Janvier
Février
2017

LE MONDE DES

Boulangers

ET DES Pâtissiers

www.lemondedesboulangers.fr
www.lemondedespatissiers.fr

À NE PAS MANQUER

Du 21 au 25 janvier,
rejoignez-nous
à Lyon au Sirha

LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE

HALL 4
allée A
STAND 98

GRANDS PRIX SIRHA INNOVATION 2017

DOSSIER SPÉCIAL INNOVATIONS 2017

Supplément n° 116-1 du Monde des Artisans n° 116 • janvier-février 2017 © Le fotographe

TARTELETTE AU CITRON PRALINÉ PAR PASCAL CAFFET P. 24

ÉVÉNEMENTS
N'oubliez pas la Saint Valentin P. 06

RÉUSSITE
Le chocolat se met au parfum P. 10

SAVOIR-FAIRE
Des galettes des Rois festives P. 28

Crisalid®

Pâtisserie chocolaterie Kuntzmann Leichmann à Moulins-lès Metz (57)

Sirha
Rendez-vous mondial restauration & hôtellerie
STAND 3F13

UNE VISION GLOBALE DE L'ENCAISSEMENT

LOGICIELS DE CAISSE

PILOTAGE DE MAGASINS

CAISSES AUTOMATIQUES

VIDÉO SURVEILLANCE

BALANCES DE PESÉE

LE GROUPE CRISALID

25 ans d'expérience • **7 filiales** nationales et Internationales
• **80 distributeurs** agréés • + de **9000 licences** installées

www.crisalid.com

SOMMAIRE

ACTUALITÉS | 4
| L'agenda de la filière
| Du 10 au 13 avril 2017 : Djazagro fête sa 15e édition

ÉVÉNEMENTS | 6
| Formation 2017 avec Valrhona
| Concours MOF Boulangerie 2019
| N'oubliez pas la Saint Valentin…

SÉLECTION | 8
| Les livres à découvrir

RÉUSSITE | 10
| Le chocolat se met au parfum

DOSSIER 11
Spécial Sirha 2017.
Événements et nouveautés !

SOLUTIONS | 22
| Qui ne tente rien n'a rien

RECETTES | 24
| Tartelette au citron praliné par Pascal Caffet
| 100 Recettes 100 % Praliné de Pascal Caffet

FOCUS | 26
| Apprentissage, un champ de vision élargi

SAVOIR-FAIRE | 28
| Des galettes des Rois festives

AUTOMOBILE | 30
| Peugeot Partner : robuste et technologique

INITIATIVES | 31
| La Minoterie Raimbert s'engage contre le cancer
| Suppression de la taxe farine

ÉDITO

Le pain au chocolat, viennoiserie préférée des Français

Selon la dernière enquête Databook réalisée auprès de 12 pays européens portant sur 3 600 personnes, les Français seraient les seuls Européens à classer le pain au chocolat numéro 1 des viennoiseries, la majorité des Européens positionnant le croissant en tête. 92 % des Français disent préférer manger des viennoiseries à la française plutôt que des produits typés américains tels que les muffins ou les donuts. Les Français plébiscitent la boulangerie artisanale (71 %) pour acheter leur croissant. Ce commerce de proximité est également classé n° 1 en Belgique, Espagne, Allemagne, Portugal, Grèce et Suisse. Les Français sont dans la moyenne de consommation (60 %) européenne qui est de 64 %. Environ 84 % des Français mangent leur croissant au petit-déjeuner, comme une majorité d'Européens (62 %). Les deux autres moments importants de consommation sont la matinée (pour 21 % des Français contre 29 % des Européens) et l'après-midi (18 % en France contre 26 % en Europe). Parmi les 20 % des Français qui penchent pour une recette fourrée pour leur croissant, 64 % préfèrent une garniture au chocolat, 20 % aux amandes et 10 % à la crème pâtissière.
En ce début d'année, n'oubliez pas de visiter le SIRHA à Lyon du 21 au 25 janvier 2017 et nous rencontrer sur notre stand (Hall 4, Allée A, Stand 98).
Bonne année et bonne lecture !

Jean-Pierre **Deloron**

L'INDEX DES ANNONCEURS

CRISALID P. 2 | PANIMATIC P. 5 | MAP P. 5 | MAINE AGROTEC P. 5 | REED EXPOSITIONS P. 9 | COMEXPOSIUM P. 9 | MONETIK P. 11 | POLIN P. 13 | LA FERME DU PRE P. 14 | FMF SERVICES P. 15 | METRONICS P. 16 | EUROMAT DIRECT P. 17 | CS CONCEPT P. 19 | MAE FABRICANT P. 21 | VALMAR FRANCE P. 21 | MSB P. 22 | AGENCE BOULANGERIE P. 25 | LESAFFRE P. 27 | DELIFRANCE P. 29 | MAAF ASSURANCES P. 32

Le Monde des Boulangers et des Pâtissiers n° 116-1 supplément du *Monde des Artisans* n° 116 de janvier-février 2017. Éditeur délégué : Stéphane Schmitt. Sites : www.lemondedesboulangers.fr et www.lemondedespatissiers.fr. Responsable rédaction et publicité : Jean-Pierre Deloron, ✆ 06 61 55 46 73, e-mail : jpdeloron@noos.fr. Publicité : Michelle Metz-Buttgen, ✆ 03 87 69 89 72, e-mail : m.metz@groupe-atc.com – Nabila Ouriaghli, ✆ 03 87 52 96 95, e-mail : nabila@groupe-atc.com. Impression : Léonce Déprez - ZI Ruitz 62620 Barlin. Mise en page, fabrication : Pixel image, ✆ 03 87 69 18 18. Directeur de la publication : François Grandidier. N° commission paritaire : 0316 T 86957. *Le Monde des Boulangers et des Pâtissiers* n'est pas responsable des articles et communiqués de presse qui lui sont fournis. Toutes reproductions, même partielles, sont formellement interdites sauf autorisation écrite de la société éditrice. Dépôt légal : à parution.

En couverture : © Le fotographe - Droits réservés.

Pour adresser vos dossiers de presse : Jean-Pierre Deloron, e-mail : jpdeloron@noos.fr.

En ligne... Retrouvez toutes les dates des salons sur Internet :
www.lemondedesboulangers.fr/agenda
www.lemondedespatissiers.fr/agenda

2017

JANVIER

SIRHA
Salon de la restauration, hôtellerie et métiers de bouche.
21 au 25 janvier à Eurexpo à Lyon.
Tél. : 04 78 17 63 12 - www.sirha.com

FBK
33e édition de la foire spécialisée en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie. 22 au 25 janvier sur le site de Bernexpo.
Tél. : 00 41 031 388 14 14

ISM / ALLEMAGNE
Salon international de la confiserie et du chocolat.
29 janvier au 1er février à Cologne.
www.ism-cologne.com

FÉVRIER

INTERSICOP / ESPAGNE
Salon international de la boulangerie-pâtisserie.
19 au 21 février à Madrid.
Tél. : 0091 722 50 42
www.intersicop.ifema.es

MARS

SAPHIR
Salon de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie. 6 au 8 mars au parc des expositions de Pau.

SANDWICH & SNACK SHOW, PARIZZA ET JAPAN FOOD SHOW
Salon de la restauration rapide, italienne et japonaise.

VENDING
Salon dédié à la distribution automatique. 15 et 16 mars, porte de Versailles à Paris.
Tél. : 01 47 56 52 49
www.sandwichshows.com

HORESTA
Salon de l'hôtellerie et de la boulangerie-pâtisserie.
19 au 21 mars à la halle Iraty de Biarritz. 6e édition du Mondial du Pain.
www.horesta.fr

AVRIL

SUGAR
20 au 22 avril au parc floral de Paris.
Salon de la pâtisserie créative.
www.salon-sugar.com

SEPTEMBRE

RAPID RESTO
Salon de la vente à emporter et du street food. 19 au 20 septembre, porte de Versailles Paris.
www.salonrapidresto.com

OCTOBRE

HOST / ITALIE
Salon international de l'hôtellerie, de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie.
20 au 24 octobre au parc des expositions de Milan.
www.host.fieramilano.it

SERBOTEL
Du 22 au 25 octobre à Nantes. 6e édition du Mondial du Pain.

NOVEMBRE

EXP'HOTEL
Salon des métiers de bouche.
19 au 21 novembre au parc des expositions de Bordeaux.
www.exphotel.fr

DU 10 AU 13 AVRIL 2017

DJAZAGRO FÊTE SA 15e ÉDITION

Du 10 au 13 avril 2017, Djazagro, le Salon professionnel de la production agroalimentaire, aura lieu au palais des expositions de la SAFEX à Alger. 5 thèmes : Process agroalimentaire, emballage & conditionnement. Boulangerie-Pâtisserie. Produits alimentaires et boissons. Ingrédients et Arômes. Restauration, matériels & équipements. Parmi ces thèmes, les visiteurs pourront observer la production d'une boulangerie en fonctionnement. La boulangerie algérienne peut se comparer à une production semi-industrielle en France. Afin de répondre à une demande de plus en plus importante de mécanisation et d'automatisation, le salon proposera pour la 3e année consécutive, de découvrir une boulangerie automatisée. Seront présents : SOREMA (refroidisseur d'eau AGD 180 P et doseur DM Box associé), VMI (pétrins spirales cuve fixe Mag Line), JAC (groupe de panification automatique Pro Line), PANEM (chambre de fermentation contrôlée en tunnel), DIANE INDUSTRIES (chariot de cuisson en inox avec des cornières rebordées afin de diminuer les risques d'accident du travail), Fabricant Eurofours (Four CF80 électrique). Le pain est l'aliment de base en Algérie avec une consommation moyenne de 900 g/jour/habitant. Environ 21 000 boulangers-pâtissiers sont installés en Algérie

COMPACT • SIMPLE • FACILE • DISPONIBLE SUR STOCK • MONTAGE RAPIDE

LA CUISSON PAR EXCELLENCE

FABRIQUÉ EN FRANCE

MAP
FOURS DE BOULANGERIE

+33 (0)4 75 56 04 79
+33 (0)4 75 55 22 61
contact@fourmap.fr

42-44, rue Latécoère
26000 Valence - France

Sirha
21 > 25 JANVIER 2017
EUREXPO / LYON / FRANCE
RENDEZ-VOUS STAND 4C101

www.fourmap.fr

ISOLATION / HYGIÈNE
depuis plus de 20 ANS

KIT

NOS SOLUTIONS
pour rénover
ou aménager
vos locaux

▪ Portes frigorifiques
▪ Portes de service

▪ Panneaux sandwich
30 à 100 mm
▪ Plaques de PVC 2 mm
▪ Accessoires de pose
▪ Lanières souples

MAINE AGROTEC
www.maine-agrotec.fr
02 43 03 18 03 / Fax 02 43 03 69 36

panimatic

www.panimatic.fr
Tél. 01 64 29 72 19

Travail de la pâte
Pousse contrôlée | Etuve
Froid positif | Chocolat
Surgélation | Froid négatif
Organisation du fournil
Cuisson

Formation 2017 avec Valrhona

En 2017, Valrhona propose de nouvelles formations adaptées aux artisans dans les écoles de Tain l'Hermitage et Paris-Versailles. Des thématiques inédites (Choco artistique, chocolat dragéifié et grignotage, entremets). Tain l'Hermitage propose une formation créativité & design avec la prestigieuse École Boulle. Stage avec 3 MOF (Franck Michel, Yann Brys et Christophe Renou). Formations animées par Julien Boutonnet, M. et Mme Renou, Antony Terrone, etc.

