

FORUM

NUMÉRO 91

**DES
ARTISANS**

BOULANGERS
PÂTISSIERS
CHOCOLATIER
ET MÉTIERS
DE BOUCHE

16-17

**Referencia
lance sa marque privée**

EQOSÿS

4

Avec les
"défis d'Alexis",
le snacking
boulangier atteint
les étoiles.

Entretien
avec Alexis Le Tadic

5

Sophie Viot Coster,
un parcours
des plus originaux,
du conseil
en organisation
à la boulangerie.

Par Béatrice Bernard

11

Une reconversion
réussie et un
modèle artisanal
pérenne,
le multi-boutique.

Par Catherine
Charmasson-Zagouri

MAGAZINE ÉDITÉ PAR
EUROMAT/**Referencia**

AVRIL MAI JUIN 2025

« EQOSYS, la meilleure synthèse en une seule marque, la nôtre. »

Par **Thomas Wilhélem**

Concession LE FOURNIL LORRAIN - Moselle (57)

J'ai la fierté d'avoir participé, au sein d'un groupe de travail de EUROMAT/Referencia, à un projet fédérateur sur lequel le voile a été levé au SIRHA de Lyon dont l'édition 2025 fut à nouveau riche en surprises et nouveautés.

Vous avez été très nombreux à venir à notre rencontre sur notre stand **Referencia** pour sa première année d'existence sous ce nouveau nom, (mais 32 ans d'expérience) où étaient dévoilés **une toute nouvelle marque, la nôtre, EQOSYS** et le 1^{er} produit de cette gamme : un tour réfrigéré à l'esthétique soignée, élaboré et réfléchi pour prendre en compte les réalités du terrain.

La naissance d'**EQOSYS** est venue de la volonté de notre groupement de simplifier les nombreuses propositions du marché dans une offre s'appuyant sur les points forts. Un phare au milieu de cette pléthore de promesses dans le but d'en proposer **La meilleure synthèse**.

Nous avons axé la création des produits **EQOSYS** avec une ambition claire : proposer du matériel de boulangerie-pâtisserie simple, bien conçu et fiable, offrant un excellent rapport qualité/prix.

Mais ce n'est pas tout. La force de notre réseau national EUROMAT/Referencia nous permet d'être présents sur la totalité du territoire français et de privilégier une relation de proximité basée sur l'écoute et la compréhension des besoins spécifiques de chacun de vous. Au-delà de l'aspect technique de nos produits, le service que chacun des adhérents apporte à leurs clients est un élément phare.

En effet, les adhérents proposent un accompagnement sur-mesure, allant de l'implantation des équipements jusqu'aux solutions de financement, de la mise en place du matériel jusqu'aux services après-vente, en passant bien évidemment par l'entretien de ceux-ci.



L'univers de la boulangerie-pâtisserie allie tradition et innovation, devant faire coexister des savoir-faire ancestraux et des besoins de productivité quotidienne. Le temps est devenu une ressource précieuse que nous avons parfaitement comprise. C'est pourquoi nous garantissons l'approvisionnement de nos matériels **EQOSYS** en 72 heures dans nos dépôts afin d'assurer la mise en place dans les plus brefs délais.

Le monde de la boulangerie-pâtisserie n'échappe pas aux enjeux environnementaux qui vont devenir une priorité. Au-delà de l'efficacité et de la performance des produits, nous pensons avec **EQOSYS** qu'il est essentiel d'adopter une

démarche éco-responsable et durable.

Nos cahiers des charges pour la création de nos produits **EQOSYS** mettent en lumière le désir d'intégrer des pratiques respectueuses de l'environnement à chaque niveau : basse consommation d'énergie afin de limiter l'impact environnemental (et votre porte-monnaie), réparabilité et maintenance aisée afin de permettre d'accroître la durée de vie des équipements et de réduire le gaspillage.

Toutes ces pratiques éthiques et durables seront bénéfiques pour nos clients et pour les générations futures.

En combinant excellence technique, qualité de service et engagement responsable, notre marque propre **EQOSYS** se positionne comme la référence incontournable pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie.

Nous avons à cœur de bâtir une relation de confiance avec vous, chers clients, en vous apportant des solutions toujours plus innovantes, efficaces et adaptées aux défis de vos métiers.

Avec **EQOSYS**, vous bénéficiez de **La meilleure synthèse**. Le trait d'union entre le meilleur du matériel et le meilleur service sur le marché, avec un accompagnement sur-mesure et une véritable vision d'avenir. ●



ENTRETIEN AVEC

4 Alexis Le Tadic
Avec les "défis d'Alexis",
le snacking boulanger atteint les étoiles



AU FÉMININ

5 Sophie Viot Coster, un parcours des plus originaux.
Du conseil en organisation à la boulangerie

SOCIÉTÉ

- 6**
- **Titres de transport**
Exonération des cotisations sociales sur la prise en charge
 - **Fin des logiciels de caisse auto-certifiés,**
vérifiez votre conformité !
 - **Dispositif de partage de la valeur**
Article 5 de la loi n° 2023-1107 et les artisans boulangers



PARTENARIAT

7 BOURMAUD ÉQUIPEMENT
90 ans d'expertise au service des professionnels

PORTRAITS

8-9 Pays de la Loire,
Former, transmettre, partager...
le crédo de deux artisans

ÉQUIPEMENTS

10

- **Une nouveauté** du catalogue MONO-France
- **La Catéa mixte chaud/froid,**
nouvelle vitrine snacking
- **Découvrez l'Ovéa** sans réserve



INTERVIEW

11 Une reconversion réussie et un modèle artisanal pérenne, le multi-boutique



INTERVIEW

12 MONO-France libère plus que jamais
votre créativité !

ÉCOLES

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



RECETTE

14 Le Choco'Pom (sans gluten)
par Kévin Dussap



EXPERTISE

16 Referencia lance
sa marque privée EQOSYS

RENCONTRES

18 Les événements marquants
du trimestre écoulé :
janvier, février, mars 2025

PROXIMITÉ

20 La vie du réseau
Chaque jour aux côtés
et avec les artisans



AU PROGRAMME

21 Les événements professionnels
d'avril à juin 2025



ACCOMPAGNEMENT

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



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



FORUM DES ARTISANS BOULANGERS PÂTISSIERS CHOCOLATIERS ET MÉTIERS DE BOUCHE

Magazine d'information N°91 - 2^{ème} trimestre 2025. Edité par EUROMAT/REFERENCIA - ZA Les Bordes - 5, rue Gustave Madiot - 91070 Bondoufle - France. Responsable de l'édition : Charles AGOP - ACB - EUROMAT/Referencia. Conception-Maquette : Apaloza. Photos : ACB, EUROMAT/Referencia, Adobe Stock, MONO-France, Agathe de Roquefeuille, Simon Angebaud. Production-Impression : CIA Graphic. Ce numéro a été imprimé à 35 500 exemplaires. Rédacteurs : Vincent Archer Bulteau, Béatrice Bernard, Catherine Charmasson-Zagouri, Lydia Harchaoui, Ingrid Lemelle, Thomas Wilhélem. Intervenants : Cédric et Philippe Arsac, Kévin Dussap, Anthony et Maryse Gaboriau, Alexis Le Tadic, Maxime et Marie Papin, Sophie Viot Coster. Magazine 24 pages imprimé en France sur papier PEFC, produit issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.



Alexis Le Tadic, Chef exécutif du restaurant Sugaar à Paris

Avec les “défis d’Alexis”, le snacking boulanger atteint les étoiles.

