parlé à Mélina. C’était une évidence qu’elle s’associe à l’aventure ! Fortes de nos compétences et complémentarités, nous avons travaillé ensemble notre vision du projet de A à Z » précise Jacqueline.

Un concept différenciant

Les influences d’ailleurs côtoient les produits traditionnels français, le tout marketé avec soin par Mélina : New-York rolls (qui cartonnent !), donuts,



hot-dogs, poke-bowls. Des pains avec topping (tigrage, logo, ...), des boissons à foison (bubble-teas, smoothies, frappés, cappuccino, latte, ...) et des produits signatures “Painpante” (pains aux farines de blé et de sarrasin et graines de sarrasin torréfiées ; sandwich viennois-curcuma au thon, chocolat chaud ruby).

Une démarche RSE

« La vaisselle jetable est réservée aux ventes à emporter, nos invendus vont à “Too good to go” ou à des associations locales, les clients sont invités à apporter leurs propres contenants. Nous trions et limitons nos déchets. Nous utilisons (et vendons) exclusivement du café en grains, moulu sur place lorsque nécessaire, pas de capsule chez nous ! Et, bien sûr, nous travaillons avec des producteurs locaux » indique Mélina.

Une prise en charge adéquate

« J’ai trouvé auprès de Christophe Le Grel et Solène Gueho (LE POLE EQUIPEMENT) l’information, le conseil et l’accompagnement dont j’avais besoin. Nous leurs avons confié l’intégralité du projet, du linéaire magasin au fournil-labo » conclut Jacqueline. ●

C. CH-Z.



QUELQUES CHIFFRES

BRETAGNE

Côtes-d’Armor - Finistère
Ille-et-Vilaine - Morbihan

3 370 000 HABITANTS
Données 2023

4^{ème} place DES RÉGIONS
LES PLUS TOURISTIQUES DE FRANCE
Données avril-septembre 2023

+ DE 2 000 BOULANGERIES
PÂTISSERIES
Données 2023

MasterChef, performante, polyvalente... et économique !



L'optimisation des dépenses énergétiques est une préoccupation de premier plan pour de nombreux artisans. Et pour les fournisseurs d'équipements aussi !

En cette rentrée, MONO-France propose ainsi sa MasterChef dans une version plus économique.

L'appareil qui cuit, pasteurise, refroidit, émulsionne, turbine et met au point le chocolat, fonctionne désormais en consommant 30% d'eau en moins !

Grâce à son nouveau système de refroidissement, éprouvé sur plusieurs machines de glacerie, MasterChef permet ainsi de réaliser d'importantes économies. L'innovation, signée de son fabricant "Iceteam 1927", s'inscrit dans

une démarche d'évolution continue des performances du pastocuseur.

Ces dernières années, certains changements ont d'ailleurs été apportés à l'initiative de MONO-France, toujours très attentive aux besoins de ses clients. C'est le cas notamment de certaines recettes mémorisées, du système de fixation quart de tour de l'outil, ou encore de l'ergonomie de sa douchette intégrée. ■

Cet équipement est présent dans notre promotion de rentrée !



Vitrine réfrigérée CATÉA, plus d'espace et de visibilité pour vos produits snacking !



La gamme des vitrines CATÉA d'EUROMAT propose un espace d'exposition à haute valeur ajoutée grâce à sa capacité augmentée. Sa large zone vitrée permet d'exposer jusqu'à deux fois plus de produits que les gammes actuellement proposées sur le marché. Pour une meilleure visibilité, ses cordons chauffants intégrés limitent la condensation sur les vitrages et la structure. Pratique, ses vitres arrière coulissantes

permettent de préserver les produits et facilitent le service. Un système de réfrigération et d'évaporation des eaux de dégivrage équipe de série cette gamme, facilitant son utilisation. Le module "vitrine snacking" existe en 4 dimensions (longueur utile 1 000, 1 250, 1 400, 1 650 mm) en configuration 3 niveaux, "basse" (Ht 1150 mm) ou 3 niveaux, "réhaussée" (Ht 1 375 mm) ou 4 niveaux (Ht 1 375 mm).

Vitrage droit ou bombé – froid ventilé – double vitrage de façade rabattable, exposition réfrigérée pour plaques 400 x 600. Choix de décors dans tout le catalogue Egger ou Polyrey, sans plus-value.

À l'installation, sa structure de conception unique sur un châssis monobloc permet la mobilité sur transpalette.

La ligne CATÉA dispose également d'éléments neutres que l'on peut compléter par la ligne de vitrines boulangerie-pâtisserie OVÉA et de meubles arrière MODÉA. ■

Cet équipement est présent dans notre promotion de rentrée !



La glace, une opportunité à saisir !

par Catherine Charmasson-Zagouri

Jeux de textures, croquantes, fondantes, surprenantes, les glaces offrent de nouvelles expériences de dégustation, à moindre coût. Pour preuve, les témoignages de quatre professionnels, tous possesseurs de la MasterChef, qui, bien que situés dans des zones géographiques à la météo fraîche, ont fait de la glace leur quotidien.

