

Boulanger

Rhône-Alpes

LE SNACKING, UNE PART DE MARCHÉ À NE PAS NÉGLIGER



GROS PLAN SUR LES
MONTS D'ARDÈCHE
P. 6

LES SPÉCIALITÉS DE
LA HAUTE-SAVOIE
P. 36

TÉLÉCHARGEZ
VOTRE APPLI P. 33



1000mat



PROMO ANNIVERSAIRE



Lot Echelle pâtissière + 15 Plaques perforées

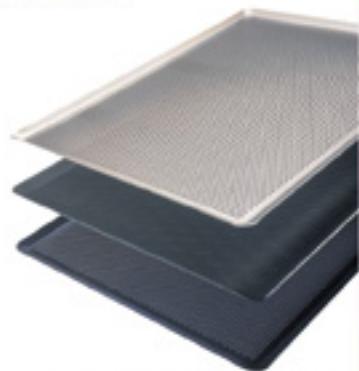


279€^{HT}

Réf: PRM1024plaques

- Échelle pâtissière 20 niv. 400x600
- Entrée 400
- Livrée démontée
- Construction en tube carré 25 x 25 cm
- Dim : 1400 x L 600 x H 1810 mm

- Bords évasés perforée 6 mm
- Transfert de chaleur optimisé au sein du four grâce à une plus grande perforation



Pour l'achat de 10 plaques pâtissières perforées

(Plaque pâtissière alu perforée bords évasés 400 x 600 mm)

Réf PRCSAS 2500

105€^{HT}



En cadeau

3 plaques offertes*
+ 1 toile de cuisson



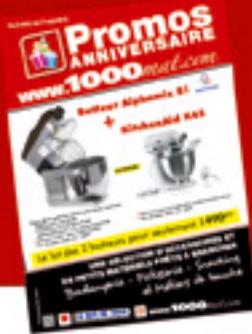
TOILE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE :

- 2500 cuisssons en moyenne
- Dimensions : 585 x 385 mm

* sur la même référence

- Transfert de chaleur optimisé au sein du four grâce à une plus grande perforation
- Produit plus léger et plus simple à manier
- Économie d'énergie, la plaque contenant peu de matière à monter en température
- Idéale en utilisation avec une toile de cuisson
- Perforation 6mm.

Offre valable du 1 Mars au 31 Mai 2015, uniquement en France Métropolitaine et dans la limite des stocks disponibles. Offre non cumulable avec codes de réduction ou chèques cadeaux. Conditions générales de vente disponibles sur www.1000mat.com. Photos non contractuelles.



DEMANDEZ VOTRE CATALOGUE PROMO GRATUITEMENT AU 0 825 89 1000

www.1000mat.com

0 825 89 1000

Du lundi au jeudi : 9h-13h/14h-18h - vendredi : 9h-13h/14h-17h - 0,15€ ttc/min

MON ACTUALITÉ

- 4** Agenda
6 Les Monts d'Ardèche : capitale de la châtaigne
36 Haute-Savoie : l'autre pays du gâteau

PRATIQUE

- 26** La gestion des ressources humaines dans une boulangerie/pâtisserie
34 Les recettes de saison
38 Notre sélection d'ouvrages

PETITES ANNONCES

- 30** Fonds de commerce, emploi, véhicules, matériel...

ANNONCEURS

1000MAT	2	GEL MATIC	17
2ID COM	5	JAC	13
AGENCE BOULANGERIE	31	L.C.M	30
ALIMAT TREMBLAY	25	LES ÉDITIONS GOURMANDES	33
AMF	32	MAP SARL	24
BCR	9	PAULO NUNES	7
CASIO	21	POLIN	27
CHRONO	40	POLYPANEL	26
CREATION-BOULANGERIE.COM	32	STAF	11
CS CONCEPT	18 ET 19	TECHNYFOOD	14
DE BENEDITTIS	39	VANNERIE DE VILLAINES	23
EUROMAG	30		

DOSSIER

10 **SANDWICH & SNACKING**
Le jambon-beurre fait toujours recette

ENTREPRISES

- 20** Une boulangerie 100 % équipée par Chrono-Matériel
22 25 t de farine à gagner avec Le Monde des Boulangers et Petits Moulins de France
24 Crisalid partenaire des boulangeries « Au pain de mon grand-père »

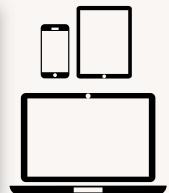
ÉDITO**Pascal Saby***Chers Lecteurs,*

Le printemps est enfin là et avec ces perspectives de belles journées, le secteur Restauration Hors Domicile – snacking – à emporter va repartir à la hausse. Penser à de nouvelles recettes, essayer de nouveaux produits, aménager son espace de préparation, etc. Bref, autant de questions qu'il faut se poser de suite. Pour vous aider, notre dossier est consacré à ce secteur et vous apportera des éclairages sur les dernières tendances et le matériel en la matière.

Au fil des pages, découvrez des reportages sur des rénovations, des installations de matériel mais aussi des portraits réalisés chez des confrères. L'objectif de ces rédactionnels étant de vous donner des pistes, idées dans la concrétisation de vos projets.

Et toujours pleins d'actualités qui font votre quotidien.

Bonne lecture.

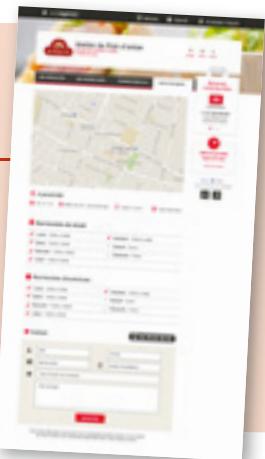


Le Monde des Boulangiers n° 105-9 Rhône-Alpes supplément du Monde des Artisans n° 105 de mars-avril 2015. Site: www.lemondedesboulangiers.fr. Directeur de la publication: François Grandidier. Directeur commercial et technique: Pascal Saby. Rédacteur en chef: Jean-Pierre Deloron. Assistante commerciale: Christine Léger. Administratif: Nano Saby. Régie commerciale: Les Éditions Gourmandes - Seynod - Tél.: 04 50 32 1743 - E-mail: contact@leseditionsgourmandes.fr. Impression: Léonce Déprez - ZI Ruitz 62620 BARLIN. *Le Monde des Boulangiers* 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. Photo de couverture: Droits réservés. Pour adresser vos dossiers de presse: Jean-Pierre Deloron: Tél. 06 61 55 46 73. E-mail: jpdeloron@noos.fr.



SOLUTION NUMÉRIQUE 2.0 POUR LA PROFESSION

À l'heure où Internet bouscule les modèles de vente avec l'achat en ligne, le drive, l'explosion du nombre d'outils connecté (1 téléphone sur 2 en France est un smartphone), il est important que les artisans boulanger-pâtissier saisissent l'opportunité des outils du numérique mis à leur disposition. Voici pourquoi les régions PACA et Rhône-Alpes ont lancé la solution numérique Boulangerie 2.0! Géolocalisation, réseau de la communauté de la boulangerie artisanale, commande en ligne avec boulangerie express, marketing direct sur le lieu de vente, site vitrine, etc. Autant de solutions proposées aux artisans boulanger afin d'améliorer efficacement leur communication, fidéliser leurs clients, développer leur chiffre d'affaires. En 2015, commerce de proximité et numérique sont devenus compatibles.



2015

AVRIL

PRIM'ALLIRA 2015 ENCOURAGE L'INNOVATION AGRO-ALIMENTAIRE

Élargissement de votre gamme, nouvelle recette, intégration d'une nouvelle technologie ou équipement, nouvelles stratégies de vente, etc : vous avez une idée innovante pour modifier votre entreprise, mais un coup de main serait le bienvenu ? Vous avez jusqu'au 15 avril pour répondre à l'appel à projet Prim'Allira. Pour la quatrième fois, cet appel à projets encourage l'innovation dans les TPE et PME (moins de 250 personnes). Les entreprises lauréates pourront bénéficier d'une subvention de la Région Rhône-Alpes (plafonnée à 9 500€), un appui en communication de Rhône-Alpes Gourmand et un accompagnement comprenant des journées de coaching individuel et des séminaires collectifs.

Jusqu'au 13 avril

Plus de renseignements :
www.rhone-alpes-gourmand.fr
(rubrique événements et actus)



JUIN

SEPAG : SALON DES ÉQUIPEMENTS ET PROCESS AGRO-ALIMENTAIRES

Le Sepag est le nouveau rendez-vous pour les professionnels de l'agroalimentaire et des métiers de bouche. Il a pour but de favoriser les échanges commerciaux de proximité. Vous rencontrerez des entreprises de différents domaines d'activité (équipements et process, marquage et codage, emballage et conditionnements,...) durant trois jours dans un lieu convivial, sur 2 500m².

Attention, l'entrée du salon est gratuite, réservée aux professionnels et exclusivement sur invitation.

Lieu : Parc des expositions de Valence, 16 avenue Clemenceau, 26000 Valence.

Du 23 au 25 juin à Valence (Drôme)
Site internet : www.salon-sepag.fr

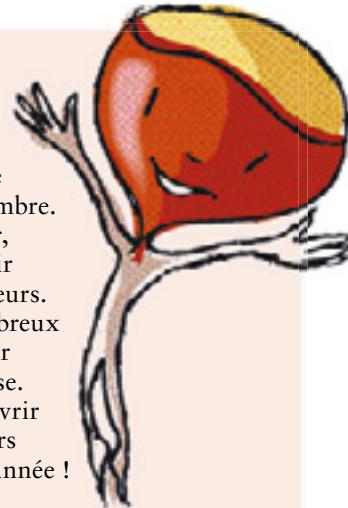


LES CASTAGNADES D'ARDÈCHE

Découvrir la châtaigne sous toutes ses facettes possibles et imaginables : c'est l'objectif des castagnades, des fêtes villageoises qui ont lieu chaque année en Ardèche, au moment de la récolte de la châtaigne, à savoir, de mi-octobre à mi-novembre. Dans chaque village, les visiteurs peuvent, bien sûr, déguster des châtaignes grillées, découvrir le terroir et faire leurs emplettes sur les marchés de producteurs. Mais le côté culturel n'est pas oublié, avec de nombreux spectacles, concerts... L'an dernier, le fil conducteur

artistique était la danse. À vous de venir découvrir ce que les organisateurs auront imaginé cette année !

*De mi-octobre
à mi-novembre*
Plus de renseignements :
www.castagnades.fr



EXPO UNIVERSELLE 2015 Milan accueille une boulangerie française



Du 1^{er} mai au 31 octobre, l'Exposition Universelle 2015 se tiendra à Milan avec comme thème « Nourrir la planète, énergie pour la vie ». 150 000 visiteurs sont attendus par jour ! Le Pavillon France accueillera 9 cuisiniers de l'association des Bocuse d'Or Winners qui exporteront le savoir-faire culinaire français mais également une boulangerie-pâtisserie française. Située à l'extérieur du Pavillon, cette boulangerie, prise en charge par l'interprofession céréalière française, assurera une offre de restauration rapide à base de pains fabriqués sur place. Ces pains seront servis également sur les tables du café des chefs, le restaurant du Pavillon France qui pourra accueillir 300 couverts/jour. Situé sur un site de 110 hectares, aux portes de Milan, le Pavillon français mettra en avant l'agriculture, la pêche et l'agroalimentaire français sur 3 600 m². Construit en bois du Jura, le bâtiment démontable après l'Exposition Universelle représentera une halle ouverte sur l'extérieur. Il mettra en scène le savoir-faire français en matière d'innovations et de cultures hors sols.

Les beaux jours sont là

mettez vos produits à l'honneur
avec des affiches de toutes les couleurs

Ici les pâtisseries
sont faites
MAISON



Goûtez la diff'

Ici Les glaces
sont faites
MAIS



Goûtez la d'

spécial
fête des mères
On vous offre des fleurs !



Pensez à réserver
vos gâteaux !

Du format A3 (29,7 x 42 cm)
au format A0 (80 x 120 cm)
demandez les prix !

Affiches disponibles à l'identique ou personnalisables selon vos goûts.
Demandez-nous ce que vous voulez.

Appelez-nous au 04 50 10 61 83

Ou par e-mail à 2idcom.accueil@gmail.com

9 rue de Malaz 74600 SEYNOD - Fax 04 50 27 51 64

Venez visiter notre site internet www.2idcom.fr

2idcom





Les Monts d'Ardèche CAPITALE DE LA CHÂTAIGNE

Vallon Pont-d'Arc, la grotte Chauvet... l'Ardèche est mondialement célèbre pour ses sites naturels méridionaux. Mais il existe une autre Ardèche, non moins spectaculaire et attachante, dont Privas est le centre : celle des Monts d'Ardèche, liée depuis des siècles à la culture de la châtaigne. Ce fruit, intimement associé au territoire, bénéficie d'une AOP depuis 2006.

