

# FORUM

NUMÉRO 89

**DES  
ARTISANS**

BOULANGERS  
PÂTISSIERS  
CHOCOLATIERS  
ET MÉTIERS  
DE BOUCHE

16

Les offres  
exclusives  
d'EUROMAT,  
une valeur ajoutée  
indéniable

4

Leemann's  
Artisans  
à Bulle, Canton de  
Fribourg, Suisse

Entretien avec  
Cristina et Romain  
Leemann

11

Le respect  
des  
collaborateurs  
et des clients

Interview  
de Stéphane  
Oberson

12-13

Othmane Khoris,  
un pâtissier  
talentueux  
s'installe à Genève

Par Catherine  
Charmasson-Zagouri

MAGAZINE  
ÉDITÉ PAR EUROMAT

OCTOBRE NOVEMBRE DÉCEMBRE  
2024

# « La boulangerie suisse, un joyau de tradition et d'innovation »

Par Yannick Brelat

Président de la concession SIMATEL SA (Seigneux - Canton de Vaud - Suisse)



La boulangerie suisse, avec ses saveurs authentiques et ses techniques ancestrales, est un véritable pilier du patrimoine culinaire du pays. En tant que fervent défenseur des métiers de bouche, je tiens à souligner l'importance de cet art qui, bien au-delà de la simple confection de pains et viennoiseries, incarne l'esprit d'innovation et de tradition de la Suisse.



La Suisse a une longue histoire de boulangerie qui remonte à plusieurs siècles. Les recettes traditionnelles, transmises de génération en génération, sont le témoignage vivant d'un savoir-faire artisanal qui ne cesse de se perfectionner. Les pains suisses, comme la cuchaule ou le pain de seigle valaisan, ne sont pas seulement des aliments de base mais aussi des symboles culturels qui unissent les communautés locales.

La précision et le soin apportés à chaque étape de la fabrication du pain sont impressionnants. Chaque boulangerie, qu'elle soit nichée dans une vallée alpine ou au cœur d'une ville animée, s'efforce de maintenir ce lien sacré avec la tradition tout en répondant aux attentes modernes de ses clients.

Toutefois, rester ancré dans la tradition ne signifie pas ignorer les avancées technologiques et les nouvelles tendances. En Suisse, les boulangers ont su embrasser l'innovation pour améliorer la qualité de leurs produits et la durabilité de leurs pratiques. L'adoption de technologies modernes permet non seulement d'optimiser les processus de production, mais aussi de garantir une consistance et une qualité irréprochables. Ce mariage harmonieux entre tradition et innovation est une source d'inspiration pour le monde entier.

Un autre aspect notable de la boulangerie suisse est son engagement envers la durabilité. Les boulangers suisses prennent très au sérieux leur rôle dans la préservation de l'environnement. De nombreuses boulangeries privilégient les circuits courts et s'approvisionnent en ingrédients locaux, réduisant ainsi leur empreinte carbone. Les pratiques écoresponsables, comme le recyclage des déchets alimentaires et l'utilisation d'emballages écologiques, sont de plus en plus courantes.

Il est impossible de parler de la boulangerie suisse sans mentionner les entreprises et les individus qui contribuent à son succès. Des concessionnaires de matériel de boulangerie comme SIMATEL SA, qui fournissent des équipements de haute qualité, aux artisans boulangers qui perpétuent et enrichissent la tradition, chaque acteur joue un rôle crucial.

SIMATEL SA, par exemple, en tant que concessionnaire de la marque BONGARD et adhérent de la centrale d'achats EUROMAT, offre des solutions technologiques avancées qui aident les boulangers à améliorer leur productivité tout en maintenant un haut niveau de qualité. C'est grâce à de tels partenariats que la boulangerie suisse peut continuer à prospérer et à innover.

La boulangerie suisse, trésor national, mérite d'être célébrée. Nous lui consacrons donc ce numéro de FORUM DES ARTISANS. En tant que passionné de la boulangerie, je suis fier de voir comment les boulangers suisses perpétuent cette riche tradition tout en se tournant résolument vers l'avenir. Ensemble, continuons à soutenir et à valoriser cet art culinaire qui fait la fierté de ce pays. ●





## ENTRETIEN AVEC

**4** Cristina et Romain Leemann  
L'envie continue de se surpasser



## AU FÉMININ

**5** Non à la monotonie !  
Tel est le credo de Laëtitia Ferrer

## SOCIÉTÉ

**6** - Entreprises en difficulté  
Désignation et instauration  
des tribunaux des activités économiques  
- Avis en ligne  
Les règles à respecter par le commerçant



## PARTENARIAT

**7** SIMATEL SA  
Un savoir-faire reconnu

## PORTRAITS

**8-9** Le Suisse romande et le canton de Vaud,  
avec 2 témoignages, riches de talents  
dans la diversité

## ÉQUIPEMENTS

**10** - Diva 12, la tempéreuse automatique  
- Dosiplus Pro, injectez autant  
que vous voulez  
- Multifiller 700, la doseuse pneumatique



## INTERVIEW

**11** Le respect des collaborateurs  
et des clients,  
Stéphane Oberson en parle



## INTERVIEW

**12** Othmane Khoris,  
un chef-pâtissier talentueux  
s'installe à Genève

## ÉCOLES

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



## RECETTE

**14** Le Pain suisse, par Antony Surplie,  
un Français qui travaille en Suisse



## EXPERTISE

**16** Les offres exclusives D'EUROMAT,  
une valeur ajoutée indéniable

## RENCONTRES

**18** Les événements marquants  
du trimestre écoulé ;  
juillet, août, septembre 2024

## 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 novembre à décembre 2024



## 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°89 - 4<sup>ème</sup> trimestre 2024.

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 : ACB EUROMAT, Othmane Khoris, Adobe Stock. Production-Impression : CIA Graphic. Ce numéro a été imprimé à 35 500 exemplaires. Rédacteurs : Béatrice Bernard, Yannick Brelat, Catherine Charmasson-Zagouri, Lydia Harchaoui. Intervenants : Charles Agop, Abdelaziz Boudra, Eric Chabloz, Cristina et Romain Leemann, Laëtitia Ferrer, Manon Givel, Mathieu Guilbert, Thibaut Honajzer, Othmane Khoris, Stéphane Oberson, Antony Surplie. Magazine 24 pages imprimé en France sur papier PEFC, produit issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.



Entretien avec Cristina et Romain Leemann,  
Leemann's Artisans à Bulle - Canton de Fribourg - Suisse

## L'envie continuelle de se surpasser.

Cristina et Romain Leemann suivent, à quelques années près, le même cursus de formation. Deux parcours similaires animés par l'envie continuelle de se surpasser. Afin de parfaire son expérience, Romain passe 5 ans au Canada qu'il représente aux Mondiaux du chocolat à Paris en 2003. Ils créent, à Bulle, la chocolaterie Leemann en 2017 puis Leemann's Artisans, en 2021, pour élargir l'offre à tous leurs savoir-faire.



### Qu'est-ce qui a motivé ce changement de cap ?

« La Chocolaterie nous avait permis de montrer ce que nous étions capables de faire en chocolats, pâtisseries raffinées et biscuits. La clientèle était au rendez-vous. Les Bullois sont d'incroyables bons-vivants, de véritables épicuriens toujours curieux de découvrir de nouveaux mets. C'était le moment de déployer toutes nos compétences (pains, pâtisseries, viennoiseries, sandwichs, chocolats...). C'est comme cela que le projet est né » affirme Romain.

### Quel rôle remplissez-vous chacun ?

« D'évidence, Romain se consacre au chocolat, sa passion. Ses créations, aux goûts recherchés, aux consistances variées, sont pleines de surprises. Moi, c'est plutôt la pâtisserie et la boulangerie. J'aime élaborer de nouvelles recettes, associer saveurs et textures (j'ai plus de 200 créations pâtisseries à mon actif). Nous travaillons chacun nos spécialités mais dès qu'il s'agit d'innover, nous échangeons avis, impressions, idées » continue Cristina.