Diplômé de l’École hôtelière d’Étiolles (91), Alexis Le Tadic débute dans les cuisines du MOF Arnaud Nicolas à Paris. Puis c’est le Louis XV d’Alain Ducasse à Monaco dont il est sous-chef. Il devient ensuite chef à La Chèvre d’Or à Èze puis au Grand-Chêne à Lausanne (il y accroche 2 étoiles !) sans oublier un itinéraire bistrannique auprès d’Yves Camdeborde, entre autres. Il vient de rejoindre le Sugaar, (étymologie la flamme du feu), à Paris, pour en assurer le développement.

Pourquoi animer des ateliers destinés aux boulangers ?

« J’ai la curiosité de tous les métiers de bouche. Quand Vincent Hardouin, PANIFOUR, m’a proposé ce “défi”, je me suis bien sûr interrogé sur ce que je pouvais apporter aux participants. En restauration, la clientèle vient pour “voyager” donc elle est ouverte à l’inattendu et la prise de risque est naturelle pour le cuisinier. Transposer cette audace au snacking boulanger, cela m’a tout de suite séduit » déclare Alexis.

Comment les participants ont-ils abordé ces ateliers ?

« Ils connaissaient mon parcours, ils craignaient que je sois inaccessible et aussi le coût des matières premières. Que j’ai été étoilé ne change pas qui je suis, un jeune de l’Essonne qui aime cuisiner. “Les Secrets d’Honoré”, partenaire des ateliers, ont su relativiser l’aspect financier. Nous avons abordé la notion de 0 déchet pour optimiser le moindre centime dans la production des pièces que j’ai exécutées. »

Quels sont les apports que vous avez proposés ?

« Dynamiser les classiques - si on propose un jambon-beurre que ce soit le meilleur de l’univers ! Oser des associations originales pour casser les codes vieillissants de la restauration boulangère. Trouver des raccourcis pour exécuter les recettes plus facilement. Soigner la présentation. S’habituer à de nouvelles



techniques : pour exemple, la cuisson sous vide, utilisée en cuisine, sublime les saveurs des aliments et prolonge leur conservation, ... »

Comment avez-vous vécu cette prestation ?

« Après la démonstration, j’ai pu donner des conseils au cas par cas. Il s’agissait de les aider à proposer des solutions qualitatives adaptées à la fois à leurs envies et à leur écosystème (lieu d’implantation, type de clientèle). Il me fallait donc moduler mes apports en fonction de leurs contraintes. Nous avons mangé ensemble et partagé des idées. Ils avaient tous des étoiles plein les yeux, c’était un moment privilégié pour eux comme pour moi. » ●

C. CH-Z.

Un parcours des plus originaux pour Sophie Viot Coster.

Du conseil en organisation à la boulangerie

Diplômée d'une école de commerce, Sophie Viot Coster débute sa carrière en tant que conseil en organisation. Elle accompagne les entreprises en transformation et est donc régulièrement confrontée aux équipes et à leur évolution dans des contextes parfois difficiles. Elle aime comprendre la stratégie du client pour la déployer vers les acteurs de terrain. Le plus important pour Sophie dès ce moment-là, c'est le "respect de l'humain", ce qui lui donne l'idée de développer des métiers utiles localement, non délocalisables, ouverts aux personnes sans qualification.

Elle crée alors, en 2012, une entreprise qui remet au goût du jour le métier de cireur de chaussures, entreprise qu'elle fera prospérer jusqu'en 2015, date à laquelle elle s'associe avec une styliste en chaussures qu'elle rencontre dans un incubateur d'entreprises dont elle reprendra la direction au pied levé pendant 4 ans pour remplacer la directrice tombée brutalement malade.

Mais Sophie a depuis longtemps l'envie de travailler dans l'alimentaire. Séduite par le pain, "ce produit de base, essentiel, symbolique", elle décide de se former au métier de boulanger.



À 44 ans, après un stage intensif à l'école internationale de boulangerie, dotée d'un CAP de boulanger, elle signe le bail de "Farine" le 19 décembre 2022. Les locaux sont à 10 minutes en vélo de chez elle : pas question de risquer sa santé, ni de délaissier sa vie de famille, quels que soient les horaires de travail ! Elle ouvre le 21 mars 2023.

B. B.



Les mots de Massimo Brunetti, son responsable de production

« Passionnée, attentive, pleine d'énergie et surtout très gentille ». Pour Massimo, la qualité principale de Sophie est l'attention qu'elle porte à son personnel : « on se sent écouté ». Et puis, Sophie a beaucoup d'idées et il aime créer avec elle. Massimo a été attiré par l'approche de Sophie : son attention pour les matières premières de grande qualité et la simplicité des produits pourtant "très gourmands". Sans compter le lieu et la bonne ambiance qui y règne. Il apprécie particulièrement le matériel choisi par Sophie, dont la qualité fait gagner du temps. Et puis, « c'est agréable de travailler avec de bons outils ». L'organisation, l'ambiance, les outils et l'espace de travail renforcent la motivation de tous. Bravo Sophie !

B. B.

Une femme de valeurs en accord avec elle-même

De la boulangerie au snacking en passant par la pâtisserie boulangère, chez Sophie, tout est bio, aucun additif, aucun "améliorant" : « tous les produits qu'on utilise au fournil, on les a tous chez soi ». Tout est fait maison, avec une rigueur absolue quant à la qualité : « on épluche nos pommes pour les compotes, on zeste nos citrons nous-mêmes... ». Sophie, qui a rencontré "des jeunes particulièrement maltraités"

pilote son équipe de 11 personnes (ils étaient 4 au départ) avec la volonté d'entraîner ses jeunes apprentis dans sa logique d'échanges, d'équilibre, de respect. Qualité encore et toujours, Sophie fait totalement confiance à PANIFOUR pour son équipement, essentiellement BONGARD (produits français de qualité), comme pour son SAV, d'une réactivité exceptionnelle.

B. B.

TITRES DE TRANSPORT EXONÉRATION DES COTISATIONS SOCIALES SUR LA PRISE EN CHARGE

Tous les employeurs, quel que soit l'effectif de l'entreprise, doivent prendre en charge au moins 50% du prix "des titres d'abonnements souscrits par [leurs] salariés pour leurs déplacements entre leur résidence habituelle et leur lieu de travail", s'agissant de moyens de "transports publics de personnes" (transports en commun) ou de "services publics de location de vélos", article L 3261-2 du code du travail.



La prise en charge se base sur un tarif en 2^e classe, pour le trajet le plus court entre leur résidence et leur lieu de travail. Cette obligation est valable pour l'intégralité du trajet même si plusieurs abonnements sont nécessaires à la réalisation de ce trajet (par exemple : le train et le bus).

L'adoption de la loi de finances pour 2025 permet de revenir au taux d'exonération de cotisations sociales jusqu'à 75% du coût des titres d'abonnement de vos salariés.

FIN DES LOGICIELS DE CAISSE AUTO-CERTIFIÉS, VÉRIFIEZ VOTRE CONFORMITÉ !



Afin de lutter contre la fraude à la TVA, la loi de finances pour 2025 met fin à l'utilisation de l'auto-certification pour les éditeurs de **logiciel de caisse**. Les éditeurs doivent donc **obligatoirement obtenir un certificat**, délivré par un organisme tiers accrédité, attestant que leur logiciel respecte les conditions requises en matière d'inaltérabilité, de sécurisation, de conservation et d'archivage des données requises. Cette mesure permet ainsi de sécuriser les données et de faciliter l'accès de l'administration fiscale à celles-ci.