Damien Leconte "Le Damali"
Le Tréport (76)

« Une marge multipliée par 7 ! »

« Au restaurant, nous servons toute l'année des boules de glace. Avant d'acquiescer la MasterChef, je me fournissais auprès d'un industriel puis d'un fermier dont les glaces artisanales et locales ont tellement plu que j'ai voulu les faire moi-même. Ma rentabilité est sans commune mesure ; j'ai multiplié ma marge par 7 ! Les parfums les plus vendus (12 l / semaine) sont la vanille et le caramel de pomme Dieppoise au sirop d'érable. Je travaille avec la saison et privilégie les producteurs locaux. Je réalise moi-même mes glaces de A à Z, purée de fruits y compris, ce qui garantit un goût incomparable ! »

Benjamin Aumont "Le manchot glacé"
Tournai-sur-Vire (50)

« Exclusivement des glaces »

« Nous avons fait le pari de faire exclusivement des glaces et des desserts givrés, ce qui peut paraître osé dans une région comme la nôtre et pourtant, c'est une activité rentable qui nous fait vivre toute l'année. Nous sommes 3 à tenir la boutique, ma femme, un ouvrier et moi. Je revisite les classiques de la pâtisserie façon glacée, je crée des glaces parfumées aux spécialités locales (teurgoule



Adobe Stock

de Michel Genty, miel du Chefresne, yaourt de la ferme des Glycines), j'élabore aussi, pour des restaurateurs, des versions salées (ail noir, camembert). Contrairement à la pâtisserie je n'ai aucune perte puisque glaces comme gâteaux sont conservés à -20°C ».

Boulangerie-pâtisserie Benoît Lelièvre
Bréhal (50)

« De la souplesse au magasin »

« Cela fait 8 ans que nous proposons de la glace à l'année (10% de notre CA). Lorsqu'il n'y a plus de gâteaux, nous suggérons, à la place, des

entremets glacés. Cela donne de la souplesse au magasin. Comme nous n'avons pas l'espace pour la vente en cornet, nous faisons des petits pots individuels faciles à transporter, pratiques à déguster que l'on met dans la vitrine négative en boutique ; l'hiver ils cèdent la place aux entremets et bûches glacés. Au niveau des marges, c'est évidemment plus rentable que la pâtisserie en termes de temps de mise en œuvre, de variété et de quantité de matières premières, et de conservation. ».

Boulangerie-pâtisserie David Lannoye
Cambrin (62)

« La glace, c'est infini ! »

« Notre affaire familiale est située dans un petit village entre Béthune et Lille. Depuis 6 ans, grâce à la MasterChef, nous proposons glaces et entremets glacés et c'est sans regret ! Petits pots, sundaes, barres glacées, petits gâteaux glacés égayent nos formules snacking ! Cela a stimulé nos ventes. Quoiqu'il arrive, nos clients ne repartent jamais sans dessert. À Noël, les bûches glacées représentent 1/3 de nos ventes de bûches. J'ai récemment fait un stage avec Cédric Bernard qui m'a fait découvrir d'autres propositions (glace au pop-corn, cookie-dough, etc.). On fait ce que l'on veut en glace, c'est infini ! » ●

C. CH-Z.

Tout se joue dans la boutique !

Créée en 2018 par Elise Bouvet avec le support de Fabien Ménard, concessionnaire BONGARD sur les secteurs des Pays de la Loire et du Poitou-Charentes, la société d'architecture d'intérieur B.Concept, créateur de magasins, a aujourd'hui atteint la maturité et la renommée suffisantes pour se développer et essayer son modèle. Sa prochaine cible, l'Île-de-France via un partenariat avec la concession PANIFOUR.

Une étape vers un rayonnement national ?

Une approche singulière

B.Concept accompagne ses clients tout au long de leur projet, en concevant et aménageant des espaces commerciaux (boulangeries, pâtisseries, boucheries, etc...). Du magasin au laboratoire en passant par la façade, une équipe de passionnés expérimentés dessine, budgétise et réalise les travaux. Aujourd'hui, B.Concept c'est 5 architectes d'intérieur, une chargée de communication, une chargée administrative et un maître d'œuvre, le tout piloté par Elise. « *Chaque archi a sa propre sensibilité, sa patte qu'elle apporte dans chaque création. Il n'y a pas un style B.Concept, mais des professionnelles du design à l'écoute du client pour imaginer un univers autour de la personnalité des boulangers et de leurs produits* » précise Elise.



Une organisation au service de la créativité

« *Le modèle est bâti sur 2 éléments clés qui rendent nos équipes autonomes : la tranquillité d'esprit obtenue grâce à nos outils et process, facteurs de crédibilité et de solidité ; la liberté créative (aucune consigne de style, de matières etc. Seule directive, celle de placer le client au cœur du projet, et ainsi concevoir un lieu unique et identitaire).* »

PHASE ÉTUDE

Etude personnalisée de votre projet : planche tendance, plan d'implantation et estimatif budgétaire.