Préparez Pâques avec Idéal Croquembouche

Idéal Croquembouche, atelier français de production de nougatine fabrique une large gamme de produits en nougatine de bonne qualité. Des mini-fonds, tartelettes, décorations, produits fonctionnels pour les artisans boulangers-pâtissiers, chocolatiers, traiteurs. Pour Pâques, découvrez les demi-coquilles à assembler pour réaliser facilement des œufs, cloches, lapins, mini demi-œufs, socles pour œufs et coquilles Saint-Jacques en nougatine. Pour les baptêmes, communions et mariages, retrouvez les pièces montées à assembler : papillon, église, puits, carosse, berceaux, étoiles, ourson, lune, ange. Les kits à monter soi-même sont composés de pièces (rectangles, carrés, ronds) faciles à utiliser. Si vous souhaitez réaliser une forme particulière, Idéal Croquembouche peut la réaliser.

N'OUBLIEZ PAS LA SAINT VALENTIN…

Le pâtissier Christophe Michalak a décidé de laisser parler son cœur ! Un biscuit moelleux au chocolat, une compotée au doux parfum de mangue, passion et yuzu, le tout agrémenté d'une mousse au chocolat lactée.

Concours MOF Boulangerie 2019

Dès maintenant et jusqu'au 30 mars 2017 date de clôture des inscriptions, les candidats ayant 23 ans révolus à la date de clôture peuvent s'inscrire auprès de leur commissaire départemental ou directement en ligne sur le site : www.meilleursouvriersdefrance.org. En ce qui concerne le concours MOF Boulangerie, les professionnels estiment que le niveau de compétence ne saurait être inférieur à celui du Brevet de Maîtrise ou d'un diplôme/titre de niveau IV avec 2 ans d'expérience (hors apprentissage) ou d'un diplôme/titre de niveau V avec 4 ans d'expérience (hors apprentissage). Calendrier du concours : 2007 épreuves qualificatives. 2018 : épreuves finales et évaluations des œuvres des candidats ayant été qualifiés. 2019 : cérémonie de remise de médailles.

LE MONDE DES Boulangers ET DES Pâtissiers

EN LIGNE, POUR VOUS !

www.lemondedesboulangers.fr

Toute l'actualité de votre univers professionnel !

TOUTES LES INFOS DE LA PROFESSION EN LIVE SUR LE SITE INTERNET

Nouveautés · Agenda · Petites annonces · Vidéos

LES DERNIÈRES TENDANCES À DÉCOUVRIR DANS LES DOSSIERS DU MOIS

Événement · Innovations · Produits · Matériel

UNE VEILLE RÉGULIÈRE SUR L'ACTUALITÉ DU SECTEUR EN VOUS INSCRIVANT À NOTRE NEWSLETTER

Conseils · Témoignages · Fiches pratiques

DES LIENS PLUS ÉTROITS GRÂCE À L'APPLICATION MOBILE* À TÉLÉCHARGER GRATUITEMENT

Reportages · Dernière minute · Recettes

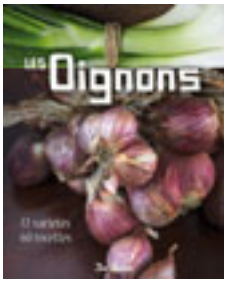
LE MONDE DES boulangers

Site Internet, newsletter, application mobile…

3 façons d'accéder à toute l'information de votre secteur !

@BoulangPat
Suivez-nous !

* Sur I Phone ou Android



ÉDITIONS DE BORÉE
LES OIGNONS

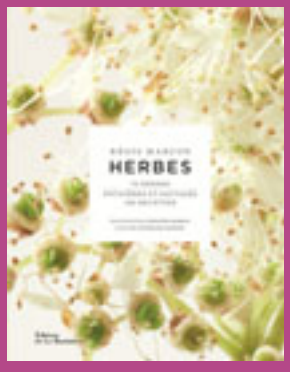
Dans ce livre de 144 pages, découvrez une présentation des différentes sortes d'oignons et plus de 60 idées de plats colorés. En cuisine, l'oignon est un vrai aliment à tout faire. Bon pour la santé, tout le monde le connaît pour son pouvoir aromatique ou comme assaisonnement. L'oignon est bon cru, cuit, doré, grillé, rissolé, confit, sur du pain, en salade, etc. Parmi les recettes, des en-cas sucrés comme la brioche tressée au pavot farcie aux oignons, la salade d'oranges aux oignons ou oignons au four farcis au millet et aux amandes.

FLAMMARION
CHOCOLAT

Chocolat est un livre unique ! Fruit de la collaboration entre Pierre Hermé et le photographe Sergio Coimbra, cet ouvrage est une invitation à entrer dans un univers de goût, sensation et plaisir où le chocolat est roi. Le livre (284 pages) retrace la passion de Pierre Hermé pour une fève de cacao. Il dévoile des créations audacieuses où la créativité n'a rien à envier avec laquelle il a transformé également l'univers de la pâtisserie. Chaque ingrédient et facette du chocolat sont photographiés (215 photos) sur le vif pour permettre au lecteur de contempler les dernières créations de Pierre Hermé. Fin 2016, le pâtissier-chocolatier français a reçu le titre « World's Best Pastry Chef » lors de la cérémonie des World's 50 Best Restaurants à New York.

ÉDITIONS GLENAT
AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT VALRHONA

Ce livre raconte l'histoire de la chocolaterie Valrhona (presque centenaire) à travers ses innovations marquantes pour la profession. Valrhona crée le chocolat noir le plus amer en 1986. 3 ans après, la première école de perfectionnement aux métiers du chocolat ouvre ses portes à Tain l'Hermitage. En 1992, Valrhona sauvegarde une variété rare de cacao au Venezuela : le Porcelana. En 2012, la marque crée la 4e couleur de chocolat : le Blond Dulcey… L'originalité de l'ouvrage (244 pages) écrit par Béatrice Méténier réside dans le mélange de toutes ces anecdotes et les recettes des experts de la chocolaterie française. Illustré de superbes photos, ce livre fait également la part belle aux témoignages des collaborateurs Valrhona. Leurs gestes, outils et œuvres sont mis particulièrement en valeur, une autre facette de la valeur ajoutée de la chocolaterie.



ÉDITIONS DE LA MARTINIÈRE **HERBES**

Chef triplement étoilé du Clos des Cimes, à Saint-Bonnet-Le-Froid (Haute-Loire), Régis Marcon propose avec son épouse herboriste passionnée, de découvrir l'univers des herbes… Dans ce livre de 416 pages, le chef met son savoir-faire au service de la richesse et de la subtilité de ces aromates. Verveine, bourrache, consoude, thym, ciboulette… 70 herbes potagères et sauvages sont détaillées sous forme de planches qui présentent leurs caractéristiques. Régis Marcon propose ensuite 130 recettes des plus simples aux plus élaborées : tartelette potagère, pistou de plantain aux grenouilles, phô aux herbes, consoude farcie, beignets de fleurs d'acacia et bien d'autres. Des explications pas à pas et certains gestes techniques de préparation accompagnent les recettes. Depuis 10 ans, Régis Macron fait revivre son village en créant un restaurant, un musée et même… une boulangerie !

Le rendez-vous leader
des professionnels du Snacking
& de la Consommation Nomade

The leading trade event
for the snack & food-on-the-go

15 & 16 MARS/ *MARCH* 2017

PARIS PORTE DE VERSAILLES • PAV. 7.1

SANDWICH & SNACK SHOW®
PARIZZA PIZZA - PASTA RESTAURATION ITALIENNE
JAPAN FOOD SHOW

Idées à emporter / *Ideas to take away!*

Pour télécharger votre badge gratuit
rendez-vous sur
/ Download your free badge on

www.sandwichshows.com

et renseignez le code */ and enter the code*

CODE : **SPFR**

Organisé par / Organised by
Reed Expositions

Suivez-nous / *Follow on*

The Sandwich & Snack Show logo is a trade mark of RELX Intellectual Properties SA, used under license.

DJAZAGRO
LE SALON PROFESSIONNEL DE LA PRODUCTION AGROALIMENTAIRE

10 • 13 AVRIL 2017
Palais des Expositions SAFEX - Alger • Algérie

VOTRE RENDEZ-VOUS EN AFRIQUE

RÉSERVEZ VOTRE STAND

djazagro.com

COMEXPOSIUM

FRANCE

Le chocolat se met au parfum

Les Fragrandises, des chocolats aux saveurs de parfums ! C'est le défi que Madeleine Tordjman et Sophie Le Gouill ont relevé avec le chocolatier Michel Violette, artisan chocolatier, à Alfortville.

Madeleine Tordjman explique : *« C'est en dégustant un chocolat involontairement imprégné de parfum que j'ai retrouvé mon enfance le temps d'une dégustation »*. Cette expérience inattendue a eu l'effet d'une Madeleine de Proust sur elle ! Ainsi, est né le concept des Fragrandises. Ce néologisme est une invitation à cheminer entre gourmandise, friandise et fragrance. La rencontre de l'odeur et du goût, des saveurs et des arômes. Madeleine Tordjman, psychanalyste et Sophie Le Gouill, olfactologue et infirmière de métier se sont naturellement rapprochées pour donner vie à ce projet original avec la collaboration de Michel Violette, artisan chocolatier et Loïc Eonin. Grâce à l'expérience cumulée des saveurs et de la psychologie, les deux jeunes femmes ont réussi à sublimer les arômes du chocolat en y ajoutant une dimension olfactive. *« La mise au point des chocolats a demandé beaucoup de temps et le dosage arômes naturels tous issus de plantes ou d'huiles essentielles, mélangées à la ganache a nécessité plusieurs essais. Le résultat est unique ! Un conseil, dites à vos clients de déguster ces chocolats hors des repas et entre une gorgée d'eau ou de thé »*.