### Quel est votre positionnement sur le marché ?

« Nous travaillons des matières premières haut-de-gamme si possible locales. Nous produisons ce que nous aurions envie de déguster nous-mêmes et ne faisons aucun compromis sur la qualité. Nous changeons nos propositions pâtisseries plusieurs fois par semaine. La gamme de chocolats est très étendue, originale, avec parfois des créations en lien avec les spécialités régionales - c'est le cas du Benichoc, un dôme en chocolat, moutarde de Benichon, ganache de chocolat blanc et safran que Romain a imaginé en hommage à la Benichon, une fête locale de Fribourg » précise Cristina.

### Et l'avenir ?

« Bulle est une ville en pleine expansion. Au cœur d'une région agricole, elle a le double avantage d'avoir encore un esprit villageois (dans le centre tout le monde se dit "bonjour" et se parle) et le dynamisme économique d'une cité qui se développe avec des quartiers nouveaux, des zones d'activité, etc. C'est la deuxième ville du Canton. Nous avons donc encore une marge de progrès et de quoi exprimer nos envies ! L'inquiétude est plutôt du côté du recrutement qui devient difficile et qui jette une ombre sur le futur de nos métiers » concluent-ils. ●

C. CH-Z.

# Non à la monotonie ! Tel est le credo de Laëtitia Ferrer...

Laëtitia Ferrer ne se destinait pas à la pâtisserie : ayant choisi la cuisine, c'est au cours de sa formation qu'elle rencontre un chef pâtissier alsacien qui lui transmet l'amour du métier. Doublement diplômée, elle rejoint la maison Ackerman dont la réputation n'est plus à faire et y devient chef pâtissière avec la responsabilité des apprenti(e)s.

Et puis, retour aux sources : les locaux dans lesquels Laëtitia a fait son apprentissage initial à Moudon se libèrent. C'est un signe ! Laëtitia saute le pas et ouvre en février 2024.

Le tea-room, que Laëtitia a remodelé à son goût, permet de déguster sur place boulangerie, pâtisserie, confiserie et produits traiteur, et attire de plus en plus de monde.

Laëtitia Ferrer n'aime pas "*faire toujours la même chose*" et ne veut pas voir sa clientèle "*s'ennuyer*". Elle propose des pains spéciaux variés dont un pain aux noix et au vin rouge 2 fois par semaine. En pâtisserie, au-delà des classiques, Laëtitia offre des produits de saison comme des tartelettes tatin revisitées avec crémeux à la vanille et dôme de pommes caramélisées. Les coffrets de chocolats changent en fonction des périodes de l'année.

L'activité traiteur, également proposée à domicile, est de plus en plus demandée.

Particulièrement attentive à la qualité et à la provenance de ses produits, avec la volonté de s'améliorer en permanence,



Laëtitia gère une équipe jeune et dynamique (5 personnes au laboratoire), "*boostée par les essais et les nouvelles idées*". ■

B. B.

## Les mots de Marion Givel, son « binôme »

Marion partage sa vision du métier "*goût, création, visuel*" de Laëtitia Ferrer. Elle était présente à ses côtés dès l'ouverture et trouve très agréable d'avoir une "*patronne femme*", appréciant tout particulièrement son côté humain et respectueux. Elle a trouvé chez Laëtitia la reconnaissance qui lui manquait. Très complémentaires, elles travaillent côte à côte au labo, dans une organisation très fluide, chacune ayant ses propres activités ; elles n'ont même pas besoin de se parler, sauf pour ce qui concerne la création. Laëtitia y apporte ses idées, l'harmonie des goûts, Marion l'aspect visuel des décors et finitions. Marion, qui admire le courage et le dynamisme de Laëtitia, a très envie de l'accompagner, de l'aider à réaliser son rêve. ■

B. B.

## SIMATEL « trouve toujours des solutions »

Lorsque Laëtitia Ferrer a décidé de s'installer, elle a repris les locaux dans lesquels elle opère aujourd'hui. Le propriétaire du bâtiment l'a alors orientée vers SIMATEL qui l'a notamment aidée à évaluer le matériel existant (état, durée de vie). Laëtitia a investi dans divers équipements de production BONGARD et EUROMAT (battre, lami-noir, four ventilé, pétrin, tour réfrigéré, machine multifonction). Elle est très satisfaite de sa table réfrigérante, très pratique pour préparer les produits traiteur. « *Alan et Yannick ont été très présents, ils ne m'ont jamais lâchée* » se souvient Laëtitia. Le plus important pour elle dans sa relation avec SIMATEL : la confiance ! « *Ils sont très réactifs – car, bien sûr, cela tombe toujours mal – quand on a un souci avec le matériel* ». ■

B. B.

## ENTREPRISES EN DIFFICULTÉ DÉSIGNATION ET INSTAURATION DES TRIBUNAUX DES ACTIVITÉS ÉCONOMIQUES

Un arrêté du 5 juillet 2024 désigne les 12 tribunaux de commerce qui deviendront des tribunaux des activités économiques (TAE) à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2025.

Dans le cadre de la loi d'orientation et de programmation du ministère de la Justice 2023-2027, les tribunaux des activités économiques (TAE) seront expérimentés pendant 5 ans dès 2025.

La mise en place de ces tribunaux a pour objectif d'étendre la compétence des actuels tribunaux de commerce aux procédures amiables et collectives.



À partir du 1<sup>er</sup> janvier 2025, quels que soient le statut et l'activité du débiteur, les TAE auront compétence pour statuer sur les procédures (d'alerte, amiables, collectives et celles que connaît le tribunal de commerce spécialement désigné TCS), la désignation d'un conciliateur (pour les exploitations

agricoles en difficulté), les actions et contestations relatives aux baux commerciaux nées de la procédure de sauvegarde, de redressement ou de liquidation judiciaire du débiteur présentant avec celle-ci des liens de connexité suffisants.

Les autres actions relatives aux baux commerciaux resteront du ressort des tribunaux judiciaires.

Source : <https://entreprendre.service-public.fr> ■

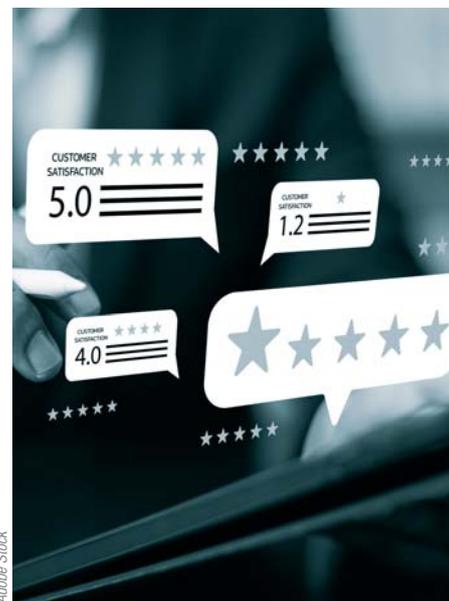
## AVIS EN LIGNE LES RÈGLES À RESPECTER PAR LE COMMERÇANT

Selon le code de la consommation (Articles R111-1 à Annexe à l'article R314-20), les commerçants doivent préciser certaines informations, quand les avis sont publiés sur leur propre site internet : la date de publication de chaque avis ainsi que celle de l'expérience de consommation concernée par l'avis, les critères de classement des avis parmi lesquels figurent le classement chronologique, s'il existe une contrepartie fournie en échange du dépôt d'avis, le délai maximum de publication ou de conservation d'un avis.

Les plateformes en ligne de plus de cinq millions de visiteurs uniques par mois doivent également élaborer et diffuser aux consommateurs des bonnes pratiques visant à renforcer les obligations de clarté, de transparence et de loyauté.

Le commerçant doit également informer les internautes des caractéristiques principales du contrôle des avis au moment de leur collecte, de leur modération ou de leur diffusion, de la possibilité, le cas échéant, de contacter le consommateur auteur de l'avis,

de la possibilité ou non de modifier un avis et, le cas échéant, les modalités de modification de l'avis, des motifs justifiant un refus de publication de l'avis.