Quelle sanction pour les utilisateurs ?

L'entreprise qui n'utilise pas un logiciel de caisse disposant d'un certificat délivré par un organisme accrédité est sanctionnée par une amende de 7 500 € par logiciel ou système de caisse concerné. Elle dispose d'un délai de 60 jours pour

se mettre en conformité. Passé ce délai, une nouvelle amende de 7 500 € s'appliquera. Évitez les amendes coûteuses et assurez-vous d'être en totale conformité !

DISPOSITIF DE PARTAGE DE LA VALEUR

ARTICLE 5 DE LA LOI N° 2023-1107 ET LES ARTISANS BOULANGERS

À titre expérimental et pendant une durée de cinq ans, les employeurs d'au moins 11 salariés et de moins de 50 salariés non soumis à l'obligation de participation, doivent mettre en place un dispositif de partage de la valeur lorsqu'ils réalisent un bénéfice net fiscal positif au moins égal à 1% du chiffre d'affaires pendant trois exercices consécutifs.

Au titre de l'exercice suivant, ils devront soit mettre en place un régime d'intéressement ou de participation ; soit verser une prime de partage de la valeur (PPV) ; soit verser un abondement sur un plan d'épargne salariale (PEE, PEI, Perco ou Pereco).

L'obligation de mettre en place un dispositif de partage de la valeur s'applique aux exercices ouverts à compter du 1^{er} janvier 2025. Les trois exercices précédents sont pris en compte pour l'appréciation du respect de la condition relative à la réalisation du bénéfice net fiscal.

Les artisans boulangers, en tant qu'entrepreneurs, doivent donc être attentifs à ces nouvelles dispositions pour s'assurer de leur conformité et tirer parti des dispositifs de partage de la valeur qui peuvent également contribuer à motiver et fidéliser leurs salariés.

C. CH-Z.

Par **Vincent Archer Bulteau**, chargé de communication – Société BOURMAUD ÉQUIPEMENT

BOURMAUD ÉQUIPEMENT, 90 ans d'expertise au service des professionnels

En 2026, BOURMAUD ÉQUIPEMENT fêtera ses 90 ans d'existence, marquant près d'un siècle d'engagement et de savoir-faire au service des professionnels du segment boulangerie/pâtisserie en Pays de la Loire.

Fidèle à ses valeurs fondatrices, l'entreprise s'est construite au fil du temps en gardant pour ligne directrice de faciliter le quotidien des artisans boulangers et pâtisseries, et de les accompagner dans leur évolution et transformation.

Dans cette optique, l'entreprise propose aujourd'hui un panel de produits et services innovants et performants, pensés à 360°, permettant d'accompagner ses clients tout au long de leur projet, de la maquette de ce dernier jusqu'à l'installation, ou encore la maintenance préventive.

Trente-six salariés experts et passionnés sont aujourd'hui moteurs de l'entreprise, répartis sur 4 agences (44, 49, 79, 85). Un ancrage local qui assure à la clientèle une proximité et une réactivité optimales, soutenues par une équipe de 20 techniciens garantissant une assistance technique 24h/24 et 7j/7.

Face à un marché et des métiers en constante mutation, BOURMAUD ÉQUIPEMENT continue d'évoluer pour répondre à ces défis et permettre à ses clients de s'adapter à la boulangerie de demain ! ● **V. A.B.**



CHIFFRES CLÉS

Concessionnaire exclusif BONGARD et actionnaire-coopérateur d'EUROMAT/Referencia

Localisation : Impasse Alfred Kastler - PA de La Lande Saint-Martin - 44115 Haute-Goulaine

Secteurs d'intervention : départements 44, 49, 79, 85 et 53 (sud)

Effectif : 36 personnes

CA 2024 : 8,5 M€

SAV : 7j/7, 24h/24

Partager son expertise et sa créativité avec ses salariés, c'est une clef de succès... ...Preuve en est à Challans

En 2018, Maxime et Marie Papin s'installent en Vendée, près de la côte atlantique, à Challans, leur ville de cœur, dynamique et commerçante. Marie, après un parcours pâtissier en restauration gastronomique, Maxime, ayant fait ses armes dans la boulangerie-pâtisserie traditionnelle. La pâtisserie, c'est leur passion à tous les deux. Ils accordent leurs talents dans leur boulangerie du centre-ville et dans "Origine" située à la périphérie.

Les ingrédients différenciants

« Le tout maison, bien sûr. Le travail exigeant sur levain. La qualité des matières premières (Farines CRC* et bio de la minoterie 19, beurre de la laiterie de Montaigu, lait et œufs de la ferme voisine...). La créativité (des produits innovants souvent renouvelés). La renommée aussi (nos divers titres obtenus aux concours, ça aide). La remise en question permanente. Une équipe impliquée avec des salariés motivés et au top ! Et une communication maîtrisée sur les réseaux sociaux » déclare Maxime Papin.

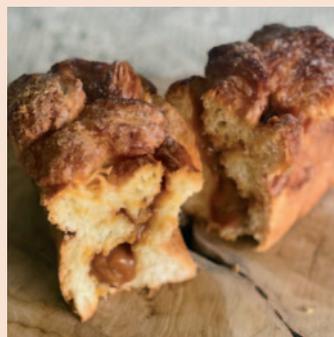
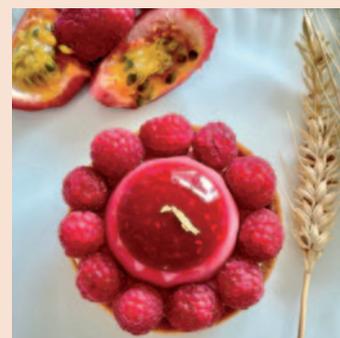


La spécialité biscuiterie au centre-ville

« Dans notre gamme de biscuits, certains "cartonnent" fort : les galettes au beurre traditionnels, les tuiles aux amandes entre autres. Nous surfons aussi sur les gâteaux de voyage et les gâteaux grands-mères (flans maraichins, gâteaux minutes ...) pour lesquels il y a un réel engouement lié à des souvenirs d'enfance et à des saveurs d'antan ».

Le snacking en périphérie

« Il y a un an et demi, nous nous sommes associés à un de nos boulangers, David Yahiaoui, pour créer "Origine" (revenir à l'origine du goût). Idéalement placée, cette boulangerie-pâtisserie-sandwicherie a un positionnement clairement "snacking" sur place ou à emporter, avec toute une offre de sandwiches, wraps, salades, plats du jour. C'est un véritable succès ! 12 salariés s'y attachent à régaler nos clients ».



L'alliance équipements et service

« Grâce à la collaboration de longue date avec Fabien Ménard, BOURMAUD ÉQUIPEMENT, nous bénéficions d'un outil de travail performant et d'un service clients disponible et réactif. La mécanisation soulage nos personnels (Dresseuse Epsilon, MasterChef en pâtisserie). Les fours modernes (four à soles BONGARD, four ventilé mixte Hounö) permettent des cuissons optimales. Cela contribue à la bonne ambiance dans nos équipes » conclut Maxime. ●

C. CH-Z.

* CRC : Culture Raisonnée Contrôlée - Farine 100% française

Angers

Former et transmettre, c'est la mission d'un chef d'entreprise !