7 FAMILLES OLFACTIVES

Hespéridé ■ Douceur de l'orange juteuse et arômes citronnés de la litsée.

Oriental ■ Mariage du patchouli et de la vanille

Cuir ■ Lorsque le benjoin chaud vanillé et résineux adoucit le bois brûlé du Bouleau.

Boisé ■ Association du santal et de la résine du cèdre

Fleuri ■ Rencontre entre la rose fraîche et miellée, le géranium vert et fruité et l'ylang-ylang épicé et poudré.

Chypré ■ Mélange de la bergamote zestée et acidulée, de la rose fruitée, du jasmin sucré et du patchouli.

Fougère ■ Méli-mélo de la lavande camphrée, du géranium rosé et du vétiver boisé et fumé.

SAVEURS OLFACTIVES

« Entre tradition et innovation, ces chocolats offrent à la dégustation, un voyage inédit dans le monde des saveurs olfactives. Arômes et odeurs viennent taquiner notre inconscient. Les souvenirs d'enfance remontent à la surface, fruits d'une mémoire oubliée. Les saveurs de ces chocolats d'exception, fabriqués en France de manière artisanale, correspondent à des accords issus des 7 familles olfactives : Hespéridé, Oriental, Cuir, Boisé, Fleuri, Chypré et Fougère », expliquent Madeleine et Sophie. Toutes leurs nouveautés ont remportés déjà beaucoup de succès au Salon du Chocolat de Paris 2016 et sont référencées chez des artisans boulangers-pâtissiers, chocolatiers et de grands établissements parisiens.

JEAN-PIERRE DELORON

SIRHA 2017

Les événements à ne pas manquer

JEAN-PIERRE DELORON

LE SIRHA SE TIENDRA DU 21 AU 25 JANVIER À EUREXPO-LYON. POUR NE PAS PERDRE DE TEMPS, VOICI LES ÉVÉNEMENTS À NE PAS MANQUER. RENDEZ-VOUS DANS LE HALL 4 CONSACRÉ À LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE !

Plus de 3000 exposants, 19700 chefs, 26 pays exposants, 19 concours… L'édition du Sirha 2017 réserve de nombreuses animations à tous les métiers de bouche et de la restauration. Pour optimiser votre visite dans les différents halls, voici un résumé des moments forts à mettre sur votre agenda !

HALL 4 ■ Open des Desserts Glacés

Sous l'égide de la CNGF et de l'Association nationale des sculpteurs sur glace hydrique, l'Open des Desserts Glacés regroupera 6 candidats qui réaliseront 2 entremets pour 8 personnes, une sculpture en glace hydrique et une pièce en nougatine en 7 heures.

HALL 4

Coupe de France de la Boulangerie

Dans le hall 4 du samedi 21 au lundi 23 janvier, 12 équipes composées de 3 candidats s'affronteront dans des ateliers face au public autour de 3 épreuves : Pains, viennoiserie et pièces artistiques. Éric Kayser sera le parrain 2017. Remise des prix le 24 janvier à 17 h 30.

Championnat Européen du Sucre

En sept heures, 12 pâtissiers devront réaliser une pièce artistique en différents sucres cuits travaillés (tirés, soufflés, coulés).

Championnat de France des Arts Gourmands

Ouvert aux élèves en formation pâtissier, glacier et chocolatier, ce concours réunira des équipes de 3 candidats pour réaliser une composition artistique pâtisserie, une pièce artistique en chocolat, une composition artistique en glace hydrique sculptée et 3 desserts à l'assiette.

ESPACE DES CHEFS

International Catering Cup

Dans l'Espace des Chefs, l'International Catering Cup réunira les traiteurs du monde entier pour confronter les meilleurs talents. Organisé par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs, ce concours rassemblera 12 équipes internationales de traiteurs. Remise des prix samedi 21 janvier à 17 h 30.

Bocuse d'Or

Du 24 au 25 janvier, 24 jeunes chefs participeront à ce show gastronomique mondial, conclusion de 18 mois de sélections continentales à travers le monde. 2017 promet une édition historique lors de laquelle chacun voudra décrocher le trophée anniversaire des 30 ans du concours. Jérôme Bocuse a pris la succession de son père Paul Bocuse à la présidence du Bocuse d'Or.

22 & 23 janvier COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

1 pâtissier, 1 chocolatier et 1 glacier, 22 équipes originaires du monde entier disposeront de 10 heures pour fabriquer 12 desserts à l'assiette, 3 entremets au chocolat, 3 entremets glacés aux fruits et 3 pièces artistiques en sucre, en glace hydrique sculptée et en chocolat. Fondée par Gabriel Paillasson, la Coupe du Monde de la Pâtisserie s'annonce comme un événement éblouissant de créativité tant sur le plan gustatif qu'artistique. Remise des prix, lundi 23 janvier 17 h 30.

Le nouveau règlement aura-t-il un impact sur le travail des candidats ?

« L'obligation de réaliser un moulage en creux pour le chocolat et le sucre est dans la droite ligne de l'engagement du concours pour l'économie de produits. La conséquence est que la réalisation des sculptures va être plus compliquée et que les équipes devront adapter leur façon de travailler les matières. La fleur en sucre imposée permettra de découvrir comment cette technique est interprétée selon les pays. »

Quelles sont les principales évolutions de la pâtisserie au niveau mondial ?

« La principale tendance est la prise de conscience des pâtissiers internationaux que le travail sur le goût doit l'emporter sur le visuel. Ce qui implique que le sourcing des matières premières doit être réinventé : il faut choisir un bon beurre, une bonne crème, des fruits avec du goût, du chocolat de qualité. On constate aujourd'hui également un retour vers les classiques inspirés de la pâtisserie française. »

Philippe Rigollot, nouveau président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

SÉLECTION DES PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

LE MONDE DES BOULANGERS & PÂTISSIERS VOUS PRÉSENTE UNE SÉLECTION DE MATIÈRES PREMIÈRES, PRODUITS SEMI-FINIS OU FINIS, ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET GLACERIE. À VOIR !

PANIMATIC

Les artisans boulangers ont choisi l'armoire de pousse contrôlée M20 dans leur fournil. Destinée au travail traditionnel, cette armoire ultra fonctionnelle, robuste et parfaitement isolée, reçoit 20 grilles 600x800 espacées de 80 mm, pour une dimension extérieure de 785 de large x 1090 de profondeur et 2 270 mm de hauteur, groupe compris. Son tableau 2008 qui conserve son réglage habituel à 3 boutons associé à la précision électronique, facilite la programmation de la température, l'hygrométrie et des durées nécessaires au bon déroulement du processus de fermentation contrôlée du pain. Découvrez-la sur le stand Panimatic ! **Hall 4 Stand E 69**

PASTRYBOX

Sublimez vos recettes grâce à la gamme Pastry Box, de véritables laboratoires dans une seule machine ! Pastocuiseurs multifonctions, ils sont conçus pour la pâtisserie, la glace et le chocolat, mais grâce aux nombreux accessoires en option, il est possible de faire des plats cuisinés élaborés. Simples d'utilisation, économiques et ergonomiques, ces équipements sont utilisés avec satisfaction par de nombreux professionnels. Pastry Box (10 l, 18 l, 30 l et 50 litres). Démonstrations sur le stand et possibilité de faire des essais dans votre laboratoire. Renseignez-vous ! **Hall 4 Allée G Stand 105**

LESAFFRE

Composé d'ingrédients d'origine naturelle, Ibis SR 30 est le nouveau substitut de sel issu du savoir-faire de Lesaffre. Il permet de réduire la dose de sel sans modifier le profil aromatique des pains et de conserver l'aspect salé en bouche. Il ne modifie pas la conduite de panification, les propriétés rhéologiques, la couleur de la croûte et de la mie et le goût final. Dosé à 2 %, il réduit jusqu'à 30 % le sel dans le pain. L'OMS et l'ANSES préconisent de baisser la dose de sel à 18 g/kg farine.

Hall 4 Allée H Stand 105

MOULINS SOUFFLET

La Bellamie de Baguépi est une préparation pour fabriquer une baguette au goût subtil de maïs toasté élaborée à partir de blés 100 % tracés filière Irtac. Son goût original (saveurs toastées de noisette) est issu d'une recette mêlant à la farine de blé des ingrédients riches en arômes comme la farine de germe de maïs toasté ou l'orge malté toasté. Elle se décline selon plusieurs diagrammes de fabrication : Pointage bac direct, froid, pousse contrôlée. Personnalisation avec un toping de semoule de blé dur. 1 kit de mise en avant boutique a été conçu avec présentoir de dégustation, affiche et stops rayons.

Hall 4 Allée D Stand 128

COUP DE PÂTES

La religieuse fait partie des dernières innovations Coup de Pâtes. Afin de satisfaire les professionnels de la vente à emporter, les chefs pâtissiers ont imaginé une version individuelle encore plus gourmande. Coque macaron chocolat, insert ganache chocolat lait et ganache chocolat noir. Coque macaron caramel, purée de poire et ganache caramel.

Hall 4 Allée A Stand 106

BCR & STAF

Découvrez la nouvelle gamme BCR Premium d'armoires de fermentation contrôlée. Intérieur inox lisse. Extérieur inox gaufré. Régulation Modsystem. Charnières chromées. Groupe tropicalisé. Évaporateur traité. Piétement inox. Pour fabriquer son levain, BCR propose également le Prolevain, une machine automatique qui fonctionne en chaud comme en froid (contenance de 117 litres soit 80 kg de levain semi-pâteux). En froid négatif, BCR propose sa large gamme de surgélateurs-conservateurs et de surgélateurs rapides. STAF présente sa nouvelle gamme inox de repose-pâtons, diviseuse universelle 10/20 avec sa table intégrée et de façonneuses.

Hall 4 Allée E Stand 58

VMI

Découvrez le batteur Phébus de VMI, la polyvalence dans votre fournil à portée de main. 5 vitesses préréglées pour plus de tranquillité au quotidien, mais aussi la possibilité de faire varier les vitesses pour multiplier vos recettes. Comme toutes les machines VMI, le pétrin Phébus est fabriqué en France.

Hall 4 Allée E Stand 70

SOREMA

Venez découvrir le refroidisseur et réchauffeur d'eau toutes saisons ! Le refroidisseur d'eau de boulangerie OPTIMAX de la gamme Sorema peut être équipé en option d'une résistance électrique tout inox permettant de réchauffer l'eau. Choisissez la consigne de température en froid jusqu'à 0,5 °C ou en chaud l'hiver jusqu'à +35 °C. Quelle que soit la température que vous souhaitez pour refroidir ou réchauffer l'eau de coulage pour le pétrissage, votre appareil vous rend service toute l'année. Rendez-vous sur le stand pour découvrir l'ensemble des produits Sorema ! **Hall 4 Allée H Stand 90**

VALRHONA

Inspiration est la première gamme de couvertures de fruits créée par Valrhona avec 100 % d'ingrédients naturels. Elle combine la texture du beurre de cacao à la couleur et au goût intense des fruits. Ce produit se travaille comme un chocolat de couverture avec des applications quasiment infinies : moulage, tablette, enrobage, mousse, crémeux et ganache, glace et sorbet.