### À SAVOIR

Depuis le 28 mai 2022, une directive européenne (UE) 2019/2161 transposée en droit français (Ordonnance n° 2021-1734 du 22 décembre 2021) impose au vendeur de contrôler la fiabilité des avis sur son site. Le professionnel doit vérifier et garantir que le consommateur donnant son avis a réellement acheté son produit ou utilisé son service.

De plus, la pratique commerciale consistant à émettre de faux avis sur Internet ou à modifier de réels avis est considérée comme déloyale. Les professionnels encourent deux ans d'emprisonnement et 300 000 € d'amende en cas de violation de cette disposition.

Source : <https://www.economie.gouv.fr> ■

C. CH-Z.

# U par Yannick Brelat, Président de SIMATEL SA

## n savoir-faire reconnu

Concessionnaire BONGARD en Suisse Romande, adhérente de la centrale d'achat EUROMAT, SIMATEL SA est experte en matériels de boulangerie. Elle dispose, en outre, d'une réelle compétence en linéaires magasin grâce à son partenariat avec CONCEPT FROID.

SIMATEL SA, créée en 2019, est forte d'une expérience de 46 ans, acquise du côté français des Alpes (Savoie, Isère, Lyonnais) via la société SIMATEL fondée en 1978 par mon père, Armand Brelat. Son ambition est d'apporter en Suisse, son expérience et son savoir-faire afin d'accompagner, du mieux possible, ses clients dans leurs projets professionnels.



### Le service avant tout

Du conseil à la mise en route des équipements, en passant par le financement, le service implantation, la formation des utilisateurs, SIMATEL SA assure un accompagnement personnalisé afin que chaque boulangerie dispose des outils nécessaires pour exceller dans son art.

Grâce à leur connaissance approfondie des équipements, nos techniciens sont en mesure de garantir des installations conformes aux normes les plus strictes. Notre service maintenance intervient rapidement si besoin ce qui permet de minimiser les interruptions

### CHIFFRES CLÉS

Concessionnaire exclusif BONGARD  
et adhérent EUROMAT

Localisation : Seigneux (District de la Brye-Vully)

Secteurs d'intervention : Suisse Romande

Effectif : 6 personnes dont 3 techniciens

CA 2023 : 1 200 000 CHF

SAV : 24/24h, 7j/7 et 365j/an

de production, d'assurer la pérennité des matériels et de renforcer la confiance de nos clients !

SIMATEL SA, est bien plus qu'un simple fournisseur de matériels. C'est un partenaire qui, par son soutien et son engagement, contribue activement au succès de ses clients et à l'excellence de la boulangerie en Suisse. ● Y. B.

## Canton de Vaud

# La relève est on ne peut mieux assurée...

D'un petit local de 20 m<sup>2</sup> à Villars-Mendraz, équipé du strict nécessaire (four et pétrin), Christine et Éric Chabloz ont su développer, en 28 ans, leur petite entreprise en une structure multiboutique organisée autour d'une fabrication centralisée (boulangerie, pâtisserie, traiteur) qui emploie, aujourd'hui, une cinquantaine de personnes. Leur attachement à la qualité, à la mise en valeur des produits locaux, au travail des saveurs et à une production artisanale "maison" en font des professionnels réputés et reconnus du canton de Vaud.

### Une progression régulière

« J'ai commencé par vendre le pain dans les villages en faisant des tournées avec mon vieux break. Cela a duré 3 ans et demi. Puis lassé d'un travail 7j/7, nous avons repris une boulangerie-pâtisserie à Chavornay (L'épi d'or), tout en continuant à produire à Villars-Mendraz. Nous avons eu un apprenti, une livreuse puis un ouvrier (ce qui m'a permis de prendre un jour de congé la semaine), et ainsi de suite. 5 ans plus tard, en 2003, nous avons créé la 2<sup>ème</sup> succursale avec salon de thé, à Morrens "La p'tite pause" et dernièrement, en juillet, "La boulangerie des cygnes" à Yverdon. »

### Un site de production adapté

« Il y a 10 ans, notre fils Guillaume nous a rejoints après son apprentissage, donnant une autre impulsion à l'entreprise. Ma fille Manon et mon gendre Gaëtan ont depuis intégré l'aventure des boulangeries-pâtisseries Chabloz-Roten. La relève étant assurée, le local de Villars-Mendraz bien qu'agrandi (175 m<sup>2</sup>) ne s'avérait plus suffisant. Nous avons donc fait construire un vaste laboratoire de pointe (700 m<sup>2</sup> sur 2 étages) à Moudon, distant tout au plus de 20 km de nos boutiques froides. Opérationnel en juin, nous y avons transféré l'intégralité de notre fabrication. Outre nos propres magasins, nous desservons une quarantaine de points de vente ou restaurants. »



### Un prestataire à l'écoute

« C'est à SIMATEL SA que nous avons confié l'équipement de notre nouveau laboratoire et qui en assure le SAV. Nous sommes satisfaits de leurs services. Yannick Brelat est une personne ouverte à la discussion et qui connaît bien son métier. Les jalons de notre entreprise sont posés pour une expansion avec de belles perspectives. Gageons que SIMATEL SA saura accompagner ce développement » conclut Éric Chabloz. ●

C. CH-Z.

Lausanne

# La conjugaison de l'amour de la pâtisserie, de la nature et du bien-être

De l'Auvergne à la Suisse, Thibaut Honajzer, chef pâtissier, a parcouru un beau chemin (Saint-Tropez, Londres, Saulieu, New-York, Valence, Marseille, Lausanne...) pavé de restaurants gastronomiques et de Chefs réputés (Christophe Bacquière, Hugo Souchet, Bernard Loiseau, Anne-Sophie Pic, entre autres...). Porté par la soif d'imaginer et de créer, et par son amour de la nature, il décide, en 2023, de s'installer à Lausanne, avec Alix Marin, sa compagne passionnée de bien-être. "The Sweet Sage" niché au quartier Centre est leur nouveau lieu d'expression.

## Un concept "Tea-room"

C'est un espace de dégustation et de détente unique à Lausanne. « Nos petits gâteaux gourmands d'exception mettent en valeur les textures, les associations de goûts, la saisonnalité en accord avec les productions régionales. Notre bar à plantes permet de savourer des boissons chaudes ou froides : 40 espèces d'infusions locales que l'on associe en cocktails composés à la demande, des thés d'origine, des cafés de spécialité, des chocolats de toute sorte, des jus de fruits, des Kombucha, des limonades, etc. » précise Thibaut Honajzer.

## Un espace ad hoc, des conseils avisés

« La boutique de 75 m<sup>2</sup> est claire et chaleureuse, et le laboratoire de 25 m<sup>2</sup> adapté à notre production du moment. Par le biais d'EUROMAT, la centrale

d'achat dont il est adhérent, Yannick Brelat (SIMATEL SA) nous a fourni tous les équipements professionnels dont nous avons besoin y compris les linéaires de vente. En outre, il nous a donné de judicieuses idées pour maximiser l'aménagement et l'ergonomie du labo ainsi que l'agencement magasin. À l'écoute de nos attentes, il a su rester dans le cadre contraint de notre budget sans que nous soyons obligés de faire des concessions. »

## Un élargissement de l'activité

« Maintenant que le lancement est réussi et que la clientèle a été réceptive à notre approche, nous pouvons décliner nos gâteaux individuels en gâteaux à partager, fournir d'autres professionnels, travailler avec des entreprises et avoir une offre événementielle personnalisée tout en restant artisanale. D'ici à 5 ans, nous avons l'objectif d'acquies un local de production plus vaste, d'avoir plusieurs points de vente et de garder l'atelier actuel pour faire les finitions et donner nos cours de pâtisserie » conclut Thibaut. ●

C. CH-Z.



## QUELQUES CHIFFRES CANTON DE VAUD - SUISSE ROMANDE

**846 000** HABITANTS  
Données 2023

**4** ÈME CANTON EN TERMES  
DE SUPERFICIE DE LA SUISSE  
ROMANDE Données 2024

+ DE **90** BOULANGERIES  
PÂTISSERIES  
Données 2023

**316** COMMUNES, LAUSANNE  
ÉTANT LA PLUS GRANDE  
150 000 habitants - Données 2023



## Divia 12, la tempéreuse automatique

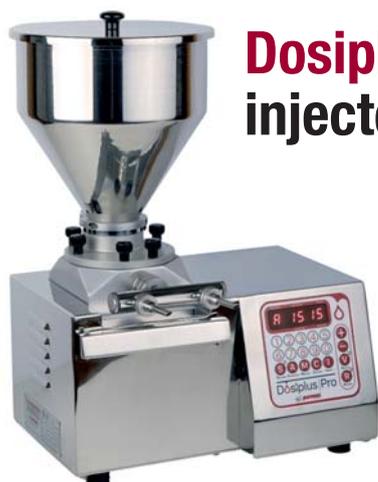
Préparez vos chocolats pour les Fêtes grâce à la Diva 12 et à sa table vibrante et chauffante !