Connaissez-vous les Monts d'Ardèche ? Bien qu'il ne soit pas le territoire le plus médiatisé du département, sans doute avez-vous déjà entendu parler de cette région, qui s'étend de Lamastre à Lablachère, en passant par la préfecture, Privas, grâce à sa spécialité : la châtaigne. Assis sur son socle de granite, ce territoire vaste mais peu dense, présente de nombreux visages, au sein desquels la culture de la châtaigne tient en effet une place emblématique.

Le châtaignier, qui se plaît particulièrement sur les sols acides de la région, a longtemps été la base de l'économie locale, fournissant l'alimentation, le bois de charpente... Avec l'industrialisation et l'exode rural, la châ-

taigneraie s'est réduite, passant de 60 000 ha à la fin du XIX^e siècle à 6 000 ha. Jusqu'à une prise de conscience et l'émergence d'une volonté de sauvegarder ce patrimoine dans les années 50. Depuis, la surface productive s'est à peu près stabilisée.

Plan de reconquête

Sous l'impulsion d'un groupe de producteurs de châtaigne, le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche a vu le jour en 2001. Il couvre aujourd'hui 228 000 ha sur 145 communes et impulse une dynamique économique et culturelle, pour le développement local. Un travail qui a, par exemple, abouti à l'attribution du label Géopark par l'Unesco en septembre dernier.

Avec l'aide de la Chambre d'agriculture, le Parc encourage la remise en

valeur de la châtaigneraie, via un plan de reconquête et des aides financières. L'ambition ? Augmenter la production de 2 000 t d'ici 2025. L'Ardèche est actuellement le premier producteur de châtaigne en France, avec environ 5000 t par an. Mais cet équilibre reste fragile, avec l'apparition de nouvelles menaces, comme le cynips, un ravageur venu d'Orient, signalé depuis 2010 en Ardèche. Selon le Comité interprofessionnel de la châtaigne d'Ardèche, la filière représente environ 1 000 équivalents temps-plein, dont un tiers dans les entreprises de transformation du fruit.

Un produit star : le marron glacé

Fraîche, sèche ou sous forme de farine, la châtaigne d'Ardèche est



LE SAVIEZ-VOUS ?

Chaque bogue (l'enveloppe piquante de la châtaigne) comprend de un à trois fruits. Parfois, les trois arrivent à maturité, mais pas toujours. Les abortus restent alors dans la bogue sous forme de petites châtaignes aplatis ou dégénèrent.



EQUIPEMENT EN BOULANGERIE

Votre distributeur de matériel et agenceur de magasins en Rhône-Alpes
Les meilleures marques et un service professionnel...



Pour nous contacter : PAULO NUNES Equipement Boulangerie 71 avenue du Progrès 69680 CHASSIEU
Tél.: (+33) 06 75 74 95 82 - Fax.: (+33) 04 74 69 60 03 - Mail : paulo.nunes@orange.fr
www.paulonunes.fr

reconnue par une AOC depuis 2006, qui a évolué en AOP l'an dernier, grâce à une validation au niveau européen. Pour prétendre à l'appellation d'origine, les châtaignes doivent provenir uniquement de variétés locales. Pourettes, combelles, bouche rouge... il n'en existe pas moins de 65 ! Les engrains chimiques sont interdits, de même que le secouage des arbres, de manière à conserver une culture peu intensive et à préserver la typicité des fruits au maximum.

Après récolte, 60% de la production est vendue en frais, 40% est transformée. Quelques castanéiculteurs proposent une gamme de produits à base de châtaignes : confiture, purée, farine, sirop, liqueur... Les châtaignes sont aussi transformées par des entreprises agro-alimentaires. Certaines seulement seront appelées à devenir un produit star : le marron glacé. Seules les plus grosses et les plus rondes sont sélectionnées.

L'entreprise Sabaton, à Aubenas,

COMMENT RECONNAÎTRE UNE CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE ?

La châtaigne d'Ardèche est généralement de taille petite à moyenne, avec une saveur sucrée assez prononcée. D'après le cahier des charges de l'AOP, elle présente des arômes typiques se caractérisant par des notes discrètes de brioche, de pain au lait, de potimarron, de patate douce et de miel. Dans les formes de présentation sèches (châtaigne sèche et farine), on retrouve en sus des odeurs de fruits secs du type amande et noisette, et de gâteau. A vos nez, partez !

explique sa recette : « Après sélection et épeluchage, les châtaignes sont enveloppées deux par deux dans un voile de tulle afin d'éviter qu'elles ne se brisent. Les fruits ainsi protégés sont cuits à l'eau, avant d'être plongés dans un sirop qui va progressivement pénétrer jusqu'au cœur. Durant les 48 heures de cette opération de confisage, des fagots de gousses de vanille baignent dans le sirop et diffusent leur arôme. Après dépliage

et tri, chaque marron subit alors le glaçage qui consiste à apposer la dernière couche de sucre glace sur la châtaigne confite. »

Les gourmands se régale aussi de la crème de marrons « une savante combinaison de brisures de marrons glacés, de châtaignes préalablement cuites à la vapeur, de sirop de confisage, de sucre et de vanille. » Une recette déposée et inchangée depuis sa création en 1885.

I.A.



AXIANE ET DIJON CÉRÉALES MEUNERIE

2 OUI POUR UN NOM

Le 2^e groupe meunier sur le marché français est né! Les groupes coopératifs Axéréal et Dijon Céréales ont signé le regroupement au sein d'une société, de leurs activités meunerie, Axiane et Dijon Céréales Meunerie.



© ALAIN GOULARD

Pour Philippe de Raynal et Pierre Guez, directeur général d'Axéréal et de Dijon Céréales: « Ce rapprochement a véritablement du sens, en s'appuyant sur une complémentarité des offres et des zones géographiques. Il se veut bénéfique et positif pour les clients de la meunerie des deux groupes et leurs salariés».

Ce nouveau groupe meunier produira plus de 430 000 tonnes de farine et comptera 600 collaborateurs. Il exploitera 10 moulins et 6 plateformes de distribution, assurant une forte proximité à ses clients. L'offre du nouvel ensemble s'élargit, bénéficiant de la complémentarité des marques (en propre ou collectives) à savoir Banette (grand Ouest), Festival (grand Est), Croquise, Le Petit Mitron, Eby, Treblec (sarrasin), Lemaire (bio). Cette société fonctionnera avec un conseil de surveillance présidé par Pierre Guez et un directoire présidé par Tanguy Poupart. Elle sera active à compter du 1^{er} juillet 2015. Cette société se veut moteur d'in-

novations pour accroître l'offre, et apporter les meilleures solutions à l'ensemble de ses clients. Le projet vise à soutenir la politique de R & D sur l'ensemble de la filière: de la production agricole de blés de qualité boulangère jusqu'au développement de farines spécialisées, en passant par les process meunerie. Pour Marc Patriat et Jean-François Loiseau, président de Dijon Céréales et président d'Axéréal: « les deux groupes coopératifs partagent une mission commune de valorisation des productions de leurs adhérents. En consolidant la transformation, ils contribuent au développement des débouchés et à la création de valeur ajoutée au sein de la filière qui va de la semence au consommateur. Des blés aux baguettes, ils valorisent l'excellence d'une filière coopérative au service du goût, de la qualité et de l'alimentation durable! »

Axiane

Axiane, c'est 320 000 tonnes de farine et 8 moulins. Un pain sur 14 en boulangerie artisanale est fabriqué avec de la farine Axiane. Le groupe développe plusieurs marques, comme Banette, La Croquise ou la farine bio Lemaire. Depuis le 1^{er} janvier 2015, les marques de farine en sachets d'Axiane, Cœur de Blé et Cœur de Maman sont commercialisées sous la marque Eby®.



Dijon Céréales Meunerie

Filiale historique du groupe coopératif Dijon Céréales, Dijon Céréales Meunerie rayonne sur le grand Est de la France (Bourgogne Franche-Comté, Champagne-Lorraine, Rhône-Alpes). Dijon Céréales Meunerie valorise, avec ses 2 moulins (110 000 tonnes de farine), la filière régionale de l'agriculteur jusqu'au client final en proposant des farines à haute valeur boulangère (Label Rouge, filière Bleu-Blanc-Cœur), commercialisées sous les marques Festival des Pains, Petit Mitron et L'Atelier du Boulanger.

Aller à l'essentiel



OUVERTURE MONTLUÇON

Après 3 mois de travaux, le premier Patapain montluçonnais ouvert en 1987 accueille de nouveau ses clients. Avec un espace entièrement repensé et relooké pour le bien-être de la clientèle, ce point de vente (pain, restaurant, café) offre un tout nouveau lieu de vie (100 places assises) ainsi que de nouveaux services (accès wifi gratuit et nouvelle aire de jeux avec tablette interactive) et équipements.



La boulangerie au cœur de la transition énergétique

Les enjeux de la transmission énergétique nécessiteront un accompagnement des entreprises artisanales pour s'adapter aux nouvelles technologies de demain. Par exemple, les entreprises artisanales dont les boulangeries-pâtisseries sont les premières victimes d'éventuelles restrictions de circulation en centre-ville. Pour la chambre de métiers de la Meuse, il est donc indispensable que préalablement à chaque mise en œuvre de zone à circulation restreinte, une étude d'impact soit systématiquement réalisée pour évaluer les conséquences sur les petites entreprises et les commerces de proximité.

BCR

La fermentation

Efficacité
Simplicité
Performance

Tout est LÀ !

Pour nous contacter : 01 40 96 99 55

www.bcr.fr

LE JAMBON-BEURRE FAIT TOUJOURS RECETTE

La restauration rapide ne cesse de se réinventer pour répondre aux exigences du consommateur en termes de goût, prix, qualité et transparence. Sur ce marché, le sandwich « jambon-beurre » fait toujours de la résistance face aux burgers, paninis, salades, etc.

Leader du marché avec 1,2 milliard d'unités vendues, soit environ 58 % des sandwichs consommés en France, le jambon-beurre (2,74 euros) a augmenté de 1 % en 2014. Le marché du sandwich en France est toujours en croissance (2,3 %) par rapport à 2013 soit 2,19 milliards d'unités consommées pour un chiffre d'affaires de 7,4 milliards d'euros. Sa suprématie est toutefois relative si on prend en compte l'ensemble de l'offre de la restauration rapide avec de nouveaux segments qui viennent grignoter le marché, burger en tête ! Si le volume des ventes de sandwichs a été multiplié par 3 en 13 ans, le burger a été multiplié par 13 en 13 ans !

Depuis 2011, le prix du jambon-beurre ne cesse de croître avec des augmentations qui varient de 1 à 2 %. Aujourd'hui, cette augmentation se stabilise.

Plus cher dans les cafés

Les GMS ne représentent plus le canal de distribution le plus économique, détrôné par les supérettes qui proposent le sandwich jambon-beurre le moins cher (1,93 euro), soit une baisse de 12 % par rapport à 2013. Le circuit le plus cher reste celui des cafés, bars et brasseries, dont les tarifs augmentent constamment depuis 2012. Cette année encore le Nord Pas-de-Calais et les pays de la Loire restent les régions avec le prix moyen le plus bas (10 % moins cher que la moyenne nationale). L'Ile-de-France conserve son titre de région la plus chère, avec un écart de prix qui se réduit cette année (11 % plus cher que la moyenne nationale contre 16 % plus cher en 2013). Les villes les plus chères sont Paris et Bordeaux, les moins chères Sète et Dieppe. Les plus petites agglomérations observent les augmentations les plus fortes. En 2014, les villes les plus chères sont toutes des villes de plus de 50 000 habitants, malgré un net ralentissement de la croissance du prix, contrairement aux villes de moins de 50 000 habitants qui voient leur prix augmenter pour la première fois depuis 2011 (+2 % depuis l'année dernière). Si on prend en compte une période plus longue allant de 2010 à aujourd'hui, les grandes villes conservent largement l'augmentation de prix la plus importante avec un prix près de 12 % plus élevé qu'en 2010.

Offre sans gluten

En pleine mutation, le secteur de la boulangerie-pâtisserie est un marché toujours florissant qui bénéficie de la demande snacking. Si le pain y reste le premier produit acheté, la boulangerie est aussi devenue un lieu d'achat de sandwichs (baguette à 65 % pour près de 50 % des clients). La dépense moyenne est cependant souvent plus importante que dans d'autres circuits ce qui correspond bien à la montée en gamme du snacking dans son ensemble (30 % des clients déclarant dépenser plus de 7 euros). La suprématie du sandwich baguette



Diviseuse formeuse UNIVERSELLE !



STAF

**LE SPÉCIALISTE
DE LA PÂTE**



Pour nous joindre :
02 54 73 60 60
www.staf.net

montre également certaines limites de l'offre snacking en boulangeries qui doit se diversifier afin de résister à la concurrence. Certains enseignes l'ont déjà compris et proposent par exemple une offre sans gluten (Helmut Newcake, Eric Kayser), des spécialités tendances (Cragels, brookies, duffins), des pains variés (Ciabatta, Focaccia, brioches).