1

PHASE PROJET

Visuels 3D avec immersion en réalité virtuelle, choix des matériaux, plans d'exécution, dossiers administratifs.

PHASE CHIFFRAGE ET PLANNIFICATION

Descriptif technique, appel d'offres auprès des différents corps de métiers et planification des travaux.

2

MAÎTRISE D'OEUVRE

Suivi de chantier : réunions, réception, et levée des réserves.

3

Un précieux recueil d'informations

« *Bien sûr, nous tenons compte des desiderata du client concernant son magasin (choix des couleurs, des matériaux, etc.). Mais nous allons plus loin en l'interrogeant sur son mode de vie, ses passions, sa famille, son métier, son histoire afin de lui proposer quelque chose qui soit le reflet de ce qu'il est vraiment et dans lequel il se retrouve et ses clients aussi.* »

La boutique, poumon des ventes

C'est un fait, le magasin tient une place importante dans la commercialité d'aujourd'hui par l'expérience client qu'il génère. Selon Vincent Hardouin (PANIFOUR) « *dans les 5 prochaines années, la boutique tiendra une part prépondérante dans les investissements des artisans versus le matériel de production.* » En effet, la perception et le ressenti du consommateur au point de contact avec les produits de l'artisan se font dans le magasin ! Offrir aux clients une expérience optimisée voire personnalisée passe par une mise en valeur adéquate des produits et du savoir-faire de l'artisan.

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

Atelier m'alice

Contact : Marie Clidière
Tél. : 06 80 28 76 36 - contact@atelier-malice.fr

Site Internet : www.atelier-malice.com



L'heure du développement

Après avoir réalisé plus d'une centaine de chantiers en Pays de la Loire et Poitou-Charentes, l'aventure se poursuit en région parisienne, grâce à la confiance de PANIFOUR. En effet, B.Concept n'existe que si adossé à un concessionnaire BONGARD adhérent EUROMAT, puisqu'il est le principal apporteur d'affaires. « *Aujourd'hui, nous avons acquis une certaine notoriété et l'image que nous avons su créer engendre des demandes en direct (soit de boulangers-pâtisseries soit d'autres commerces de bouche ou encore d'autres domaines d'activité).* »

La création d'un maillage

L'idée sous-jacente, c'est la mutualisation de matière grise, de moyens, d'outils et de R&D bien sûr ! Elise souhaite élargir l'expérience acquise auprès de Fabien Ménard et faire profiter d'autres concessionnaires de son expertise de designer et du modèle éprouvé de B.Concept. « *Cela a tous son sens dans le développement du réseau et de nos clients.* »

Le point de vue de Vincent Hardouin

« *J'ai été séduit par l'énergie qui se dégage de l'équipe, la créativité, la qualité de l'écoute. L'articulation des phases du process est très professionnelle et efficiente. En découplant la mission du concessionnaire-équipementier de celle du décorateur-designer, c'est beaucoup plus lisible pour le client – chacun son métier –, il n'y a pas de mélange des genres. Pour moi, B.Concept est un rouage indispensable entre le client final, nos concessions et les fabricants de magasins comme EVEMA et CONCEPT FROID.* » ●

Pour en savoir plus



C. CH-Z.

Mon sucre d'orge

CRÉATION ORIGINALE BY CORENTIN MOLINA

Pâte levée feuilletée

Ingrédients

• Farine de tradition française	500 g	• Sel	20 g
• Farine de gruau	500 g	• Sucre	125 g
• Eau	420 g	• Beurre d'incorporation	80 g
• Levure	40 g	Poids total : 1 755 g	

Pétrissage : 10 minutes en 1^{ère} vitesse, puis 2 minutes en 2^{ème} vitesse. Température de pâte 24°C.

Pointage : 30 minutes à température ambiante, puis 30 minutes au surgélateur et réserver au froid jusqu'au lendemain.

Division : 1 pâton à 500 g + 100 g de bicolore + 200 g de beurre.

Tourage : 2 tour double.

Apprêt : entre 1 heure et 1 heure 30.

Cuisson : 170 °C.

Mode de fabrication

- Réaliser un premier tour double, puis déposer la couche de bicolore sur le dessus du pâton.
- Réaliser ensuite le deuxième tour double et réserver 3 minutes en froid négatif puis 30 minutes en froid positif.
- Découper les bandes de 1 cm de large puis déposer les bandes, feuillets apparents sur le dessus du pâton, de façon à faire apparaître le strié bicolore.
- Étaler le pâton en 30 cm x 42 cm, puis détailler des bandes de 6 cm x 21 cm. Réserver au froid 20 minutes.
- Garnir la bande, puis façonner et déposer l'ensemble en moule.
- 1 heure à 1 heure 30 d'apprêt à 27°C.
- Cuisson 14 minutes à 170°C.
- Sirop à la sortie du four et ressuage sur grille.