La Diva 12 assure la fonte et la mise au point automatique de votre chocolat avec une grande précision. Parfaite pour préparer moulages, tablettes et décors. En l'associant au tapis d'enrobage NRD12, vous pourrez enrober bonbons, orangettes, biscuits, meringuettes, guimauves et bien d'autres spécialités encore.

La formation dans votre labo est incluse. ■

Distribué par les adhérents EUROMAT - pages 22/23

Pour en savoir plus



## Dosiplus Pro, injectez autant que vous voulez

Sa petite taille (l 42 x p 32 x h 59 cm) permet à cet injecteur de trouver sa place dans tous les labos.

Avec ses 25 vitesses et sa capacité de 8 litres, (remplissez) et garnissez tous vos choux, éclairs, religieuses, beignets, etc. en injectant avec simplicité et rapidement vos crèmes, miels, confitures, ... à l'aide d'aiguilles ou de la tête fixe col de cygne.

Livrée avec 1 collecteur double sorties et 2 jeux de 2 aiguilles. ■

Distribué par les adhérents EUROMAT - pages 22/23

Pour en savoir plus



## Multifiller 700, la doseuse pneumatique

100% pneumatique, cette doseuse sur pied permet d'automatiser le remplissage des pâtisseries d'appareils, avec ou sans morceaux, avec régularité, rapidité et confort de travail.

Gagnez en productivité pour le dosage de tous vos entremets, tartelettes, mousses, pots, éclairs, religieuses, choux, beignets... grâce à la Multifiller 700.

Livrée avec 1 tête fixe col de cygne et 2 cylindres avec pistons.

La version 500-B, compacte, à poser sur table ou socle existe aussi pour les laboratoires plus petits. ■

Distribué par les adhérents EUROMAT - pages 22/23

Pour en savoir plus



# Le respect des collaborateurs et des clients

par Catherine Charmasson-Zagouri

*La réputation de l'entreprise familiale "Boulangerie Oberson SA," sise en zone péri-urbaine de Genève, traverse les générations : fondée en 1951 par le grand-père, reprise par le père en 1962, puis, par le fils, Stéphane, en 1990 qui, d'ici quelques années, transmettra à ses deux filles, Alexandra et Stéphanie, toutes deux déjà intégrées dans l'affaire. Stéphane Oberson nous explique le secret de cette longévité.*

## Une organisation adaptée

« En 2010, vu notre développement, nous avons créé dans un même local, 2 laboratoires indépendants de 225 m<sup>2</sup> : un dédié à la boulangerie, l'autre à la pâtisserie-confiserie et traiteur. Les 4 points de vente et salons de thé tout proches sont approvisionnés

*Tradition. Nous mettons l'accent sur des produits différenciants que nous vendons à un prix à la fois juste et contenu qui rémunère la matière première de qualité et le personnel qui la transforme. »*

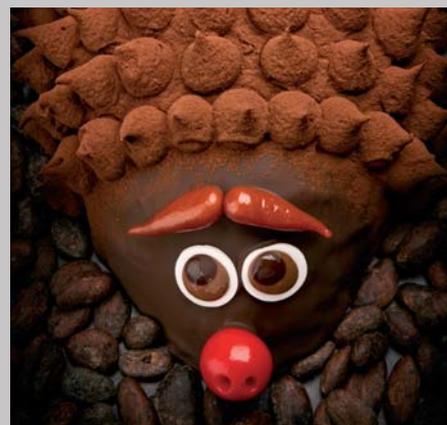
## Une reconnaissance multiple

Récompensée par l'Ordre des chevaliers

*humain. En 2020, nous avons été nommés "meilleure entreprise formatrice du canton de Genève", dans le secteur alimentaire. »*

## Le professionnalisme

« Notre philosophie, c'est d'avoir des fournisseurs locaux, sélectionnés avec soin. SIMATEL SA étant maintenant



*autant que nécessaire. Nous livrons également des restaurants et des entreprises » précise Stéphane.*

## Qualité et juste prix

« Nous avons à cœur d'avoir un service irréprochable. Nous sommes réputés pour le sens artistique de nos créations en chocolat, pour notre pâtisserie créative (notre emblématique "hérisson", le "délice blanc", entre autres) et bien sûr notre pain de

*du bon pain (2 pains d'or, 1 pain d'argent), médaillée 47 fois par le Swiss bakery trophy\*, Oberson SA a été élue "meilleure boulangerie-pâtisserie du canton de Genève" en 2022. « Outre les retombées sur nos clients, cela encourage nos collaborateurs à progresser et les fidélise. 50% de notre personnel a plus de 10 ans d'entreprise. Notre politique entrepreneuriale et managériale est respectueuse de ce capital*

*implanté à Seigneux, cela nous convient parfaitement. En termes de SAV, nous sommes exigeants, nous ne sommes pas Suisses pour rien ! Je connais bien Yannick Brelat, la qualité de ses équipements et de son service correspond à nos attentes » conclut Stéphane Oberson. ●*

C. CH-Z.

\* Événement national de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale en Suisse

# Othmane Khoris s'installe à Genève

Chef-pâtissier de prestigieux établissements, Othmane Khoris a évolué dans l'univers de la restauration auprès de chefs de renom (Yannick Alléno, Martin Göschel, entre autres).

La crise du Covid 19 le propulse du Ritz des îles Caïmans à l'Alpina de Gstaad, où, repéré par le Gault et Millaut, il reçoit le titre de meilleur pâtissier de l'année 2023.

À 28 ans, il ouvre un concept signature à Genève.

## Le bon timing

Les rencontres à l'international, la reconnaissance de son travail, les sollicitations de partenariats, tout cela constituait un maillage favorable pour se mettre à son compte. « *C'est ainsi que j'ai pu trouver mes associés, constituer mon équipe, obtenir les locaux adéquats et réunir les bonnes conditions pour me lancer. Je dois reconnaître que les titres sont un exhausteur de succès comme le sucre en pâtisserie ou le sel en cuisine sont des exhausteurs de goût* » commente Othmane Khoris.