Tendances à l'international

Le cabinet Bento, spécialisé en tendances de restauration à l'international, a analysé les concepts particulièrement innovants hors de nos frontières. « Londres et New York tiennent toujours la barre côté marketing. Au niveau produits et inspirations culinaires, Copenhague est la ville la plus créative », affirme Anne-Claire Paré de Bento. Parmi les concepts à suivre ! Sweetgreen, un bar à salades nouvelle génération aux États-Unis dont le concept s'inscrit dans une démarche qui combine écologie, approvisionnement local, bio. À Londres, Bunny Chow (spécialité indienne qui associe curry et miche de pain), un concept qui fusionne la boulangerie haut de gamme avec le meilleur des saveurs du monde. 100 montaditos, une chaîne de sandwichs espagnole qui propose une spécialité signature, le montadito, un roll miniature à garnir à sa convenance de viande, fromage et légumes.

Jean-Pierre Deloron

LE FAST-FOOD INFLUENCERAIT LES RÉSULTATS SCOLAIRES

On accusait déjà l'excès de fast-food de favoriser l'obésité. Des chercheurs ajoutent aujourd'hui les difficultés scolaires. Selon Nutrinews hebdo, si vous voulez que vos enfants réussissent à l'école, ne les laissez pas abuser du fast-food. C'est la leçon d'une étude américaine qui a suivi pendant 3 ans la scolarité de plus de 8 500 élèves. Plus des 2/3 d'entre eux fréquentaient le fast-food et 20 % y prenaient au moins 4 repas par semaine. Les plus grands consommateurs seraient ceux qui font le moins de progrès en lecture, en mathématiques et en sciences. Cela quels que soient leurs conditions socio-économiques, leur niveau d'activité physique ou le temps qu'ils passent devant la télé. Dans les menus, on enregistre un excès de calories, de gras-sucré et le manque de nutriments utiles, comme par exemple le fer. Autant de défauts nutritionnels qui peuvent réduire l'attention, augmenter les temps de réaction et retarder les processus d'apprentissage.

Pleins feux sur...

LES NOUVEAUTÉS DU MARCHÉ



JAC

Pour répondre à la demande grandissante de fabrication de sandwichs, JAC propose la trancheuse à sandwich ZIP tout inox qui permet de trancher les pains horizontalement. Il suffit d'introduire la baguette dans la partie supérieure du tunnel de coupe et le pain ressortira tranché en deux parties. Cette opération nécessite quelques dixièmes de secondes grâce à l'action efficace du disque. La trancheuse est capable de fendre jusqu'à 3 000 sandwichs à l'heure. Cette machine respecte les conditions de sécurité en vigueur. Fini les accidents du travail ! La ZIP est capable de trancher tous les pains (baguettes, buns, bagels, hamburgers). Selon la demande des artisans, il est possible de régler la hauteur et profondeur de coupe de la lame dans le pain. Les guides de maintien du pain dans la machine assurent un tranchage net et régulier. L'entretien de la trancheuse est facile et demande quelques minutes. Trois ans de garantie.

TECHNYFOOD

La cuisson devant le client exalte à la fois les papilles et le plaisir des yeux. Pour cela, TechnyFood propose Brasero, la rôtisserie à cuisson verticale de brochettes pour sandwichs chauds qui permet une vente à emporter rapide et facile. La cuisson indirecte et verticale permet de se démarquer face à la concurrence. Cuisson régulière sans mauvaise odeur et sans fumée. Qualités gustatives préservées et restitution des saveurs. Facile à utiliser, Brasero offre une cuisson de qualité à toute heure. Pas de perte de consommable. Fini le grattage des plaques. Un simple nettoyage de quelques minutes est suffisant. La rotation des brochettes pendant la cuisson (46 maximum) crée un vrai spectacle !



Préparez vos churros sans bain d'huile ! TechnyFood présente El Churrito, un concept complet qui permet de préparer facilement des churros sans utiliser un bain d'huile.

Vous disposez d'une machine avec revêtement téflon à double plaque facile à utiliser et à nettoyer, un mélange lyophilisé instantané (ou avec une préparation maison) et d'accessoires (affiches, stop trottoir, chevalets) pour dynamiser

la vente à emporter. Les churros sont croquants, croustillants et parfumés. Pour développer vos ventes, proposez les churros saupoudrés de sucre glace ou à emporter accompagnés d'une boule de glace, de confiture, de crème Chantilly dans un cornet ou une assiette en carton. Difficile de résister à l'impulsion de croquer un churro bien chaud !

L'atelier Tradiform...

De la farine, de l'eau, du sel ... et JAC!

- Plus de 60 grilles inox teflonées disponibles, pour autant de possibilités.
- Revêtement Easy Clean, pour un nettoyage facile.
- Cuve inox, pour une hygiène optimale.
- Grilles à couteaux profilés pour une finition parfaite du pâton.

...pour le meilleur, assurément!



C'est sûr!

www.jac-machines.com



LESAFFRE

« Le marché du snacking (+ 30 milliards) est en plein essor (progression de +1,78 % depuis 2012). Face au jambon-beurre qui reste le produit phare, il y a une vraie tendance aujourd'hui vers une offre diversifiée voire ethnique. Cette tendance de sandwichs dits ethniques s'explique par un brassage de plus en plus important de population venant d'horizons différents. Les gens voyagent plus, se déplacent plus souvent et sont à la recherche de produits exotiques ou leur rappelant leurs origines. C'est pourquoi, Lesaffre lance les Fournées du Monde, une collection de

compléments de panification issue du savoir-faire compilé par les techniciens boulangers des 30 Baking Center de Lesaffre dans le monde. Cette connaissance du pain développée au sein même de chaque culture et population visitée a permis de travailler sur les Fournées du Monde avec 6 références très représentatives des pays mis à l'honneur », explique Stéphane Pucel, responsable marketing France qui ajoute : « Nous permettons d'associer ici le savoir-faire du boulanger français à une offre complémentaire de pains du monde à faire découvrir aux consommateurs ». Pour changer du « jambon-beurre », essayez de proposer un vrai choriatiko Grec ou un autre pain du monde à votre clientèle ! Découvrez la nouvelle collection Lesaffre de compléments de panification « Fournées du Monde » : le seigle et céréales (Hollande), le Maltouh (Maghreb), le Borodinsky (Russie), le Choriatiko (Grèce), le Shokupan (Japon) et le Bagel's (États-Unis).





SDV

Entreprise familiale à Cognac, SDV propose des effilochés de bœuf et de porc pour garnir vos burgers et autres sandwichs. Les viandes sont cuites longuement à basse température pour obtenir un effiloché très tendre. Remise en température rapide, à la plancha pour du croustillant ou napper de sauce barbecue. DLUO : 18 mois à -18°C. Décongélation 24 heures au froid positif +4°. Conditionnement en 10 sachets de 500g.

Ces churros sont originaux par leur forme en « finger » mais surtout par leur cœur fondant cacao-noisette. À servir en cornet en restauration rapide ou sur assiette avec une boule de glace ou des fruits. Faire frire pendant 4 à 5 mn à 180°C. 45 pièces par conditionnement.



Photo SDV 2015

COMATEC

Comatec® continue à enrichir son offre de lunch-boxes branchées pour associer vente à emporter et praticité. Tout en rondeur et en transparence, le modèle Bento Sfera est composé de 3 compartiments et d'un couvercle encastrables. Le haut est une assiette de 20 cl pour une entrée, le milieu constitue une assiette de 40 cl parfaite pour un plat et la base, une coupelle de 24 cl accueille le dessert. Produit Réutilisable et recyclable.



AMORA

Pour garnir les burgers ou pour accompagner tous les autres sandwichs qui surfent sur la tendance street food, Amora propose la sauce chunky burger. Son goût authentique est légèrement relevé, tandis que sa texture cache de petits morceaux de cornichons croquants et d'oignons.

Segment le plus important sur le marché des condiments, la mayonnaise plaît de plus en plus aux consommateurs de snacking et de sandwichs. Amora propose une recette de mayonnaise fouettée aux blancs d'œufs. Particulièrement onctueuse et aérée, très équilibrée, elle révèle une texture fine et légère de couleur claire, offrant un goût savoureux.

Technyfood depuis 1994

BRASÉRO®

un concept **EFFICACE**
pour la **RESTAURATION**
RAPIDE à la **FRANÇAISE**

Tous nos concepts sur www.technyfood.eu / 03 82 50 27 55

Choco Krep

MR DONUT

Mythic Pop Corn

El Churro

Patisserie



COMTESSE DU BARRY

Proposez une gamme de sandwichs haut de gamme avec par exemple du foie gras! Comtesse du Barry lance un foie gras de canard fermier entier du Sud-Ouest au torchon mi-cuit, cuisiné à l'ancienne dans un bouillon de légumes. Présenté dans une barquette de 200g, ce produit permet de créer de multiples recettes en sandwicherie, restauration ou en gastronomie.



DAREGAL

Darégal, en collaboration avec le chef étoilé Christian Le Squer a présenté la gamme Cool'eaze, 8 coulis chromatiques et aromatiques, inspirés par la richesse gustative des herbes aromatiques. À utiliser directement sur les pizzas, les salades ou à intégrer dans une vinaigrette. Ces produits ont été récompensés pour leur côté innovant au Sial et au Sirha 2015. 8 coulis à votre service : vert citrus (aneth et citron), jaune fraîcheur (poivron jaune et thym citron), vert anisé (estragon), vert toscane (basilic), orange soleil (poivron rouge et romarin), vert printemps (persil et ail), orange feu (piment et gingembre) et vert prairie (persil).

Conditionnement en flacon de 240g. Décongélation au réfrigérateur avant emploi.

Darégal a développé la gamme « Squeeze professionnels » pour aromatiser de façon naturelle et gourmande les sandwichs, pizzas et burgers. Elaborées sur la base de la puissance aromatique des plantes et des herbes aromatiques, ces recettes originales associent des ingrédients 100 % naturels. Sélectionnées pour leurs qualités gustatives, ces matières premières révèlent une sensation de fraîcheur. Prêts à l'emploi, ces produits apportent originalité, personnalité et différenciation. Une trentaine de recettes dont la Pesto, la Basque, la Rustique, la Suédoise, la Nordique.



GASTRONOME PROFESSIONNELS

Gastronomie Professionnelle a présenté trois nouveautés ! Des aiguillettes de poulet croustillantes multicéréales qui garniront salades, sandwichs chauds, wraps et autres burgers. Des émincés de filet de poulet rôtis sans additif, sans poly phosphate, ni conservateur. Des émincés de poulet déjà cuisinés en 2 recettes. Ce mix de viande et légumes, prêt à l'emploi, permet de réaliser des sandwichs chauds ou froids et entre dans la composition de nombreux plats à thèmes. Cette solution se compose de 65 % de viande de poulet et de 35 % de légumes cuisinés pour un gain de temps au niveau de la préparation en cuisine. Deux versions disponibles : tex-mex avec poivrons vert et rouge marinés grillés et oignons rissolés. Nature avec demitomates cerise marinées et oignons rissolés.



COMPAGNIE DES DESSERTS

La Compagnie des Desserts a revisité le baba en remplaçant le rhum par le Limoncello, une liqueur de citron de la péninsule de Sorrente. Le Limoncello apporte une touche douce légèrement acide rappelant le sud méditerranéen. L'association est très fraîche et parfaitement équilibrée entre le sucre du sirop et l'acidité du fruit. En forme de bouchon, cette mini-bouchée est idéale pour animer buffets et banquets.

Dessert typique du Nord de la France et la Belgique, la

tarte au sucre surgelée devrait séduire d'autres régions ! C'est une tarte avec une texture briochée très aérée, mêlée à de la cassonade. Cette pâtisserie reste volontairement simple offrant de multiples possibilités de décos aux boulangers-pâtissiers. Elle se déguste à tout moment de la journée, le matin au petit déjeuner, en dessert ou au moment du goûter.





BISCUITERIE LOUVAT

La biscuiterie Louvat lance une gamme de bâtons de meringues (75g) aux différents parfums (caramel, amandes, praline, framboise, myrtille) idéale pour les décors de desserts, en accompagnement de desserts glacés ou dans un café gourmand. Les produits sont conditionnés dans un packaging moderne assurant une totale visibilité du produit. Dans le même style, découvrez aussi les gouttes de meringues pour accompagner desserts et autres entremets gourmands.



RESTAURATION RAPIDE EN BAISSE

En 2014, le chiffre d'affaires du marché de la restauration rapide s'est élevé à 46 milliards d'euros. Si 2013 marquait déjà un premier ralentissement, la tendance se confirme en 2014 avec une croissance de seulement 1 % contre 1,8% en 2013 et près de 4% en 2012. On constate que ce ne sont pas les volumes des ventes qui sont touchés mais bien la dépense moyenne qui affiche un recul de +2 %. Les volumes de ventes continuent de progresser, avec une hausse de 3,2 points par rapport à 2013.