Hall 4 Allée E Stand 28

VEGEOS

Les sacs Végéos répondent à la réglementation en vigueur interdisant l'utilisation de sacs en plastique. 100 % biodégradable et compostable, le sac Végéos est disponible à partir du 1er janvier 2017. Composé de 30 % de matière végétale, il est sans OGM et sans plastifiant. Fabrication à base de fécule de pomme de terre féculière (non utilisée comme aliments). De fabrication française, il garde les mêmes propriétés mécaniques (capacité de charge) et n'a aucun impact sur l'environnement. **Hall 4 Allée C Stand 2**

MAP FOURS.

MAP Fours de boulangerie présente le premier superviseur de four à soles : Touch'N Bake. Son rôle est comparable à un GPS, c'est une aide au pilotage des nombreux paramètres du four. Il permet de créer vos propres recettes de cuisson et de les appliquer en une seule fois en production : gain de temps, garantie de qualité de vos produits. Il permet de programmer pour chaque journée des plages de chauffe et de repos pour le four. Il est toujours disponible quand vous en avez besoin et cela en optimisant l'économie d'énergie pour assurer les températures demandées. Le Touch'N Bake fait la synthèse de toutes les informations et programme les régulateurs afin d'optimiser très finement la consommation du four complet. Il permet d'économiser jusqu'à 30 % d'énergie et plus de 50 % de la puissance de raccordement. Vous pouvez à tout moment récupérer le contrôle complet de chaque régulateur d'étage. Le Touch'N Bake équipe les fours Microtec et Compact Tradition présentés sur le stand. **Hall 4 Allée C Stand 101**

Servis' Oeuf

QUALITÉ
SÉCURITÉ
FACILITÉ D'UTILISATION
ÉCO-RESPONSABLE

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES OEUFS

Sirha Stand 3A14

La Fosse Mostelle - 60590 ERAGNY-SUR-EPTE
Tél: +33 (0)2 32 27 47 67 - www.fermedupre.fr

UNE GAMME COMPLÈTE D'ŒUFS LIQUIDES RÉPONDANT AUX BESOINS DES PROFESSIONNELS DE LA BOULANGERIE - PÂTISSERIE

FESTIVAL DES PAINS

Festival des Pains présente une nouvelle baguette qui complète la fournée Festive. La Crunchy se différencie par son touché brut granité, sa couleur caramel et sa mie moelleuse et fondante qui dévoile un goût sucré avec des arômes de pralins. Venez également découvrir les lignes simples, épurées et élégantes du nouveau magasin Festival des Pains. À déguster la nouvelle gamme « Belepeautre » élaborée à partir de farine 100 % Grand épeautre. Baguettes, bâtards ou pavés, la gamme offre des pains originaux, fondants en bouche, à la saveur subtile et avec des notes légèrement sucrées. Ces pains se consomment au quotidien et aident à prendre soin de soi. Découvrez également les Moulins régionaux qui présenteront tous les services mis à la disposition des artisans boulangers-pâtissiers.

Hall 4 Allée F & G Stand 84

MAISON DU MATÉRIEL DE RESTAURATION

Découvrez les nouvelles friteuses sans huile capables de cuire 100 g à 2 kg de frites en quelques minutes sans aucun bain d'huile, ni hotte, ni préchauffage, avec une consommation électrique réduite. À voir également : fours à pizza de comptoir, cuiseurs à pâtes, chariots de snacking, presses-oranges automatiques et cuisines compactes avec hotte intégrée.

Hall 4 Allée K Stand 32

PICOURT-CABIS

En 2016, l'entreprise Picourt-Cabis s'est équipée de nouvelles machines. En 2017, elle présente son savoir-faire notamment dans la variété des techniques d'impression mais également dans la précision du marquage. Déjà spécialiste de l'ultra-personnalisation, Picourt-Cabis est en mesure de proposer de très petites séries et ce que ce soit pour du marquage à chaud, du vernis, etc.

Hall 4 Allée C Stand 24

CSM BAKERY SOLUTIONS

© CSM FRANCE / STUDIO PYGMALION

Waldkorn® céréales anciennes croissant & brioche permet de réaliser des pâtes levées briochées savoureuses. Facile à utiliser, ce mix contient de l'engrain, blé amidonnier, épeautre et levain. Commercialisé en sac de 15 kg, ce mix valorise le savoir-faire artisanal. 6 recettes sucrées et salées disponibles.

■ **Original American Sweets**

Cette gamme permet de réaliser des pâtisseries typiques américaines afin d'élargir votre offre en boutique. À votre disposition 3 types de produits prêts à l'emploi : des bases (mixes Cake & Muffin, American Brownie ou American cookie), des inclusions et des finitions. Découvrez également la 8e édition de la Quinzaine des Éclairs du 4 au 19 mars dans toute la France. Rendez-vous sur le stand Back Europ France et Disprodal.

Hall 4 Allée F Stand 54

DELIFRANCE

Elue Saveur de l'Année 2017, la gamme Crumbles propose 3 recettes riches en fruits et en garnitures. Fruits rouges (groseilles, cassis, griottes, mûres et framboises entières). Poire-Chocolat. Pomme-Caramel. Prêtes à l'emploi, ces recettes associent un emballage chic et pratique pour une consommation nomade. Les consommateurs ont plébiscité le mélange parfait entre le sablé croustillant et la proportion maîtrisée des fruits.

■ **Croissants Cœur du goût**

Ces croissants prêts à cuire, 100 % beurre fin, fourrés choco-noisettes & amandes ont été reconnus Saveur de l'Année 2017. Identifiables par leur décor aux copeaux de chocolat et aux amandes effilées, les consommateurs les ont déclarés particulièrement légers et croustillants. **Hall 4 Allée C Stand 142**

WEISS

Praliné Cajou Fleur de sel de Guérande, le dernier né de la Maison Weiss ! Sa texture de praliné à l'ancienne avec un grain fin est facile à travailler. Il s'applique à tous types de préparations (mousses, crèmes, intérieurs, glaces). Sucre, noix de cajou (28 %), amandes Valencia d'Espagne (24 %), lécithine de soja sans OGM, fleur de sel de Guérande (0,2 %). Disponible en seau de 5 kg. Weiss lance également 12 nouvelles créations de bonbons de chocolat (ganaches et pralinés). Découvrez également les nouveautés de Pâques 2017. Fritures Rouge baiser et lait caramel. Boîtes œufs mixtes et guimauve citron enrobée de chocolat noir.

Hall 4 Allée F Stand 34

TRANSGOURMET

Découvrez le corner snacking avec une sélection de sandwichs, salades et boissons ainsi que le corner viennoiseries présentant ingrédients, produits et services du groupe TransGourmet. Le corner pâtisseries dévoilera l'univers de la marque Legave. Alexis Beaufils, second chef pâtissier du Mandarin Oriental, proposera ses créations du 21 au lundi 23 janvier. TransGourmet France présentera également ses solutions digitales au sein de l'univers boulangerie pâtisserie.

Hall 4 Allée C Stand 108

POLIN

Fabricant italien depuis 1929, Polin propose le four à sole Electrodrago (4 ou 5 étages) à résistances céramiques qui permet de cuire 11 à 12 kg/m² de produit/heure quand les fours classiques à résistances blindées ne cuisent que 7 à 8 kg/m²/heure. Son système à résistances céramiques permet des cuissons douces (baguette de tradition et gros volumes). La cuisson de ce four se rapproche de celle des fours à combustion présents dans la gamme en recyclage ou tubes vapeur mais avec tous les étages indépendants, car chaque étage est contrôlé par une platine étanche dédiée. **Hall 4 Allée B Stand 102**

JAC

Un fournil mettra en pratique les nouveautés JAC. La trancheuse Slim Self est la version self-service qui permet le choix entre 3 épaisseurs de coupe tout en assurant une sécurité optimale, une hygiène irréprochable et un service de qualité.

■ **Picomatic Jac Fix.** JAC lance sur ses trancheuses de table Pico et Picomatic un système de récupération du pain coupé appelé Jac Fix qui permet de maintenir parfaitement les tranches du pain en fin de coupe. La vendeuse a les mains libres et ne doit pas attendre devant la machine la fin de la coupe de son pain. Gain de temps, d'énergie et hygiène renforcée.

■ **Diviseuse-formeuse automatique.** JAC présente sa nouvelle génération de diviseuses formeuses sur base de la Tradiform et la Diviform. Elle est équipée d'un système révolutionnaire de farineur intégré qui permet d'un simple mouvement de fariner toute la cuve et d'un nouveau système de cycle de division formage totalement automatique. Gain de temps et facilité d'utilisation. **Hall 4 Allée D Stand 90**

1000mat

0.825.89.1000

De 1360€ht
à 1999€ht

1 tablette Samsung*
OFFERTE

à partir de
2000€ht d'achat

1 téléviseur 81 cm
Thomson* OFFERT

Pour fêter
son nouveau
catalogue
1000mat
vous offre
encore plus
de cadeaux

de 300€ht
à 689€ht

1 bouteille de Champagne
OFFERTE

de 690€ht
à 1359€ht

1 machine à café*
OFFERTE

Offre valable du 21/01/2017 au 04/03/2017, uniquement en France Métropolitaine. Offre non cumulable avec codes de réduction ou chèque cadeaux.
*Dans la limite des stocks disponibles. En cas de rupture, le produit peut être remplacé par un cadeau d'une valeur d'achat similaire.
Conditions générales de vente disponibles sur www.1000mat.com. Photos non contractuelles.

CUISINES DESIGN

Fort d'une expérience de plus de 30 ans, l'entreprise Cuisines Design conçoit et fabrique des rôtissoires à l'unité et sur-mesure en région parisienne. Rôtissoires de différentes tailles gaz ou électrique, meuble grillade à charbon de bois ou à gaz, barbecue, grillade lyonnaise, meubles neutres ou chauffants, rôtissoire à feu de bois à suspendre ou à poser. Des équipements installés chez plusieurs artisans boulangers en France. Rénovation de tous types de rôtissoires. À voir sur le stand d'Actif Industries.