Cela fait 19 ans qu'Anthony et Maryse Gaboriau œuvrent à l'essor de leur "Doréenne" au centre d'Angers : rénovation des locaux et du magasin, renouvellement des matériels, développement d'offres boulangères, pâtisseries et snacking de qualité, toutes faites maison ! Le tout couronné par un accueil client exemplaire. Pour preuve, les clients aiment à dire qu'ils viennent "chez Maryse".

Transmission et formation

Formé en pâtisserie et boulangerie, Anthony est "boulangier dans l'âme". Ses classements aux concours départementaux, régionaux, nationaux depuis plusieurs années, récompensent son savoir-faire et son investissement. D'ailleurs, il a transmis le virus à son personnel (2 meilleurs jeunes boulangers de France, 1 vice-champion du monde des apprentis, 2^e place aux olympiades des métiers, 1 champion du monde du pâté aux prunes, entre autres). « Mon leitmotiv, "former". C'est la pérennité du métier qui est en jeu. Je garde mes jeunes au moins 2 ans, parfois 3, 4 ou plus ! À la boutique, Maryse instaure un climat de confiance avec son équipe. D'ailleurs elle dispense



des cours (CTM ventes) à Angers, c'est dire si nous sommes investis dans l'accompagnement ! »

Des horaires adaptés à l'air du temps

La Doréenne est ouverte du lundi 7h au samedi 18h, comme c'était déjà le cas à la reprise de l'affaire. Située dans une rue près de l'université Catholique de l'Ouest et de l'école régionale des arts, autant dire que le dimanche, c'est "désert". D'ailleurs les autres commerces sont fermés ce jour-là. « Cela nous permet d'afficher un petit plus lors de nos recrutements » précise Anthony.



Du beau, du bon

« Fini le pain blanc, place à la baguette de tradition et aux pains spéciaux. En pâtisserie, une gamme simple, proprement exécutée (petits gâteaux, tartelettes et mousses). Côté snacking, une offre avec une latitude de choix de pains et de garnitures qui a fait le succès de nos sandwiches, un éventail de produits chauds (feuilletés, quiches, pizzas, croque-monsieur, hot-dog). »



Fidèle aux partenaires

« J'ai peu de fournisseurs et je leur reste fidèle. BOURMAUD ÉQUIPEMENT en fait partie. Je connais Fabien Ménard depuis mes débuts, le contact passe bien avec ses équipes qui sont réactives. C'est ce que j'attends d'un partenaire, qu'il apporte des réponses adéquates » conclut Anthony. ● C. CH-Z.

QUELQUES CHIFFRES PAYS DE LA LOIRE

3,9 MILLIONS
D'HABITANTS
Données 2023

1 232 COMMUNES
SUR 5 DÉPARTEMENTS
Données 2024

2^e RÉGION DE FRANCE
POUR LA QUALITÉ DE VIE
Données 2024

+ de 1 700 BOULANGERIES-
PÂTISSERIES
Données 2020



Une nouveauté du catalogue MONO-France

Pour compléter sa ligne de machines multifonctions MONO-France propose, en entrée de gamme, le nouveau Starcrem 20 (capacité : 6 à 15 kg de produits finis).

Cet appareil permet de réaliser, en cycles automatiques, la cuisson et le refroidissement de vos crèmes pâtisseries, anglaises, citron, ainsi que vos confitures, pâtes de fruits, sirops, la préparation de votre pâte à choux et la mise au point du chocolat !

Distribué en exclusivité
par les actionnaires-coopérateurs
EUROMAT/Referencia, pages 22/23

Pour en savoir plus



La Catéa mixte chaud/froid, nouvelle vitrine snacking

Conçue pour optimiser la présentation de vos produits en magasin.

Cette vitrine permet de conserver vos viennoiseries au chaud (+ 27°C / + 30°C), sans altérer leur texture ni risquer qu'elles ne se dessèchent, et vos préparations snacking au froid (+ 2°C / + 4°C) tout au long de la journée. Grâce à son design moderne et sa technologie de régulation thermique, elle assure une présentation soignée de vos produits tout en optimisant leur conservation.

Polyvalente et performante, la Catéa mixte chaud/froid est l'alliée idéale pour valoriser vos offres tout en garantissant une expérience gustative optimale à vos clients.

Ce modèle fait partie de la gamme standard EUROMAT/Referencia par CONCEPT FROID.

Distribué en exclusivité
par les actionnaires-coopérateurs EUROMAT/Referencia, pages 22/23



Découvrez l'Ovéa sans réserve

Le nouveau modèle de la ligne Ovéa de vitrines réfrigérées pensées pour la boulangerie-pâtisserie.

Avec son design optimisé, cette version sans réserve permet de réduire la consommation d'énergie tout en mettant en valeur vos produits. Adaptée aux exigences des artisans, elle allie performance, esthétique et économies pour une présentation soignée et efficace.

Ce modèle fait partie de la gamme standard EUROMAT/Referencia par CONCEPT FROID.

Distribué en exclusivité
par les actionnaires-coopérateurs EUROMAT/Referencia, pages 22/23

Une reconversion réussie et un modèle artisanal pérenne, le multi-boutique

Par Catherine Charmasson-Zagouri

À 40 ans, Cédric Arzac, après un congé sabbatique, met fin à sa carrière en marketing financier et embrasse l'idée caressée depuis toujours, de faire du pain à la façon de Pierre Nury, qui l'a "nourri" enfant, en Auvergne.

Après un stage découverte chez Benoît Maeder, il passe les CAP boulanger et pâtissier puis reprend, en 2015, sa première "Lorette" à Paris (13^e), rue de la Butte-aux-Cailles. Suivent celles de la rue de Bobillot (13^e) en 2017, de la rue de Vouillé (15^e) en 2019 et enfin, de la rue des Plantes (14^e) en 2024.

Un choix salvateur

Tenant au 100% fait maison, dès ses débuts, il renonce aux produits industriels, ce qui augmente sa masse salariale (passage de 9 à 16 salariés) et entame son résultat financier. « Alors, j'ai réfléchi en gestionnaire. Le modèle multi-fonds était une évidence ! Aujourd'hui, chaque boutique produit et cuit son pain. Viennoiserie, pâtisserie et snacking sont répartis dans les labos de 3 d'entre elles. Ce qui impose un dispositif de livraison » explique-t-il.

Une organisation huilée

Plus de 60 salariés, 3 pôles de production, 4 boutiques, cela demande à être coordonné. « C'est le rôle de Philippe, mon fils, qui est raide amoureux du métier » précise Cédric. Son parcours dans diverses entreprises et palaces l'a enrichi d'une ouverture et d'une rigueur indispensable. « Orchestrer la production, accompagner nos projets (nous visons 7 à 8 boutiques) et adapter notre organisation à notre développement, cela me passionne » avoue Philippe.

Le multi-boutique "façon Cédric Arzac"

D'abord, la proximité géographique (tous les sites sont à Paris Rive gauche), « pour m'y rendre à vélo, garder le contact avec mes salariés et voir les clients quasiment tous les jours. »

Un capital en propre (ni fonds de pension ni banque actionnaire), des boutiques en direct (aucun franchisé). « Je tiens à incarner l'âme Lorette, c'est-à-dire à être l'artisan derrière la marque, à rester connecté au métier et ne pas l'appréhender sous le seul angle des ratios financiers. »



Des partenaires clés

« Les Grands Moulins de Paris, qui m'ont soutenu depuis le début, fournissent les farines conventionnelles, les Moulins Bourgeois, les farines bio. PANIFOUR, pour les matériels et leur département B.Concept pour l'agencement, tous deux représentés par Jean-Claude Doussal. Lorette et lui, c'est un binôme à l'esprit gagnant-gagnant » conclut Cédric. ●

C. CH-Z.



MONO-France libère plus que jamais votre créativité !