## Un ADN mixte

« *Formé au CEPROC\*, j'ai toujours aimé cuisiner. Le monde de la pâte, je connais depuis ma plus tendre enfance, ma grand-mère était boulangère et mon père dans la partie. Le projet de Genève me permet d'associer les deux, en proposant pâtisserie, viennoiserie, chocolats et bientôt des desserts à l'assiette ainsi que des menus sucrés. Un concept unique, ici !* »

## Une maturation progressive

Les travaux ayant pris du retard, l'ouverture s'est faite juste avant l'été. « *Pour l'instant, nous nous concentrons sur les prestations sur-mesure en BtoB auprès de sociétés de luxe et de multinationales, très implantées ici. Nous pouvons répondre à absolument toutes leurs demandes de personnalisation (pâtisseries, viennoiseries, chocolats, boissons, etc.). Viendra ensuite la partie restauration "sucrée".* »



## Les infrastructures

« *La Manufacture, implantée à Plan-les-Ouates, est notre laboratoire de production avec un petit magasin attenant. Nous avons eu la chance de dénicher un local rue du Rhône, une des artères les plus luxueuses au monde ! C'est au N°3 que nous avons installé notre boutique, salon-de-thé, véritable vitrine de notre savoir-faire. Avec nos 2 terrasses, nous aurons en tout une quarantaine de places assises.* »

## Une boutique exceptionnelle

C'est à Jorge Cañete, le célèbre architecte d'intérieur genevois, que l'aménagement a été confié. « *Le décor y est sobre, à la fois moderne et classique. Le sol est en travertin quand, au plafond, des mobiles translucides, aux couleurs vives, se jouent de la lumière. Des écrans géants affichent des images d'IA générées par les clients depuis notre site internet que nous reprenons en boutique. Une créativité partagée !* »



### La réalité du marché

Ce n'est pas parce qu'on y parle français que Genève c'est Paris ! « *Nous avons écouté les gens et adapté notre approche dans un subtil équilibre entre le classique, le moderne et l'originalité. Nous apportons petit à petit dans les produits, notre touche tendance cuisine, sans pour autant brusquer le client. Nous avons réservé nos pains exclusivement aux hôtels et restaurants.* »

### Othmane Khoris, c'est Othmane Khoris

« *C'est un peu comme la cuisine d'auteur ; nous sommes sur un segment aux produits chers, longs à préparer par un personnel qualifié et nous nous devons de traiter le client de façon très personnalisée. Nous l'invitons à visiter notre laboratoire dont l'ambiance est très accueillante. La boutique s'appelle "Othmane Khoris", donc tout client s'attend à avoir affaire à moi tout le temps. Je sais me rendre disponible, c'est indispensable comme démarche à ce niveau de business.* »

### Une rencontre fortuite

« *Lorsque j'ai repris le laboratoire, il y avait du matériel dont je voulais faire un diagnostic. J'ai appelé le N° indiqué sur l'étiquette collée sur les équipements, c'était celui de SIMATEL SA. C'est comme cela que j'ai rencontré Yannick Brelat qui a accompagné le projet. C'est sans regret !* » conclut Othmane Khoris. ●

C. CH-Z.

\* Centre d'Excellence des Professions Culinaires (Paris)

## 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](http://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](http://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](http://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](http://www.ensp-adf.com)

### ÉCOLE FERRANDI Paris

Contact : Jean-François Ceccaldi

Tél. LD : 01 49 54 29 71 - [jceccaldi@ferrandi-paris.fr](mailto:jceccaldi@ferrandi-paris.fr)

École : Tél. : 01 49 54 28 00

Site Internet : [www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr)

### STÉPHANE GLACIER Colombes

E-mail : [helene@stephaneglacier.com](mailto:helene@stephaneglacier.com)

École : Tél./Fax : 01 57 67 67 33

Site Internet : [www.stephaneglacier.com](http://www.stephaneglacier.com)

### INPB de Rouen

Tél. : 02 35 58 17 81 - [servicerelationclient@inbp.com](mailto:servicerelationclient@inbp.com)

Site Internet : [www.inbp.com](http://www.inbp.com)

### INSTITUT TECHNIQUE DES MÉTIERS DU PAIN Estillac

Contact : Gilles Sicart

Tél. : 06 78 98 89 32 - [itmp@orange.fr](mailto:itmp@orange.fr)

Site Internet : [www.itmp-gs.fr](http://www.itmp-gs.fr)

### ÉCOLE LENÔTRE Paris

E-mail : [ecole@lenotre.fr](mailto:ecole@lenotre.fr)

Tél. : 01 30 81 40 81

Site Internet : [www.ecole-lenotre.com](http://www.ecole-lenotre.com)

### Atelier m'alice

Contact : Marie Clidière

Tél. : 06 80 28 76 36 - [contact@atelier-malice.fr](mailto:contact@atelier-malice.fr)

Site Internet : [www.atelier-malice.com](http://www.atelier-malice.com)

# Le Pain suisse

Par Antony Surplie, un Français qui travaille en Suisse

## Détrempe

### Ingrédients

• Farine 55 (équivalent suisse T 550 blanche)	610 g	• Lait	230 g
• Farine 65 (équivalent suisse farine semi-blanche)	610 g	• Sel	18 g
• Eau	360 g	• Sucre	150 g
		• Levure	40 g
		• Beurre	80 g

## Beurre tourage 400 puis 100 g

### Procédé

- Pétrir les ingrédients de la détrempe 4 minutes en première et 8 minutes en deuxième vitesse.
- Faire deux pâtons de 1 700 g et de 400 g.
- Laisser reposer 10 minutes puis entreposer au froid jusqu'au lendemain.
- Étaler les pâtons puis tourer avec un tour double puis un tour simple avec le beurre de tourage.
- Avec le petit pâton, détailler des bandes de 1 cm d'épaisseur sur la tranche de celui-ci et déposer ces bandes coté feuilletage sur le grand pâton.
- Reposer au froid 10 minutes.
- Étaler dans le sens des bandes, assez fin, puis détailler des rectangles de 20 cm de long.
- Garnir avec la crème pâtissière, ajouter les drops de chocolat noir puis le refermer en le pliant.
- Mettre en pousse 2 heures à 26°C, dorer avec des œufs puis cuire à 170 °C pendant 15 minutes.

## Crème pâtissière

### Ingrédients

• Lait	500 g	• Sucre	120 g
• Beurre	50 g	• Fécule	65 g
• Jaunes d'œuf	150 g	• Vanille	CS

### Procédé

- Faire blanchir les jaunes avec le sucre et la fécule.
- Porter le lait à ébullition avec la vanille.
- Mélanger les deux, puis cuire à feu doux pendant 3 minutes.
- Laisser refroidir au surgélateur.



Antony Surplie, formé en boulangerie, pâtisserie et chocolaterie a derrière lui un parcours professionnel de 20 ans en Haute-Savoie. Très tôt, après son apprentissage, il se voit confier la responsabilité d'entreprises artisanales renommées. Puis, il assurera pendant 5 ans, des fonctions de formation et de management auprès d'un ensemble de 40 boulangeries pour revenir ensuite vers l'artisanat, son domaine de prédilection. Il est actuellement en charge du développement du projet boulangerie de L'Atelier Sarde (Canton de Genève). ■





## Le pain suisse, une viennoiserie qui n'a rien de suisse !

Appelée, pavé suisse, pain suisse, petit pain suisse, brioche suisse, pépito, plié, drop, choco twist, langue chocolatinée, pavé parisien, pavé Saint-Martin, plié au chocolat, torsade suisse, Saint-Vincent, trottoir sénégalais ou patte de chocolatine,<sup>(1)</sup> c'est une viennoiserie, très répandue dans de nombreuses régions françaises, qui, malgré son nom ne serait pas originaire de Suisse où elle est presque inconnue mais probablement de France. ■

(1) Source Gastronomiac - [https://www.gastronomiac.com/lexique\\_culinaire/suisse-viennoiserie/](https://www.gastronomiac.com/lexique_culinaire/suisse-viennoiserie/)

## 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 multifonction nouvelle génération

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

CONTACT

01 60 86 42 72

  
**EUROMAT**  
Votre réseau en actions

# Les offres exclusives d'EUROMAT, une valeur ajoutée indéniable

Dès sa création et au fil des ans, EUROMAT a parfois conclu des accords d'exclusivité avec des marques phares de son catalogue et bien sûr avec ses propres filiales.

Ces conventions portent sur toute ou partie de la gamme du constructeur, sur l'ensemble des métiers de bouche ou sur un secteur d'activité plus restreint.