LESIEUR PROFESSIONNEL

La gamme de sauces froides California compte dix-huit références présentées en flacon de 970 ml, toutes à bouchon refermable qui se visse et se dévisse, un format parfaitement adapté à la restauration rapide et la vente à emporter. Cette gamme comprend toutes les sauces indispensables pour accompagner sandwichs, hamburgers, etc (ketchup, tartare, béarnaise, poivre vert, samouraï, kebab...). Nouveautés 2015 : saveur poulet rôti et sauce salade Caesar.

Dernière-née des mayonnaises Lesieur Professionnel, la mayonnaise légère au fromage blanc qui contient 30 % de matières grasses en moins qu'une mayonnaise classique. Une texture onctueuse, un goût frais aux notes lactées, c'est la solution idéale pour cuisiner léger sans renoncer à la gourmandise.



Présentée en seau de 3 litres, cette mayonnaise est parfaite en base de sandwichs, pour assaisonner les salades composées (piémontaise, macédoine, coleslaw) ou accompagner des viandes et poissons.

PINGUIN

La société Pinguin propose une préparation pour tarte aux légumes grâce à un mélange de légumes surgelés (brocolis, carottes, courgettes, poivrons jaunes) déjà enrobés d'un appareil à base d'œufs, légèrement assaisonné. La préparation est très rapide puisqu'il suffit de répartir ce mélange sur une pâte brisée ou feuilletée, puis placer le moule à tarte dans un four traditionnel chaud pendant entre 40 et 45 min. Il est également possible de réaliser facilement des gratins aux légumes (sans pâte) grâce à des moules individuels en silicone, des bouchées, ou directement dans un plat.





DELIFRANCE

Nouveauté 2015, le carré burger graines intenses de Délifrance se compose d'un mélange de graines de pavot, lin, sésame classique et caramélisé. Il offre une mie légère et une croûte fine. Il est cuit sur un four à sole de pierre et peut être consommé après seulement 45 mn de décongélation. Une autre recette de burger duo sésame est réalisée à partir de farine de blé et de seigle. Elle est associée à un topping de graines de sésame classiques et caramélisées.

SANDWICHES EN FOLIE !



Dans ce petit livre (80 pages), Mark Northeast propose 35 idées pratiques pour transformer un simple sandwich en

un vrai déjeuner complet avec quelques légumes. Pour les enfants, le sandwich pourra devenir un lion, un papillon, un bateau, un gâteau, un monstre, un sous-marin, un clown, un perroquet, etc.

GEL MATIC
THE TASTE OF QUALITY

Machines à glace italienne Frozen Yogourt - Sundeas

NOUVEAUTÉ 2015 : SC150GR
Prix de lancement : 4990 €ht

De dimensions réduites elle saura trouver sa place partout (H645 x L300 x P615 - poids 65 kg - Prod 11 kg/h - 230 V 1,2 kW)



glace à l'italienne
glace expresse
frozen yogourt
dessert glacé
glace soft



MADE IN ITALY

UNE SEULE MACHINE EST NÉCESSAIRE.



TANT QUE C'EST UNE GEL MATIC



Desacs 100% Geltropic, vel laitier alors la production de machines à glace soft, glace expresso, yogourt glacé et dessert glacé.

GEL MATIC FRANCE

www.gelmatic-france.fr

Tél. 03 80 51 23 53
christophe.lambert@gelmatic.com

Aspirateur SPÉCIAL FOUR et BOULANGERIE

3 moteurs

livré avec accessoires (kit four en option)

Aspire même à 250°C !

C563 four + système anti-statique (cuve inox 60 l, 2900 W, 3 moteurs, 25 kg)



fabriqué en France



815€
749 €HT
avec kit four

ou 525 €HT
sans kit four



promo valable
du 10/04/2015
au 10/05/2015

CS-CONCEPT

Tél. 03 80 51 23 53 / Fax. 03 80 31 66 20
cs.concept@wanadoo.fr / www.cs-concept.fr
22 rue des moulissards BP81 - 21240 TALANT - (Dijon)

Nouveautés Produits



Baguette Festival

Une nouvelle dynamique pour la Festival ! Cette farine de qualité élaborée à partir de blés 100 % Français est parfaitement adaptée au passage au froid. La présence de blé malté toasté et de germe de blé permettent à La Festival de développer tout son potentiel aromatique ! En respectant les méthodes de fabrication préconisées, vous proposerez une baguette de qualité au profil aromatique subtil et à la texture à la fois croustillante et moelleuse.

Vos clients apprécieront son aspect artisanal, sa bonne odeur, sa mie bien levée et d'une belle couleur. En bouche, ils découvriront une texture légère et aérée ainsi qu'une saveur évoquant un beurre noisette rehaussée par un léger fruité fermenté. La Festival est une baguette 2 en 1 : croustillante et moelleuse à cœur !

Fourrage chocolat et fruits secs

PatisFrance-Puratos lance Pralicrac noir, un fourrage croustillant à base de fruits secs (mélange d'amandes et de noisettes) et de chocolat noir Belcolade. Utilisation parfaite pour les bonbons de chocolat, macarons et moulages. Ce produit offre croustillance et bonne tranchabilité. Disponible en seau de 4.5kg. DLUO 9 mois.



Echelle snacking

SASA Industrie (La Fabrique du Goût) a conçu une gamme d'échelles inox spécialement développées pour les instants de consommation nomade. Proposée seule ou équipée, disposant de bacs en polypropylène de capacités différentes (bacs panicompact et bacs ingrédients tradibacs), la gamme permet un stockage de produits variés et une mobilité aisée. Les couvercles sont disponibles en différents coloris pour les bacs ingrédients tradibacs afin de faciliter le repérage des produits. Respect des normes et réglementations d'alimentarité européenne. Hauteur : 1,81m.



Nouveautés Produits



Pâtes aromatiques



Dawn Foods propose un vaste assortiment de pâtes aromatiques pour donner du goût et de la couleur à vos créations. Les recettes ne contiennent pas de conservateur et sont issues d'ingrédients naturels (jus, purée de fruits, concentrés, extraits). Les applications sont multiples en boulangerie-pâtisserie et pour fabriquer des desserts avec crèmes pâtissières et crèmes au beurre. A utiliser dans les mousses et bavarois, nappages et toppings, ganaches, crèmes glacées, panna cotta. Un produit stable à la congélation. Longue conservation : DLUO de 24 mois. Autre atout, l'harmonisation des recommandations de dosage pour tous les parfums de la gamme. Celle-ci simplifie le calcul des ingrédients dans les recettes pour en faciliter l'utilisation.

Aspirateur SPÉCIAL FOUR et BOULANGERIE
2 moteurs livré avec accessoires (kit four en option)
Aspire même à 250°C !

C560 four + système anti-statique (cuve inox 60 l, 2050 W, 2 moteurs, 23 kg)

715€^{TTC}
695€^{TTC} avec kit four
ou **445€^{TTC}** sans kit four

fabriqué en Italie

2 moteurs C5-CONCEPT

accessoires livrés avec tous les modèles

kit four complet

promo valable du 10/04/2015 au 10/05/2015

CS-CONCEPT

Tél. 03 80 51 23 53 / Fax. 03 80 31 66 20
cs.concept@wanadoo.fr / www.cs-concept.fr
22 rue des moulinards BP81 - 21240 TALANT - (Dijon)



Chamallows Samba

Haribo lance 3 nouveaux chamallows aux couleurs de la Samba brésilienne : vert pour l'énergie et le peps, jaune pour le soleil et la fiesta, blanc pour la douceur et l'attitude zen du Brésil. Sachez que 700 chamallows sont mangés par minute dans le monde selon l'étude BVA 2014 !



Nappages gélifiés

Artisal et Marguerite revoient leur gamme de nappages gélifiés dits traditionnels. Les nappages Royal Nap Marguerite se déclinent en 3 variétés : fraise, abricot et neutre. Ils se distinguent par leur tenue assurant la protection des tartes aux fruits et de toute finition fruitée. Leur brillant assure un rendu éclatant en vitrine. À la mise en œuvre, leur texture est gélifiée et ferme, caractéristique des nappages traditionnels. Les nappages gélifiés Royal Nap abricot et Royal Nap fraise contiennent respectivement 8 % de pulpe d'abricot et 8 % de pulpe de fraise. Les 3 variétés sont sans arôme, ni colorant artificiel. Chaque produit existe en seaux de 5 et 1kg. Les nappages Isanap Artisal apportent brillance et protection. Avec leur goût de fruit et leur couleur fruitée, les nappages gélifiés Isanap abricot et Isanap fraise apportent une subtile touche colorée aux pâtisseries.

A ces 2 références s'ajoute également une variété neutre. Grâce à une nouvelle recette, leur fonte est facilitée pour une utilisation optimale. Cette gamme est garantie sans conservateur et chaque recette existe en seaux de 16 et 8kg.



Installation

UNE BOULANGERIE 100 % ÉQUIPÉE PAR CHRONO-MATÉRIEL

Ouverte depuis début mars à Saint-Germain-en-Laye (Yvelines), la boulangerie-pâtisserie du Château a été équipée de A à Z avec du matériel et des équipements de boulangerie commercialisés par la société Chrono-Matériel.



Ci-dessous, l'aménagement du **pôle pâtisserie** en sous-sol.



Intérieur boutique avec vision de la cuisson du pain et du pôle snacking.

Le client s'est adapté à la charte des Bâtiments de France avec **une conception épurée** de la devanture boutique.



Pôle caisse avec adaptation d'une caisse automatique sécurisée.



Le pôle boulangerie en tradition froide sans façonnage.

Située en plein cœur de la ville royale, à quelques mètres du RER A, la boulangerie-pâtisserie du Château offre une large gamme de produits: baguettes de Tradition Française, pains spéciaux, pâtisseries, viennoiseries, sandwichs, etc. Dans la création de cette affaire, les deux promoteurs du projet ont fait confiance à la société Chrono-Matériel qui a apporté conseils et expertise pour la constitution du dossier d'implantation. N'oublions pas que réaliser une création dans un centre-ville historique entraîne des avantages certains mais amène aussi des contraintes techniques sans commune mesure. Pas d'éva-

cuation des buées pour la cuisson, travail en sous-sol avec rafraîchissements, extraction des chaleurs produites par le fonctionnement du matériel, etc. Chrono-Matériel a fourni tout le matériel nécessaire pour fabriquer du pain et de la pâtisserie artisanalement: pétrin, diviseuse-formeuse, chambres de fermentation, four à soles, etc. Le concept est sorti de maintes réunions entre les acquéreurs et Chrono-Matériel assistés de l'architecte du client ayant fait le lien entre les Bâtiments de France et les besoins de ce point de vente. Sachant que celui-ci est le premier d'une longue lignée. Le groupe EL'O est né...

COMPACTE TOUT EN UN

TABLETTE

GRAND ÉCRAN

V-R100, V-T500, V-R7000
Nouveaux systèmes d'encaissement tactiles sous plateforme Android

1 - Compacte & tactile
2 - Simple & efficace
3 - Robuste & fiable

CONTACTEZ-NOUS
01.69.19.20.60
Numéro non surtaxé

casioecrfr@casio.fr
www.casio-b2b.com/ecr/fr

En brief

Foodconnexion, le réseau des métiers de bouche

Plus 1 000 personnes se sont inscrites au réseau FoodConnexion pendant le Sirha ! Ce réseau communautaire en ligne est animé par des pros pour des pros. Il est exclusivement réservé aux professionnels des métiers de bouche et de la restauration. Grâce à des fonctionnalités interactives et performantes ainsi qu'à un contenu éditorial riche, FoodConnexion propose aux membres de sa communauté de l'interaction et de l'entraide. Il permet de mettre en relation les professionnels et les entreprises. FoodConnexion permet à tous les artisans boulanger, confiseurs, cuisiniers, pâtissiers, traiteurs de trouver des solutions et des idées, de découvrir des tours de main et de recruter de nouveaux talents.



CONVENTION POUR LE LOGEMENT DES APPRENTIS



Pour développer l'apprentissage en France, une première convention destinée à faciliter l'accès au logement des apprentis a été signé par la ville de Paris et l'union régionale des foyers et services pour jeunes travailleurs. Cette initiative vise à offrir des solutions de logement aux apprentis qui doivent faire face à l'exigence de mobilité due au contrat d'apprentissage. Des hébergements devraient être ainsi mis à disposition des apprentis dans toute la France. Cette démarche contribuera à lever certains freins au développement du nombre d'apprentis en France, l'apprentissage étant aujourd'hui l'une des meilleures voies d'insertion professionnelle, avec 86 % des jeunes qui occupent un emploi trois ans après leur formation. A terme, l'objectif est d'atteindre 500 000 apprentis, soit 20 % de plus qu'aujourd'hui. Pour Jean-Pierre Crouzet, Président de l'UPA, cette première signature devra être suivie d'autres : « Nous suivrons de près ce dispositif afin de voir dans quelle mesure il pourra être reproduit et généralisé. En attendant, j'invite les pouvoirs publics nationaux et locaux à comprendre que l'accroissement du nombre d'apprentis passe inévitablement par l'offre de solutions concrètes en matière de transport et d'hébergement ».