Depuis près de 20 ans, MONO-France équipe les artisans de machines qui libèrent leur créativité ! Un crédo plus que jamais d'actualité avec la machine multifonction sous vide Orved et l'imprimante culinaire 3D mise au point par "La Pâtisserie Numérique".

MasterChef, turbines, dresseuses pocheuses, tempéreuses enrobeuses, ... chacune des machines sélectionnées par MONO-France répond à une double exigence : permettre aux artisans pâtissiers, glaciers et chocolatiers de gagner en productivité et en rentabilité, sans aucun compromis sur la qualité ! L'automatisation des tâches répétitives leur offre également l'opportunité de se concentrer sur d'autres aspects à plus forte valeur ajoutée tels que les gestes techniques, les textures et les saveurs, l'esthétique ..., autrement dit tout ce qui leur permet in fine de se différencier. La société va désormais plus loin en proposant deux nouveaux équipements à la pointe de la technologie.

Une "machine de processus"

Présentée sur le dernier salon Sirha, à Lyon, la VM43 Cuisson de marque Orved révolutionne ainsi le marché des machines multifonction sous vide en livrant sa "machine de processus". Processus de conservation sous vide, total ou sous mélange gazeux protecteur, des produits finis ou semi-finis : crèmes pâtisseries, pralinés, choux et meringues, mix à glace Préservés de tous risques d'altération, tant sur le plan gustatif que bactériologique, ils deviennent alors très faciles à conserver et en grande quantité. Processus d'infusion et d'aromatisation à froid également. « Grâce au vide d'air, certains arômes (vanille, pistache, noisette, café...) peuvent être extraits puis transférés à un liquide avec une intensité optimisée. Les avantages économiques sont considérables dans un contexte de très forte inflation de certaines matières premières. Le potentiel d'inventivité l'est tout autant », s'enthousiasme Mathieu Guibert, le Directeur général de MONO-France. Magique !

Un bijou de haute technologie

La seconde machine à avoir rejoint le catalogue de MONO-France l'est tout autant. « Un bijou de haute technologie conçu pour les chefs hyper créatifs », affirme son fabricant,



VM43 cuisson - Orved



La Orved VM43 au Sirha



L'imprimante 3D Patiss3

Ce qu'ils pensent de la Patiss3

« La technologie ne dépasse pas, elle est une alliée. »

Pierre Hermé

« Dans un secteur ultra concurrentiel comme celui de notre cible clientèle, il est impératif de tirer son épingle du jeu en se démarquant. »

"Délices de Demain",
Montrond-les-Bains (42)

"La Pâtisserie Numérique" ! Utilisant la technique de fabrication additive, l'imprimante 3D Patiss3 crée en effet des pièces originales en pâtes biscuitées, salées ou sucrées, à partir de produits naturels et dans le respect des recettes traditionnelles françaises. Poudres de blé ou de macarons sont placées dans la machine qui va intégrer progressivement un liquide alimentaire et façonner un motif. Après une phase de repos et de cuisson, décors croquants, coques de mignardises, supports à entremets, tartelettes... apparaissent soudain comme par magie ! Cette machine, qui fonctionne en toute autonomie (le jour et la nuit), propose 130 designs différents, régulièrement enrichis de nouveaux modèles, chacun pouvant être décliné en plusieurs tailles et différentes recettes. Autant d'occasions de faire là encore la différence auprès des clients friands de nouveautés, tout en restant maître de la qualité, de la régularité, des goûts et des coûts-portions de ses fabrications ! ● I. L.



« Cette technologie permet de créer des designs complexes et innovants, augmentant la satisfaction de nos clients avec de nouvelles formes, tout en conservant la qualité intérieure des gâteaux. »

"Maison Métales" Houdan (78)



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 - servicerelationclient@inpb.com

Site Internet : www.inpb.com

INSTITUT TECHNIQUE DES MÉTIERS DU PAIN Estillac

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

Site Internet : www.itmp-gs.fr

ÉCOLE LENÔTRE Paris

E-mail : ecole@lenotre.fr
Tél. : 01 30 81 40 81

Site Internet : www.ecole-lenotre.com

Atelier m'alice

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

Site Internet : www.atelier-malice.com

Le Choco'Pom (sans gluten)

par **Kévin Dussap**, pâtissier conseil auprès de MONO-France

Recette pour 10 Choco'Pom individuels

ÉTAPE 1

Gelée Granny Smith

Ingrédients

- > **200 g** de purée pomme verte
- > **30 g** de Granny Smith
- > **4 g** de gélatine 150 bloom
- > **24 g** d'eau

Procédé

- Hydrater la gélatine avec l'eau
- Chauffer la purée de Granny Smith
- Faire fondre la gélatine dans la purée et incorporer les cubes de Granny Smith

ÉTAPE 2

Fleur chocolat noir

Ingrédients

- > Chocolat lait nezso 38% (opéra)

Procédé

- Étaler une fine plaque de chocolat et détailler une forme de fleur

ÉTAPE 3

Mousse chocolat Tevenn (Weiss)

Ingrédients

- > **23 g** de lait
- > **23 g** de crème
- > **32 g** de jaune d'œuf
- > **14 g** de sucre
- > **1,8 g** de gélatine
- > **11 g** d'eau
- > **81 g** de Choc Blond Tevenn (Weiss)
- > **166 g** de crème liquide

Procédé

- Mélanger le lait, la crème, les jaunes et le sucre
- Cuire à 85°C et incorporer le chocolat Tevenn et la gélatine
- Refroidir à 30°C, ajouter la crème fouettée

ÉTAPE 4

Confit pomme-ananas

Ingrédients

- > **300 g** de purée ananas
- > **10 g** de sucre semoule
- > **5 g** de pectine NH
- > **10 g** de jus de citron vert
- > **0,5 g** de perles de vanille
- > **255 g** de pomme cubes

Procédé

- Chauffer la purée avec le jus de citron et la perle de vanille à 40°C
- Ajouter le mélange sucre et pectine et faire bouillir
- Ajouter les pommes cubes

ÉTAPE 5

Biscuit amande

Ingrédients

- > **40 g** de sucre glace
- > **52 g** de poudre d'amande
- > **50 g** de farine
- > **2 g** de levure chimique
- > **2 g** de fleur de sel
- > **120 g** de blanc d'œuf
- > **80 g** de beurre
- > **15 g** de Trimoline

Procédé

- Faire un beurre noisette, torréfier la poudre d'amande à 150°C pendant 30 min
- Mélanger toutes les poudres ensemble puis ajouter les blancs et la trimoline
- Une fois lisse, ajouter le beurre noisette chaud
- Puis cuire 17 min à 170°C



Kévin Dussap est pâtissier conseil auprès de MONO-France et créateur de la "Maison Dussap", pâtisserie glacerie, chocolaterie et traiteur à Saint-Etienne "Au péché gourmand" (rue du 11 novembre) et place Jean-Jaurès (ex "La Potinière"), à Saint-Galmier (place de la Devise), à Bonson (rue des Javelottes) et bientôt rue Tupinerie à Montbrison.

Sa marque de fabrique ?

L'innovation ! Chez "Maison Dussap", chaque création est une aventure gourmande, un hommage à l'art pâtissier.

