

Boulanger

LA GLACE PLUS TENDANCE QUE JAMAIS



NOUVEAUX
PRODUITS
P. 29

DES RECETTES
D'ACTUALITÉ
P. 38



LA 20^e ÉDITION DE
LA FÊTE DU PAIN P. 6

1000mat



PROMO ANNIVERSAIRE



Échelle de préparation TRADI-BACS



**559€
ht**

- 2 x 5 bacs de 15 litres
- Échelle 400 x 600mm - Hauteur 1810 mm
- Stockage de plusieurs variétés de produits
- Différents coloris de couvercles

Réf: PRMSAS TRADI



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. Photo non contractuelle.



**DÉCOUVREZ PLUS D'OFFRES
DANS NOTRE CATALOGUE PROMO ANNIVERSAIRE
DISPONIBLE GRATUITEMENT AU 0 825 89 1000**

www.1000mat.com

0 825 89 1000

Du lundi au jeudi : 9h-13h / 14h-16h - Vendredi : 9h-13h / 14h-17h - 0,15€ tl/min

A CTUALITÉS



- 4 Agenda
- 6 La fête du pain célèbre sa 20^e édition
- 9 En bref
- 23 Salon Sandwich & Snack Show
- 29 Nouveaux produits
- 31 Les résultats des concours

P RATIQUE



- 8 Juridique : la gestion des ressources humaines dans une boulangerie/pâtisserie
- 38 Panini saumon-ricotta
- 38 Tartines gourmandes

A NNONCEURS

1000MAT	2	LESAFFRE	5
AGENCE BOULANGERIE	37	LLOPIS	17
BCR	13	MAE FRANCE	34
CASIO	21	NEMOX	28
CHRONO	39	PANEM	11
CREATION-BOULANGERIE.COM	35	PANIMATIC	23
CS CONCEPT	24 & 26	PANIRECORD	31
EUROMAG	36	POLIN	29
FESTIVAL DES PAINS	40	POLYPANEL	27
GEL MATIC	25	SOREMA	15
JAC	9	STAF	19
L.C.M	36	VANNERIE DE VILLAINES	30
LES EDITIONS GOURMANDES	7		

D OSSIER



LES MACHINES À GLACES

Répondre à la saisonnalité du marché

E NTREPRISES

- 21 BWT water + more et Somabo : un partenariat efficace pour lutter contre le calcaire
- 27 « Yaourt Tradition » innove en pâtisserie
- 34 Artisal remanie sa gamme de margarines

P ETITES ANNONCES

- 35 Fonds de commerce, emploi, véhicules, matériel...

É DITO



Pascal Saby

Chers Lecteurs,

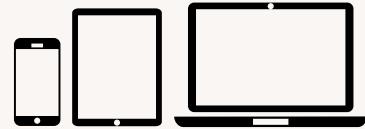
L'été se serait-il installé dès le mois de mars ? Nous pourrions nous poser la question. Jamais les températures n'ont été aussi chaudes que depuis la création des relevées. Pour cela, dans ce numéro de mai, vous saurez tous sur les machines à glace : soft, boules, cornets, petits pots, etc.

De quoi répondre à la clientèle.

Depuis le lancement de nos applications, *Le Monde des Boulangers* et *Le Monde des Pâtissiers*, nous ne sommes pas peu fiers de vous annoncer que le cap des plus de 500 téléchargements a été atteint pour chacune d'elles. Dès le début, les Boulangers ont été en tête de quelques téléchargements. Cette tendance s'est inversée depuis mi-avril. Alors amis boulangers, reprenez vos téléphones et ou vos tablettes ! Et n'oubliez pas d'activer vos notifications après le téléchargement pour rester informé régulièrement de l'actualité de la profession (cf. page 7).

Dans ce numéro également, retour sur les concours qui ont été intenses ces dernières semaines : meilleure baguette de Paris, meilleurs ouvriers de France...

Bonne lecture.



Le Monde des Boulangers n° 106-1 supplément du Monde des Artisans n° 106 de mai-juin 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 17 43 - E-mail : contact@leseditionsgourmandes.fr. Impression : Léonce Déprez - ZI Ruitz 62620 BARLIN. *Le Monde des Boulangers* 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 : © rockvillephoto - Fotolia. Pour adresser vos dossiers de presse : Jean-Pierre Deloron : Tél. 06 61 55 46 73. E-mail : jpdeloron@noos.fr. Ce magazine contient un encart jeté : Lavinox sur le fichier des Distributeurs de matériels.



Actualités Agenda

MAI 2015

FÊTE DU PAIN



20^e édition de la Fête du Pain
Du 11 au 17 mai, dans toute la France

www.fetedupain.com

JUIN 2015

MEETING DES CHOCOLATIERS, CONFISEURS ET BISCUITIERS DE FRANCE

Du 6 au 9 juin, Turin (Italie)

Tél. : 06 87 48 34 84
www.chocolatiers.fr

SEPTEMBRE 2015



FESTIVAL DES ARTS GOURMANDS
Du 11 au 13 septembre, salle des fêtes de Belfort

Tél. : 03 84 28 06 91

IBA



Salon international de la boulangerie-pâtisserie
Du 12 au 17 septembre, parc des expositions de Munich (Allemagne)

www.iba.de

RAPID RESTO



9^e édition de Rapid Resto, le salon de la restauration rapide, de la vente à emporter & de la Street Food

Mercredi 16 et jeudi 17 septembre, parc des expositions de Paris-Porte de Versailles

www.salonrapidresto.com

OCTOBRE 2015

RESTO NOUVO



3^e édition du Salon Professionnel Provence Méditerranée des Restaurations d'Aujourd'hui
Du 11 au 13 octobre, parc des expositions à Avignon

www.restonouvo.com

CHOCOLAT ET GOURMANDISES

Salon du Chocolat professionnel et grand public

Du 16 au 18 octobre, Roanne

Tél. : 06 79 25 70 10

www.chocolat-gourmandises.com

SERBOTEL



Salon des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration

Du dimanche 18 au mercredi 21 octobre, parc des expositions de la Beaujoire à Nantes

www.serbotel.com

HOST



Salon international de l'hôtellerie et la restauration

Du 23 au 27 octobre, parc des expositions de Milan (Italie)

<http://host.fieramilano.it>

NOVEMBRE 2015

JTIC



Journées Techniques de la Meunerie et des Industries Céréaliers organisées par l'AEMIC

Les 4 et 5 novembre, Paris Event Center - porte de la Villette

Tél. : 01 47 07 20 69

www.jtic.eu

CHOCOLAT ET GOURMANDISES

Salon du Chocolat professionnel et grand public

Du 6 au 8 novembre à Vannes

Du 13 au 15 novembre à Strasbourg

Tél. : 06 79 25 70 10

www.chocolat-gourmandises.com

FÊTE DU PAIN 2015 : 20 ANS, CELA SÉ FÊTE !

20 ans déjà que la Fête du Pain a été lancée dans les boulangeries-pâtisseries artisanales en France avec des animations sur les places des villes et des villages pour valoriser le pain et les boulanger. En 2015, célébrez la Fête du Pain du 11 au 17 mai, lors de la semaine encadrant la Saint Honoré (16 mai), patron des boulanger. Cette année, retour aux sources ! Les enfants seront les vedettes de la 20^e édition. Comme lors de la 1^{re} Fête du Pain où à la Saint-Honoré tous les enfants étaient boulanger, ils deviendront des petits mitrions en 2015. Ce sera pour eux l'occasion de venir découvrir les multiples facettes de ce produit quotidien qu'est le pain et ce, à travers des animations dans les boulangeries, dans les écoles, dans la rue (fournil géant, dégustation de pains, expositions) dans toute la France. Tout au long de l'année, le pain accompagne le petit-déjeuner et le goûter des enfants. La Fête du Pain sera l'occasion de leur faire redécouvrir cet aliment qui apporte plaisir et équilibre au quotidien.