Par Catherine Charmasson-Zagouri

## La distribution exclusive

« Grâce à la distribution exclusive, certains de nos fournisseurs consentent un accès privilégié de leur(s) produit(s) à notre réseau d'installateurs sur leurs territoires géographiques respectifs et sur un secteur d'activité précis. Ceci constitue un atout pour les adhérents qui bénéficient de l'image de marque du fabricant, pour les clients qui, ainsi, ont l'assurance d'avoir une prestation globale (commerciale et technique) de haut niveau et également pour le fabricant dont toute l'énergie se concentre sur la R & D et la production, ce qui lui permet d'être réactif et cohérent dans l'offre et la qualité du travail fourni, sans avoir à déployer des efforts commerciaux coûteux » déclare Charles Agop, actuel Président d'EUROMAT.

## Les Pionniers

### Rondo Suisse

### Elframo

Dans les premières années d'existence d'EUROMAT, Jean-Marc Hardouin, son fondateur et alors Président, a négocié un accord « en marque blanche » avec la société suisse de renom, Seewer Rondo (devenue ensuite Rondo Doge puis tout simplement Rondo), pour la commercialisation de laminoirs mécaniques aux couleurs spécifiques à EUROMAT (gris) avec plaque constructeur Rondo : les modèles TS 513 (sur table), STS 513, STS 514 et STS 615 (sur socle) adaptés à la boulangerie-pâtisserie et au CHR. ■



En 2006, c'est Elframo, société italienne, alors leader dans la production de lave-vaisselles pour le CHR, fortement orientée vers l'exportation, qui consent à EUROMAT l'exclusivité de la vente du modèle LP 61, s'ouvrant ainsi un nouveau secteur d'activité, la boulangerie-pâtisserie. Ce partenariat est allé plus loin puisque Elframo, sur recommandations d'EUROMAT, a développé, spécifiquement le LP 61 H pouvant accepter les hauts paniers alors utilisés par les boulangers. « Cette collaboration entre nos deux sociétés est solide et pérenne car basée sur des valeurs communes : écoute, satisfaction des besoins du client avec une offre matériel robuste, efficace, simple d'entretien et d'utilisation, doublée de l'appui d'une assistance effective » affirme Abdelaziz Boudra, export manager chez Elframo spa. ■

## Des filiales spécialisées

Dès sa constitution en 2007, MONO-France, s'est imposée comme un acteur incontournable de l'équipement des laboratoires des artisans pâtissiers, glaciers et chocolatiers (MasterChef, tempéreuses enrobeuses, dresseuses pocheuses, turbines à glaces, etc.) ouvrant ainsi ce marché aux adhérents EUROMAT avec des équipements qualitatifs. « La distribution exclusive, c'est la meilleure façon de consolider la coopération fournisseurs-distributeur » reconnaît Mathieu Guibert, DG de MONO-France.

Référencé EUROMAT dès sa création par Vincent Roure en 2003, CONCEPT FROID, fabricant de linéaires de vente sur-mesure, a travaillé, dès ses débuts, dans la confiance du réseau des adhérents et dans une relation d'exclusivité pour le périmètre de la boulangerie-pâtisserie. Cette collaboration a abouti, en 2017, au rachat de l'usine CONCEPT FROID par EUROMAT, scellant ainsi le partenariat dans la durée.



## La diversification de la boulangerie-pâtisserie

En réponse à l'explosion du snacking en boulangerie, EUROMAT a su référencer les tout premiers fours ultra-rapides de boutique, à double technologie (micro-onde et air pulsé dirigé), l'Atollspeed AS 300 (T/H), puis 400 (T/H) et Easy, très utiles pour la gestion des flux en magasin, et en a obtenu la distribution exclusive en boulangerie depuis plus de 10 ans ! ■

Les frontières entre la cuisine et la boulangerie se faisant de plus en plus perméables, en 2018, EUROMAT se rapproche de Hounö, la marque danoise de fours mixtes, pour créer un partenariat privilégié dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie. Les racines scandinaves de l'entreprise transpirent dans le design et les fonctionnalités de ses fours Invoq ainsi que dans ses engagements de développement durable (usine 0 carbone, fours économes en consommation d'eau et d'électricité), ce qui en fait un partenaire de choix très impliqué dans la RSE\*, une démarche qu'EUROMAT souhaite privilégier. ■

\* Responsabilité Sociétale et Environnementale

### Les produits en marque privée

EUROMAT, soucieuse d'être au plus près du marché, a mis à son catalogue deux lignes de produits correspondant à son propre cahier des charges.

Des tours réfrigérés en froid statique et/ou ventilé en 2, 3, 4 portes en 400 x 600 ou GN1/1 et 5 portes en GN1/1. Bâti tout INOX AISI 304 intérieur et extérieur avec tout un panel de possibilités en standard ou options (avec ou sans dossier / dessus inox, granit clair, Zimbabwe, stratifié, ou encore laquage complet).

### Des vitrines modulaires

La gamme "Ovéa" dédiée à la boulangerie-pâtisserie, "Catéa" pour le snacking, "Modéa" pour les meubles de vente arrière ou "Stéa" pour la boucherie. Les gammes pouvant se combiner entre elles et également s'insérer dans un linéaire sur-mesure.

Indépendamment des exclusivités, EUROMAT fait bénéficier tous les fournisseurs qu'elle référence, de la force d'un réseau d'adhérents reconnu dans le secteur des métiers de bouche français.

EUROMAT vous présente cette diversité d'exclusivités, en promotion\* à la rentrée !

Pour en savoir plus



\* Après des adhérents participant à l'opération

C. CH-Z.

# Les événements marquants du trimestre écoulé

Démonstrations, Stages, Ateliers, Salons, Formation, Portes ouvertes... de juin à septembre 2024

## Démonstration

**Le 3 juin**, l'atelier SOMABO, avec la participation de Délices et Créations, se concentrait autour du four de boutique Atollspeed, des fours mixtes Hounö, de la friteuse sans odeur ni fumée Qualityfry, 3 indispensables pour un snacking d'été réussi ! Julien Tepper y a présenté sa version salée du New-York Roll devant une vingtaine d'artisans. ■



**Le 26 juin**, dans le laboratoire de CELSIUS ÉQUIPEMENT (21), Dijon Céréales Meunerie en partenariat avec Lose Tradi-France, a mis le thème des "tendances snacking 2024" à l'honneur. Une vingtaine de clients en ont profité. ■



## Formation

**En juin**, SIMATEL a accueilli dans le 69, Jean-François Fayolle, Meilleur Ouvrier de France, ainsi que les boulangers conseil du Moulin Soufflet pour une formation technique et créative de recettes à base de levain, de snacking sucré et de viennoiserie, en se basant sur la technique de panification sur pouliche. ■

Dans son laboratoire de démonstration de Flers-en-Escrebieux, SOMABO accueillait :

- le 9 septembre, un atelier sur le thème des nouvelles tendances viennoiseries animée par Sébastien Lagrue, Champion du monde de la chocolatine/pain au chocolat.



- le 23 septembre, un atelier ciblé sur le fonçage à tartes. ■

**Les ateliers « Fêtes et bûches de Noël » en partenariat avec Agrimontana international**, animés par Cédric Bernard, pâtissier-conseil à partir des équipements de mécanisation pâtissière de MONO-France (MasterChef, dresseuse Epsilon et la tempéreuse à chocolat Diva 12 associée à son tapis d'enrobage). Cette formation porte sur les techniques de fabrication d'une bûche glacée, d'une galette et d'un montage chocolat.

- **Le 16 septembre**, organisé par le Fournil Lorrain, dans les locaux de la Fédération des Boulangers de la Moselle à Metz (57),
- **Le 23 septembre**, dans les locaux de MAINE FOURNIL à Spay (72),
- **Le 30 septembre**, dans le laboratoire de POLYTECH à Wittelsheim (68).