ÉTAPE 6

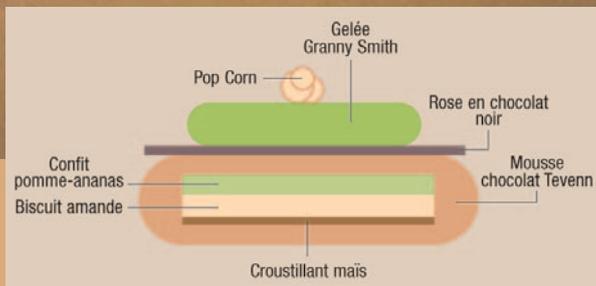
Croustillant maïs

Ingrédients

- > **222 g** de praliné maïs
- > **56 g** de couverture lait
- > **115 g** de pailleté feuilletine

Procédé

- Fondre le chocolat lait et ajouter le praliné maïs, puis le pailleté feuilletine
- Lisser sur le financier amande



ÉTAPE 7

Procédé du montage

- Faire cuire le financier
- Laissez-le refroidir et appliquer le croustillant au praliné maïs
- Retourner la plaque de biscuit et de croustillant
- Faire couler le confit pomme-ananas. Faire prendre au froid. Couper des inserts de dimension 4 x 4
- Placer la mousse au chocolat dans les moules stones, puis incorporer l'insert et lisser. Ensuite faire prendre au froid
- Mouler la gelée pomme Granny Smith dans les moules stone plats. Puis faire prendre au froid
- Démouler le gâteau, mettre le décor chocolat, puis le galet pomme Granny Smith. Pistoler avec le nappage neutre
- Mettre le pop-corn sur le dessus



Referencia

Le nom change,
les références
restent !



110 COMMERCIAUX
ET 250 TECHNICIENS
CHAQUE JOUR À VOTRE SERVICE

Referencia lance sa marque privée EQOSYS !

**Sur le stand Referencia, dans le Hall 4 du Sirha, on ne pouvait pas les manquer !
Telles des stars, sur leurs estrades, leurs portes animées d'un ballet de lumières aux couleurs changeantes, ils ne passaient pas inaperçus. Mais qui sont-ils ? ...
Les tout premiers équipements sous marque EQOSYS, bien sûr !**

Referencia et EQOSYS

La marque en propre EQOSYS est l'expression de l'écosystème porté par Referencia, la société coopérative dont toute l'énergie est mise au service du réseau de ses adhérents, de son offre de produits et de ses services. Favoriser l'engagement collectif et l'interaction entre ses membres pour gagner en performance, proposer aux clients un service de proximité sur mesure en fonction de chaque projet, être en capacité d'innover dans un marché en constante évolution sont 3 engagements que porte la centrale Referencia. Sa marque EQOSYS en est la démonstration.

Des produits coconçus entre adhérents et fabricants partenaires

Les adhérents, à l'écoute du terrain (leurs équipes sont continuellement au contact des artisans), recueillent au quotidien vos besoins. Riches de cette connaissance, les forces vives de Referencia ont su se mettre autour de la table pour élaborer, ensemble, les invariants du cahier des charges de la marque EQOSYS. Celui-ci a ensuite été soumis aux fabricants sélectionnés parmi ceux du catalogue de Referencia pour définir les produits de la gamme EQOSYS qui sera composée des "indispensables" en boulangerie-pâtisserie.

La définition des équipements

Des matériels fabriqués en Europe, performants techniquement, faciles d'entretien, conçus à partir de matériaux solides et, dans la mesure du possible, respectueux de l'environnement (performances énergétiques en particulier). Leur positionnement est celui de milieu de gamme "plus" à un prix raisonnable.

Des gammes courtes

Referencia se donne environ 3 ans pour finaliser chaque gamme couvrant 4 ou 5 segments. La profondeur de gamme sera réduite ; il ne s'agit pas de développer de multiples produits mais de se concentrer sur l'essentiel dans chacune des activités-cibles (laverie, froid, hygiène, etc). La finalité étant de proposer au client l'opportunité d'avoir un labo cohérent au travers des équipements de la marque EQOSYS.

IA : intelligence artisanale et intelligence artificielle

EQOSYS est un nom à caractère technologique qui anticipe les évolutions futures visant toujours à améliorer la productivité sans compromettre la qualité du travail de l'artisan. Les avancées technologiques de demain intégreront certainement une part d'IA. EQOSYS y est préparé !

Les services

Le réseau des adhérents est nationalement connu pour sa qualité de services (implantation, financements, solutions locatives, SAV7j/7 et 365J/an, mise à disposition de matériel de fonctionnalité similaire en cas de panne prolongée, ...) qui a fait leur réputation. Outre cette expertise, la gamme EQOSYS bénéficie d'une livraison sur plateforme logistique en 72h.

Un engagement sociétal

1% du CA d'EQOSYS chez Referencia sera versé à la formation des jeunes au métier de boulanger-pâtissier, un sujet cher à vos corporations.

EQOSYS, c'est bien l'évocation d'une offre où les équipements, les services, les adhérents appartiennent à un ensemble cohérent. ●

C. CH-Z. - T. W.



**EQOSYS,
un logo expressif
et identifiant**

EQOSYS

La double facette de l'univers d'EQOSYS (technique et humaine) a été rendue lisible dès la lecture de son nom. Contraction d'écosystème, ce nom évoque la volonté de proposer l'essentiel des produits de votre quotidien. L'expression visuelle et graphique, rappelle les 2 fondamentaux de son existence...l' "innovation" symbolisé par le graphisme du Q qui rappelle le bouton "marche / arrêt" des équipements et le "service" figuré par l'humanisation du Y d'EQOSYS.

**EQOSYS
et sa signature**

EQOSYS a l'ambition d'abriter sous sa marque des produits qui soient chacun, "la meilleure synthèse" des équivalents sur le marché.

EQOSYS
La meilleure synthèse

**L'avatar, illustration
de la marque EQOSYS**



C'est l'incarnation de la promesse d'EQOSYS, il transmet les valeurs humaines de la marque. Cet avatar place l'humain au centre du dispositif et trouvera, dans la mesure du possible, sa place dans le marquage des produits.

**Les tours EQOSYS
vedettes du stand
Referencia au Sirha**

Toute une palette de couleurs...

Tout inox AISI 304 ou laquage complet selon nuancier RAL



... et de dessus

- En standard, inox ou granit clair.
- En option granit noir Zimbabwe ou stratifié.



Côté design

- Poignées facilement préhensibles
- Panneau de contrôle tactile et connecté
- Esthétique soignée
- Éclairage intérieur en option

Energie optimisée

- Volonté de réduire la consommation énergétique
- Joints de porte qualitatifs pour une meilleure utilisation et isolation
- Panneaux des portes avec forte épaisseur d'isolation à haute densité

Hygiène

- Évacuation des condensats efficace
- Intérieur inox AISI 304

Approche RSE

- Réparabilité : compartiment technique démontable pour faciliter le travail des techniciens de maintenance.
- Gaz R290 (GWP réduit)

Les événements marquants du trimestre écoulé

Démonstrations, Stages, Ateliers, Salons, Portes ouvertes ... de janvier à mars 2025.