Corentin Molina

Vice
Champion
de France
de boulangerie
par équipe,
prix Valrhona
de la viennoiserie au Sirha 2023
avec son « carré au chocolat ».



© César HONORIN

Cette viennoiserie spéciale en forme de sucre d'orge a été créée à l'occasion de mon examen pratique de brevet de maîtrise. Autant originale que gourmande, cette viennoiserie peut être déclinée en plusieurs versions comme proposé ici avec ces deux variantes : l'une en financier citron et l'autre en confit de framboise à la fleur d'hibiscus. Mais les possibilités sont infinies, du chocolat aux fruits, en passant par des saveurs de fêtes comme celle du pain d'épices ou autres... Elle saura surprendre en boutique, comme sur les tables de Noël ou même au pied du sapin.

À consommer sans modération. ■

Cm
BAKERY



Garniture bicolore rouge

Ingrédients

• Pâte levée feuilletée	100 g
• Poudre de betterave + paprika	6 + 5 g
• Eau	11 g



Adobe Stock

Méthode de travail

- Mélanger au batteur tous les ingrédients.
- Réserver au froid jusqu'à utilisation.



Adobe Stock

Financier au citron

Ingrédients pour 10 sucres d'orge

• Poudre d'amande blanche	75 g
• Sucre glace	150 g
• Farine	75 g
• Poudre à lever	4 g
• Blancs d'œufs	70 g
• Beurre fondu	150 g
• Poudre de citron	5 g
• Zestes de citron vert et jaune	1 + 1

Méthode de travail

- Mélanger les poudres au batteur muni de la feuille.
- Puis ajouter ensuite les blancs d'œufs et le beurre fondu (pas chaud).
- Terminer en ajoutant les zestes de citron.
- Précuisson 10 minutes à 160°C.
- Tailler des bandes de 3 x 19 cm.



Confit de framboises et fleurs d'hibiscus

Ingrédients pour 10 sucres d'orge

- Purée de framboises 200 g
- Infusion d'hibiscus 50 g
- Sucre 5 g
- Pectine 6 g

Méthode de travail

- Faire bouillir la purée de framboises et l'infusion. Mélanger le sucre et la pectine, puis verser le tout sur la purée.
- Porter de nouveau à ébullition et réserver au froid jusqu'au lendemain.
- Le lendemain, mixer le confit et pocher des bâtons de 3 x 19 cm.



Adriane Szozak

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

Le SAV, 365 jours par an au cœur de la relation client

La perception que le client a d'une société de distribution de matériels ne s'arrête pas aux produits qu'elle vend. L'image qu'elle projette est portée par chaque employé du service commercial au SAV en passant par l'administratif (gestion des dossiers et de la facturation).

Cependant, c'est probablement au niveau des services techniques que l'essentiel se joue en termes de la relation client. Les concessionnaires BONGARD et adhérents EUROMAT (leur centrale d'achat) l'ont compris depuis bien longtemps. C'est ce qui en fait le réseau leader en France.

Par Catherine Charmasson-Zagouri

Service, de quoi parle-t-on ?

Le SAV des concessionnaires assure le montage, l'installation, la mise en route, l'entretien, l'assistance technique, le dépannage, la réparation et la surveillance d'équipement des métiers de bouche. Ce n'est pas seulement une intervention technique mais aussi un ensemble de services associés : conseils, préconisations, études, formation, etc.

Un haut niveau de service

Grâce à leur grande proximité avec les artisans, les concessions ont toujours œuvré pour garantir des délais d'intervention sur panne complète en moins de 3 h en France métropolitaine* et disposent d'un service d'astreinte 7j/7 et 365 j/an. Elles sont en mesure de proposer des matériels en cas de panne prolongée d'un équipement. Elles ont toutes un magasin avec des pièces d'origine constructeurs. Parmi leurs prestations les plus significatives : la qualité et la précision des documents techniques (P.V. de mise en route, rapports d'intervention, réception de chantier, ...), des contrats de maintenance périodique adaptés à votre utilisation, des extensions de garantie adéquates et depuis récemment, la mise en place d'EUROMATConnect (un dispositif IoT**) sur tous matériels,

de toutes marques et de toutes générations pour la surveillance de vos équipements (consommation électrique, suivi et enregistrement des températures, en particulier).



Des techniciens performants

Les 250 techniciens des 32 concessions couvrant l'hexagone, la Corse et l'outre-mer disposent des véhicules, des pièces, des consommables, des outils adéquats, de la documentation, des compétences et des habilitations pour réaliser les opérations sur les équipements avec un maximum de sécurité. Formés chez BONGARD et auprès des fournisseurs référencés par EUROMAT, ils sont experts de la mise en route de leurs matériels et autorisés à prendre en charge leur garantie, réaliser le SAV tout en étant capables de fournir le même niveau de prestation où que ce soit.