FESTIVAL GASTRONOMADES

Fête du « bien manger » dans toute la France

Du 27 au 29 novembre à Angoulême

www.gastronomades.fr



LE BON GOÛT DE LA TRADITION



ORIGINE
FRANCE
GARANTIE

BVCert. 6024595

**NOUVELLE
LEVURE**



LESAFFRE FRANCE Levures & Ingrediénts
103 rue Jean Jaurès 94704 MAISONS-ALFORT Cedex
Tél. 01.49.77.19.01 - RCS No. 678.503.277 - www.lesaffre.com

LA FÊTE DU PAIN CÉLÈBRE SA 20^E ÉDITION

Du 11 au 17 mai, la profession fête les 20 ans de la Fête du Pain créée en 1995 à l'initiative de Jean-Pierre Raffarin, Ministre des petites et moyennes entreprises, du commerce et de l'artisanat. Cette année, de nombreuses animations auront lieu dans toute la France!

Chaque année, du lundi qui précède le 16 mai, jour de la Saint Honoré patron des boulangeries au dimanche suivant, les artisans boulanger et le pain sont à l'honneur. Une semaine de mobilisation nationale extraordinaire dans toute la France autour du pain qui marque l'histoire de notre alimentation depuis plusieurs milliers d'années. En 2015, le grand rendez-vous aura pour thème les enfants, car ce sont les consommateurs de demain.

Ateliers ludiques

Dans toute la France, les artisans boulanger-pâtissiers vont organiser des démonstrations pour expliquer aux enfants les richesses d'un produit artisanal. Des animations vont permettre de leur apprendre à leur donner le goût d'un produit non formaté, traditionnel, aux multiples saveurs. L'objectif de la Fête du Pain est d'apprendre aux enfants à devenir curieux, à ouvrir leur appétit sur des mets différents et gourmands. Lors de ces journées, les gastronomes en culottes courtes découvriront le pain à travers des ateliers ludiques. Les enfants découvriront comment les boulanger façonnent leurs produits et comment ils se transforment par la magie de la cuisson.

Spécialités locales

La Fête du Pain, c'est l'occasion de rencontrer tous les acteurs de la filière blé-farine-pain mais aussi de découvrir des techniques et des spécialités locales.

Dans la France entière, des journées « portes ouvertes » permettront à tous, petits

et grands, de s'initier à l'art du pain dans la joie et la bonne humeur. La Fête du Pain, une semaine de festivités gourmandes émaillée de temps forts pour voir le pain sous un jour nouveau! « A la Saint-Honoré, tous les enfants seront boulanger avec la mascotte Super Co-Pain », précise Jean-Pierre Crouzet, président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française.

De Paris à Toulouse

Des manifestations sont prévues dans toute la France. Voici deux d'entre elles à Paris et à Toulouse

La Fête du Pain s'installera sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame de Paris, un cadre prestigieux à l'instar de l'événement! Du 8 au 17 mai, la plus grande boulangerie du monde permettra aux parisiens et aux touristes de découvrir le parfum des pains et miches bien chaudes... Les visiteurs pourront admirer des boulanger en pleine activité, pétrissant et façonnant leurs pâtons. Le fournil géant mobilisera près de 80 personnes sous la houlette de Dominique Anract, président de la chambre professionnelle de la boulangerie de Paris, Hauts-de-Seine, Seine-Saint-Denis et Val-de-Marne). Plusieurs concours auront lieu: Master de la baguette de tradition, concours national de la meilleure baguette de tradition française,



concours du croissant francilien au beurre AOP Charentes Poitou, etc.

Au cœur de la ville rose

La Fête du Pain sera célébrée sur la place du Capitole au cœur de la ville rose. Ce magnifique site de 12 000 m², uniquement piéton, servira de cadre à deux journées exceptionnelles les 12 et 13 mai. De 9h à 18h, deux fournils géants installés sous des chapiteaux permettront la fabrication du pain grâce aux jeunes des CFA de la région. Pour Daniel Mériot, président de l'Union départementale des boulanger de la Haute-Garonne, ce rendez-vous unique permettra à tous les jeunes de mettre la main à la pâte. Le public redécouvrira sous ses yeux un savoir-faire ancestral et sera invité à déguster les différents pains ainsi que les spécialités locales.



© F. THIRY

Vous êtes l'heureux possesseur de l'application



N'oubliez pas d'activer vos notifications, pour être informé en temps réel.
Voici comment faire :

ici

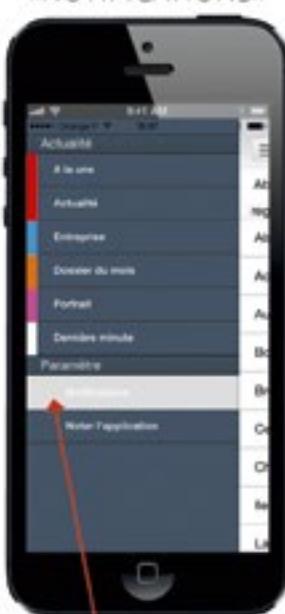


ÉTAPE N°1

ALLEZ SUR
L'APPLICATION
ET APPUYEZ EN
HAUT À GAUCHE

ÉTAPE N°2

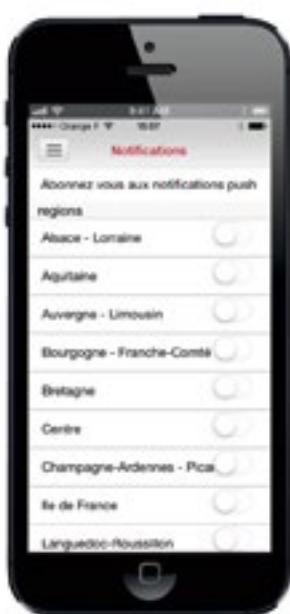
ALLEZ DANS
LES PARAMÈTRES
ET APPUYEZ SUR
«NOTIFICATIONS»



ici

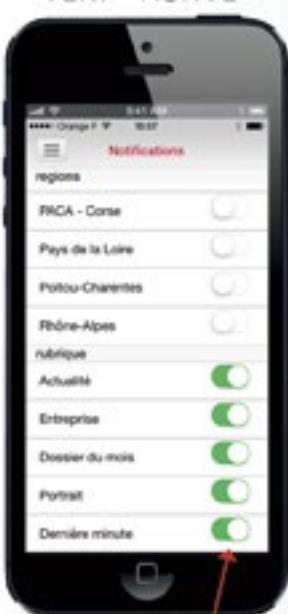
ÉTAPE N°3

ALLEZ DANS
LES RUBRIQUES
EN BAS DE LA LISTE



ÉTAPE N°4

POUSSEZ LE
CURSEUR VERS
LA DROITE
VERT = ACTIVÉ



ici



LA GESTION DES RESSOURCES HUMAINES DANS UNE BOULANGERIE/PÂTISSERIE

Le mois dernier, nous avons abordé la 1^{re} partie de notre dossier « Gestion des Ressources Humaines » à savoir: LE RECRUTEMENT. Voyons ce mois-ci, plus en détail comment l'entretien annuel va vous permettre de maintenir un climat social et une dynamique dans votre projet d'entreprise.