PESAGE : PRECIA MOLEN RACHÈTE LE BARBIER

Precia Molen a acquis 100 % de la société Le Barbier et ses filiales, spécialistes du pesage industriel et commercial dont les agences sont situées au Havre, Rouen, Dieppe, Paris et Lille. Présente depuis plus de 50 ans sur le marché, Le Barbier réalisait un chiffre d'affaires annuel d'un peu plus de 4 millions d'euros par an dans le service et la vente de matériel de pesage.

25 TONNES DE FARINE À GAGNER

avec Le Monde des Boulangers et Petits Moulins de France

UN PARTENARIAT QUI FAIT DES HEUREUX...

Un partenariat de longue date

Le Monde des Boulangers et Petits Moulins de France reconduisent un partenariat fort à l'occasion de l'opération 25 tonnes de farine à gagner. Depuis quelques années maintenant, le groupement de meuniers indépendants et le Monde des Boulangers nouent un partenariat de cœur certes, mais aussi et surtout d'image. En associant la force d'un titre leader de l'univers de la boulangerie à l'initiative professionnelle originale de Petits Moulins de France, les deux partenaires offrent à la boulangerie artisanale une occasion unique de découvrir des acteurs qui au quotidien se positionnent à leur côté. Proches, déterminés et conscients de l'enjeu que

représente la période difficile mais pleine d'opportunités le Monde de Boulangers et Petits Moulins de France sont bien plus que deux démarches qui se rapprochent. Ce sont des outils de valorisation des métiers de la meunerie et de la boulangerie. Rien d'étonnant qu'ils se soient retrouvés autour de cette opération.

Une opération rondement menée

Ce n'est pas une surprise car l'opération 25 tonnes avaient déjà été conduite en 2012. Mais cette fois-ci, les boulangers se sont montrés particulièrement sensibles et réactifs à cette opération. En 15 jours, 170 boulangers se sont vus attribuer 100kg de farine chacun. Il reste donc encore 8 tonnes de farine à attribuer. Devant la célérité des boulangers à découvrir les farines des meuniers Petits Moulins de France, nous ne pouvons qu'encourager les boulangers à retourner rapidement leur coupon afin de profiter au plus vite de cette offre qui fera encore 80 heureux sur le territoire Français.

Des séjours à gagner

Les dix boulangers qui ont été les plus rapides pour renvoyer leur bon se verront remettre en plus un bon cadeau pour un magnifique week-end en hôtel de charme offert par les partenaires Le Monde des Boulangers et Petits Moulins de France. Un hôtel 4* dans le Sud de la France les accueillera pour un week-end composé de 2 nuits avec petits déjeuners inclus. Un excellent moment de détente à Nîmes, une ville chargée d'histoire à quelques minutes des plages. Nous souhaitons par avance aux heureux gagnants un excellent séjour.

Des boulangers à remercier

Il ne nous reste plus qu'à remercier les artisans boulangers qui ont fait l'honneur au Monde des Boulangers et à Petits Moulins de France d'avoir participer à cette opération. Car au-delà des tonnes de farine et des séjours à gagner, leur participation démontre tout l'intérêt que la profession porte à nos démarches respectives. Nous renouvelons encore une fois tous nos remerciements et souhaitons longue vie à la boulangerie artisanale et à la meunerie libre et indépendante.





Spécial Présentoirs de Comptoir

Fabrication
100%
française



1 rue de La Chenelière
37190 VILLAINES les ROCHERS • www.vannerie.com

COOPÉRATIVE
VANNERIE DE VILLAINES
depuis 1849

Les meilleurs produits de la vannerie française

Toutes nos vanneries
sont réalisables sur mesure !



Retrouvez toute la gamme sur
www.vannerie.com

Tél. 02 47 45 43 03 • Fax 02 47 45 27 48 • info@vannerie.com

A ctualités Salon

SALON « BOULE, PATE EN NORD »

Les 13, 14 et 15 avril, Cerf Dellier accueille dans ses nouveaux locaux à Hénin-Beaumont la deuxième édition du salon professionnel « Boule, pâte en Nord » organisée par Somabo. Cet événement sera l'occasion de rencontrer Jean-Louis Hecht, 1^{er} prix du concours Lépine en 2014. Il présentera le Panivending, concept pensé par un boulanger, pour les boulangeries, qui cuit et fournit des baguettes de fabrication artisanale sur demande à toutes heures du jour et de la nuit. Outre la présence de plus de 70 stands, concours et démonstrations dont le nouvel atelier de cuisine et de pâtisserie Cerf Dellier viendront animer ces trois jours.

Focus sur la tendance salée!

Le salon s'intéressera également aux nouveautés de la tendance salée. Giuseppe, pizzaiolo finaliste du championnat du monde 2012, fera tournoyer ses pâtons avant d'enfourner les pizzas. Paterstreet, le food truck seclinois maître dans l'art de la galette bretonne sera également de la partie. Le salon sera l'occasion de découvrir Croust'wich, un concept innovant et breveté, tout droit venu d'Aix-en-Provence, permettant une fabrication simple, efficace et rapide de sandwichs et autres produits de snacking.



BWT EXPOSE AU SALON

Numéro un du traitement de l'eau en Europe, le groupe autrichien BWT sera présent également au salon « Boule, Pâte en Nord » du 13 au 15 avril prochain à Hénin-Beaumont. L'équipe commerciale vous présentera la gamme de produits et tout particulièrement ceux destinés aux fours de boulangerie : Gamme BESTMAX (traitement anticalcaire) et BESTPROTECT (traitement anticalcaire et anticorrosion), mais aussi BESTSOFT (adoucisseur pour lave-batteries), etc. La participation de l'entreprise BWT s'inscrit dans la démarche de partenariat avec la société Somabo « distributeur officiel de la marque BWT » et de ses services (commercial, technique et service). Pour BWT, participer à cet événement est une façon de dynamiser la profession et démontrer son savoir-faire en matière de traitement de l'eau dans les fournils. Adopter BWT, c'est protéger les cannes à buées de son four, réduire les frais d'entretien et obtenir une cuisson optimale du pain.

SOMABO
votre partenaire
en boulangerie - pâtisserie

BWT
water + more



CRISALID PARTENAIRE DES BOULANGERIES « AU PAIN DE MON GRAND-PÈRE »



Après l'ouverture d'une première boutique à Strasbourg en 2002, Patrick Dinel et son fils Bruno dirigent aujourd'hui 9 boulangeries-pâtisseries « Au pain de mon grand-père » réparties à Strasbourg, Colmar, Dijon, Lyon et Toulouse. Depuis leur première installation, père et fils ont fait confiance à l'entreprise Crisalid Alsace qui a équipé les points de vente.

Afin d'optimiser la gestion des boulangeries, Crisalid Alsace a installé des solutions d'encaissement informatiques tactiles pratiques et faciles à utiliser. « Chaque magasin est équipé d'une caisse tactile de couleur sobre qui doit rester discrète afin de refléter l'esprit des boulangeries Au pain de mon grand-père », explique Bruno qui ajoute: « Le logiciel de Boulangerie Aliris étant intuitif et facile à utiliser. On peut le personnaliser au niveau des fonctions et du tableau de commande. La prise en main par le personnel de vente devient très rapide pour une utilisation finale ». Depuis la première installation, l'artisan boulanger-pâtissier a été convaincu par le gain de temps, l'ergonomie et la praticité des différentes machines. Aujourd'hui encore et au fil des évolutions du matériel, les caisses enregistreuses tactiles Crisalid apportent de nouvelles fonctionnalités, comme le



précise Bruno Dinel: « Nous livrons des professionnels de la restauration commerciale ou collective (écoles) qui viennent chercher leur pain dans nos magasins. En quelques secondes, nous pouvons faire un état de leur compte, un ticket de livraison, éditer une facture, etc. Tout est enregistré sur informatique et le risque d'erreur est réduit ».

Gérer en temps réel

La gestion optimale d'une boutique est une des clés de la réussite ! En choisissant Crisalid, Bruno et son père Patrick peuvent tout contrôler: les écarts de caisse, les flux d'argent et le montant en caisse en temps réel. Depuis, la mise en place de la solution informatisée Crisalid Aliris dans tous les magasins « Au Pain de mon grand-père », le boulanger peut gérer également les produits par famille,

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

LA CUISSON PAR EXCELLENCE



42-44, rue Latécoère - 26000 Valence - France

04 75 56 04 79 04 75 55 22 61

contact@fourmap.fr



Entreprise



par TVA, par tarif et par fournisseur. Il peut contrôler le chiffre d'affaires des vendeuses, le ticket moyen des clients sur toute période allant de la tranche horaire à l'année. Pour une analyse encore plus précise, Crisalid sait aussi proposer d'autres fonctionnalités comme le traçage des produits, l'étiquetage, la gestion du stock en temps réel, le suivi des invendus et des ruptures, les offerts, les démarques et la centralisation des données des magasins... L'application intègre un puissant moteur de formules automatiques ainsi qu'un système de fidélité paramétrable qui peut-être centralisé. Rendez-vous sur le site de Crisalid : www.crisalid.com!

Jean-Pierre Deloron



BOULANGER PÂTISSIER SNACKING

Problème de **main d'œuvre** ? Problème d'**irrégularité** ?
Vous recherchez la **précision**, le **gain de temps**,
un retour sur investissement rapide ?

CONSULTEZ UN SPÉCIALISTE !

NOUVEAU

Mini dressuse ELF
dosage multi-produits
au ptolet, injection.

NOUVEAU

ALIMAT MINI PLUS COUPE-FIL
la plus petite du marché
pâtes molles / pâtes dures :
cookies, sablés...

Fonceuse LITTLE
fonceuse tartes,
tartes, quiches
moules carrees,
rectangulaires ou ronds

Et également d'autres
- dressuse-pochées
- tonceuses tartes /
tartes / quiches
- dosseuses multiproducts
et aussi
- machines à napper
- garnisseuses pâte à chou
- rotatives à biscuits
- turbo-ciseuses
- dressuse-boulesuses
- nettoyeuses à plaques

Alimat
Tremblay

80 rue Henri Farman 93297 TREMBLAY EN FRANCE
Tél. (33) 01 41 51 17 17 Fax (33) 01 41 51 17 10
e-mail : infos@alimat-tremblay.fr
www.alimat-tremblay.fr

CRISALID ALSACE

Placée sous la responsabilité de Jean-Philippe Acker, l'agence Crisalid Alsace a été ouverte en juillet 2012. Comme les 5 autres agences (Est, Sud, Bourgogne, Luxembourg, Alsace, Paris) du réseau, cette « antenne » apporte les solutions informatiques et techniques liées à l'encaissement aux artisans boulanger, pâtissier, chocolatiers du Bas-Rhin, du Haut-Rhin, (une partie des Vosges et de la Lorraine). Elle met au profit des artisans, l'expérience et les compétences professionnelles acquises depuis plusieurs années en temps que revendeur du responsable d'agence, du technicien (Thomas Schitter) et du technico-commercial (Yves Kaercher) sur les produits Crisalid. N'hésitez pas à contacter Crisalid Alsace pour des informations, une démonstration ou un rendez-vous personnalisé : 5 rue de Picardie 67116 Reichstett. Heures d'ouverture : 9 h à 12 h et 14 h à 18 h du lundi au vendredi. Tél : 03 88 33 38 86.

LA GESTION DES RESSOURCES HUMAINES DANS UNE BOULANGERIE/PÂTISSERIE

BAILLOU



Un sondage effectué sur une centaine de boulangeries pâtisseries a permis de constater que les 2/3 considèrent que leur problème majeur concerne la gestion du personnel qui se manifeste par des problèmes de comportements, de l'absentéisme, un manque de motivation, peu d'autonomie dans leur travail, des produits pas suffisamment qualitatifs, etc. L'origine de ces manifestations provient souvent d'un recrutement rapide et sans méthode, en cours de production, d'un manque de communication entre le patron boulanger et ses salariés et d'une absence quasi-totale de formation interne et/ou externe après le CAP.

Polypanel

Tél. 09 72 35 32 37

**MISE AUX NORMES DE LABORATOIRES
POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE**

AVEC OU SANS POSE



Contactez-nous pour connaître le distributeur proche de chez vous

Un réseau d'installateurs indépendants en France et en Belgique





POLYPANEL BELGIQUE spri
Route de Loré, 37
B-4520 Harsé
info@polypanel.fr

informations, échantillons, devis gratuit www.polypanel.fr

Au cours des trois prochaines parutions, nous allons développer pour vous 4 axes essentiels pour vous aider à améliorer / appréhender la gestion des ressources humaines.

Le recrutement

Réussir son recrutement nécessite un bon mélange entre préparation, méthodologie et le fait d'accepter de prendre du temps pour faire un bon choix.

La préparation de l'entretien

- Établir une description de la fonction (Boulanger, pâtissier, vendeuse, etc...) en détaillant précisément :
 - ses activités en vente, fabrication et gestion ;
 - le matériel et les matières à utiliser ;
 - les compétences techniques et de gestion nécessaires au poste ;
 - la formation, la qualification ;
 - le profil de la personne recherchée.
- Préparer sa feuille de route avec les questions et sujets à aborder lors l'entretien d'embauche.