QUELQUES CHIFFRES

- 32** concessions
- 45** points techniques
- 250** techniciens
- 310** véhicules
- 850** interventions par jour
- 95 %** des pannes diagnostiquées dès la première visite

* Sauf client en règlement de facture ou retard dû à une catastrophe naturelle, un accident ou une panne du véhicule du technicien ou tout autre événement indépendant de la volonté du concessionnaire.

** IoT : Internet des objets

*** Responsabilité Sociétale des Entreprises

Une approche sur-mesure

Spécialiste du service, le réseau des concessionnaires s'engage à trouver des solutions répondant aux besoins spécifiques de chaque client. Vous trouverez les conseils, le soutien, les solutions et réponses à vos questions auprès du concessionnaire de votre région (voir en pages 22/23).

Un levier dans la RSE***

Le SAV du réseau des concessionnaires s'inscrit également dans une démarche de développement durable. En effet, il favorise la réparation des produits et s'efforce de réduire l'impact environnemental des concessions (gestion des déchets, des fluides frigorigènes, etc.). ●

C. CH-Z.

Ils en parlent le mieux...

Francis Kayser, directeur technique "Maison Kayser"

« Nous collaborons avec la concession PANIFOUR depuis plus de 20 ans. Elle assure le SAV de nos 40 boutiques situées en Île-de-France. Ce que j'apprécie particulièrement, c'est la proximité, la réactivité et la rapidité d'intervention. J'ai de très bons contacts avec Jean-Michel Hardouin, mon interlocuteur privilégié, et les techniciens qui connaissent parfaitement les équipements et leur métier. Leurs véhicules sont bien approvisionnés et leur magasin, au siège, permet de fournir l'éventuelle pièce manquante dans les meilleurs délais. Ils ont une attitude

très professionnelle. PANIFOUR a choisi de spécialiser ses techniciens en chaud, en froid ou encore en mécanique, ce qui garantit les meilleures conditions d'efficacité possibles. Par ailleurs, ils sont tous équipés de tablettes reliées à leur ERP, à partir desquelles ils saisissent leurs bons d'intervention en direct. Nous recevons immédiatement par e-mail le pdf du rapport détaillé avec la photo des pièces changées. Avec toutes nos boutiques, c'est le genre de service que j'apprécie, c'est clair, précis, argumenté, facile à classer ! » ■

José Arroyo, "L'Authentique Maître-Boulangier" - Président du syndicat des boulangers du Bas-Rhin

« Mes prix de revient intègrent, entre autres, le coût du SAV annuel (je provisionne, à ce titre, environ 0,4% de mon Chiffre d'affaires). J'ai recours au SAV de la concession BONGARD 67 pour mes dépannages et réparations. Depuis récemment, leur solution EUROMATConnect m'a fait évoluer vers une autre facette de leur service : celle de la surveillance de mes équipements pourvus de capteurs spécialisés afin de connaître, en temps réel, la consommation électrique (un sujet d'actualité !) et de gérer le froid (conformité HACCP, suivi des températures). Je peux ainsi

mettre en place des actions pour mieux utiliser les matériels et optimiser mes process de travail. Côté énergie, j'ai réalisé 10% d'économie ! Pour le froid, c'est un garde-fou contre les pertes de marchandises ! Et puis, c'est utile pour gérer son parc, éviter des frais inutiles, repérer un dysfonctionnement, anticiper de possibles pannes. Enfin, j'ai mis en place le prélèvement SEPA. Le paiement se fait de manière sécurisée dès l'intervention SAV finie et la facture validée. Je devance ainsi les obligations de la facturation électronique. » ■

Les événements marquants du trimestre écoulé

Démonstrations, Stages, Ateliers, Salons, Portes ouvertes... de juillet à septembre 2023

Déstockage

• Du 27 au 29 juin 2023, ont eu lieu à la concession TOUT TECHNIQUE, les 3 jours déstockage “équipements de boulangerie”, (du four à sole jusqu’au petit matériel) qui ont permis aux artisans de faire de bonnes affaires avec des produits exposés de qualité, de visiter le showroom de la concession et de rencontrer l’équipe au complet. Cet évènement a aussi été l’opportunité de tester les nouveautés et de déguster ensemble les productions issues des matériels en fonctionnement : cette année, le thème du snacking était à l’honneur et la nouvelle friteuse “QualityFry”, récemment référencée par EUROMAT, a tenu ses promesses ! Les prochains 3 jours déstockage reviendront très vite chez TOUT TECHNIQUE. ■



Évènement

• TECHNIFOUR et son équipe remercient les artisans boulangers-pâtisseries de la région pour leur participation à l’évènement « EvO TOUR-TECHNIFOUR » organisé les 19, 26 juin et 3 juillet sur 3 sites bien connus de la région.