Hall 5 Allée C Stand 61

BRIDOR

Diversifiez votre offre de viennoiseries avec des produits gourmands et généreux, pour couvrir tous les instants snacking d'une clientèle jeune et urbaine. Sur le créneau de la pause sucrée de l'après-midi en alternative aux pâtisseries américaines, misez sur le croustillant et la qualité du feuilletage Bridor ainsi qu'un généreux fourrage (19 % sur le produit fini) réparti sur la totalité du croissant pour une dégustation top de la première à la dernière bouchée ! 4 références de croissants 90 g : Cacao-Noisettes (Topping chocolat), crème pâtissière (Top sucre jaune), framboise (Top sucre rose) et abricot (Top sucre blanc).

■ **20e anniversaire avec Lenôtre**

Cet anniversaire est l'occasion de réinventer les classiques de la viennoiserie et de proposer une nouvelle collection de mini roulés arc-en-ciel. 3 recettes Lenôtre Professionnel aux saveurs revisitées : pomme Tatin, cranberries-chocolat et caramel-noix.

Hall 6 Allée E Stand 126

GEL MATIC FRANCE

Découvrez la gamme Gel Matic composée de machines à glace Italienne, de 1 à 4 parfums avec pompes de foisonnement ou à gravité nouvelle génération. À voir, la nouvelle gamme Easy. En démonstration sur le stand, la Pastry Gel : machine de production pour desserts glacés, fabrication de petits pots de glace de bâtonnets de glace, etc. **Hall 4 Allée C Stand 128**

DAREGAL. Graines et fruits secs sont devenus incontournables dans l'assortiment des pains. Darégal propose des Mix'culinaires issus d'une fine sélection d'herbes aromatiques qui apportent saveurs authentiques et exotiques aux pains spéciaux. Solution prête à l'emploi, c'est une offre originale et innovante. **Hall 3 Allée E Stand 79**

FRISCHLI. L'entreprise laitière Frischli Milchwerke présente sa nouvelle crème légère Ramli. Avec seulement 18 % de MG, ce produit permet de réaliser de délicieux desserts. Faible en matière grasse, elle procure le même aspect crémeux que la crème ordinaire. Même en cas de cuisson prolongée, cette crème légère reste stable à la chaleur et à l'acidité, sans floculation ni coagulation. Plus économique que la crème fouettée, elle se conserve plusieurs semaines hors du réfrigérateur. **Hall 3 Allée F Stand 141**

CRISALID. En attendant de retrouver l'équipe commerciale de Crisalid sur son stand, retrouvez l'ensemble de l'équipe sur le site www.sirha.com : sélectionnez Exposants avec la loupe accessible depuis la page d'accueil puis taper Crisalid avant de lancer la recherche pour une visite virtuelle avant le rencontre réelle sur le stand.

Hall 3 Allée F Stand 13

METRONICS. Découvrez la gamme de machines à découpe jet d'eau Watercut ! Faites l'expérience d'une coupe optimale résultant de 16 ans de développement au service des pâtissiers-traiteurs. Le logiciel permet de réaliser toutes les formes possibles très simplement, les formats utilisés par les graphistes et bureaux d'études sont également supportés. Watercut intègre de nombreux raffinements comme l'extraction dynamique limitant l'humidité sous-produit, le système Jet Plus pour une qualité de coupe améliorée, des hauteurs de coupe jusqu'à 10 cm, la pression de coupe variable pour une flexibilité incroyable, l'insonorisation, nettoyage par noyage complet des conduits. Pour un confort de travail extrême, Silent réduit le niveau sonore à 73dbA (mesure Carsat). Qualité de coupe, fiabilité, coûts maîtrisés. Watercut n'est pas la machine la plus vendue au monde par hasard… **Hall 4 Allée D Stand 80**

MONETIK. Expert en sécurisation des encaissements, Monetik vous propose de découvrir ses solutions sur le stand BiMédia. Composée d'une équipe technique nationale, l'entreprise garantit un suivi de qualité aux artisans indépendants et aux gérants de plusieurs magasins. Ce savoir-faire a séduit BiMédia, éditeur de logiciels. Le Grenier à Pain, enseigne de boulangerie artisanale, a sélectionné les solutions Monetik & BiMédia pour moderniser ses équipements. Depuis 11 ans, Monetik est spécialisée dans le traitement des pièces et billets avec un parc de 7 500 machines auprès des banques, transports publics, commerces dont 1 300 caisses et 210 monnayeurs dans les magasins de proximité. **Hall 4 Allée B Stand 31**

HENGEL

Acteur de l'équipement froid pour votre laboratoire, Hengel conçoit et fabrique, en France, depuis plus de 30 ans des équipements de surgélation et refroidissement rapide (cellules, tunnels), de conservation (conservateurs négatif, positif, à chocolat, chambres froides) et de fermentation (armoires, chambres et tunnels). Reconnu pour la qualité de ses équipements, Hengel est fournisseur officiel de la Coupe du Monde Pâtisserie. Les candidats utiliseront des cellules de surgélation et refroidissement rapide. Venez découvrir les démonstrations avec les sociétés Philibert Savours, Mérand et Guyon.

Hall 4 Allée B Stand 113 & 122

PHILIPPE FAUR

Pot individuel de glace, biodégradable issu de farines céréalières. Fabriqué en France avec un fond cuillérable, un couvercle servant d'isolant pour la main qui tient le pot. Possibilité d'apposer un opercule personnalisable ainsi qu'une cuillère intégrée. Pot produit avec des ressources renouvelables présentant un impact environnemental quasi nul. Application en milieu surgelé.

Hall 6 Allée B Stand 78

BRAVILOR

L'Esprecious concept est une machine à café est à la fois compacte, esthétique et silencieuse. Elle est dotée d'un clavier tactile intuitif et offre un café véritable expresso à l'italienne et de nombreuses boissons gourmandes. Elle se décline en 2 finitions (inox blanc, inox noir) et en 4 modèles (1 ou 2 trémies avec 1 ou 2 bacs à produits solubles). Une opération spéciale SIRHA vous attend sur le stand Bravilor.

Hall 6 Allée F Stand 19

CHARAL

Pour répondre à l'offre snacking, des hachés cuits à cœur (65 °C) de forme rectangulaire, adaptés à la réalisation de sandwichs chauds baguettes ou paninis. Viande française 100 % pur bœuf. Goût grillé grâce au procédé de cuisson Charal.

Hall 2 Allée G Stand 98

ASPIRATEURS
SPÉCIAL FOUR
BOULANGERIE

modèle
CS63
+ syst. Anti-statique
+ aceessoires pour
Eau, farines, poussières
Cuve inox 60 l - 2900 W
3 moteurs - 25 kg

769 € ht
Avec kit four - port gratuit
Ou 525 € ht sans kit four

ELSEA
MADE IN ITALY

OFFERT
aspirateur magasin
pour l'achat d'un CS 63 à 769 € ht

NOUVEAU
Vous pouvez acheter en ligne sur
www.aspirateur-professionnel.net

CS-CONCEPT
cs.concept@wanadoo.fr / www.cs-concept.fr
1 B rue des Herbiottes – 21160 MARSANNAY – (Dijon)
Tel. 03 80 51 23 53 / Fax. 03 80 31 66 20

STELLINOX

Plateau tournant en résine de mélamine pour présentoir Carrousel. Imitation granit avec un moteur en acier zingué. Il peut être équipé des mêmes bacs que le plateau tournant sur roulement à billes. Charge utile 25 kg. Vitesse : 1 tour en 60 s. 1 sens de rotation. Débrayable. Cordon secteur 2 m. Garantie 2 ans.

Hall 5 Allée E Stand 09

VALMAR FRANCE

Découvrez le Multy-Chef pour réaliser facilement tous types de crèmes (pâtissière, au beurre, mousseline, anglaise, brûlée, bavaroise), crémeux aux fruits, pâte à choux, béchamel, meringue, glaces, sorbets, nappages, glaçage, pâte à bombe, ganaches, etc. Démonstrations sur le stand Valmar France avec la participation d'Alain Chartier Meilleur Ouvrier de France Glacier et Champion du Monde des desserts glacés !

Hall 4 Allée C Stand 128

DEBIC

Friesland Campina propose le nouveau livret de recettes Debic destiné à la boulangerie-pâtisserie artisanale. Découvrez des produits à grande valeur ajoutée et adaptés à vos exigences. Grâce à des onglets pratiques, mettez en œuvre les différentes façons d'utiliser les produits Debic avec les recettes modernes et originales de Jean-Jacques Borne, Meilleur Ouvrier de France et Florian Gatto, Maître pâtissier. **Hall 3 Allée C Stand 62**

DELICES DE COURBET

Délices de Courbet (Agrodoubs) propose 10 préparations surgelées pour desserts en sachet auto-maintien. Crème brûlée, panna cotta, cheesecake, crème caramel au beurre salé. Garnitures pour tartes : appareil chocolat, appareil citron. Prêts à cuire (fondant au chocolat). Prêts à l'emploi (crème pâtissière, anglaise et crème brûlée express). Les recettes ont été allégées en sucre : lait entier de Franche-Comté, crème française, œufs de France, arômes naturels. Praticité et simplicité de mise en œuvre. Durée de conservation : 26 mois. **Hall 4 Allée D Stand 48**

CAP FRUIT

Deux nouvelles purées de fruits faciles à utiliser : Fruit'Elite saveurs de saison Bergamangado (avocat, mangue, bergamote sans sucre ajouté). Fruit'Elite Coranaba (ananas, corossol, basilic cannelle sans sucre ajouté).

Hall 4 Allée C Stand 127

RATIONAL

Le nouveau SelfCookingCenter® XS offre toutes les capacités de puissance et d'intelligence du SelfCookingCenter® dans des dimensions réduites (55,5 cm de P, 65,5 cm de L et 56,5 cm de H). Cette version compacte est la solution attendue pour tous les professionnels et pour une utilisation complémentaire, grâce à sa performance et sa précision. Il intègre tous les avantages d'un générateur de vapeur pour la première fois dans un format compact. À voir également, une évolution du panneau de commande, une porte d'enceinte à triple vitrage et un éclairage LED performant pour les plus grands appareils. La consommation énergétique peut s'afficher et être enregistrée sur les nouveaux appareils.

Hall 5 Allée B Stand 82

HARRYS FOODSERVICE

Ce Pain pour Hamburger Harrys FoodService bénéficie d'un aspect artisanal grâce à sa scarification centrale et son topping original à la semoule de blé. Son top bombé permet un burger plus moelleux et gourmand, qui accompagnera parfaitement des recettes pleines de créativité. Une recette savoureuse et responsable sans huile de palme avec un blé et une fabrication 100 % français.