L'entretien annuel: un moment pour communiquer

L'entretien individuel annuel entre un salarié et son employeur permet, l'espace d'une heure ou deux, de faire un bilan sur leurs relations professionnelles. Il comporte trois phases distinctes: la préparation, l'entretien à proprement parlé, et le suivi de l'entretien. C'est l'occasion pour chacun de dire ou d'échanger sur des sujets que l'on ne peut aborder au fournil ou au magasin, de trouver des sources d'amélioration du fonctionnement et des performances.

Pour le salarié, c'est l'occasion de :

- faire un bilan de son année et réaliser une auto évaluation propice à la remise en question ;
 - exprimer à son employeur ses aspirations pour l'avenir (exemple : sur son évolution dans le métier de boulanger/pâtissier ou à la vente) ;
 - faire part de ses besoins en formation ou stage par rapport à un produit (exemple : pains spéciaux), une technique, ou un outil de production (exemple : four...) ;

- comprendre et d'intégrer ses nouveaux objectifs d'amélioration.

Pour l'employeur, c'est l'occasion de :

- évaluer le salarié en termes de compétences et de performances techniques (qualité des produits, rapidité de production, organisation des tâches, etc.);
 - évaluer le salarié sur des critères comportementaux (ex: motivation, prise d'initiative);
 - identifier les points de progrès

(ex : maîtrise de la cuisson, ganache) et trouver les solutions ;

- fournir au salarié des moyens et des plans d'action pour l'aider à être plus performant, à combler ses lacunes et à développer ses points forts;
 - évoquer l'avenir du salarié;
 - promouvoir et fidéliser ses meilleurs éléments.

Dès le mois prochain, retrouvez les 3 phases à maîtriser lors de cet entretien d'évaluation.

**Marc HASELBAUER,
Expert-Comptable**

En bref



Formation aux outils numériques

La Chambre de commerce et d'industrie de la Seine-Saint-Denis organise des formations destinées à initier les artisans, commerçants et leurs salariés aux outils numériques. Ces modules cofinancés par les AGEFOS et le FPSPP permettent d'acquérir les compétences pour la création d'un site internet et l'utilisation des réseaux sociaux. Prochains stages: les 26 et 27 mai et les 3 et 4 novembre portent sur les outils adaptés à la vente en ligne et la promotion de la boutique en ligne. Renseignements à l'adresse suivante: **mdesnoues@cci-paris-idf.fr**

JAC, c'est si simple ...

Deposer ... Fermer ... Demarrer ... C'est tranché!



C'est sûr!

VARIA PRO

www.jac-machines.com

En brief

NOUVEAU SITE INTERNET POUR LESAFFRE



Entièrement repensé afin de refléter la diversité des activités du groupe, le site www.lesaffre.com se veut plus ergonomique et moderne. Ses nouvelles fonctionnalités et son design illustrent le savoir-faire et l'expertise d'une entreprise résolument tournée vers l'avenir. Le site bilingue est organisé autour de 5 rubriques : activités, expertises, groupe, carrières et média. Il offre de nouvelles fonctionnalités : une frise animée sur l'histoire du groupe, une candidathèque simple

d'utilisation, ou encore une recherche simplifiée des implantations du groupe dans le monde. Pratique, le nouveau site dévoile le savoir-faire du groupe dans différents domaines d'activités : panification, goût et plaisir alimentaire, bien-être et nutrition-santé, biotechnologies.

LES MACHINES À GLACE

RÉPONDRE À LA SAISONNALITÉ DU MARCHÉ



Vendre de la bonne glace n'est pas donné à tout le monde... En boulangerie-pâtisserie, les artisans ont l'opportunité de proposer des produits de qualité qui peuvent bénéficier d'une image traditionnelle. Pour cela, ils doivent bien choisir leurs outils et leurs matières premières, l'un n'allant pas forcément avec l'autre.

Le marché des glaces est très variable et dépend souvent de la météo, de l'emplacement de la boutique et du rôle que chacun voudra donner à la vente de glace dans son offre de produits. Le boulanger ne peut pas déterminer combien de glaces il va vendre par jour ! La vente de glaces peut être concentrée sur quelques dizaines de minutes ou au contraire étalée sur toute la journée. Tout dépend si un assistant glacier ou une vendeuse sont dédiés à servir de la glace ou au contraire si la machine doit être à proximité immédiate des autres ventes pour éviter des déplacements. Pour se démarquer de la concurrence, le boulanger doit-il proposer des parfums sophistiqués plutôt que des saveurs classiques (vanille, fraise, chocolat) les plus demandées du marché ?

Bien choisir son matériel

Comment choisir son matériel ? Premier élément à prendre en compte : le taux de foisonnement, c'est-à-dire la part de l'air dans le produit servi. Celle-ci peut varier suivant les recettes à proposer de 40 à 80 % ou plus. Une glace « dense » avec peu d'air, peut s'accompagner facilement de nappages, de sirops, de brisures de caramel, fruits secs ou de morceaux de fruits frais. Une glace « plus aérée » est le plus souvent servie au passage, dans la rue, sans accompagnement (glaces dites à l'Italienne).

Avec ou sans pompe

Un taux de foisonnement faible peut ne pas nécessiter d'injection d'air, au moyen d'une pompe. Dans ce cas, le professionnel aura choisi de s'équiper d'une machine à glace « sans pompe ». Un taux de foisonnement plus fort (de 60 à 70 % en général) nécessite des machines dites « à pompe ».

Entretien

Deuxième élément à prendre en compte et à ne pas négliger : l'entretien ! En principe une machine à glace se nettoie tous les jours pour éviter la prolifération des bactéries dangereuses. Il faut donc vidanger la machine et rincer de façon aseptique les différents éléments en contact avec le produit alimentaire. Certaines machines permettent un entretien très léger chaque jour et plus complet une fois tous les 15 jours. Ce sont les machines à pasteurisation. Chaque soir, la machine monte en température pour détruire les bactéries. À noter que pour servir de la glace au yaourt, ce dernier type de machine ne peut fondamentalement pas convenir puisqu'elle détruit les bactéries nécessaires au yaourt.

Capacité de production

Troisième élément déterminant dans l'achat d'une machine, la capacité de production horaire. Cela déterminera le nombre de clients que vous pourrez servir : de 8 à 10 à la suite et attendre quelques minutes avant que la glace se reforme ou si vous pouvez servir entre 20 et 30 clients ou plus à la suite... Pour apprécier cette capacité de production, il faut idéalement se mettre dans les conditions de la vente et tirer sur la machine jusqu'à ce que la glace devienne molle ! *« Dernier point souvent oublié : vous achetez une machine pour 15 à 20 ans : assurez-vous que les garanties de service proposées sont bien réelles. En pleine saison des glaces, c'est-à-dire l'été, il n'est pas question d'attendre un mois pour un dépannage », explique Robert Prouvost, président du groupe Iridis qui vend à plusieurs enseignes de la restauration rapide.*

Jean-Pierre Deloron

La surgélation / conservation



PANEM
solutions de froids

ORIGINE
FRANCE
GARANTIE®



79260 La Crèche
Tél : 05 49 25 50 04
panem@panem.fr

Une gamme complète au service du professionnel

FORMATION

Recettes avec Crémix Conseil

En tant que consultant indépendant, Thierry Jouval propose aux professionnels de la glace une approche globale au niveau recherche & développement de leurs produits et un audit personnalisé de leur entreprise. Avec son équipe, il réalise des actions de formation professionnelle dans le monde entier. Les sessions sont animées par des formateurs qualifiés et assistées du logiciel

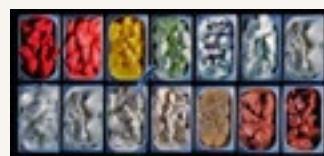
Crémix (application informatique qui permet aux glaciers de tous niveaux de créer des recettes de spécialités glacées en toute simplicité avec une grande efficacité). Ce logiciel permet de maîtriser rapidement la gestion complexe du poste glace aussi bien sur le plan technologique et pratique, que législatif.