Un accueil convivial autour d’un apéritif dînatoire était proposé en l’honneur de la présentation de la nouvelle gamme de matériels “EvO” de BONGARD. Félicitations aux grands gagnants du tirage au sort de la loterie organisée à cette occasion : M et Mme Rassemont, boulangerie-pâtisserie “Maison Jade & Lucy” de Damery (51), ont gagné 1 pétrin à spirale EvO 70 BONGARD. ■

À cette occasion, M et Mme Peltier ont reçu en cadeau un “iPhone 13 Apple®” offert par BONGARD pour leur acquisition d’un des 100 premiers fours Orion EvO de l’année 2022 dans le cadre des 100 ans BONGARD. ■



Merci, car sans vous rien n’est possible. En attendant de vous revoir très vite. ■

Démonstration

• Le 26 juin, SOMABO accueillait dans son laboratoire de démonstration de Flers-en-Ecrebieux, les moulins Soufflet pour une découverte de leurs gammes de pains spéciaux et cakes de voyage. ■



Rencontres

• Retour sur... La “Simaparty” du 2 juillet au nouveau showroom SIMATEL de Moirans. Les joueurs de pétanque ont plus tiré que pointé, le DJ a fait danser tous les convives et le petit cochon grillé au BBQ n'a pas fait long feu ! En résumé un excellent moment, avec clients et partenaires, annonçant l'été ! Et si vous avez manqué cette journée, ce magnifique showroom vous accueille sur RDV quand vous le souhaitez. Contactez SIMATEL ! ■



• Retour sur... La démonstration Snacking du 17 juillet chez SIMATEL à Allonzier-la-Caille avec Cédric Gillio ! Au programme de cette journée : frites, hot-dog et croque-monsieur grâce à :

- la “QualityFry”, LA friteuse professionnelle sans fumée et sans odeur avec une efficacité énergétique qui révolutionne la cuisine professionnelle !
- le four de snacking “boutique” ultra rapide Atollspeed, l'incontournable pour réchauffer vos paninis, burgers, etc. Tous les participants ont beaucoup appris et se sont régalez ! ■



Salon

• Du 24 au 26 septembre, SOMABO était au « carré des spécialistes en boulangerie » avec “JB Delpierre Agencements” et “PANDA PRINT enseignes” lors du salon Horesta à Lille Grand Palais. Sur le stand les animations permanentes en sucré/salé ont ravi les visiteurs venus nombreux. Toutes les gammes BONGARD en action sur les stands des Moulins partenaires de la concession, ont su captiver l'intérêt des professionnels. Mention spéciale à Simone Porcelli, maître pâtissier-glaçier italien dont la maîtrise des équipements de mécanisation pâtisseries et le savoir-faire ont enthousiasmé les artisans. ■

Démonstrations

• Le 25 septembre, dans les locaux SELEC PRO Auvergne, aux Martres d'Artière (63), le chef cuisinier Henri Jarzabek a pu réaliser de délicieuses recettes snacking et démontrer les performances des fours “Invoq” par rapport à la génération précédente (Visual Cooking Touch) :

- 70% d'énergie en moins par heure de fonctionnement en mode vapeur ;
- 27% d'eau en moins par cycle. En moyenne, un cycle économise 2 912 litres d'eau par four et par an ;
- 19% d'énergie en moins par heure de fonctionnement en mode convection.

Les participants ont été conquis ! ■

Salon

• Le 27 septembre, AEB était au salon régional Délices et Créations, Stade “Rugby des 7 deniers” à Toulouse (31). AEB y exposait les nouveautés des catalogues BONGARD et EUROMAT. Laurent Tello, pâtissier démonstrateur MONO-France, a réalisé de nombreuses recettes gourmandes pour le plus grand plaisir des visiteurs. ■

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

Documentation

Une nouvelle plaquette pour SIMATEL Suisse !

Trouvez tout ce dont vous avez besoin en un seul endroit : équipements, réparations et conseils d'experts. Explorez notre large sélection de produits de marques renommées : fours, plaques de cuisson, chambres froides et bien plus encore.

Bénéficiez de nos services complets, de l'installation à la maintenance, avec une équipe de techniciens qualifiés à votre service. Plongez dans l'univers SIMATEL Suisse et créez un laboratoire ou un fournil professionnel, fonctionnel et moderne.

Demandez-la dès maintenant !



Nouvelles recrues

TECHNIFOUR

L'équipe technique de TECHNIFOUR (51) accueille deux nouveaux techniciens :

- Alexandre Braze, spécialisé en électro-technique
- Alex Hurte, en alternance ■

SIMATEL

- Julien rejoint le site de Moirans en tant que frigoriste,
- Mathéo, qui a réalisé son alternance de frigoriste dans la concession, rejoint le site d'Annecy ! ■

BOURMAUD EQUIPEMENT et BONGARD POITOU-CHARENTES

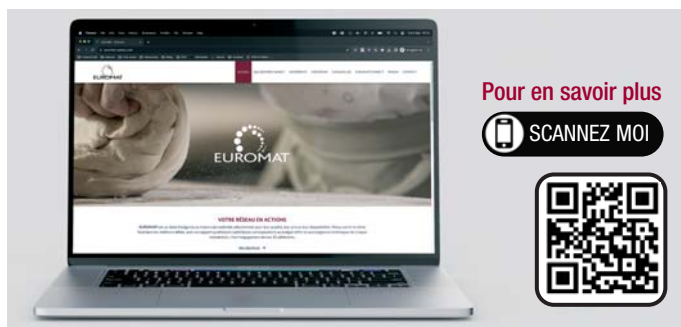
- Angèle, nouvelle arrivée dans l'équipe BOURMAUD EQUIPEMENT et BONGARD POITOU-CHARENTES en tant que Chargée de communication en alternance. Son rôle consiste à soutenir et à développer la communication au sein de ces 2 concessions. ■

WEB

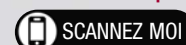
Un site Internet tout neuf pour EUROMAT, la centrale d'achat du réseau des concessionnaires BONGARD.