Salon

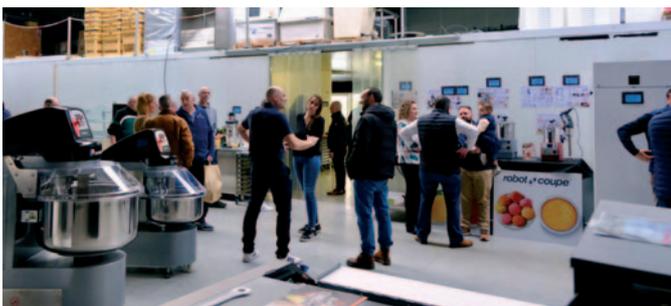
Les concessionnaires régionaux BORSOTTI, CFMB, CELSIUS ÉQUIPEMENT, JMG ÉQUIPEMENT, SELEC PRO, SIMATEL, TORTORA, TOUT TECHNIQUE, étaient à l'incontournable Sirha Lyon 2025.

Sur les stands BONGARD (Hall 4 Boulangerie-pâtisserie) et de leur centrale Referencia (Hall 4 Boulangerie-pâtisserie et Hall 5 Boucherie), ils ont eu le plaisir d'échanger avec clients et partenaires et de présenter leurs solutions : équipements du fournil (BONGARD), du laboratoire pâtissier (MONO-France), les vitrines magasins CONCEPT FROID, les fours dédiés au snacking Hounö et Atollspeed (Referencia) et le très remarqué lancement d'EQOSYS, la marque privée de Referencia !



Portes ouvertes

160 visiteurs se sont rendus le 19 février dans les locaux de la concession BORSOTTI à Mathenay (39) pour la journée "boulangerie de demain", organisée en collaboration avec les CFA locaux autour de solutions d'équipements, véritables alliées pour les professionnels. Cela a été également l'occasion de fêter avec clients et partenaires, la reprise de la société par Mathieu Bortot.



Démonstrations

À la faveur d'une rencontre avec le talentueux Chef Alexis Le Tadic (double deux étoiles Michelin...), "les défis d'Alexis" ont été imaginés par PANIFOUR, en partenariat avec Hounö et "Les Secrets d'Honoré" pour proposer des idées snacking gourmandes et faciles à mettre en place dans vos formules du midi.

Première étape le 3 février, à la Maison de la boulangerie-pâtisserie de l'Essonne, du Val-d'Oise et des Yvelines. Les artisans ont pu échanger et participer à l'élaboration de nouvelles recettes : Bahn mi baguette, brioché de canard, bun'n'roll pastrami, cabillaud roll et Croque-Monsieur brioché, Wrap César... Autres étapes à suivre !



Les 13 et 14 février, TOUT TECHNIQUE accueillait une Masterclass viennoiserie dans ses locaux de la Seyne-sur-Mer.

Sébastien Djamakorzian, boulanger conseil des Moulins Soufflet, spécialiste des produits viennoiserie et dérivés, a réalisé une formation technique avec de très belles productions effectuées à partir des matériels BONGARD.



Atelier



Le lundi 17 février, SOMABO organisait un atelier de Pâques, en partenariat avec Agrimontana/Agricacao, MONO-France et son pâtissier Conseil Cédric Bernard, sur la thématique de l'enrobage.

L'enrobeuse Diva 12 et son tapis vibreur y tenaient la vedette et ont facilité la réalisation de créations en chocolat.

Démonstration

Les 24 et 25 février, une vingtaine d'entreprises participaient à la journée "pâtisserie fine" organisée à Messein (54), chez **SODIMA ÉQUIPEMENT** en partenariat avec **MONO-France**.

À l'honneur la doseuse-injecteuse Oneshot, la tempéreuse Diva 12, le MasterChef, la dresseuse Epsilon, bien sûr ! Mais aussi de nouvelles applications grâce à des équipements complémentaires comme la machine de mise sous vide, de processus d'infusion et d'aromatisation à froid Orved et la révolutionnaire imprimante 3D Patiss3 !



Salon

Les équipes **PANIFOUR** ont installé un fournil complet sur le Stand Intercereales, au Salon de l'agriculture (22 février / 2 mars). Animé par l'ambassadeur **BONGARD**, Tony Doré, et son équipe, (qui se sont illustrés au Village Olympique pendant les JO et JOP 2025), le parcours de la graine au pain a attiré de nombreux participants qui ont pu parfaire leurs connaissances, goûter à des productions cuites sur place. Monsieur Le Président François Hollande s'est attardé sur le stand et Tony Doré a pu lui présenter son savoir-faire et celui de la profession.



Démonstrations

Journées "découvertes" les 3 et 4 mars chez **PANIFOUR**, en partenariat avec **Les Moulins Soufflet** et "Les Secrets d'Honoré". Les démonstrations snacking et boulangerie ont été réalisées par le Chef étoilé Alexis Le Tadic et Tony Doré, boulanger ambassadeur **BONGARD**. Deux "nouveautés" : le fournil complet et compact (20 m²) autour du Soleo M4 Shop version boulangère (four à sole à très faible emprise au sol +/- 2 m²) et de Paneotrad® ; la Venus Line, diviseuse volumétrique avec système de mise en bac, configuration idéale pour des productions en grande quantité.



MONO-France et son pâtissier conseil **Cédric Bernard**, en partenariat avec **Agrimontana International**, ont proposé leur nouvelle Masterclass spéciale Gelato qui a séduit les artisans :

- le 3 février chez **LE PÔLE ÉQUIPEMENT**, à Brech/Auray (56),
- le 10 mars, chez **POLYTECH** à Wittelsheim (68),
- le 17 mars dans les locaux de **SOMABO** à Flers-en-Escrebieux (59).

Au programme : techniques de fabrications des glaces et sorbets, optimisées et grandement simplifiées avec l'utilisation du **MasterChef**, recettes savoureuses pour bien préparer la saison !



Salons

A2PRO était au salon Comptoir et Fournil Pro, les 9 et 10 mars à La Rochelle sur deux stands, un stand démonstration boulangerie équipé en matériels BONGARD et un autre orienté pâtisserie avec les équipements MONO-France (MasterChef, machine sous-vide Orved, dresseuse Epsilon, tempéreuse à chocolat Diva 12) et snacking avec le four de cuisine Invoq 6 de Hounö et le four de boutique ultra-rapide Atollspeed. Le nouveau tour de la marque EQOSYS y a été également remarqué.

PANICENTRE au salon Rest'Hôtel de Tours, les 16 et 17 mars, en partenariat avec les moulins Axiane dont le démonstrateur assurait les fabrications boulangères en process Paneotrad®.

Philippe Renou pâtissier conseil MONO-France mettait en avant les atouts du MasterChef associé à la machine sous-vide Orved, un tandem incroyablement créatif pour les pâtisseries. Sans oublier la tempéreuse Diva 12 et son tapis vibreur, indispensables pour la production de chocolats. La partie snacking faisait la part belle au four ultra rapide de boutique Atollspeed. PV Lab présentait son savoir-faire en matière d'inox, d'armoires de froid et de pastociseurs.

L'ÉQUIPEMENT MODERNE exposait au salon Horesta de Biarritz du 23 au 25 mars. L'accent était mis sur la viennoiserie faite maison avec Sébastien Lagrue aux manettes du Laminoir Full Auto BONGARD, le process Paneotrad® avec Olivier Chauvin, le snacking en boutique avec le four ultra rapide Atollspeed, les réalisations pâtisseries avec MONO-France et la mise en valeur des produits finis dans les vitrines sur-mesure CONCEPT FROID.

Démonstration

Journée de présentation de la Venus Line chez TOUT TECHNIQUE par Olivier Chauvin, boulanger-moniteur BONGARD référent sur ce process. Une douzaine de clients se sont intéressés à cette solution de division et mise en bac automatique des pâtons qui, associée au process Paneotrad®, facilite également la mise en bac et augmente sa productivité. Les visiteurs ont apprécié la compacité de la solution et la qualité des produits obtenus.