Formation à la carte

Thierry Jouval peut élaborer avec chaque artisan une formation à la carte ou une mission de consulting (plan de laboratoire, choix des matériels, mise en

place du process complet de fabrication et de distribution) à votre mesure. Tout est mis en œuvre pour que les propositions personnalisées correspondent à vos attentes et qu'elles vous apportent satisfaction ainsi qu'à votre clientèle. Toutes les formations de Crémix Conseil Formation entrent dans la catégorie des actions de formation professionnelle, et peuvent être prises en charge financièrement, en totalité ou partiellement, par le fonds d'assurance de formation (FAF). Le logiciel Crémix existe en version bilingue français-anglais et prochainement en japonais.





TEMOIGNAGE

Christine Champault, fondatrice de Dip & Go, glacier artisanal à Paris

« Chez Dip & Go, les glaces et sorbets sont turbinés le matin même de la livraison aux professionnels (artisans boulanger, pâtissiers, restaurateurs, etc.) afin de garantir une fraîcheur et une onctuosité incomparable, une saveur totalement naturelle. Les recettes sont volontairement peu sucrées et la technique à l'italienne garantit une faible teneur en matières grasses », explique Christine Champault qui a équipé ses boutiques de matériel Gel Matic. « J'ai connu la marque sur un salon professionnel, mais elle m'était déjà familière, du fait de sa bonne réputation. Nous avons acheté des machines à glace soft (2 parfums) et avons recommandé la marque à nos clients professionnels. Les machines sont robustes tout en restant élégantes : elles s'intègrent à tous les décors. Nous avons bénéficié d'une assistance du début à la fin, qu'il s'agisse de la préparation des connexions, arrivées électriques et eau, etc. jusqu'à la mise en route et la formation. Le

service après-vente assuré par Christophe Lambert est précieux et efficace. Il est toujours disponible et à l'écoute. Nous n'avons pas eu de souci avec nos machines mais parfois quelques interrogations ou le besoin de comprendre certains messages ou une façon de faire qui serait meilleure qu'une autre... Nous avons toujours eu une réponse immédiate de Gel Matic aux questions posées ».

Parfums classiques ou originaux

Spécialiste du frozen yogurt, Dip & Go propose également une gamme de parfums de sorbets et de glaces qui couvrent toutes les saveurs classiques et des parfums plus originaux ou sur-mesure qui sont soigneusement mis au point. Il peut s'agir de parfums rares ou de parfums agrémentés d'herbes (poivre-pamplemousse, fraise-basilic, verveine), d'épices ou de biscuits ou encore de glaces cocktails alcoolisées (mojito, tequila et Baileys). Une glace au yaourt à 0 % de matière grasse complète la gamme proposée et séduit de plus en plus une clientèle féminine. La livraison au professionnel est gratuite 7 jours

sur 7 quel que soit le volume de commande en région parisienne et dès à présent en province. Il est possible de faire une demande d'échantillons. Le fonctionnement habituel prévoit que la commande soit passée la veille de la livraison.

« Les parfums et mélanges (50 saveurs) sont proposés et livrés en poches de 5 litres aux professionnels. Cela leur permet facilement, sans formation de personnel, de servir à leurs clients une glace ou un sorbet de qualité premium et d'une onctuosité parfaite ». Ces poches sont réservées à l'utilisation dans des machines de glaces soft telle que la Gel Matic ou dans des turbines à glace traditionnelles.

Dip & Go livre également toute sa gamme de glaces, sorbets et frozen yogurt en format bac restaurateur.



LES ÉQUIPEMENTIERS DU SECTEUR

GEL MATIC



Avec les beaux jours, profitez de vendre des glaces soft et frozen yogourt avec la machine SC 150 GR de Gel Matic. Ce modèle de comptoir est idéal pour la vente en magasin et la vente à emporter. Bénéficiant de l'expérience de Gel Matic, ce matériel se différencie par son design élégant et vintage. Disponible dans des couleurs des années 60 (crème, anis, sauge, fraise, citron), ce modèle trouvera sa place facilement dans votre magasin. Il est possible de la personnaliser à votre nom ou à celui de votre magasin. Pour vous, c'est l'opportunité de développer votre communication ! Ce modèle offre d'excellentes performances grâce aux composants de qualité. La technologie de réfrigération à expansion directe avec le petit cylindre muni d'un batteur en acier inoxydable avec racleurs flexibles, permet de produire une glace crémeuse de qualité. Le mélange liquide passe de la cuve réfrigérée au cylindre avec de l'air où il est gelé et mélangé. Équipée d'une cuve en acier inoxydable de 7 litres, cette petite machine est facile à entretenir et à nettoyer. Elle consomme peu d'énergie et reste silencieuse pendant la fabrication de glaces et frozen yogourt.

Aller à l'essentiel



Surgélateurs
Conservateurs



Efficacité
Simplicité
Performance

Tout est LÀ !

Pour nous contacter : 01 40 96 99 55

www.bcr.fr

BRAVO



La société Bravo a révolutionné le marché de la glace ! Elle a eu l'idée géniale de démocratiser la glace avec le Trittico®, très réputé en France pour sa polyvalence dans les domaines de la glace, de la pâtisserie et du chocolat. Ce matériel d'exception, c'est le Trittico® Evo. Depuis 50 ans, en Italie, le royaume de la glace, Bravo continue toujours à innover. Pourquoi acheter plusieurs machines quand sur le plan technique une seule permet d'obtenir les mêmes résultats ? Le Triticco® Luxury a vu le jour, offrant une technologie différente, développée pour accroître performance et qualité. Avec ses 2 deux cuves, sa bibliothèque de programmes et son écran tactile, il reste à un tarif accessible. Bravo a toujours su conquérir les grands chefs pâtissiers et glaciels dans le monde entier. La marque est depuis plusieurs années le partenaire des professionnels de la Coupe du Monde de la Pâtisserie qui se déroule à Lyon ainsi que pour la célèbre émission télévisée du France 2 « Qui sera le prochain grand pâtissier ? ».



FRIGOMAT

Frigomat est le partenaire technologique idéal des artisans glaciels et boulanger-pâtissiers. Depuis 1969, l'entreprise conçoit et produit une gamme complète de machines pour les laboratoires artisanaux de glacier et pâtisserie. Parmi les machines proposées, la gamme de turbines « Titan » composée de 3 modèles différents pour une fabrication de 35 à 90 kg/h (capacité de production par cycle de 2 à 15 kg). Cette gamme « Titan » répond parfaitement aux exigences des maîtres professionnels de la glace artisanale. Autre gamme disponible, la gamme « Twin et Twin chef » qui apporte rapidité, qualité et hygiène aux professionnels. Il s'agit de matériels combinés glacier et pâtissier glacier pour des productions de 25 à 60 kg/heure.



HUBERT CLOIX

Cette entreprise propose une gamme de sorbetières pour fabriquer des crèmes glacées et sorbets. Deux versions avec bol vertical : une à deux vitesses avec minuterie et avertisseur de fin de cycle. Un autre modèle automatique à 2 vitesses et commande automatique qui assure une consistance égale du premier au dernier soutirage (vacherin, glaces décorées). Les deux modèles sont équipés en commun : tableau de commande en 24 volts, entonnoir à grille, arrêt de la machine dès l'ouverture du couvercle. Cuve, racleur, couvercle, entonnoir et robinet sont en inox.