L'entretien d'embauche

- Accueillir le candidat : la « première impression » peut se révéler décisive et mérite donc une attention particulière.
- Choisissez un endroit calme où vous ne serez pas dérangé par la production ou par le téléphone.

INNOVATION

FOURS À GRANULÉS DE BOIS



06 77 24 94 94 - polin@orange.fr

FOURS À SOLE ÉLECTRIQUES À RÉSISTANCES CÉRAMIQUES



LA RÉFÉRENCE

RÉSISTANCES CÉRAMIQUE
une CUISSON "DOUCE"
des calories transmises à
basse température par des
éléments de chauffe de masse
5 fois supérieure aux
résistances blindées

www.polin.it - www.mixerit.com - www.ramsrl.eu



FRESHIDEA

- Présenter l'entreprise : vous vous présentez rapidement, puis décrivez l'entreprise, son savoir-faire et les personnes qui y travaillent.
- Demander au candidat de :
 - détailler ses expériences dans le métier,
 - parler de lui : vous devrez aussi vous faire une idée de la personnalité du candidat,
 - appréhender ses forces et ses faiblesses,
 - indiquer ses attentes et ses motivations dans la vie.
- Présenter le contenu du poste proposé.
- Aborder la question de la rémunération à la fin du premier entretien.
- Conclure l'entretien avec un échange sur les impressions réciproques.

Faire une ½ journée de test permet de vérifier l'adéquation du candidat avec le poste, l'organisation et son savoir-faire en fabrication ou en vente et ce qui a été dit lors de l'entretien.

Prendre le temps pour décider, ne pas recruter que par nécessité.

Pour assurer l'efficacité et la longévité d'un recrutement, une phase est essentielle dans la gestion des Ressources Humaines : l'entretien annuel d'évaluation. Retrouvez tous nos conseils pour préparer et maîtriser cet entretien dès le mois prochain.

Marc HASELBAUER, Expert-Comptable

En bref



Ouverture 7 jours sur 7 **LE DÉBAT EST OUVERT!**

À travers une pétition qui a réuni des milliers de signatures, Nicolas Sarkozy, Nathalie Kosciusko-Morizet, le syndicat de l'épicerie Française et de l'alimentation générale (SEFAG) ont décidé de soutenir Stéphane Cazenave, artisan boulanger de Saint-Paul-lès-Dax, dans sa volonté d'ouvrir son commerce 7 jours sur 7. Aujourd'hui, la fermeture hebdomadaire est réglementée par des arrêtés préfectoraux qui sont souvent anciens et posent un certain nombre de difficultés à certains professionnels qui ne sont plus adaptés à l'environnement dans lequel ils évoluent. Nombreux sont les commerçants, même ceux qui travaillent seuls sans salarié, qui demandent d'ouvrir leur commerce tous les jours s'ils en ressentent le besoin. Dans la situation économique actuelle difficile, le SEFAG a constaté que les réglementations départementales freinent davantage l'activité des commerçants indépendants et qu'elles sont de plus souvent à la source d'interminables contentieux. Le choix d'un commerçant d'ouvrir ou de fermer son commerce doit nécessairement relever de son libre arbitre, dans le respect du code du travail. De son côté, la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française dénonce cette récupération politique et les dangers de l'ouverture non-stop 7 jours sur 7. « *Compte tenu des effectifs des boulangeries, moins de 5 % d'entre elles seraient en capacité de mettre en place un roulement du personnel 7 jours sur 7* », a expliqué Jean-Pierre Crouzet.

LA BIBLIOTHÈQUE DES PROFESSIONNELS

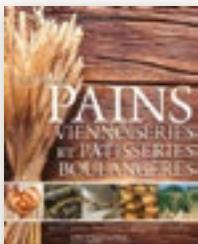
Réalisée par des professionnels pour des professionnels

Stéphane Klein



IMAGINATION
IV
91,30 € TTC*

Michel Delauney



LA ROUTE
DES PAINS
26,90 € TTC*

Franck Béhérec



RÉUSSIR SA FORMATION
EN PÂTISSERIE
BOULANGERIE TRAITEUR
35 € TTC*

Les Ambassadeurs du Pain



22€
seulement
pour ces
2 livres!



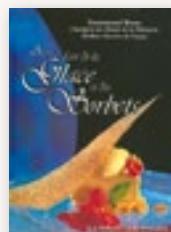
PAINS AUTOUR
DU MONDE
20,90 € TTC*

LE PAIN!
TOUT UN MONDE
18 € TTC*

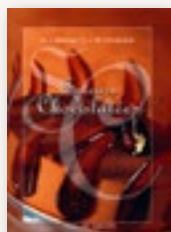
J.-M. Perruchon et G.-J. Bellouet



L'ART DE LA
VIENNOISERIE
ET FESTIVAL
DE TARTES
86,30 € TTC*



APPRENEZ L'ART
DE LA GLACE ET
DES SORBETS
103 € TTC*



SAVEURS
CHOCOLATÉES
109,60 € TTC*

S. Glacier et
J.-P. Walser



TENDANCE
CROQUEMBOUCHE
91,30 € TTC*

S. Glacier
et G. Paris



VERRINES ET
PETITS-GÂTEAUX
91,30 € TTC*

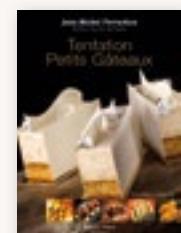
Stéphane Glacier et Gaëtan Paris



INSPIRATIONS
ET CRÉATIONS
90 € TTC*



FÉERIE EN SUCRE
D'ART
96,40 € TTC*



TARTES, GOÛTERS,
ENTREMETS
91,30 € TTC*



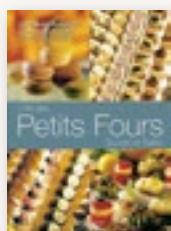
GOURMANDISES
SALÉES
88,30 € TTC*



PLAISIRS
GOURMANDS
CHOCOLATS & CAKES
104,50 € TTC*



ENTREMETS
PETITS GÂTEAUX
FUSION
104,50 € TTC*



L'ART DES PETITS
FOUPS
(FORMAT POCHÉ)
39,60 € TTC*

Benoît Toublanc

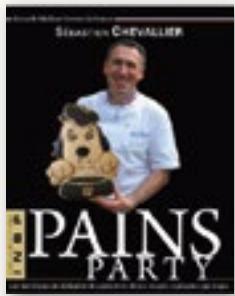


PASSION BOULANGE
54,70 € TTC*

Vous êtes
éditeur, vous
souhaitez
étoffer notre
bibliothèque
avec vos
ouvrages?
Contactez-nous
dès à présent au
04 50 32 17 43

NOUVEAUTÉS

Les Itinéraires

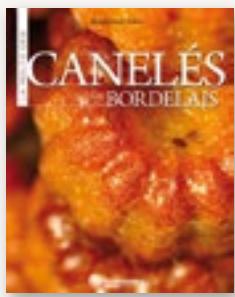


26,90 € TTC*

Sébastien Chevallier PAINS PARTY

En partenariat avec L'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie. Découvrez dans cet ouvrage les techniques de réalisation de sujets et décors en pain, expliquées pas à pas par le Meilleur Ouvrier de France Sébastien Chevallier.

160 pages illustrées en couleur.
20 x 25 cm - plus de 200 photos.



26,90 € TTC*

Dominique Lega LA ROUTE DES CANELÉS BORDELAIS

Le Bordelais est le berceau d'une gourmandise reconnue et plébiscitée : Le canelé, avec un seul « n » ! Retrouvez les recettes, les Chefs, les défenseurs, les fêtes et manifestations, les gestes, les savoir-faire, les secrets... du canelé.

196 pages illustrées en couleur.
20 x 25 cm – plus de 200 photos.

Terre Vivante

Marie Chioca



LES SECRETS DE LA
PATISSERIE BIO

22 € TTC*

Laurence Garde



JE CUISINE MES
PATISSERIES
AUX HUILES
ESSENTIELLES
12 € TTC*

Marie Chioca et
Delphine Paslin



JE CRÉE MES DESSERTS
SANS GLUTEN

12 € TTC*



MES BONS DESSERTS
AUX SUCRES NATURELS

14 € TTC*

BON DE COMMANDE

Renseignements sur les expéditions
au 03 87 69 88 28 demandez Aline.

À retourner avec votre règlement à : Les Éditions
Gourmandes / VPC - BP 90146 - 57004 Metz Cedex 1

Raison sociale :

Nom :

Prénom :

Tél. :

Adresse :

Code postal :

Ville :

E-mail :

Chèque à joindre à la commande.
Facture dans le colis.

Dans la limite des stocks disponibles. Tarifs valables en France métropolitaine et Dom-Tom uniquement selon TVA en vigueur. Pour l'étranger, nous consulter au +33(0)3 87 69 18 18. Offre valable jusqu'au 31/12/2015. Conformément à la loi « Informatique et libertés » du 06/01/1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des informations vous concernant et vous pouvez vous opposer à leur cession. Si vous ne souhaitez pas recevoir de propositions de notre part, cochez cette case . Si vous ne souhaitez pas recevoir de propositions de nos partenaires, cochez cette case .

* tarifs port compris
LIVRAISON SOUS
12 JOURS

OUVRAGES	Prix TTC port compris	
	FRANCE	DOM/TOM
PAINS PARTY	26,90	37,30
LA ROUTE DES CANELÉS BORDELAIS	26,90	37,30
LA ROUTE DES PAINS	26,90	37,30
RÉUSSIR SA FORMATION EN BOULANGERIE – PATISSERIE – TRAITEUR	35,00	40,00
JE CRÉE MES DESSERTS SANS GLUTEN	12,00	12,00
JE CUISINE MES PATISSERIES AUX HUILES ESSENTIELLES	12,00	12,00
MES BONS DESSERTS AUX SUCRES NATURELS	14,00	14,00
LES SECRETS DE LA PATISSERIE BIO	22,00	22,00
PASSION BOULANGE	54,70	64,50
GOURMANDISES SALÉES	88,30	105,80
VERRINES ET PETITS GÂTEAUX	91,30	100,30
TARTES, GOÛTERS ET ENTREMETS	91,30	100,30
TENDANCE CROQUEMBOUCHE	91,30	100,30
SAVEURS CHOCOLATÉES	109,60	118,60
TENTATION PETITS GÂTEAUX	90,00	100,00
ENTREMETS PETITS GÂTEAUX FUSION	104,50	114,50
L'ART DES PETITS FOURS	39,60	58,10
PLAISIRS GOURMANDS CHOCOLATS ET CAKES	104,50	114,50
APPRENEZ L'ART DE LA GLACE ET DES SORBETS	103,00	132,00
INSPIRATIONS ET CRÉATIONS	90,00	100,00
FÉERIE EN SUCRE D'ART	96,40	109,40
L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES	86,30	101,30
IMAGINATION IV	91,30	121,30
PAINS AUTOUR DU MONDE	20,90	36,10
PAINS ! TOUT UN MONDE	18,00	34,00
LES DEUX LIVRES DES AMBASSADEURS	22,00	43,00
TOTAL (frais de port compris)	France	DOM-TOM

VENTE VÉHICULES OCCASIONS



VENDS RENAULT MASTER 2.3 DCI

L1H2. Fourgon aménagé neuf. Agencement avec ouverture latérale électrique. Vitrine réfrigérée 3 grilles 60x40, tiroir-caisse contact client, viennoiserie 5 niveaux, étagères, paniers à pains fils. Meuble lavabo. Prix: nous consulter.

Tél. 03 84 63 32 55



VENDS CITROEN PARTNER NEUF, AMÉNAGÉ EN BOULANGERIE.

Agencement avec ouverture arrière. Vitrine réfrigérée 3 grilles. Tiroir-caisse. Viennoiserie 6 niveaux. Étagères. 9 Paniers à pains. Meuble lavabo. Prix sur demande. Tél. 03 84 63 32 55



VENDS FIAT DUCATO, 110CV JTD,

Véhicule neuf disponible. Cellule magasin boulangerie-pâtisserie. Ouverture latérale électrique. Vitrine réfrigérée 4 grilles 60x40, réfrigération route/secteur, Tiroir-caisse, tiroir à bonbons, présentoir sec vitré pour 6 grilles 60x40, étagères épicerie avec éclairage Leds. Service d'eau. Paniers à pains en osier suspendus, bacs plastiques à pains au sol. Éclairage Leds. Tél. 04 77 28 65 33

VENDS FORD CONNECT D, 2010, 60 000 KM. Équipement Boulangerie-Pâtisserie. Service AR, vitrine réfrigérée. Présentoir sec, tiroir-caisse, paniers à pains osier, service d'eau, éclairage, Révisé et préparé. Prix: 12 300 €/HT.

Tél. 04 77 28 65 33



VENDS CITROËN JUMPER HDI 110 CV.