Vous y trouverez notre histoire, nos univers produits, nos publications (FORUM DES ARTISANS, nos promotions bi-annuelles), nos 32 adhérents et leurs créations et bien sûr notre dispositif IoT EUROMATConnect pour connecter tous matériels, de toutes générations et de toutes marques afin de mieux les surveiller. ■

www.euomat-reseau.com



Pour en savoir plus



Communication

Le FORUM TV d'EUROMAT

En complément DU FORUM DES ARTISANS, le réseau EUROMAT a créé son FORUM TV. C'est l'occasion de recevoir sur son plateau des acteurs des métiers de bouche. Vous pouvez découvrir une nouvelle vidéo chaque mercredi sur les réseaux sociaux d'EUROMAT (Facebook, Instagram, LinkedIn et Youtube). N'hésitez pas à vous abonner.

Pour en savoir plus



Bons plans

Équipez-vous maintenant, payez après les Fêtes !

C'est le thème de l'opération de rentrée d'EUROMAT basée sur un remboursement différé total de 3 mois afin de préserver la trésorerie des artisans avant les Fêtes de fin d'année, les aider à mieux gérer leur budget et avancer dans leurs projets. Cette offre promotionnelle est valable uniquement en France métropolitaine auprès des concessionnaires participants à l'opération. ■



Pour en savoir plus



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

NORMANDIE

Les 2 et 3 octobre, les concessions **DUCORBIER MATERIEL** et **ROBIN-CHILARD** vous attendent sur le salon Rest'hôtel de Caen (14). La gamme EvO de BONGARD y est présentée. Philippe Renou, pâtissier-conseil MONO-France, anime le pôle pâtisserie, glacerie, chocolaterie. ■

SUD-OUEST

Du 9 au 10 octobre, CFMB et AEB participent au salon Pedrero à la Diagora de Labège-Toulouse (31). En collaboration avec les moulins Calvet, fournir en fonctionnement (four EvO, Paneotrad® et "Divain" de BONGARD). Démonstrations snacking (four mixte Hounö et four de boutique Atollspeed), mise en valeur des produits dans les vitrines CONCEPT FROID. Simone Porcelli, chef pâtissier-glacier, y fait la démonstration de ses talents à partir des machines de MONO-France. ■

Le 13 novembre, Simone Porcelli, chef pâtissier-glacier, anime une « Master Glace » dans le laboratoire de L'ÉQUIPEMENT MODERNE à Salies-de-Béarn (64). ■

Les 14 et 15 novembre, au fournil de CFMB à Sauvian près de Béziers (34), en partenariat avec le moulin Maury, Jean François Fayolle, MOF Boulanger, assure la production de pain traditionnel sur levain à partir du Paneotrad® et du "Divain" de BONGARD. ■

PAYS DE LA LOIRE

Du 22 au 25 octobre, SERBOTEL, parc des expositions de Nantes (44), les concessions de l'Ouest BOURMAUD EQUIPEMENT, BONGARD POITOU-CHARENTES, MAINE FOURNIL et ROBIN-CHILARD sont sur les stands 861 et 862 ! Au programme, des animations, des concours et une présentation unique d'une sélection de matériels BONGARD. Démonstrations snacking avec les fours "Invoq" de Hounö et Atollspeed. Simone Porcelli, chef pâtissier-glacier, y dévoile les atouts de la MasterChef nouvelle génération. Sur le stand juste en face, retrouvez également B.CONCEPT, leur agence d'architecture d'intérieur spécialisée dans les boulangeries, pâtisseries et bien plus encore. ■

HAUTS-DE-FRANCE

Les ateliers du lundi de la SOMABO à Flers-en-Escrebieux (59)

- le 9 octobre, découverte de la MasterChef nouvelle génération sur le thème des produits de fin d'année avec une « MasterClasse spéciale Noël » animée par Cédric Bernard.
- le 6 novembre, atelier salé « la cuisine pour les nuls, reprenons les fondamentaux » avec le concours de Loste et des nouveaux fours mixtes "Invoq" de Hounö. ■

GRAND-EST

Le 13 octobre, dans les locaux TECHNIFOUR à Reims (51) à partir de 13h30, en collaboration avec Agrimontana, Cédric Bernard anime une « MasterClasse spéciale Noël » afin de bien préparer les Fêtes en utilisant la tempéreuse Diva, la dresseuse Epsilon et la MasterChef nouvelle génération économe en consommation d'eau. ■

RHÔNE-ALPES

Les ateliers de la rentrée avec SIMATEL

Événement spécial pétrins

- Le 2 octobre à Moirans, meilleures astuces de recettes, utilisation des nouveaux pétrins BONGARD en compagnie d'un Meilleur Ouvrier de France. ■

Découvrez le snacking !