CODE DES GLACES

Le code des pratiques loyales des glaces alimentaires a été révisé en 2008 en concertation avec le syndicat des fabricants industriels de glace. La dénomination « Glace » est réservée à un produit composé de matières grasses alimentaires (provenant du lait et/ou d'ovoproduits et/ou d'ingrédients d'origine végétale) et de protéines laitières et/ou d'ovoproduits et/ou végétales et/ou de gélatine. Pour la dénomination « crème glacée », le seuil de matières grasses laitières passe de 8 à 5 % (seuil retenu dans le code européen Euroglaces). Les autres critères de composition restent inchangés. Deux nouvelles catégories de sorbets ont été ajoutées : le sorbet aux légumes et le sorbet à (nom de l'épice ou de la plante) afin de répondre aux inspirations des glaciels.

PV LABO CONCEPT



Spécialiste depuis plus de 30 ans dans l'aménagement d'espaces professionnels pour la boulangerie-pâtisserie et la restauration, Pv Labo Concept réalise et distribue des meubles inox, neutres et réfrigérés, lave-batteries, armoires isothermes, etc. Parmi eux, plusieurs machines multifonctions ainsi qu'une gamme de pasteurisateurs et turbines. Les Minicream et Robotcream sont deux appareils tout inox qui permettent la fabrication de sorbets et glaces mais aussi la réalisation d'autres préparations telles que : crème pâtissière, crème anglaise, crème d'amandes, brownies, diplomate, bavaroise, crème glacée, sorbet, granité, confitures, gelées et pâtes de fruits (seulement le Robotcream), ganaches, sauce chocolat, mousses, mousseline, pâte à bombe, béchamel, pâte à choux, pâte à guimauve, nappage, glaçage. Le Robotcream a une cuve d'une capacité maximale de 16 litres. Le Minicream a une cuve d'une capacité maximale de 5 litres. Ils sont dotés d'une régulation électronique intelligente comportant 50 mémoires pour les recettes.

Mise en route en différé

Livrés avec 40 recettes préenregistrées (pouvant être modifiées en 30 secondes), ils sont dotés d'un programme de chaînage permettant de programmer la mise en route des recettes en différé. Les différents programmes permettent tous les modes de cuisson jusqu'à 120 °C maximum (seulement le Robotcream). Ils peuvent aussi insérer des temps de pause en fin de cuisson, paramétrier la température d'extraction, choisir le fonctionnement en mode continu ou alternatif de l'agitateur pour mélanger et homogénéiser. La descente en température de 20 °C à 2 °C se fait systématiquement en mode continu. En fin de cycle, la machine conserve l'appareil à la température programmée jusqu'à l'arrêt manuel du programme. Extraction directe en bas de cuve pour ces 2 modèles. Le système « Variotexture » agit directement sur la fréquence du moteur d'entraînement du bras de mélange, permettant par un indice de valeur, le choix de la texture de vos crèmes glacées et sorbets, sans avoir à contrôler la température et le temps de sanglage.

Avec SOREMA,
simplifiez-vous la vie !

Refroidisseur d'eau
avec doseur intégré



pour vous assurer
un pain de qualité

Renseignez-vous sur :
www.sorema.com
info@sorema.com
 Tél. 02 41 62 30 29
 - 49300 CHOLET -



CARPIGANI

Carpigiani propose la gamme des machines XPL P, des turbines faciles à utiliser et simples à gérer pour tous types de laboratoires. Elles sont conçues pour être pratiques et ergonomiques avec des angles arrondis, ce qui assure une sécurité optimale pour le professionnel. Les turbines électroniques disposent de 3 programmes de fabrication modifiables adaptés à tous les types de production. Gelato : Pour augmenter la consistance des glaces à la crème, ce programme produit plus de froid. L'artisan peut toujours modifier la densité de la glace pour l'adapter à ses exigences. Gelato fruit : Pour obtenir des glaces aux fruits et des sorbets délicats et savoureux, ce programme produit moins de froid. Cette gestion optimale du froid évite les erreurs et les dépenses d'énergie. Slush fruit : Ce programme cristalise

parfaitement les « cremolate di frutta » et donne un produit homogène. Le cycle est programmable en fonction de la quantité et de la densité souhaitée. Les machines XPL P sont équipées du système Hard-on-time® qui permet d'obtenir toujours une consistance optimale de la glace. Pendant la fabrication sur le display LCD apparaît le temps programmé et celui qui reste pour atteindre la consistance idéale. Côté nettoyage, une douchette est positionnée sur le panneau frontal de la machine pour une plus grande facilité d'entretien du cylindre et de la bouche d'extraction de la glace et pour éviter toute gêne avec le portillon. Carpigiani conçoit toutes ses machines dans le respect des normes internationales de sécurité et d'hygiène HACCP. Toutes les commandes sont accessibles quand le couvercle est ouvert afin de permettre à l'opérateur de lancer les programmes. La glissière d'extraction se démonte pour faciliter le nettoyage et l'élimination de tout résidu de glace.

CUILLERE À GLACE INNOVANTE



Distribuée en France par Glop studio, la cuillère à glace Scoop recèle dans son manche un fluide haute performance dont les propriétés chauffantes se prolongent jusqu'aux extrémités de la cuillère. Même le plus dur des blocs glacés ne lui résiste pas ! Enfin, une cuillère à glace innovante au design élégant pour des boules parfaites... Disponible en noir ou blanc.

PACOJET

Fabriquez des produits de qualité avec la turbine sorbetière dernière génération de la société suisse Pacojet ! Pacojet 2 est à la fois pratique et facile à utiliser. Sa technique vous permet de travailler les bases congelées comme les produits frais. Vous pourrez fabriquer des glaces, des sorbets ou des crèmes glacées. Muni d'un écran tactile, le Pacojet 2 s'ouvre au digital avec toutes ses fonctions programmables. Nouvel affichage graphique et écran tactile (4 couleurs) avec icônes intuitives. Préparations à la part et au dixième de part (herbes, épices). Choix du rendu des préparations avec possibilité d'insuffler de l'air ou non. Nouveaux programmes pour travailler les produits frais (à utiliser avec le coupe-set). Pour les professionnels qui s'adressent directement à la société Pacoclean à Romagnieu (Isère), celle-ci assure une formation à la livraison du matériel. En cas de revendeur, formation par DVD et assistance téléphonique.



DELICES TECHNOLOGIES



Cette entreprise française propose un combiné « pasteurisateur-turbine » 2 en 1. Pastoglace est un véritable laboratoire complet entièrement automatique réalisant des cycles complets pour la préparation de glaces, crèmes glacées et sorbets (homogènes ou avec des morceaux). Afin de le rentabiliser au maximum, il est possible de mettre en route la recette en mettant tous les ingrédients la veille ! Le lendemain matin, votre recette est prête à l'emploi et vous pourrez lancer votre prochaine recette ou effectuer votre sanglage. Un écran graphique en couleur permet de programmer toutes vos recettes de manières intuitives. Mettre en place vos maturations pour vos crèmes glacées sera un jeu d'enfant ! Le variateur de vitesses d'agitation permet de programmer sur chaque recette son mode d'agitation pendant la cuisson et son foisonnement pendant le sanglage. En option, Délices Technologies propose le couvercle entonnoir, la sortie liquide et le relevé de courbe de température. Le Pastoglace se décline en deux versions, 7 et 15 litres. Il possède une seule cuve et une douchette, ce qui permet un nettoyage rapide. Le service après-vente mis en place permet de suivre très rapidement les clients. L'entreprise dispose d'un show-room à Gennevilliers.