Les participants ont eu l'opportunité d'explorer de nouvelles associations de saveurs et de s'inspirer de nouvelles idées pour créer des décors innovants. Ceci afin de satisfaire les attentes d'une clientèle de plus en plus exigeante. ■



**Le 25 septembre, Atelier Pro « Levain et méthode Paneo »** dans le showroom de TOUT TECHNIQUE à la Seyne-sur-Mer (83) était animé par les moniteurs BONGARD et la minoterie du Trièves. ■

Au travers du partenariat SODEXO-INTERCÉREALES-BONGARD, PANIFOUR s'est vu confier l'installation du fournil de la boulangerie du village des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024. La boulangerie-atelier, placée sous la houlette de Tony Doré, a remporté un franc succès auprès des athlètes qui non contents de déguster baguettes et viennoiseries, ont pu mettre la main à la pâte ! ■



## Journée festive

**En juillet, SIMATEL a organisé sa célèbre Sima Party, réunissant à Moirans (38) près d'une centaine de clients et collaborateurs.** Cette occasion a permis de célébrer l'engagement quotidien des partenaires de l'entreprise avec au programme apéritif, barbecue, concert, DJ, beer-truck, et jeux pour les enfants. Un événement mémorable qui sera reconduit en 2025. ■



## Partenariat

**Cet été, SIMATEL a une fois de plus été partenaire de la 43<sup>ème</sup> édition du célèbre festival « Jazz à Vienne » (27 juin - 16 juillet).**

Grâce au four ultra rapide, Atollspeed, de délicieux hot-dogs ont pu être concoctés spécialement par le chef viennois Boris Henriroux à partir de produits régionaux de Rhône-Alpes.

L'entreprise est fière d'avoir renouvelé ce partenariat pour la troisième fois consécutive, apportant chaleur et saveur aux 500 000 festivaliers. ■



## Concours

## Compétition Mondiale WorldSkills (10 au 15 septembre)



à Lyon. Il s'agit du plus grand événement d'excellence en matière de formation professionnelle et de compétences au monde sur plusieurs métiers (alimentation, art, communication et numérique, construction, industrie, mobilité, service, végétal). À cette occasion,

SIMATEL a installé une sélection d'équipements BONGARD et EUROMAT mis à disposition pour permettre aux jeunes champions boulangers-pâtisseries d'exercer leurs talents dans les meilleures conditions. ■

## Salon

## CFMB était au, salon des métiers de bouche du Grand Sud au parc des expositions de Montpellier, du 22 au 24 septembre en partenariat avec le Moulin de Sauret.



Un stand organisé autour de différents pôles : boulangerie-viennoiserie animé par Marc Masera pour les équipements BONGARD, pâtisseries et gourmandises avec Laurent Tello et les équipements MONO-France, réalisations snacking à partir des

matériels du catalogue EUROMAT : le four mixte Invoq de Hounö et le four de boutique ultra-rapide Atollspeed, la friteuse sans odeur ni fumée Qualityfry. Les vitrines magasin CONCEPT FROID mettaient en valeur les produits réalisés sur place. ■

## PROXIMITÉ

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

## Actualité

## Un tout nouveau show-room pour BREAD LAND à la Réunion

Ce show-room a été inauguré lors de journées festives organisées par la concession du 23 au 25 septembre autour de ses offres matériels BONGARD et EUROMAT. L'occasion pour les invités de découvrir les secrets de la viennoiserie avec Sébastien Lagrue, champion du monde de pain au chocolat (ou chocolatine), de la fabrication boulangère avec Olivier Chauvin, démonstrateur BONGARD et d'assister aux démonstrations de machines innovantes. Les Moulins Soufflet y ont dévoilé leur sélection de farines spécialement choisies pour sublimer les créations de boulangerie et pâtisserie lors des fêtes de Noël. Dégustations, démonstrations et de nombreux cadeaux ont été au rendez-vous ! ■



Refritech, l'agent technique et commercial de BREAD LAND à la Réunion, est installé au Port 97420. ■



## Promotions EUROMAT

Le catalogue des Promotions de rentrée 2024 EUROMAT est à votre disposition, avec des offres adaptées, toujours plus proches de vos attentes.

Pour en savoir plus

SCANNEZ MOI



# Les événements professionnels des prochains mois, d'octobre à décembre 2024

## NORMANDIE

Les 6 et 7 octobre, **DUCORBIER MATÉRIEL** et **ROBIN-CHILARD** exposent au salon Rest'hôtel de Rouen (76). Présentation, en statique, des nouveautés BONGARD de l'année. Démonstrations pâtisseries de Philippe RENO, pâtissier-conseil, à partir des équipements MONO-France : la célèbre machine multifonction MasterChef, la dresseuse de table Epsilon, la tempéreuse à chocolat Diva 12 et son tapis d'enrobage, et la machine sous vide Orved aux multiples applications (infusions d'arômes, confisage et pochage de fruits, etc.). ■

## BOURGOGNE

Le 9 octobre, les Grands Moulins de Paris organisent dans le laboratoire de **CELSIUS ÉQUIPEMENT** à Sennecey-lès-Dijon (21), une journée de démonstration sur le thème du snacking. ■

## BRETAGNE

**LE PÔLE ÉQUIPEMENT** organise deux sessions (11h-15h) autour de la fabrication et la dégustation de produits viennois, boulangers et snacking sur base de levain :

- lundi 7 octobre, dans l'agence de Gouesnou (Finistère - 29)
- mercredi 9 octobre, à Brec'h-Auray (Morbihan - 56).

En cadeau : un voyage à gagner à l'occasion des 15 ans de la concession. Inscriptions sur le site internet de la concession ([www.lepoleequipement.fr](http://www.lepoleequipement.fr)), tirage au sort lors des séances "levain". ■

## CORSE

Du 11 au 13 octobre, **BREAD LAND** est fidèle au Salon du Chocolat & des Délices de Corse - Place St-Nicolas - Bastia. Sur l'espace boulangerie, Sébastien Lagrue, Champion du monde de pain au chocolat/chocolatine, partage son savoir-faire exceptionnel en animant des démonstrations exclusives. Olivier Chauvin, démonstrateur BONGARD, expert Paneotrad® dévoile les secrets des techniques modernes pour mettre en valeur pain et viennoiserie. Venez découvrir comment tirer le meilleur parti de notre gamme d'équipements, BONGARD et EUROMAT, pour réaliser des produits d'exception et les mettre en valeur en magasin. ■

## RHÔNE-ALPES

Le 7 octobre, **SIMATEL** participe, en partenariat avec **Loste Tradi-France**, au Salon de Noël organisé au Groupama Stadium à l'est de la métropole de Lyon (69). ■

Le 10 octobre, Salon Boulangerie organisée par **SIMATEL** dans ses locaux de Reyrieux (01). Animations boulangères et snacking assurées par Jean-François Fayolle, MOF boulanger, en collaboration avec **Loste**. ■

Du 18 au 20 octobre, à Megève (74), **SIMATEL** fournit et installe le matériel de production de la boulangerie de la 7<sup>ème</sup> édition de **Toquicimes**, le festival de la cuisine de montagne, organisé cette année sur le thème des cinq sens et parrainée par Yannick Alléno, 2<sup>e</sup> chef le plus étoilé au monde. Chefs, producteurs et artisans locaux, MOF et apprenants du campus de Groisy, sont réunis pendant 3 jours d'immersion culinaire alliant dégustations, animations et rencontres ! ■

Les 5 et 6 novembre, **SELEC PRO** organise dans ses locaux de Bourg-lès-Valence (26), deux journées sur le thème du levain, autour des équipements Rhea auto, Divain et Paneotrad® de BONGARD. ■

Du 11 au 14 novembre, à la halle olympique d'Albertville (74), **Loste Tradi-France** et **SIMATEL** font stand commun, (hall 2 stand 1) au Salon Alpin de l'hôtellerie et des métiers de bouche. ■

## OCCITANIE

Le 13 novembre, à partir de 11h30, en partenariat avec les Grands Moulins de Paris, **AEB** organise dans ses locaux de Castanet-Tolosan (31), un atelier Snacking. ■

## ATELIERS MONO-France

Les ateliers **MONO-France** « Fêtes et bûches de Noël » en partenariat avec **Agrimontana**, fournisseur de matières premières, à partir des équipements de mécanisation pâtisseries MasterChef, dresseuse Epsilon et la tempéreuse à chocolat Diva 12 associée à son tapis d'enrobage.