Hall 3 Allée D Stand 107

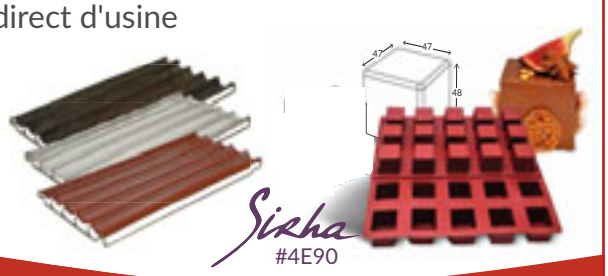
LIMAGRAIN

HydraDose est un nouvel ingrédient qui booste l'hydratation en boulangerie artisanale tout en améliorant la qualité du pain. Facile d'utilisation, il permet de produire jusqu'à 35 baguettes supplémentaires à partir d'un quintal de farine, simplement en permettant l'ajout de 8 points d'eau supplémentaires. Il remplace également l'améliorant classique dans le pain courant.

Hall 4 Allée A Stand 115

Maé
direct d'usine

Moules silicones sur mesure
Retraitement de vos
filets de cuisson



info@mae-innovation.com • 02 47 67 90 32
Montlouis-Sur-Loire (37)

GRANDS PRIX SIRHA INNOVATION 2017

Matériels

- **Santos :** extracteur de jus
- **Promeco :** technologie pour maintenir la température d'une assiette
- **PCB Création :** réalité augmentée sur support alimentaire
- **Enodis :** four à très grande vitesse

Produits

- **Valrhona :** couverture de fruits
- **Puigrenier :** la cave à viande
- **Alpina Savoie :** pâtes ré-hydratables à froid
- **Cookal :** elixir alimentaire à haute viscosité
- **Rougié :** fonds et sauces
- **Bridor :** bun feuilleté en forme de spirale pour réaliser des burgers

- **Chocolaterie de l'Opéra :** procédé de torréfaction de cacao
- **Darégal :** jus associant fruits et herbes aromatiques

Spécial jury

- **Vite fait bienfait® :** application pour la restauration en cancérologie.

Multy-Chef by VALMAR

Machines pour
pâtisserie - glacerie - restauration

Privilégiez votre créativité le Multy-Chef fera le reste

Pas convaincu ? Testez-moi pendant 1 mois !
Conditions sur demande

Prix de lancement
19 900 € ht
au lieu de 24 000 €ht
ou **393€ ht/mois***

Multy-Chef 1 cuve

Présent au Sirha :
Stand 4 C 128

Principaux programmes
Crème pâtissière - Crème au beurre - Crème mousseline
Crème anglaise - Crème brûlée - Crème bavaroise
Crémeux aux fruits - Pâte à choux - Béchamel - Meringue - Glaces
Sorbets - Nappage - Glaçage - Pâte à bombe - Ganache

Laboratoire de démonstration Valmar France

09-2016

Valmar France
IMPORTATEUR EXCLUSIF

1 B rue des Herbiottes 21160 Marsannay-la-Côte
contact@valmar-france.fr - www.valmar-france.fr
Tél. 03 80 51 23 53

DIVERSIFICATIONS STRATÉGIQUES

Qui ne tente rien n'a rien

PÂTISSIER, CHOCOLATIER, TRAITEUR, CAFETIER, JEAN-CLAUDE JEANSON EST UN ARTISAN TOUCHE À TOUT QUI PREND PLAISIR À SE DIVERSIFIER PAR OPPORTUNITÉ OU PAR SIMPLE ENVIE. À FORCE DE CURIOSITÉ ET D'OPINIÂTRETÉ, IL RÉCOLTE LE FRUIT DE SES INTUITIONS.

ISABELLE FLAYEUX

C'est l'histoire d'une pâtisserie créée en 1939 à Lens, reprise en 1974 par les époux Jeanson, rachetée par leur fils en 1992. Après avoir découvert le plaisir de transformer la matière première aux côtés de son père, Jean-Claude Jeanson part pour un tour de France chez les plus grands pâtissiers-chocolatiers en tant qu'ouvrier. Il apprend le métier chez Pelletier à Paris, fait escale à Lille et passe par Toulouse et Lyon. La retraite approchant, ses parents lui vendent le pas-de-porte de la pâtisserie-salon de thé familiale. Une reprise compliquée au départ. « *La deuxième crise pétrolière ne m'a pas épargné. Mon chiffre d'affaires a baissé les trois premières années en même temps que le milieu industriel lensois se dégradait* », souligne l'artisan qui employait neuf salariés à l'époque.

L'ÉVÉNEMENTIEL COMME TREMPLIN

En 1996, dès que Lens annonce sa candidature pour accueillir des matchs de la Coupe du monde de football, Jean-Claude Jeanson dépose à l'INPI la marque Le Mondial. « *Le foot représentait la bonne occasion pour le monde ouvrier de se réunir pour faire la fête et sortir de son quotidien. J'ai anticipé, persuadé qu'il y avait quelque chose à faire.* » Dans son laboratoire, il cherche et crée la pâtisserie de l'événement. Parfumé à la chicorée, Le Mondial est décoré de ballons et de la mascotte de l'emblématique équipe de foot locale, « *une recette bien Cocorico régionale* ». Mi-97, alors que la participation de Lens est officialisée, les tournées de repérage des journalistes commencent. Le gâteau signé Jeanson suscite la curiosité et entame un tour du monde médiatique, vecteur de visibilité. Profitant de cette notoriété, l'artisan diversifie son activité et devient traiteur officiel de la Coupe du monde. Les commandes affluent, le chiffre d'affaires monte en flèche. L'expérience marque un tournant dans la vie de l'entreprise. « *Ce fut une révélation. Se marier à un événement local ou mondial a des répercussions exceptionnelles en termes de reconnaissance et de publicité.* »

Jean-Claude Jeanson : « *Se marier à un événement local ou mondial a des répercussions exceptionnelles en termes de reconnaissance et de publicité.* »

© F. MARÉCHAL - STARS & METIERS

DE PÂTISSIER À CAFETIER

Après 1998, pour garder les dix-huit cuisiniers embauchés en CDI pour la Coupe du monde, il investit à Béthune dans un ancien hôtel particulier qu'il transforme en espace restauration-traiteur, un lieu de réception prestigieux en cœur de ville. Jamais à court d'idées, Jean-Claude Jeanson se lance en 2014 dans de nouveaux projets. Parallèlement à la mise aux normes accessibilité de ses différents sites, il double la surface de restauration de sa maison-mère à Lens en achetant l'immeuble voisin

AGENCE SPÉCIALISÉE 100% BOULANGERIE - PÂTISSERIE

« Notre expérience et notre organisation à votre service »

Jean-Louis Fleurichamp : dirigeant de Médiation Service Boulangerie

Médiation Service BOULANGERIE

Vous souhaitez :
• vendre votre boulangerie > votre annonce sera publiée sur notre site le temps nécessaire à la vente.
• acheter votre boulangerie > un choix important d'annonces sur notre site.
• créer votre boulangerie > consultez notre espace création sur notre site.

Visitez notre site spécialisé à 100% boulangerie
www.agenceboulangerie.info

Vous avez un projet
☐ Cession ☐ Acquisition ☐ Création ☐ Autre
Contactez-nous - À remplir et à retourner :
SARL Médiation Service Boulangerie
Siège social : 46, rue de la Paix - 10000 TROYES - Tél. 06 07 18 46 45
Vos coordonnées : .....
Tél. |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|
Merci d'ajouter votre cachet commercial au dos de l'enveloppe d'expédition.

L'artisan a créé un chocolat pour l'arrivée à Lens de l'antenne du Musée du Louvre, il prend place dans un coffret qui retrace l'histoire de la région et de la ville.

qui se libère. *« 50 % du magasin était vide entre 8 h et 16 h, heure à laquelle commençait la fréquentation du salon de thé. J'avais dynamisé dès 2002 en aménageant un espace de restauration, je n'ai pas hésité à monter à soixante couverts. »* La même année, une autre opportunité se présente à lui et le transforme en cafetier. *« J'ai repris avec grand bonheur un café brasserie PMU dans le quartier très sympathique des mines, en face du Musée Louvre-Lens. »*

DES CRÉATIONS PRIMÉES

Investi dans la vie locale, passionné d'histoire, Jean-Claude Jeanson s'engage dans la candidature du bassin minier au Patrimoine mondial de l'Humanité à la fin des années 2000 et crée un coffret de spécialités accompagné d'un livret, le début d'une longue série. Pour l'arrivée à Lens de l'antenne du Musée du Louvre, il met au point un produit unique, *« un bonbon de chocolat à base de praliné non-allergène et sans sucre, élaboré avec l'aide d'entreprises agroalimentaires spécialisées dans la recherche. »* La gourmandise prend place dans un coffret qui retrace l'histoire de la région et de la ville de Lens. Pour célébrer la pose de la première pierre en 2012, il incruste sur un coffret haut de gamme une pièce en laiton massif gravée et un timbre daté. L'occasion d'approcher et de découvrir de nouveaux métiers. Pour prolonger le succès de ses créations et de ses recherches, l'entrepreneur participe régulièrement à des concours régionaux et nationaux. *« Pour attirer les clients, il faut faire parler de soi. Gagner des prix apporte à la fois une certaine reconnaissance et un enrichissement personnel. »* Parmi ses dernières nouveautés, on trouve le gâteau Europa Cake sorti pour la Coupe d'Europe de football et l'ouverture prochaine de deux gîtes de prestige au dernier étage de son établissement de Béthune.

i | www.patisserie-jeanson.com

LE MONDE DES Boulangers ET DES Pâtissiers

En partenariat avec

Crisalid

1000mat.com

vous offre...

...la vie de château

Du 10 au 25 janvier 2017

Jouez et tentez de gagner en ligne :

Un week-end pour deux « Smartbox Prestige » :

une nuit avec petit-déjeuner, un dîner gastronomique, hôtels et châteaux d'exception 4 et 5 étoiles *(170 destinations dans toute la France)*

Ou un Ipad mini

Venez jouer sur notre stand 4A98 hall 4.2 au Sirha 2017 !

Sirha

Jeu gratuit, sans obligation d'achat, consultable uniquement en ligne à l'adresse :
shakr.cc/5ul7

QUANTITÉ
pour 15 tartelettes

Tartelette au citron praliné

- **Temps de préparation :** 1 heure 10
- **Temps de cuisson :** 35 minutes environ
- **Temps de repos (réfrigération) :** 2 heures environ

INGRÉDIENTS

Fond de pâte sucrée
450 g de pâte sucrée (recette de base n° 5)

Crème citron
1 feuille de gélatine - 125 g de jus de citron jaune
5 g de zeste de citron jaune bio
125 g de sucre semoule - 130 g de beurre 82 %
100 g d'œufs entiers (environ 2 œufs)
60 g de jaunes d'œufs (environ 3 jaunes d'œufs)

Meringue italienne
120 g d'eau - 480 g de sucre semoule
240 g de blancs d'œufs (environ 8 blancs d'œufs)
375 g de praliné amandes (recette de base n° 2)

PRÉPARATION

Fond de pâte sucrée. Préchauffer le four à 150 °C. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur un plan de travail fariné étaler la pâte sucrée sur une épaisseur de 2 à 3 mm. À l'aide d'un emporte-pièce de 12 cm de diamètre, découper 15 disques de pâte. Dans des moules à tartelettes de 8 cm de diamètre, foncer les disques de pâte. Ôter le surplus de pâte sur les bords à l'aide d'un petit couteau. Enfourner pendant 30 minutes.