BIO BAKING SYSTEM
fours boulanger bioénergies
boulangerie-co.com

LES BIO-ÉNERGIES DEPUIS TOUJOURS

bioénergie broyeur system

MAINTENANT
LE BOIS C'EST
PLUS SIMPLE



GIRATOR



TOUTES LES SOLUTIONS DES
ÉNERGIES RENOUVELABLES
- BOIS NATUREL
- BOIS COMPRESSÉ
- PELLETS DE BOIS
- MATIÈRES VÉGÉTALES

Distributeur officiel et exclusif

contact@boulangerie-co.fr 05 34 25 13 65

FMF services
ENTRETIEN - VENTE - REPARATION
boulangerie-co.com

www.boulangerie-co.com

GYRDIS

La société Gyrdis commercialise Tipo, une machine qui permet de fabriquer 8 parfums de glaces à l'italienne de manière artisanale. Trois modèles disponibles : version bar, cube pour les petits points de vente et horizontal avec stockage intégré pour l'intérieur. Toutes ces configurations s'installent facilement en 2 minutes. Aucun minimum, ni aucun maximum de production requis. La machine « Mooss'O yaourt » permet de fabriquer des mousses glacées qui sont entre de la crème et de la glace. Deux parfums : chocolat et vanille. Les mousses glacées sont présentées en sachets à mélanger avec du lait. Une simple pression sur la poignée permet de proposer des mousses légères et onctueuses.



TAYLOR

La société Taylor propose des machines à pompe ou sans pompe, à pasteurisation ou non, à forte capacité mais aussi à capacité modérée. Taylor propose notamment deux modèles pratiques et faciles d'utilisation. Le modèle C 708, machine de comptoir mono parfum, à forte capacité et à pasteurisation et le modèle 152, machine de comptoir mono parfum, capacité modérée sans pasteurisation. La société Taylor dispose d'un service interne national de maintenance présent sur tout le territoire Français et qui intervient rapidement.



MONO France

Destinée au travail de la glace, l'Easyfreeze est une machine construite sur les bases de la Masterchef. Dans une même cuve, elle enchaîne la pasteurisation des mix puis le refroidissement et le turbinage de ceux-ci. La machine peut être utilisée alternativement comme pasteurisateur ou comme turbine pour les professionnels qui souhaitent faire maturer leurs mix entre ces 2 étapes. Les artisans pourront découvrir une machine compacte, sécurisante en termes d'hygiène et offrant un excellent foisonnement grâce à sa cuve verticale. Deux modèles disponibles selon la capacité de cuve (12 et 20 litres).



GLACES : UN MARCHÉ STABLE



Selon la fédération des entreprises de glaces et surgelés (40 entreprises en France), le marché des glaces est resté stable en volume (344 millions de litres, dont 253 à domicile et 91 hors domicile). Même si l'été 2014 a été mitigé au niveau météo, les volumes vendus en début de saison estivale combinés, en fin d'année, à une bonne consommation de bûches glacées ont permis de conserver des volumes équivalents à ceux de l'année précédente. Les conditionnements du type petits pots se sont imposés, ainsi que les cônes et bâtonnets. La vente de glace en bac a diminué. L'innovation est toujours importante : 16 % du chiffre d'affaires a été réalisé par de nouvelles références. Avec des recettes constamment renouvelées, les glaces permettent de satisfaire les consommateurs à tout âge et en toute occasion.

Façonneuse ARTISANE !

Avec variateur de vitesse !



STAF

**LE SPÉCIALISTE
DE LA PÂTE**



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

CODIGEL

Distribuée exclusivement en France par la société Codigel, la machine à glace et soft « Quickgel » est la dernière innovation d'Ugolini. À la fois moderne et pratique d'utilisation, elle permet d'offrir à vos clients une glace épaisse et consistance réalisable avec une grande variété de préparations. Dessinée avec une attention toute particulière au niveau des finitions et de la fonctionnalité, Quickgel est une machine à glace compacte et élégante. Elle est équipée d'un panneau de commande tactile à LED avec des icônes modernes et intuitives. Il est possible de personnaliser la machine grâce à ses panneaux latéraux afin de promouvoir votre image et celle de vos produits. Au niveau technique, elle a été créée dans un véritable souci de faciliter la distribution. Avec en moyenne 180 coupes par heure, la machine à glace est dotée d'un réservoir indépendant de 4 litres qu'il est possible de remplir en cours d'utilisation, ainsi que d'une turbine produisant 2 litres de glace. Par conséquent, la glace est créée en continu grâce à ce système ingénieux qui permet d'optimiser le temps et la production pour l'utilisateur. Entretien et maintenance facile à l'arrière.



PASTRYBOX

Pastrybox, c'est une large gamme de machines à glace : turbines et sorbetières. Toutes les turbines sont idéales pour fabriquer crèmes glacées et sorbets. Les Ecogel et Gel 9 permettent également de faire des granités.

Avec le modèle Ecogel, il est possible de fabriquer de la glace avec morceaux car la turbine peut être arrêtée durant le sanglage et réactivée ensuite grâce à un dispositif breveté. Un système interne vous informe lorsqu'il est temps de remplacer certaines pièces (usure normale), vous garantissant une meilleure fiabilité. Les appareils sont étudiés pour réduire la consommation d'électricité et d'eau soit par des 2 systèmes frigorifiques parallèles, soit par 2 compresseurs utilisables séparément (selon le modèle choisi).

Compactes et fonctionnelles, les Pratica sont particulièrement adaptées pour les glaciers. Elles disposent d'un cycle temps (consistance idéale de la glace) et d'un cycle température (la glace se conserve plus longtemps).

Sorbetière Gel 9



Turbine Pratica



Turbine Ecogel



Le couvercle transparent permet de suivre facilement les phases de travail depuis le moment où vous ajoutez le mix pasteurisé. La turbine se remplit facilement et l'extraction se fait directement. La quantité est modifiable pour plus de flexibilité et d'économie. La sorbetière Gel 9 fonctionne à cycle temps. Une fois la base pasteurisée et refroidie à 2 °C ajouté,

vous obtiendrez un produit fini onctueux. Il est possible d'ajouter des pâtes aromatiques en cours de cycle. La sorbetière Gel 9 à extraction automatique est compacte, idéale pour des petits laboratoires. La cuve verticale est facile à remplir et simplifie l'utilisation. Les racleurs réglables permettent d'utiliser toute la puissance frigorifique. Les racleurs sont réglables sur tous les modèles.

En bref



Eugène Abraham a été nommé nouveau responsable de l'Institut des Métiers du Goût (Les Compagnons du Devoir et du Tour de France). Il remplace Guillaume Dagoreau.

Présidé par Michel Roth, chef de cuisine étoilé, un jury composé de professionnels de la restauration décernera à l'occasion de la Saint-Honoré (16 mai), les 3 créations de

sandwichs les plus originales seront récompensées. Organisé par Délifrance, ce concours permettra à 3 professionnels de gagner une formation de 3 jours à l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris.

Selon la dernière étude Nutrimarketing, le marché mondial des produits sans gluten d'ici à 2019 devrait représenter 7 milliards d'euros soit une croissance de 10 % par an.

La 5^e Fête de la Gastronomie se déroulera les 25, 26 et 27 septembre ainsi que l'opération « Goût de France/ Good France ».