ACTUALITÉS DES FOURNISSEURS

Le 24 janvier, les fours Atollspeed référencés en exclusivité par Referencia ont été mis à disposition du "World burger contest" afin d'accompagner les candidats dans la bonne réalisation de leurs produits lors de la finale. Ce concours était parrainé par Christian Têtedoie. C'est dans une ambiance survoltée que les représentants de 7 pays différents (France, Italie, Espagne, Maroc, Côte d'Ivoire, États-Unis et Belgique) ont redoublé d'efforts et de créativité pour réaliser le meilleur burger traditionnel, végétarien et sucré.

PROXIMITÉ

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

Ressources humaines



Après avoir été responsable technico-commercial au sein de l'équipe de la concession BORSOTTI, pendant plus de 8 ans, **Mathieu Bortot en a pris la direction, après acquisition de ses parts au fondateur, Pascal Borsotti.**

Actualité



BONGARD POITOU-CHARENTES change de mains et cède la place à A2PRO.

Depuis la fin d'année 2024, Amaïa Turgné a repris les rênes de la concession qu'elle a rebaptisée A2PRO voulant instiller à son entreprise une dynamique BtoB bien identifiée. Seule femme concessionnaire du réseau, elle trouvera tout le soutien nécessaire auprès de ses pairs dans le réseau, pour cette nouvelle aventure !

Lieux d'expression

Des espaces dédiés aux artisans

Les adhérents, afin de soutenir activement les artisans, mettent à disposition leur fournil tout équipé pour des événements, démonstrations ou formations. Des lieux pensés pour expérimenter, innover et échanger autour de vos savoir-faire.

Besoin d'un espace pour votre prochain événement ? **Contactez l'adhérent de votre secteur - voir en pages 22/23.**



Les événements professionnels des prochains mois d'avril à juin 2025

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Les 31 mars et 1^{er} avril, **SELEC PRO et son partenaire MONO-France vous invitent à découvrir la doseuse One-Shot, à Bourg-lès-Valence (26)**. Le pâtissier conseil Nicolas Coffin présente ses multiples fonctionnalités et les nombreux atouts de cette One-Shot, parmi lesquels son système de dosage original par engrenage (passage de textures variées) pour bonbons, spécialités, macarons ou tablettes, ses trémies chauffantes, ou encore ses programmes mémorisés.

NOUVELLE AQUITAINE

Du 7 au 8 avril, au Parc des Expositions de Poitiers (86), l'équipe **A2PRO vous accueille au salon Vienneprho pour accompagner vos projets en snacking et pâtisserie**. Pendant ces deux jours, le pâtissier conseil de MONO-France montre très concrètement de quelle façon le MasterChef, aide à optimiser vos process de travail, augmente votre efficacité et garantit la qualité de vos préparations. Côté snacking le four ultra rapide Atollspeed apporte des solutions performantes de réchauffage en boutique.

PACA

Le 24 avril, lors de la journée portes ouvertes des Moulins Céard à Embrun (05), **TOUT TECHNIQUE présente des ateliers autour du snacking sandwich sous toutes ces formes**. Dégustation, échanges et proposition de formation et accompagnement sur cette thématique snacking !

- Un fournil en process Paneotrad® avec cuisson sur la journée des pains sandwich mis en forme par les matrices créatives pour cette offre snacking
- Réchauffe des offres chaudes en boutique avec le four ultra-rapide Atollspeed, afin de fluidifier les flux en magasin tout en conservant la qualité des produits
- Les solutions de découpe créatives des garnitures proposées par Robot Coupe et qui font gagner du temps
- Des conseils personnalisés de l'Agence Sésame (Pascal et Stéphanie Ginoux) pour la création de sandwiches et la réalisation de recettes gourmandes et rentables.

C'est également l'occasion de visiter les nouvelles installations de modernisation du moulins (9h30 à 16h30) - Journée ouverte à tous - inscription obligatoire auprès de vos interlocuteurs habituels.

HAUTS-DE-FRANCE

Du 31 mars au 2 avril **salon des métiers de bouche organisé par Délices et Créations dans leurs locaux de Wasquehal (59)**. SOMABO y présente en particulier ses solutions de laminage automatique pour viennoiserie et pâtisserie avec la collaboration d'Olivier Chauvin boulanger conseil BONGARD.

Les 5 et 6 mai, **SOMABO organise, dans ses locaux de Flers-en-Escrebieux (59) un évènement "sensoriel" autour du levain en collaboration avec les Moulins Bourgeois et le laboratoire Lesaffre dédié à cette approche**. Le principe est simple, chaque participant apporte son propre pain, puis les yeux bandés, les participants sont invités par Camille Dupuy-Cornouaille, (responsable du laboratoire dédié Lesaffre) à identifier au travers de leurs 5 sens, les qualités des pains dégustés. Or, les levains contribuent activement à l'enrichissement du profil sensoriel du pain, développant des saveurs et des textures uniques. Plus qu'un jeu de découverte, cette analyse sensorielle vise à améliorer les process de panification des artisans afin d'optimiser la perception des pains de la part du consommateur. **Venez vivre l'expérience !** (inscriptions sur le site internet de la concession : <https://www.somabo-sa.fr>).

NORMANDIE

Le 14 mai, **DUCORBIER MATÉRIEL organise dans ses locaux de Cléon (76), une MasterClass "glace et chocolat"**. Le pâtissier conseil de MONO-France exécute toute une palette de réalisations et démontre les capacités de production de la machine multifonction par excellence, le MasterChef ! Surprise Florence Lesage, championne du monde des Arts sucrés 2022, Cheffe pâtissière, y fait une démonstration de sucre tiré !

GRAND EST

Le 2 juin, **LE FOURNIL LORRAIN met en place dans les locaux de la Fédération des boulangers de la Moselle, rue de la Poulue à Metz (57), une journée découverte pâtissière**. Organisée autour des matériels de MONO-France, acteur incontournable de l'équipement des laboratoires des artisans en pâtisserie, glacerie et chocolaterie, cette journée sera animée de nombreuses démonstrations.

ÎLE-DE-FRANCE

Les 29 et 30 avril, **PANIFOUR en partenariat avec Les Moulins Soufflet et "Les Secrets d'Honoré", organise, dans les locaux du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, quai d'Anjou à Paris, un duo snacking boulangerie avec deux têtes d'affiche**. Les "Défis d'Alexis" en référence au Chef Alexis Le Tadic qui en assure l'animation et transpose son savoir-faire de Chef étoilé au snacking boulanger. Les démonstrations boulangères de Tony Doré, boulanger Ambassadeur BONGARD.

Du 1^{er} au 11 mai (dates modifiées à la demande de la Préfecture), **célébration de la Fête du pain à Paris**. **PANIFOUR installe un fournil complet équipé en matériels BONGARD, sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame de Paris**. Nombreuses démonstrations snacking et boulangerie animées, certains jours, par Tony Doré et Alexis Le Tadic. Un bel évènement à partager en famille.

■ 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

EUROMAT
devient

Referencia

Le nom change,
les références restent !



TROUVER UN ADHÉRENT
PRÈS DE CHEZ VOUS.



SCANNEZ MOI

110 COMMERCIAUX ET 250 TECHNICIENS CHAQUE JOUR À VOTRE SERVICE