Crème citron. Dans un bol d'eau froide, faire tremper la feuille de gélatine. Dans une casserole, chauffer le jus de citron avec les zestes, le sucre et la moitié du beurre coupé en petits morceaux. Porter à ébullition, incorporer les œufs entiers et mélanger vigoureusement. Laisser cuire jusqu'au premier frémissement. Hors du feu, à l'aide d'un fouet, incorporer les jaunes d'œufs de façon énergique. Ajouter la feuille de gélatine essorée. Mélanger. Verser le tout dans un cul-de-poule et mixer en incorporant le beurre restant. Laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'à ce que la crème soit à 5 °C.

Meringue italienne. Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre jusqu'à obtention d'un sirop. Le sirop doit atteindre la température de 117 °C. Laisser cuire jusqu'à 121 °C. Quand le sirop a atteint 117 °C, commencer à battre les blancs. Une fois que le sirop a atteint 121 °C, le verser en filet sur les blancs tout en continuant à les monter. Battre la meringue jusqu'à ce qu'elle soit tiède.

MONTAGE ET DÉCOR

À l'aide d'une poche à douille, garnir chaque fond de tarte de 20 g de praliné amandes, puis pocher 40 g de crème citron. À l'aide d'une poche munie d'une douille lisse très fine, ajouter des pointes de meringue italienne les unes contre les autres sur le tour de la tartelette. Finir par une pointe plus généreuse au centre de la tartelette. Passer au chalumeau la meringue pour la dorer. À l'aide d'un cornet, pocher 5 g de praliné amandes à l'intérieur du cercle de meringue.

ÉDITIONS DE LA MARTINIÈRE **100 RECETTES 100 % PRALINÉ DE PASCAL CAFFET**

Le praliné ? Des noisettes ou des amandes torréfiées, les caraméliser et les broyer. La recette paraît simple mais il faut bien le savoir-faire de Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie et Champion du Monde des métiers du dessert 1995 pour apprendre et maîtriser toutes les étapes. Dans ce livre de 264 pages, vous découvrirez toutes les différentes techniques de préparation des pâtes pralinées et pâtissières expliquées dans le détail. Pascal Caffet les décline à travers un répertoire autour de la pâtisserie (tartelette, citron-praliné), la chocolaterie (rocher), de la Tradition Française (Paris-Troyes), l'inspiration anglo-saxonne (brownie), le goûter d'enfance (croissant) et la table gastronomique (vacherin). 100 recettes originales : Sucettes au praliné, Tartelette noix caramel, Barre croustille, Croissant praliné, etc.

Médiation Service Boulangerie,

toute notre expérience à votre service pour acheter, vendre, ou créer votre Boulangerie.

AGENCE SPECIALISEE 100% BOULANGERIE - PATISSERIE

Visitez notre site spécialisé à 100% boulangerie

- *Achat de votre Boulangerie :* un choix très important d'annonces.
- *Vente de votre Boulangerie :* nous publierons votre annonce pour le temps nécessaire à la vente.
- *Création de votre boulangerie:* consultez notre espace création.

www.agenceboulangerie.info

Plus qu'une agence, votre guide professionnel

Jean-Louis Fleurichamp : dirigeant de Médiation Service Boulangerie

Médiation Service BOULANGERIE

L'agence immobilière 100% boulangerie

contact@agenceboulangerie • Tél. 06 07 18 46 45

N° CPI 10012016 000 011 205 - Garantie financière : Cie Européenne de Garanties et cautions 75378 PARIS

APPRENTISSAGE

Un champ de vision élargi

Au commencement était l'agriculture. Et puis il y eut la boulangerie. Avoir une vision globale de la filière qui réunit ces deux savoir-faire est pour les apprentis, selon Denis Brichet – boulanger et président du CFA interprofessionnel de Chartres –, un atout considérable. Des passerelles ont donc été construites entre deux centres de formation qui les enseignent.

Denis Brichet, boulanger-pâtissier et président du CFA interprofessionnel de Chartres explique : *« Mes apprentis participent à l'ensemble des tâches de l'entreprise, auprès de toute l'équipe ; c'est comme ça que l'on obtient les meilleures compétences ».* Cette transversalité, on la retrouve dans les passerelles qu'il a créées voilà huit ans entre son CFA et le lycée général, technique et professionnel de la Saussaye. Les jeunes boulangers du CFA (en brevet professionnel boulangerie) sont initiés aux semis, à la récolte, tandis que les jeunes futurs agriculteurs (en bac pro CGEA, conduite et gestion de l'exploitation agricole) se rendent dans les fournils… Ce partenariat « Du blé au pain » se fonde sur une convention signée entre le CFA, le lycée de la Saussaye et la minoterie Viron pour deux années consécutives.

« Trois sorties pédagogiques sont organisées entre les groupes d'étudiants… Cela suppose des contacts réguliers entre les professeurs engagés dans le projet », précise Denis Brichet. Lors du premier trimestre 2016, après un exposé très détaillé de leur formation et des cultures expérimentées dans le lycée agricole, *« les jeunes ont conduit les apprentis en BP boulangerie jusqu'à la ferme pédagogique où ils ont pu rencontrer le chef d'exploitation et découvrir le matériel servant à l'entretien des terres et à la culture du blé ».* Les minoteries Viron accueillent aussi les deux classes afin de leur expliquer le processus de transformation du blé en farine ; elles restituent ensuite la farine au CFA et les élèves viennent y faire du pain. *« C'est une découverte pour les élèves en agriculture ! »*, constate Denis.

UN ENRICHISSEMENT MUTUEL

Pour les apprentis boulangers, il s'agit de comprendre la matière première utilisée, d'apprendre comment on prépare un sol, comment on le sème ; *« faire du blé, ce n'est pas planter et laisser pousser. Cette année par exemple fut médiocre, il y a eu trop d'eau… Ils doivent en avoir conscience ».* Les élèves en agriculture, eux, *« peuvent ainsi mieux connaître les attentes de la personne en bout de chaîne, choisir la bonne variété de blé, adapter le traitement de la culture… »*, poursuit Denis. *« Nous constatons que ces échanges concrets entraînent souvent des discussions à bâtons rompus ! Peut-être que demain nos jeunes travailleront ensemble via une filière blé-farine-pain locale ? »* Cette démarche pédagogique pourrait être transposable à d'autres secteurs artisanaux : boucherie et élevage, etc. La vision globale acquise tendant vers un seul objectif : la qualité.

SOPHIE DE COURTIVRON

© FRÉDÉRIC PAQUET

Denis Brichet, 46 ans, a formé 53 apprentis depuis sa première affaire, en 1997. *« Sept d'entre eux ont été meilleurs apprentis du département. »*

Un partenariat primé

L'UNION FAIT LA FORCE

Le CFA interprofessionnel et le lycée général techno agricole de Chartres ont participé ensemble en 2012 au concours national « Champs et lycées », **axé sur les pratiques de l'agriculture durable**. Ils ont travaillé sur la culture du blé tendre en agriculture biologique ; leur travail, intitulé *Le pain bio, avenir ou utopie*, a obtenu le premier prix.

www.cfainterpro28.fr/
www.legta.chartres.educagri.fr/

Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE

Hall 4 - Allé H
Stand 105

Prolongation Exceptionnelle

Le Pacte **Fidélité** N° 10

est prolongé jusqu'au

30 Juin 2017

Collectionnez vos points
et offrez-vous des cadeaux.

Rendez-vous sur **www.pactefidelitelesaffre.fr**

N°Vert 0 805 01 70 77 APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

SILFALA RCS STRASBOURG 678 503 277 - Visuels non contractuels
* Voir règlement du jeu Pacte Fidélité N° 10 sur www.fradin-huissier.com
Création : Insign

LESAFFRE

5

ÉPIPHANIE 2017

Des galettes des Rois festives

Reines éphémères du mois de janvier, les galettes des Rois sont les produits vedettes des artisans boulangers-pâtissiers en ce début d'année. À l'Épiphanie, les professionnels font preuve de savoir-faire et de création mêlant les ingrédients nobles (agrumes, seigle) pour offrir des galettes originales.

1

2

3

4

© FRACCIOLI

1 Christophe Michalak

Le pâtissier le plus médiatique de la profession décline sa galette en 3 versions : Marmelade de mandarine corse, vanille tonka et caramel beurre salé. Pour la fève, un bouclier de super héros et un masque qui remplace la traditionnelle couronne ! En 2016, Michalak a ouvert 3 boutiques à Paris (Saint-Germain, Marais, Poissonnière).

2 Nicolas Cloiseau

Le chef chocolatier Nicolas Cloiseau (La Maison du Chocolat) propose une ganache chocolat noir légère dans sa galette des Rois 2017. Dans un feuilletage croustillant au beurre AOC Charentes-Poitou, la ganache est montée comme une crème Chantilly. En goût, la galette offre des notes de cacao rondes particulièrement chocolatées, un feuilletage juste caramélisé et un bon goût de beurre noisette.

3 Fabrice Didier

Chef pâtissier chocolatier au Negresco de Nice, Fabrice Didier a imaginé une galette des Rois originale ! Composée de pâte feuilletée fourrée d'une frangipane acidulée à la bergamote de Sicile et d'éclats de noisettes torréfiées, cette galette bouscule la traditionnelle galette à la frangipane.

4 Maison Dupont

Dans ses 4 boutiques « Maison Dupont avec un thé » de la Côte Fleurie, Jean-Pierre Etienvre, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, propose une galette griotte-pistache composée d'une pâte feuilletée, crème d'amande, pistaches et griottes. Une fève madeleine Dupont accompagne chaque galette.

5 Yann Bris

Pour marquer l'Épiphanie, le pâtissier et Meilleur Ouvrier de France Yann Brys, a réalisé la première galette de la brasserie Réjane de l'hôtel Nolinski à Paris. Sa composition : feuilletage fondant et croustillant, crème d'amandes parfumée aux zestes d'orange et garnie de cubes d'oranges confites au Grand Marnier.