Le groupe Le Duff a pris une participation majoritaire dans la société allemande Kamps Bakery. Son objectif est de renforcer sa position sur le marché allemand de la restauration rapide gastronomique et de la boulangerie de détail.

CASIO.

- 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

Entreprise**BWT water + more et SOMABO**

UN PARTENARIAT EFFICACE POUR LUTTER CONTRE LE CALCAIRE

Installé à Seclin (Nord), Somabo distributeur-installateur de matériel de boulangerie-pâtisserie et concessionnaire exclusif Bongard, recommande les produits BWT water + more et les filtres BWT bestmax pour lutter contre le dépôt de calcaire dans les cannes à buée des fours de boulangerie.

Fils de boulanger, Stéphane Six est artisan boulanger-pâtissier dans le Pas-de-Calais depuis 1999. Avant son installation en septembre 2013 à Douvrin, une petite commune rurale, le boulanger était confronté souvent à des problèmes récurrents de cannes à buées bouchées et à une qualité de cuisson irrégulière de ses pains. « *Dans ma nouvelle boutique, le fournil de Douvrin, sur les conseils de Patrice Renard de la Somabo, j'ai équipé mon four Bongard Oméga 2 électrique 4 étages, d'une cartouche BWT bestmax XL pour éviter tout problème technique au niveau des cannes à buée. Dans la région, l'eau est très calcaire. Mieux vaut prévenir que guérir et un système de filtration a été installé entre l'arrivée d'eau et la canalisation qui alimente les cannes à buée* ». Pour le boulanger, cet investissement est vraiment indispensable et protège le matériel de boulangerie : « *Mon four fonctionne de 3 heures du matin à 19h le soir ! Je cuis toute ma production de pains, spéciaux, pâtisseries, pâtes à choux, fonds de tartes, etc. La cuisson doit être impeccable et l'apport de buée régulier selon les besoins de la production* ». Incontestablement, l'artisan boulanger est satisfait du système BWT bestmax car il gagne du temps et



l'aspect de ses produits est meilleur: « C'est génial! Je ne perds plus de temps en dépannage qui perturbait ma production. Toutes mes baguettes ont la même couleur et sont bien dorées tout au long de l'année. C'est un plus pour mes clients ».

Partenariat gagnant-gagnant

Depuis que Somabo a instauré ce partenariat avec la société BWT water+more, l'entreprise a quasiment supprimé les problèmes de cannes à buée bouchées dans les fours de ses clients (Nord, Pas-de-Calais et une partie de la Somme). « En fonction du type du four utilisé, notre technicien installe une cartouche BWT bestmax XL ou 2 XL. Différents produits de filtration de l'eau peuvent équiper également les chambres de pousse contrôlée, les lave-ustensiles, les distributeurs automatiques et les machines à café », explique Patrice Renard, dirigeant de Somabo qui ajoute: « BWT apporte à nos clients des réponses aux problèmes d'entartrage. Les solutions sont simples à utiliser et faciles à mettre en place. Il n'y a pratiquement pas d'entretien. Il suffit de changer la cartouche une fois par an en moyenne. Cela demande 5 minutes et peut être réalisé par le boulanger lui-même ou le responsable commercial du secteur. Un compteur indique le nombre de litres restants avant de changer la cartouche ». La gestion de ces produits consommables est facilitée par le logiciel BWT remis au distributeur-installateur Somabo. Le logiciel ana-

SYSTÈME DE PROTECTION BWT

BWT water+more apporte la solution idéale à quasiment toutes les exigences d'optimisation de l'eau dans la restauration et la boulangerie-pâtisserie. Toutes ont en commun la tête de filtre universelle éprouvée, dotée d'un clapet anti retour intégré, d'un réglage by-pass avec système de verrou pour sécuriser le paramétrage, d'une vanne d'arrêt automatique pour simplifier le remplacement du filtre. Toutes les cartouches filtrantes sont compactes et peu encombrantes et à usage unique.



lyse plusieurs paramètres : volume de l'eau utilisée par le boulanger, dureté de l'eau, etc. ce qui permet de définir un entretien régulier et un passage chez le boulanger pour lui remplacer son filtre. Les systèmes BWT optimisent la qualité de l'eau dans toutes les régions de France. Les différents modèles retiennent que les molécules qui se transforment en tartre et en calcaire. Les minéraux importants pour l'organisme ne sont pas supprimés.

Jean-Pierre Deloron



BWT, UNE GAMME DE PRODUITS INNOVANTS

BWT bestmax : protection économique contre le calcaire, garante d'un goût incomparable. BWT bestmax PREMIUM : protection novatrice contre le calcaire, avec la formule exclusive Aroma Plus pour une reminéralisation de l'eau en faveur du magnésium. BWT besttaste : eau limpide et sans particules grâce à la filtration à charbon actif. BWT bestprotect : protection optimale contre le calcaire et la corrosion. BWT bestsoft : adoucisseur volumétrique pour lave-batteries.



Sandwichs, burgers, pizzas...

UN MARCHÉ EN BONNE SANTÉ

Plus de 15000 visiteurs, dont 10 % internationaux, sont venus avec la même effervescence aux salons Sandwich & Snack Show, Parizza et Vending Paris. C'est l'heure du bilan ! Le marché du snacking est en bonne santé malgré un léger ralentissement...



En 2014, le marché de la restauration rapide a enregistré une croissance de 1 % en valeur avec un chiffre d'affaires de 46 milliards d'euros. Le nombre de repas sur le segment a été de 7,3 milliards d'unités soit une augmentation de 3,2 % par rapport à l'année passée. La dépense moyenne par repas baisse en revanche de 2,4 % pour un ticket moyen de 6,17 euros. Cette diminution se fonde notamment sur une baisse du nombre d'items consommés et la recherche du prix justifié pour un consommateur qui profite des promotions agressives. Le consommateur préfère désormais se concentrer sur un plat gourmet de qualité que de consommer un menu complet moins qualitatif.

Honneur aux commerces de proximité

Les concepts qui ont le vent en poupe sont ceux qui s'inspirent de com-



merces de bouche et de proximité. Valorisant un véritable savoir-faire, ils séduisent les consommateurs à la recherche de saveur et de qualité. Les gagnants du Sandwich & Snack Show s'inspirent de concepts de boulangerie ou de boucherie. Les « Boulettes », le spécialiste des boulettes de viandes aux saveurs originales déclinées sous différentes recettes à Paris 2^e et « Feuillette », une boulangerie nouvelle génération mêlant les univers boulangerie-pâtisserie et restauration rapide. La tendance Food truck reste d'actualité

panimatic

Optimisé
pour chacune
de vos idées

**FABRICATION
FRANÇAISE**

Consultez
notre site
www.panimatic.fr
ou contactez-nous au
01 64 29 72 19

Pousse contrôlée - Etuve
Froid positif - Chocolat - Cuisson
Conservation - Surgélation
Manutention - Travail de la pâte
Chambre positive et négative
sur mesure

Fabricant de matériel pour la boulangerie et la pâtisserie depuis 1968



panimatic

avec « Leonii's mobile ». Ce triporteur parisien propose des hot-dogs, avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique. Autre concept gagnant, « Black Spoon », le premier Food truck de cuisine africaine, avec de grands classiques, comme le poulet yassa ou le mafé.