Véhicule neuf disponible. Fourgon tôlé magasin boulangerie-pâtisserie. Ouverture latérale électrique. Vitrine réfrigérée 4 grilles 50x35, réfrigération route/secteur, Tiroir-caisse, tiroir à bonbons, présentoir sec vitré pour 5 grilles 60x40, étagères épicerie. Service d'eau. Paniers à pains en osier suspendus, bacs plastiques à pains au sol. Éclairage Leds. Prix: 39 000 €/HT. Tél. 04 77 28 65 33



VENDS CONNECT DE NOVEMBRE 2010 AVANT 85 000 KM. aménagé en boulangerie. Agencement avec ouverture arrière. Vitrine réfrigérée 3 grilles. Tiroir-caisse. Viennoiserie 6 niveaux. Étagères. 9 paniers à pains.

Meuble lavabo. Prix: 12 500 €/HT.

Tél. 03 84 63 32 55



VENDS MASTER NEUF

AMÉNAGÉ, FOOD TRUCK SANDWICHERIE/SALON DE THÉ. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée, machine à café, coin cuisson, stockage réfrigéré. Prix sur demande. Tél. 03 84 63 32 55



VENDS PEUGEOT BOXER

DE 2010 AMÉNAGÉ, 90 500KM. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée 3 grilles, tiroir-caisse, tiroir bonbons, viennoiserie, étagères, paniers à pains, étages, meuble lavabo... Prix: 20 000 €/HT.

Tél. 03 84 63 32 55



VDS CITROËN JUMPER DE 2007

AMÉNAGÉ, 90 000 KM. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée 3 grilles, tiroir-caisse, tiroir bonbons, viennoiserie 3 niveaux, étagères, paniers à pains, meuble lavabo, dans l'état. Prix: 14 500 €/HT.

Tél. 03 84 63 32 55

LCM LE CAMION MAGASIN Vente / Achat de véhicules aménagés
www.le-camion-magasin.fr | lcm.fresse@wanadoo.fr
 Tél. 03 84 63 32 55

OFFRE D'EMPLOI

Moulin familial d'Ile-de-France cherche un(e) commercial(e). Vous serez chargé du suivi d'un portefeuille de clients existants. Son renouvellement et son développement feront partie de votre mission. Pour ce, vous pourrez vous appuyer sur une gamme performante de farines et de préparations ainsi que sur un solide soutien financier pour participer activement aux mutations de votre secteur. Vous êtes un professionnel du marché de la BP (ancien patron boulanger/pâtissier, commercial meunerie ou MP confirmé...) et souhaitez évoluer. Un salaire et des conditions motivantes ainsi qu'une ambiance de travail agréable dans une entreprise à taille humaine vous donneront envie de rejoindre notre équipe. Écrire au journal (CV et lettre de motivation) qui transmettra.

VENTE FONDS DE COMMERCE

FORT POTENTIEL



BORDEAUX (33).

Quartier en pleine reconfiguration qui devient tendance. Plus de 10 000 nouveaux habitants prévus. 70 000 m² d'activités.

Cinéma. Hôtels. Fort passage. Nombreux commerces prochains nouvellement créés. Il y manque une VRAIE boulangerie-pâtisserie-snacking. Surface possible de 130 à 200 m² ou plus. Excellente visibilité. Conviendrait pour artisan expérimenté.

Appelez au 06 80 58 30 98

TRÈS BON POTENTIEL



BORDEAUX CUB (33).

Boulangerie-pâtisserie-snacking en pied de nouvelle résidence sur axe central
TRÈS PASSANT. Fort

résidentiel. Proximité banque, pharmacie, supérette. Commune de 16 000 habitants. Surface 234 m² réservée. Parking. Excellente visibilité. Conviendrait pour artisan avec expérience. Réservez dès maintenant. **Appelez au 06 80 58 30 98**

FORT POTENTIEL



PROCHE LIMOGES (87).

Petit retail park avec 4 commerces dans ville de 6 000 habitants, dans lequel 255 m² sont réservés pour une Boulangerie-pâtisserie

à forte tendance snacking. Synergie avec commerces. Parking réservé. Zone d'activité à proximité. Fort passage : plus de 18 000 véhicules par jour. Très bonne visibilité. Pour artisan confirmé.

Réservez dès maintenant au 06 80 58 30 98

RENNES NORD. Vends Boulangerie- Pâtisserie sur centre commercial 150 places, parking tout commerce. CA 750 000 € à négocier. De particulier à particulier. **Tél. 06 81 85 01 60**

AUTRES LOCALITÉS. Emplacements disponibles pour création de boulangerie-pâtisserie-snacking, traditionnelles ou tendances. Nous pouvons rechercher pour votre compte grâce à notre réseau. **Nous consulter au 06 80 58 30 98**



*Les Outils de
Votre Développement*

emplacements disponibles - accompagnement assuré

Créez votre boulangerie

à Toulouse, Bordeaux et dans le Sud-Ouest.

Notre prestation : recherche d'emplacement, définition du projet, étude et chiffrage, suivi et réalisation.

Nos plus : connaissance du métier, prestation clés en main, aide au montage juridique et financier, accompagnement.

contact@boulangerie-co.fr - Tél : 06 80 58 30 98



TOULOUSE (31).

BOULANGERIE À CRÉER à proximité d'une moyenne surface commerciale dans ensemble résidentiel récent. Surface environ

200 m². À louer seul. Parking. Bonne visibilité. Disponible dès maintenant pour création immédiate.

Réservez au 06 80 58 30 98

TRÈS BON POTENTIEL



TOULOUSE SUD(31).

BOULANGERIE DE PROXIMITÉ A CREER sur 100m². A côté d'une BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR en cours

de création. Synergies commerciales à prévoir. Fort passage. Grand parking. Loyer modéré. Travaux d'aménagement à réaliser. **Réserver dès maintenant pour ouverture cet été, au 06 80 58 30 98**

DEMANDE D'EMPLOI

Boulanger Pâtissier cherche place en CDI en Bretagne. Étudie toutes propositions.

TÉL. 06 72 54 05 81

Arts et Métiers du Four à bois

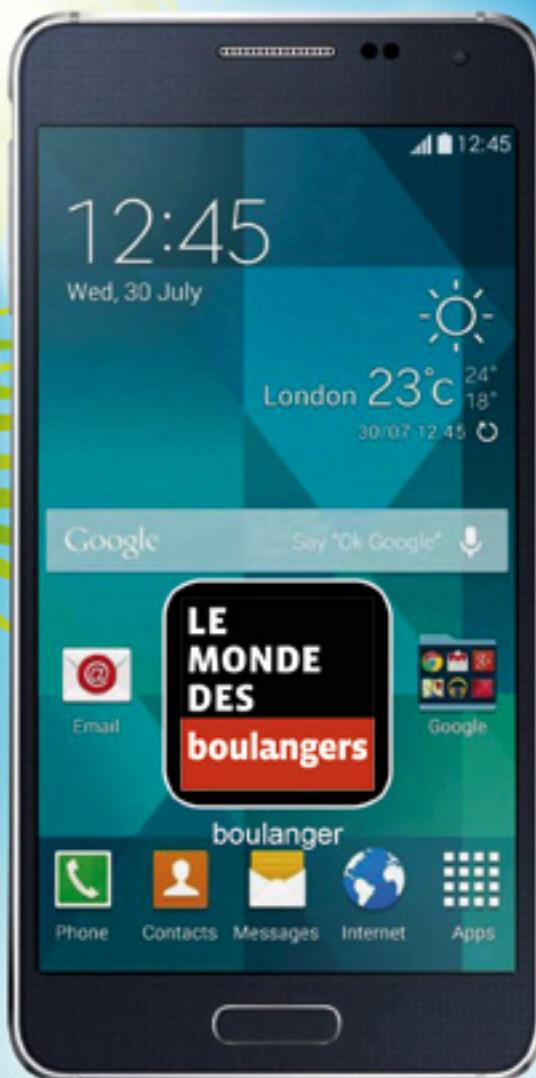
Notre devise : La Qualité avant tout.

FAITES DES ÉCONOMIES EN PROTÉGEANT LA PLANÈTE PAS DE TAXE CARBONE SUR LE BOIS !

ZI Naurais-Bachaud - 14 av. de la Naurais 86530 NAINTRÉ
Tel : 05 49 21 83 77 - Fax : 05 49 85 98 12
e-mail : four.christian.mantez@wanadoo.fr - site : www.fourbois.fr

QUOI DE NOUVEAU SOUS LE SOLEIL ?

Elle était déjà sur iphone, désormais
**l'appli du Monde des Boulangers est
disponible sur Androïd !**



A télécharger sur le site [www.lemondedesboulangers.fr*](http://www.lemondedesboulangers.fr)

* N'oubliez pas d'activer vos notifications, pour être informé en temps réel.



GÂTEAU DE PÂQUES AUX POMMES DE TERRE ET AUX ŒUFS

Recette de Vincent CLERICE • FOOD SERVICES • www.vincentclericefoodservices.fr

INGRÉDIENTS

- 2 kg de pommes de terre à chair ferme
- 0,5 l de crème liquide spéciale cuisson 18 % MG
- 10 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 0,200 kg de lardons fumés
- 0,200 kg d'oignons doux des Cévennes
- 2 abaisses de feuilletage de 30 X 40 cm
- 0,100 l de vin blanc sec
- 0,150 kg d'emmental râpé
- QS sel, poivre, noix de muscade

PRÉPARATION

- Cuire les œufs 8 minutes (afin de garder les jaunes légèrement sous cuits) et les écaler.
- Cuire les pommes de terre à la vapeur en les conservant un peu ferme. Les éplucher et les couper en lamelles épaisses.
- Éplucher et émincer les oignons.
- Dans une marmite, faire suer les lardons, ajouter les oignons et donner une légère coloration.
- Déglacer la préparation avec le vin blanc.
- Ajouter les pommes de terre, la crème spéciale cuisson et laisser compoter doucement une dizaine de minutes.



© VINCENT CLERICE - FOOD SERVICES

- Assaisonner la préparation de sel, poivre et noix de muscade. Laisser revenir à température et ajouter le fromage râpé.
- Déposer la moitié de la préparation sur une des abaisses de feuilletage (de forme rectangulaire ou ronde).
- Répartir les œufs coupés en deux puis recouvrir avec le restant de pommes de terre. Couvrir avec la seconde abaisse de feuilletage et finir de former votre tourte. Dorer au jaune d'œuf et décorer la tourte.
- Cuire la tourte dans un four à sol.
- Proposez la tourte à la part ou entière.

ASTUCE DU CHEF. cette tourte vous permet de proposer à vos clients une préparation salée à emmener chez eux pour le dîner. Elle peut être proposée en format individuel, en multi portion ou être servie à la coupe. Profitez de vos spécialités fromagères régionales pour agrémenter cette tourte de fromage de chèvre, de munster, de bleu d'auvergne ou de camembert (avec quelques dés de pommes fruits).

En bref ET SI VOUS OUVRIEZ VOS BANANES PAR LE « BON » BOUT ?



© DIMAKP

Si vous ouvrez vos bananes par la tige, sachez qu'il existe une solution bien plus efficace, qui ne nécessite ni couteau, ni coup de dents, et qui n'endommage pas vos fruits ! Alors fini le mimétisme apriori « logique » d'ouvrir les bananes par le « haut »... Le truc, c'est de les prendre par le bon bout. Pour ouvrir ce fruit sans couteau et sans effort, il faut pincer le bout opposé à la tige, puis tirer la peau de chaque côté. Cette technique nous vient tout droit de nos cousins les singes qui, n'ayant pas accès en pleine jungle aux joies des couteaux-suisse et autres Opinels, ont dû trouver un moyen simple pour pouvoir se délecter de ce fruit. Alors, prêts à imiter nos cousins ?

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

INGRÉDIENTS

Pour la meringue :

- 2 blancs d'œufs
- 110 g de sucre en poudre
- 1 trait de jus de citron
- 1 cuillère. à café de féculle de maïs

Pour la chantilly :

- 25 cl de crème fleurette
- 2 cuillères à soupe de mascarpone
- 2 cuillères à soupe de sucre glace

Pour le décor :

- 200 g de fruits rouges (framboises, myrtilles, groseilles...)
- 10 cl de coulis de framboises

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Préparer la meringue : dans un saladier, fouetter les blancs d'œufs en neige et le sucre en poudre.
- Incorporer le jus de citron et la féculle, mélanger délicatement.
- Sur une plaque tapissée de papier cuisson, former 4 cercles de meringue. À l'aide du dos d'une cuillère trempée dans l'eau, formez un léger creux au centre des meringues.
- Baisser le thermostat à 120 °C. Enfourner pour 1 heure, éteindre le four, entrouvrir la porte et laisser sécher la meringue au moins 2 heures
- Dans un saladier en inox, monter

la crème bien froide en chantilly ferme, incorporer le sucre glace et le mascarpone très délicatement.

■ Répartir la chantilly sur les pavlovas. Décorer les pavlovas de fruits frais et napper éventuellement de coulis.