6 Le Bistrot de la Galette

Au 102 ter rue Lepic à Paris 18e, le Bistrot de la Galette propose la galette de la Mère Debray. Un régal pour les papilles ! On y retrouve la finesse d'un feuilletage réalisé à partir d'une farine de seigle qui se trouve serti de délicates écorces d'orange, de pamplemousse et de cédrat confits. Pour équilibrer cette touche d'acidité, une crème d'amandes traditionnelle réveillée par une touche de vieux rhum de Trinidad vient garnir ce feuilletage aérien.

7 Lionel Lallement

Meilleur Ouvrier de France et chef pâtissier de Saint-Clair le Traiteur (Pavillon Dauphine à Paris), Lionel Lallement a imaginé une galette des rois interprétée façon Forêt Noire à flamber avec une mignonette au Kirsch. Cette galette au feuilletage léger est fourrée d'une crème d'amande onctueuse, de chocolat noir Domori et de cerises Amarena. Des copeaux de chocolat et des cerises décorent cette galette de fête.

6

7

LAURENT FAU

8

TDHELLEMMES

9

8 Lenôtre

Cette année chez Lenôtre, la galette des rois se transforme en cérémonie de goûter ! La recette de la galette s'inspire du Victoria sponge cake, gâteau typique du goûter de l'après-midi qui évoque le biscuit de Savoie. Ce biscuit très moelleux aux amandes et noisettes est garni d'un confit de framboise et d'une crème à la vanille Bourbon de Madagascar, inséré dans une pâte feuilletée pur beurre de Charente-Poitou, accompagné d'un coulis de framboise au thé.

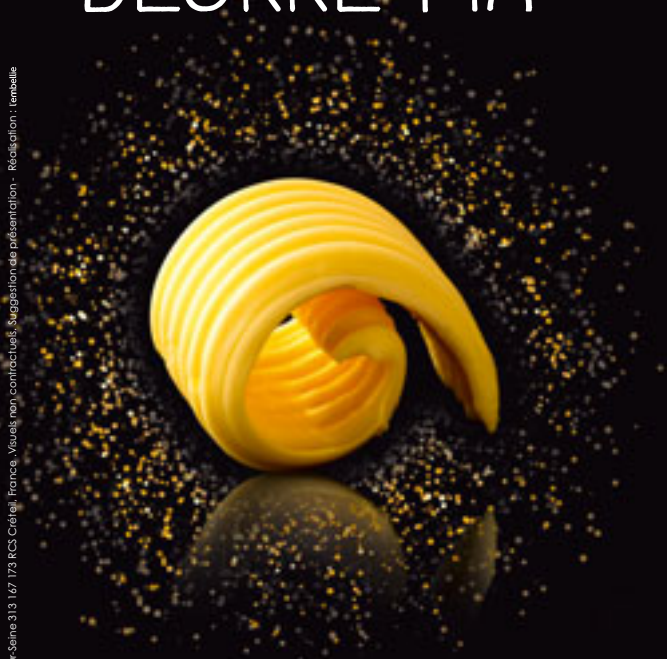
9 Dalloyau

Avec sa crème aux noisettes du Piémont parfumée à la bigarade (agrume cultivé dans le Sud-Ouest par Michel Bachès) et à la vanille de Papouasie Nouvelle Guinée et parsemée de Gianduja chocolat noir, la galette Dalloyau allie douceur et gourmandise. En forme de diamant et de couleur argent ou or jaune, les fèves deviennent des pendentifs. Chaque galette est accompagnée d'une planche de cristaux Swarovski® pour customiser la couronne.

Délifrance

La boulangerie-pâtisserie inspirée

NOS VIENNOISERIES
100%
BEURRE FIN



« RAFFINÉ - DÉLICAT
TRADITIONNEL - SAVOUREUX »

- Adjectifs donnés par un panel consommateur

Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE

STAND : 4C142

Délifrance S.A. Société anonyme au capital de 22 819 224,12€ Siège social : 99 rue Mirabeau 94200 Ivry-sur-Seine 313 167 173 RCS Créteil France. Visuels non contractuels. Suggestion de présentation - Réalisation : l'emballe

PEUGEOT PARTNER

JEAN-PIERRE DELORON

Robuste et technologique

Le Peugeot Partner associe la fiabilité de la marque, des capacités de chargement inédites et une nouvelle gamme de motorisations Euro 6 plus sobres et plus écologiques avec des émissions record de CO2. Sur le marché des fourgonnettes, le Partner se montre à la fois robuste et technologique. Une référence pour tous les artisans des métiers de bouche.

À l'extérieur, la nouvelle calandre intègre le lion Peugeot et le bouclier offre plus de robustesse. Les patchs en débord peuvent être facilement remplacés en cas de frottement ou de petits chocs. Sous le capot, 6 motorisations répondant à la norme Euro 6 sont disponibles : essence Vti et diesel blue Hdi délivrant de 75 à 120 ch qui permettent d'économiser 15 % de carburant par rapport aux précédentes éditions. La version 1,6 litre blue Hdi en boîte manuelle ou automatique annonce un taux réduit de 106 g/km de CO2. La version électrique du Partner à 0 g/km de CO2 délivrant 67 ch dispose d'une autonomie de 170 km. Sa batterie est garantie 8 ans ou 100 000 km.

PHOTOS : © PEUGEOT MEDIA

AIDES À LA CONDUITE

Outre les équipements de sécurité de série comme l'ABS, l'aide au freinage d'urgence, l'ESP avec anti-patinage, la détection de sous gonflage via un capteur de pression situé dans chaque roue, Peugeot propose en option le freinage automatique urbain sur risque de collision. Le régulateur et le limiteur de vitesse sont de série. En complément du système de détection arrière déjà disponible en série, le Partner se dote d'un système d'aide au stationnement avant et de la caméra de recul disponibles en option. Les manœuvres sont plus faciles et le véhicule mieux préservé.

FONCTIONNEL ET CONNECTÉ

La position de conduite ergonomique (volant réglable en hauteur et profondeur, levier de vitesses situé sur la planche de bord) permet une conduite facile. Le 3e passager central à l'avant bénéficie de l'intégralité de l'espace aux genoux. Près de 60 litres de rangement sont disponibles dans l'habitacle. L'espace fermé situé devant le volant ou la tablette écritoire située derrière le dossier rabattable du siège central facilitent la vie des professionnels. Pour répondre à son époque, le Partner intègre le meilleur de la connectivité : écran tactile couleur de 7 pouces intégré avec Bluetooth, port USB, prise jack, etc. compatible avec les smartphones. Le système de navigation affiche les limitations de vitesse et le trafic avec la cartographie Europe.

2 LONGUEURS

Pour répondre aux différents besoins, le Partner propose 2 longueurs (4,38 m et 4,63 m), une version cabine et un plancher cabine pour les transformations des carrossiers. Sa modularité et sa capacité de chargement font de ce véhicule une référence dans sa catégorie. Une banquette multiflex modulable permet à 3 personnes de prendre place à l'avant. Selon la longueur, le volume de chargement peut atteindre 3,3 m^3 jusqu'à 4,1 m^3. Ses portes arrière battantes asymétriques ouvrant à 180° apportent une grande facilité de chargement. Sa charge utile varie de 625 à 890 kg.

MINOTERIE RAIMBERT

Vente de pains contre le cancer

Depuis 10 ans, la minoterie Raimbert à Auzouer-en-Touraine s'est engagée aux côtés de l'association Cancen pour aider la recherche contre le cancer et apporter son aide aux malades et à leurs familles. En 2016, cette collaboration régionale a permis au minotier de verser plus de 5 000 euros à l'association. Une belle histoire de solidarité…

Cette histoire débute par une rencontre en 2006 sur la foire de Tours où les stands de la minoterie Raimbert et de l'association étaient voisins. Les 2 équipes, aussi passionnées l'une que l'autre, sympathisent. La minoterie Raimbert présente des pains, sans l'intention de les vendre. Et pourtant, exposants et visiteurs vont en exprimer la demande. Plutôt que d'encaisser le prix de la baguette, la minoterie donne son pain en préconisant aux consommateurs de faire un don sur le stand voisin. C'est le début d'une belle collaboration ! Les années suivantes, les pains seront vendus au profit de Cancen. Depuis 4 ans, les boulangers réalisent et offrent pains et viennoiseries, contribuant à la recette qui est intégralement reversée à l'association.

UN CHÈQUE DE 5 120 EUROS

La minoterie Raimbert a remis un chèque de 5 120 euros au professeur Colombat, président de l'association Cancen à la foire de Tours 2016. Entreprise familiale indépendante, la minoterie Raimbert exerce sa passion depuis plus d'un siècle au moulin de Courquigny (Indre-et-Loire). Elle élabore un large éventail de farines d'excellence avec du sel de Guérande et à partir de semences sélectionnées auprès d'agriculteurs locaux, et travaille en partenariat étroit avec des boulangers de sa région, qu'elle accompagne pleinement dans leur activité. Depuis sa création, elle n'a cessé de cultiver son indépendance, sa dimension régionale et un savoir-faire de tradition… tout en réussissant à s'inscrire dans la modernité. Elle dispose d'un fournil d'essai à la pointe de la technologie permettant la mise au point de nouvelles panifications et garantissant le contrôle qualité, animé par un boulanger démonstrateur à la disposition des artisans boulangers.

RAIMBERT EN CHIFFRES

Acquisition du moulin de Courquigny par Henri Raimbert en 1913. Son fils prend la direction en 1942, puis Claude son petit-fils. En 2017, la minoterie Raimbert emploie 15 collaborateurs, travaille avec 130 boulangers partenaires et écrase 42 000 quintaux/an.

Suppression de la taxe farine

Un premier pas a été fait selon Lionel Deloingce, président de l'ANMF : *« Tous les groupes parlementaires ont été sensibles à nos inquiétudes. Même si le gouvernement a évoqué une possible seconde délibération, nous sommes soutenus par le groupe socialiste à l'Assemblée qui a indiqué qu'il était opposé à toute hausse d'une taxe alimentaire. Cette première victoire est une belle perspective dont l'aboutissement permettra à la meunerie française de retrouver rentabilité et compétitivité pour répondre aux attentes des consommateurs ».* Cette taxe n'est pas encore supprimée. Affaire à suivre…

MAAF PRO
pour vous les PROS

Depuis plus de **60 ans,** MAAF assure **les professionnels**

- **Multirisque professionnelle**
- **Véhicules professionnels**
- **Santé collective et individuelle**
- **Prévoyance - Épargne - Retraite**

Prenez rendez-vous sans plus tarder

3015 Service & appel gratuits

du lundi au vendredi de 8h30 à 20h
et le samedi de 8h30 à 17h

MAAF PRO

12/16 - MAAF Assurances SA RCS NIORT 542 073 580 - Crédit photo : Fokal Studio - Création : ©ZIMAGES