- Le 7 octobre chez **SOMABO** à Flers-en-Escrebieux (59), animé par Cédric Bernard
- Le 14 octobre, chez **BOURMAUD ÉQUIPEMENT**, à Haute-Goulaine (44), animé par Cédric Bernard
- Le 16 octobre, organisé par **CFMB**, dans ses locaux de Sauvian (34), animé par Laurent Tello. ■

# 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  
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  
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  
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  
E-mail : pascal.borsotti@wanadoo.fr - Site Internet : www.borsotti.fr

## ■ BOURMAUD ÉQUIPEMENT

Département ■ 44  
Impasse Alfred Kastler - 44115 HAUTE-GOULAINÉ  
Tél. : 02 40 30 23 53 - E-mail : contact@f-d-o.com  
Départements ■ 49 ■ 53 Partiel  
12, square de la Ceriseraie - 49070 BEAUOUZÉ  
Tél. : 02 41 72 06 99  
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 - E-mail : bourmaud85@orange.fr

## ■ BREAD LAND CORSE

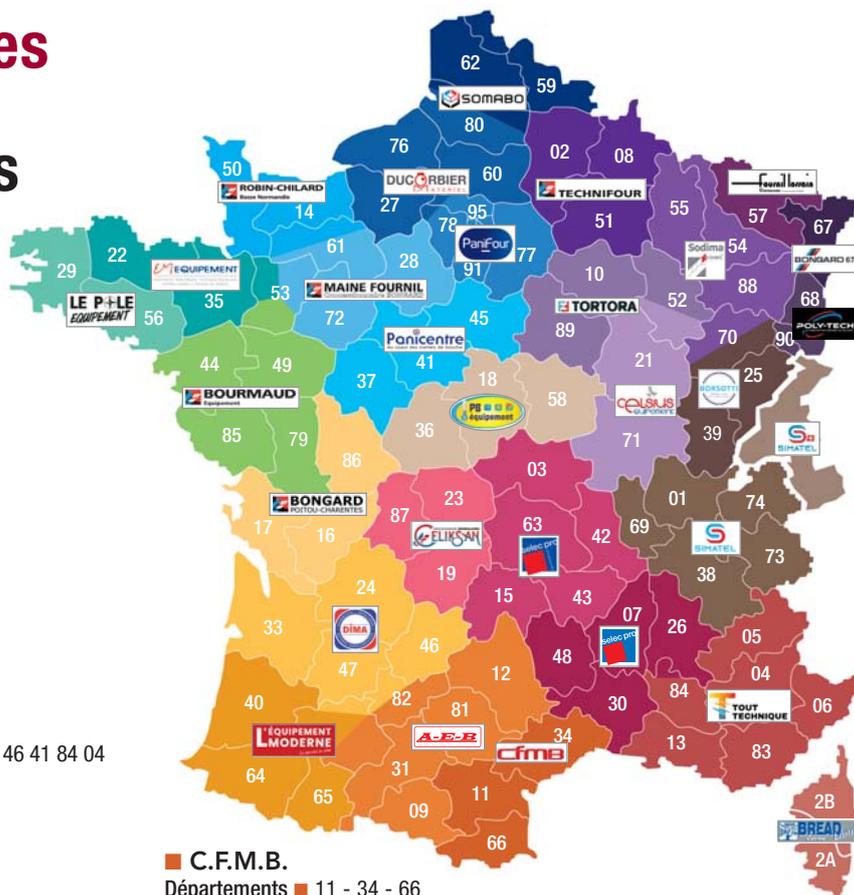
Départements ■ Corse-du-Sud 2A ■ Haute-Corse 2B  
296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE  
Tél. : +33 (0)4 91 90 54 08 - +33 (0)6 07 58 11 97  
E-mail : corse@breadland.fr - Site Internet : www.breadland.fr

## ■ CELIKSAN

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

## ■ CELSIUS ÉQUIPEMENT

Départements ■ 21 - 71 ■ 52 Partiel  
6, rue Aristide Bergès - 21800 SENNECEY-LES-DIJON.  
Tél. : 03 80 51 99 76  
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  
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 - 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. ÉQUIPEMENT

Départements ■ 22 - 35 ■ 53 Partiel  
- 1, rue du Verger - 22120 YFFINIAC  
Tél. : 02 96 63 32 32  
- Park Emeraude Activités - route de Melesse - 35520 LA MÉZIERE  
Tél. : 02 99 67 18 34 - E-mail : em.equipement@wanadoo.fr  
Site Internet : www.em-equipement.com

## ■ L'ÉQUIPEMENT MODERNE

Départements ■ 40 - 64 - 65 ■ 32 Partiel  
ZI du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BEARN  
Tél. : 05 59 38 14 07 - Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220  
E-mail : contact@equipementmoderne.fr - Site Internet : www.equipementmoderne.fr

## ■ LE FOURNIL LORRAIN

Département ■ 57  
10, Route du Puits - 57500 SAINT-AVOLD  
Tél. : 03 87 86 14 67 - E-mail : commerce@lefournilloirrain.fr

## ■ LE POLE ÉQUIPEMENT

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 - 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

Contact : Sébastien François : 06 83 81 27 33 - E-mail : sfrancois@mainefournil.fr

Site Internet : www.mainefournil.fr

## ■ PANICENTRE

Départements ■ 37 - 41 - 45

Tél. commercial et technique : 02 47 63 41 41

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

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

## ■ PB ÉQUIPEMENT

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

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 - E-mail : robinchilard@robin-chilard.fr

Site Internet : www.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 - 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

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 - 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

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

Département ■ 38

170, rue Chatagnon - 38430 MOIRANS

Tél. : 04 50 52 00 30

E-mail : simatel@simatel.eu

Site Internet : www.simatel.eu

## SIMATEL LYON

Départements ■ 69 ■ 01 Partiel

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

Tél. : 04 28 29 03 89

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 ÉQUIPEMENT

Départements ■ 54 - 55 - 88 ■ 70 Partiel

Siège social Nancy : ZAC du Breuil, 840 rue Schuman - 54850 MESSEIN

Tél. : 03 83 61 45 25

Agence : ZI le Voyen - 88550 POUXEUX

Tél. : 03 29 36 96 96

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

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

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

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

E-mail : contact@touttechnique.fr - Site Internet : 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 (0)4 91 90 54 08 - +33 (0)6 07 58 11 97

E-mail : export@breadland.fr - Site Internet : www.breadland.fr

### ■ DOM TOM - OCÉAN ATLANTIQUE

 JMG ÉQUIPEMENT

Espace Gamma - Chemin des 2 Frères - 83190 OLLIOULES

Tél. : +33 (0)6 43 72 61 30

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

Site Internet : www.jmg-equipement.com

Présenté exclusivement  
chez EUROMAT :

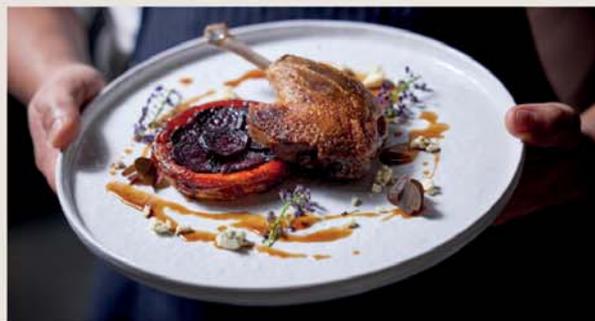
# Invoq | Combi

Usine certifiée empreinte carbone neutre

La durabilité est  
notre responsabilité

- 70% d'économie\* d'énergie en mode vapeur
- 19% d'économie\* d'énergie en mode convection
- 27% d'économie\* d'eau par cycle de nettoyage
- 17% de capacité\* en plus

Nous avons tout prévu...



\*En comparaison avec les fours Visual Cooking Touch Hounö de précédente génération.

 HOUNÖ

Des fours de qualité depuis 1977