- Lundi 9 octobre, à Allonzier-la-Caille
- Mercredi 11 octobre, à Reyrieux
- Mercredi 18 octobre, à Moirans.

Démonstration des nouveaux fours mixtes "Invoq" de Hounö, du four de "boutique" ultra rapide 300H Atollspeed et de la friteuse "QualityFry" (sans fumée ni odeur), pour vous faciliter la vie et augmenter votre rendement. ■

Avis aux professionnels des métiers de bouche !

• Du 20 au 22 octobre, SIMATEL à Megève pour Toquicimes, le festival de la cuisine de montagne, dont la 6^{ème} édition est dédiée aux circuits courts et aux producteurs locaux. Programme savoureux avec de nombreuses animations et démonstrations ! Entrée gratuite. ■

Du 24 au 26 novembre, au Rochexpo de La Roche-sur-Foron, SIMATEL aux côtés de son partenaire Campus de Groisy pour la 1^{ère} édition d'Hippicurisme, un nouvel événement alliant deux disciplines de passion : la gastronomie et l'équitation <https://hippicurisme.com>

Venez découvrir ce métier noble auquel les apprentis du Campus de Groisy se forment. L'entrée est gratuite ! Alors pas d'excuse ! www.campusdegroisy.com ■

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

■ BREAD LAND CORSE

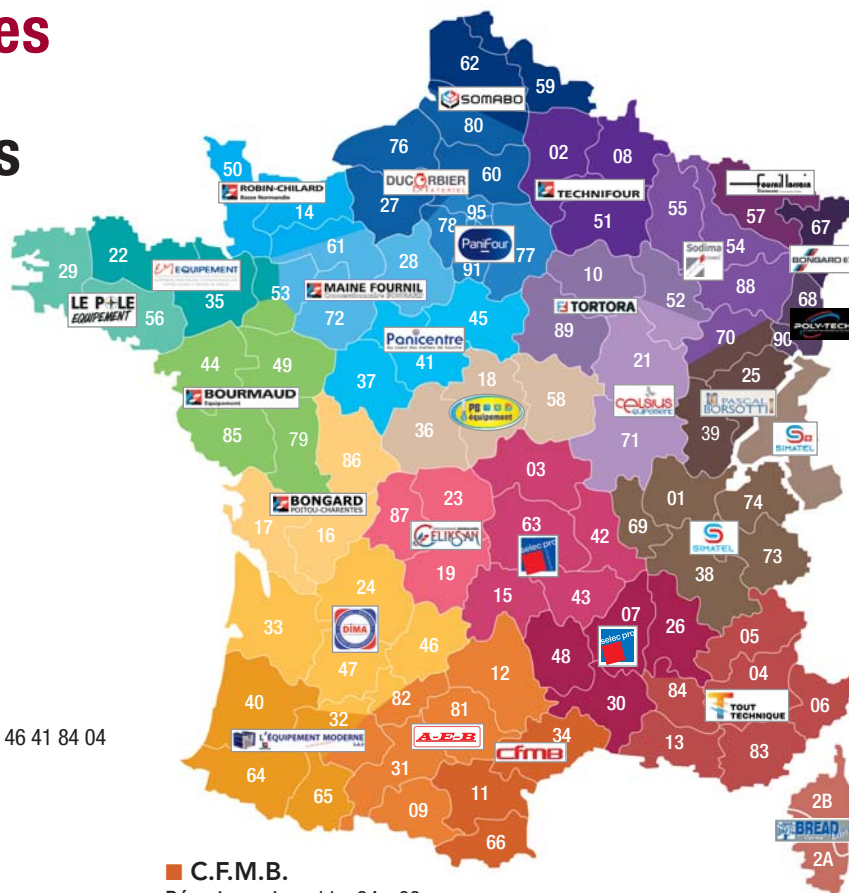
Départements ■ Corse-du-Sud 2A ■ Haute-Corse 2B
296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE
Tél. : +33 (04) 91 90 54 08 - +33 (06) 07 58 11 97
E-mail : corse@breadland.fr - Site Internet : www.breadland.fr

■ 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

Départements ■ 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

Tél. SAV commun aux 3 agences : N° Vert 0805 290 220

- Agence Morbihan : Zone de Keriquellan - 56400 BREC'H-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 - Tél. SAV : N° Vert : 0805 290 220

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

Tél. SAV : N° Vert : 0805 290 220 - 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 - Tél. SAV : N° Vert : 0805 290 220

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 !



30%
d'économie
d'eau !



Enrobeuse

Dresseuse



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