■ Un dessert de fête peu calorique avec ses fruits rouges riches en antioxydants.



© DANIEL METTOUDI

TORTA D'OLIVES VIOLETTES, CHÈVRE FRAIS ET JAMBON SERRANO

Pour 8 pers.
Préparation :
15 min
Cuisson :
15 min

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 150 g d'olives violettes (poids net égoutté)
- 4 tranches de jambon Serrano
- 250 g de Mato ou de chèvre frais
- 1 oignon
- Sel/ poivre
- Huile d'olive
- 1 botte de basilic
- 1 cuillère de miel

- Sortir la pâte du four, enlever les poids et remettre au four jusqu'à coloration uniforme de la pâte.
- Emincer finement l'oignon et le faire légèrement caraméliser dans une poêle à feu doux.
- Déposer sur la pâte l'oignon caramélisé et le fromage, assaisonner de sel et de poivre puis disposer par-dessus les olives.

- Repasser la tarte 5 min au four jusqu'à ce que le fromage fonde. Sortir la tarte et disposer dessus le jambon, le basilic grossièrement haché et arroser l'ensemble de miel à l'aide d'une fourchette.



© PH. ASSET MIXNOVIES

PRÉPARATION

- Dans un plat à tarte, beurrer puis disposer la pâte avec des poids (haricots de cuisson) et la faire cuire à blanc pendant 12 min à 170 °C.

ASTUCE. Le Mato est un fromage frais originaire de Catalogne. En Espagne, on le sert en dessert avec du miel.

Haute-Savoie

L'AUTRE PAYS DU GÂTEAU

Tout le monde connaît le reblochon, la tomme de Savoie ou le chevrotin des Aravis. Mais la Haute-Savoie, ce n'est pas que des fromages ! Parmi les nombreuses spécialités gourmandes, citons le gâteau de Savoie, les roseaux du lac d'Annecy ou encore les carclins de Thônes, encore fabriqués par une seule boulangerie, pour le dimanche des Rameaux.

Terre de montagnes et de lacs plus que de grandes parcelles de blé⁽¹⁾, la Haute-Savoie peut pourtant s'enorgueillir d'un riche patrimoine boulanger-pâtissier. A commencer par le gâteau de Savoie, à la génoise aérienne. Recette traditionnelle, que la légende fait remonter à Amédée VI de Savoie, au 14^e siècle, voire, à la région milanaise, le gâteau de Savoie connaît de nombreuses variantes : aromatisé au citron, à la vanille ou à la fleur d'oranger, saupoudré de sucre glace ou enveloppé de sucre croustillant...

Des amateurs intolérants au glu-

ten ont même élaboré des recettes uniquement à base de maïzena ! Sa forme n'est pas fixée non plus : chacun peut utiliser selon son humeur, un moule à savarin, à brioche, à kouglof, etc. D'une consistance moelleuse, le gâteau de Savoie se suffit à lui-même, accompagné d'un thé, par exemple. Mais il s'accorde aussi très bien de confiture, pâte à tartiner, coulis, crème...

Le carclin, une tradition thônoise

La Haute-Savoie compte près de 300 artisans boulangers-pâtissiers, répartis sur tout le territoire, notamment grâce au tourisme, qui a permis le maintien de la population et le développe-

ment des activités économiques dans les villages-stations. Les traditions culinaires, qui ont pu évoluer, restent vivaces localement, comme à Thônes, où une boulangerie perpétue la tradition des « carclins », des gâteaux de pénitence, autorisés en fin de Carême.

En forme d'anneau, à la pâte briochée peu sucrée, anisée et safranée (le safran était cultivé localement aux temps anciens), ces carclins sont fabriqués uniquement le dimanche des Rameaux, soit une semaine avant Pâques. La pâte est étirée et roulée pour prendre la forme d'un cigare, dont on noue les extrémités avant la cuisson. D'après les Amis du val de Thônes⁽²⁾, cette tradition est apparentée au craquelin breton. « *Le dimanche des Rameaux, les enfants portent à l'église une branche de*



Les roselières du lac d'Annecy ont inspiré la création d'un chocolat à la liqueur : le roseau du lac.

S pécialité Region

rameau plantée dans une pomme ou entouré d'un gâteau appelé carquelin (carclin) », peut-on lire dans Le Guide de la Haute-Savoie, un ouvrage paru en 1902.

Le bescoin

Autre gourmandise festive : le bescoin est traditionnellement fabriqué par les boulangers de Haute-Savoie et de Savoie à l'occasion des fêtes foraines et de certaines fêtes religieuses. C'est une sorte de brioche au lait, dorée à l'œuf, en pâte levée, safranée et fourrée à l'anis. Le bescoin se présente sous une forme allongée, parfois terminée par tortillon de pâte aux deux extrémités. Autrefois, les boulangers personnalisaient les bescoins sur demande, en rajoutant des initiales ou un oiseau. Les parrains profitait de Noël ou de Pâques pour offrir cette fantaisie à leurs filleuls. Le bescoin peut se déguster frais, mais on peut aussi le laisser quelques jours avant de le savourer beurré ou avec de la confiture.



D'une consistance moelleuse, le gâteau de Savoie se suffit à lui-même, accompagné d'un thé, par exemple.



Une croix de Savoie briochée et fourrée de crème pâtissière, réalisation de la boulangerie Bétemp, au Grand-Bornand.

Savoie, sans s'attarder au bord du lac d'Annecy. Joyau émeraude serré dans un écrin de montagne, ses rives sont en partie urbanisées, mais toujours agrémentées de roseaux, par endroits. Les roselières ont perdu du terrain, surtout durant la première moitié du XX^e siècle, mais elles bénéficient depuis une vingtaine d'années d'une protection réglementaire et même de mesures de restauration. L'objectif est de les préserver pour leur rôle écologique majeur. En effet, les roselières hébergent une biodiversité remarquable, mais aussi elles ont contribué à l'épuration naturelle de l'eau du lac, absorbant notamment nitrates et phosphates.

Pas étonnant que cet emblème ait été

mis en valeur par les chocolatiers annécien depuis plus de soixante ans. Le roseau du lac est ainsi devenu un petit bâtonnet de liqueur enrobé d'un grand cru de chocolat. Poire, chartreuse, génépi, framboise... les roseaux du lac se déclinent selon de multiples parfums, des plus locaux aux plus exotiques (mandarine, café...).

I.A.

⁽¹⁾ Le département compte toutefois près de 7 000 ha de grandes cultures, notamment autour du lac de Genève, pour une surface agricole totale de 125 000 ha.

⁽²⁾ Les Amis du val de Thônes ont édité « Cuisines et recettes du pays de Thônes, mobilier et gastronomie », un ouvrage préfacé par Marc Veyrat.

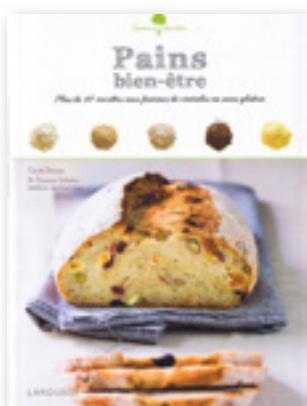


NOTRE SÉLECTION D'OUVRAGES



ÉDITIONS
DE LA
MARTINIÈRE
**Zéro
Gluten**

Ecrit par Jeanne B., cœliaque, maladie qui lui impose un régime strictement dépourvu de gluten depuis son enfance, ce livre recense environ 80 recettes créatives, gourmandes et généreuses, à base de farines alternatives. Cuisiner sans gluten, réaliser des produits sans perdre de volume, ni élasticité, tout en gardant un goût intense, c'est possible! Au menu de cet ouvrage qui ravira toutes les personnes allergiques au gluten: tarte aux oignons à la farine de riz complet. Gnocchi de patate douce. Cake amandine aux framboises à la farine de maïs. Moelleux au chocolat à la poudre d'amande. Pancakes de courgettes et ricotta. Galette de sarrasin. Tarte reines-claudes et framboises à la farine de riz complet. Crêpes à la farine de châtaigne. Scones aux raisins, etc. Toutes les recettes de base sont détaillées (pâte brisée, pâte à pizza, béchamel) pour une utilisation avec des ingrédients sans gluten.



LAROUSSE
Pains bien-être

Noémie Strouk et Florence Solsona médecins nutritionnistes ont mis au point plus de 40 recettes de pains à réaliser à partir de farines bio. Découvrez dans ce livre de 98 pages, des pains au levain naturel (pain bis aux graines de courges, pavé à la farine d'épeautre), des pains santé fabriqués avec de la levure (pain au curcuma et au paprika, pain polaire), et des pains sans gluten (boule au quinoa, biscuits à la farine de teff, pain à la farine de châtaigne). Pour chaque recette, la nutritionniste donne son avis sur les bienfaits des pains santé. Par exemple, concernant la brioche au son d'avoine: « *Cette brioche à base de lait et de petits suisses ne contient pas de matières grasses ajoutées, ni beurre, ni huile ! Elle est riche en protéines ce qui augmente son pouvoir rassasiant* ». À découvrir également les recettes suivantes: Pain au Kamut et aux fruits secs, gâche vendéenne, Focaccia au romarin, gressins aux deux saveurs, petits pains au lait aux agrumes, blinis au sarrasin, pain au comté, etc.



AUBANEL
Festins de pains

Cuisinière invétérée et passionnée de pain, Michèle Villemur vous propose 2 livrets de 25 recettes sucrées et salées réalisées à partir de nombreuses variétés de pains. Servi chaud ou froid, au petit-déjeuner, à l'apéritif, à midi, au goûter jusqu'au dîner, le pain offre de multiples moments de dégustation. Pour débuter:

Croûtons thon-saumon, rondelles de baguette, mie de pain et pain à l'orge. Fromage de chèvre anchois, pesto, petits pains aux céréales. À table, Michèle Villemur propose : Tartine canaille rumsteck à l'échalote et pain de campagne. Hamburgers au pavot bleu et petits pains briochés sans sucre. Fondue emmental-beaufort, brochettes de petits boudins des Antilles, pains au fromage, aux oignons et aux lardons. Pour le goûter : petites brioches et larmes de chocolat. Grosses cuillères de pain perdu au café. Goûter de 4 heures tranches de pudding chocolat noir, carambar et pain de seigle. Pour le dîner : crêpes mimi (mirabelles et mie de pain). Pudding aux poires Thomas Jefferson. Charlotte aux pommes et croûtons dorés.

VOTRE SPÉCIALISTE RÉGIONAL CONCEPTEUR
ÉQUIPEMENTIER, AGENCEMENT EN BOULANGERIE
ET PÂTISSERIE, MAINTENANCE, SAV.

Agencement



Equipement

ISÈRE (est) - SAVOIE - HAUTE-SAVOIE - HAUTES-ALPES - AIN (partiel)

DE BENEDITTIS

Tél. 04 76 18 10 20 • Fax. 04 76 18 21 36 • contact@debenedittis.fr

NOUVEAU
SITE WEB

935 chemin de la Croix verte 38330 MONTBONNOT

www.debenedittis.fr





Votre conseiller au

01 39 35 16 60



Nos échelles sont équipées de barres
de blocage pour le transport



Ref. ECH20/D
Echelle pâtissière démontable
600 x 400 mm - 20 niveaux



Ref. ECH20/D2
Lot de 2 échelles pâtissières démontables
600 x 400 mm - 20 niveaux



Ref. ECH20/D3
Lot de 3 échelles pâtissières démontables
600 x 400 mm - 20 niveaux



Ref. ECB/D
Echelle basse démontable
600 x 400 mm - 8 niveaux



Ref. ECB/D
Lot de 2 échelles basses démontables
600 x 400 mm - 8 niveaux



Ref. ECB/D3
Lot de 1 échelle basse démontable
600 x 400 mm - 8 niveaux + 1 échelle
pâtissière démontable 600 x 400 mm -
20 niveaux



Toile de lin

Ref. T3/600

Rouleau de 50 m
Largeur 600 mm

**1 ROULEAU
ACHETÉ**
Le deuxième à
-50%

234 € H.T.
L'unité

Toile enfourneur adaptable BONGARD

187 € H.T.
L'unité

3 sangles

3 boucles

1 barre plate rivetée
1 barre ronde aplatie rivetée

Ref. L4/BON268x70 / Dimensions : 2680x705

1 TOILE ENFOURNEUR ACHETÉE
Le deuxième à **-50%"**

8,69 € H.T.
L'unité

Ref. GR802

Grilles
pâtissières
400x600
INOX



Commandez 24h/24h sur nos sites :

Votre Code Promo : AVRIL15

www.chrono-pieces.com

01 39 35 84 84

www.chrono-mat.com

01 39 35 16 60

www.chrono-emballage.com

01 39 91 52 50

* Promotion valable uniquement sur ref. T3/600 / ** Promotion valable uniquement sur ref. L4/BON268x70

Offres valables jusqu'au 15/05/15 dans la limite des stocks disponibles / Non cumulables avec autres offres en cours. / Prix valables sauf erreurs typographiques