Montée en gamme

Plus de 200 innovations ont été présentées sur les 3 salons. L'offre snacking monte en gamme à travers des ingrédients d'origine certifiée, l'originalité des saveurs ou des présentations. Quatre grandes tendances ont été dégagées par Rémy Lucas, directeur général du cabinet d'études Cate marketing : le snacking de l'essentiel qui valorise le retour aux sources, le snacking qui s'inspire de saveurs hors de nos frontières, le snacking qui revisite la tradition dans des formats à snacker et



7 trophées snacking ont été récompensés : Anticafé, Fine lalla, la Panisse, le bonheur est dans le pot, Meatballs, Mon petit poulet et Pancake sisters.

le snacking du plaisir et de la décontraction. Les visiteurs ont découvert des produits hybrides comme le « crodots », mélange de croissant et de donut's, le « mochis », entre le macaron et le sushi, le sandwich à base de pâte à choux. Le Snacking

Store a permis d'accompagner des futurs entrepreneurs du snacking dans la mise en œuvre de leurs projets. Près de 120 séances de coaching personnalisées ont été animées par des experts.

Jean-Pierre Deloron

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

CS63 four + système anti-statique (cuve inox 60 l, 2900 W, 3 moteurs, 25 kg)

TOP QUALITÉ ELSEA

815€^{HT}
749€^{HT}
avec kit four
ou 525€^{HT}
sans kit four

accessoires livrés avec tous les modèles kit four complet

fabriqué en Italie

3 moteurs CS-CONCEPT

promo valable du 10/05/2015 au 10/06/2015

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

BON SCORE POUR LA PIZZA

Le salon Parizza a confirmé le succès de la restauration italienne et notamment de la pizza ! Avec un chiffre d'affaires de 5,3 milliards d'euros (+1,3 %) et 809 millions de pizzas consommées (+1,2 %) en 2014, les Français n'ont jamais autant mangé de pizzas. Au même titre que les autres segments du snacking, la pizza n'échappe pas au phénomène premium avec des recettes qui se déclinent à la truffe ou au magret de canard et avec des ingrédients d'origine certifiée.



VU AU SALON

- La Maison du concept snacking a présenté Fritty (friteuse sans huile), presse oranges automatique, fours à pizzas de comptoirs, chariots ambulants, etc.
- Primé au concours Lépine, Jean-Louis Hecht a présenté son distributeur de baguettes automatique 24h/24, un service complémentaire aux boulangeries traditionnelles.
- BWT water + more était présente côté Vending Paris. Elle a présenté ses solutions destinées aux appareils de la distribution automatique (fontaines à eau, distributeurs de boissons chaudes et machines OCS). Pour les distributeurs automatiques de boissons chaudes, BWT a présenté sa gamme Bestmax, solution anticalcaire universelle. Pour les fontaines à eau réseau : la gamme Besttaste (cartouches charbon actif pour améliorer le goût de l'eau), la gamme Bestcare (protection bactériologique, filtration 0.02 µm) et la gamme Bestline (pour petites fontaines à eau, cartouches de filtration carbon block 1µm, capacité 4 000 litres). Pour les machines OCS (Office Coffee Systems), présentation des gammes Bestcup et Bestsave pour les machines à café avec réservoir d'eau intégré. Solutions compactes, non raccordées au réseau d'eau.



- Gel Matic France a exposé les nouvelles machines à glace italienne et Frozen Yogourt, Sundea.
- CSM France, leader français des ingrédients de boulangerie-pâtisserie finis ou semi-finis et des produits précurts ou prêts à l'emploi.



An advertisement for GEL MATIC FRANCE. At the top, the company logo is shown with the tagline "THE TASTE OF QUALITY". Below the logo, the text reads "Machines pour glaces soft & yaourts glacés". The central image is a large, white, industrial soft-serve ice cream machine with a blue "GEL MATIC" logo on its front panel. It is surrounded by large, stylized, white swirls of soft-serve ice cream against a dark blue background. At the bottom, the company name "GEL MATIC FRANCE" is written in a large, bold, blue font, followed by a smaller line of text: "Tél. 03 80 51 23 53 - christophe.lambert@gelmatic.com" and the website "www.gelmatic-france.fr".

Solutions snacking



Nouvelle décoration en bacs glacier

La Compagnie des Desserts a retravaillé le look de ses glaces en format glacier 7,5 litres. Ce dernier est remis au goût du jour avec une décoration manuelle où l'on sent le geste d'artisan en sorti de turbine. Le dessin des vagues met en valeur l'onctuosité et la gourmandise de la glace. Nouveauté 2015 : la crème glacée au frozen yogourt coulis fraise avec sa belle couleur blanche et son liseré de coulis fraise. Composée de 55 % de yaourt au lait entier, cette glace est onctueuse, facile à travailler et gourmande !



Sauces burgers

La société française SDV à Cognac propose trois nouvelles sauces pour burgers. Cheddar, une recette savoureuse en fromage Cheddar affiné et onctueuse. À utiliser chaude ou froide en nappage dans les burgers ou pour gratiner des nachos et des pâtes. Après ouverture, conserver 7 jours dans un récipient hermétique au réfrigérateur. Conditionnement en 6 boîtes de 3 kg ou 30 sachets de 510 g. Mayonnaise Chipotle, une mayonnaise de caractère avec de la purée de piment Chipotle. Après ouverture, conservation 1 mois au réfrigérateur. Mayonnaise Jalapeño, une mayonnaise américaine assaisonnée de piment Jalapeño pour un goût relevé. Après ouverture, refermer hermétiquement le squeeze de 300 ml et conserver au froid.

Crème entière

La gamme des crèmes Lescure s'élargit avec une nouvelle référence de crème 35 % de matière grasse avec un format inédit de 2 litres spécialement conçu pour répondre aux besoins des artisans boulanger-pâtissiers. Ce nouveau format est plus facile à stocker, permet de gagner du temps avec deux fois moins de manipulation à l'ouverture et permet de réduire les déchets. Lescure, c'est aussi une gamme de 3 crèmes (35 % MG, 30 % MG et 18 % MG) pour couvrir tous les usages.



Confit de tomates séchées

Confit de tomates séchées, tapenade d'olives noires ou caviar d'aubergines, les trois spécialités de la gamme «apéritif et cuisine» de Puget Restauration sont présentées en pot plastique de 500 g avec des bords droits pour éviter les pertes et une capsule facile à ouvrir et refermer. Conçues en collaboration avec un chef, ces recettes s'utilisent en aide culinaire (salades, pâtes, poisson grillé, tarte salées), en base de sandwichs ou en apéritif sur des toasts ou du pain grillé.

Aspirateur SPÉCIAL FOUR et BOULANGERIE

2 moteurs livré avec accessoires (kit four en option)

Aspire même à 250°C !

CS60 four + système anti-statique (cuve inox 60 l, 2050 W, 2 moteurs, 23 kg)

715€^{HT}
695€^{HT}
avec kit four

OU **445€^{HT}**
sans kit four

accessoires livrés avec tous les modèles kit four complet

promo valable
du 10/05/2015
au 10/06/2015

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 moulardes BP81 - 21240 TALANT - (Dijon)

Encaissement

Cashpad a présenté ses solutions en matière d'encaissement : saisie multiple à la commande, gestion multi-vendeur, gestion des programmes de fidélité et des avoirs et gestion par profil des espèces en plus du monnayeur. À noter également : intégration des bippeurs «appel client» gérés automatiquement et directement depuis l'interface Cashpad (rapidité et qualité de gestion des commandes, diminution des ventes perdues, dissolution des files d'attente). Intégration du M-paiement (facilité des transactions d'encaissement, simplicité de gestion et enrichissement du programme de fidélité). Des fonctionnalités qui permettent d'optimiser les allers-retours entre les postes et centraliser toutes les informations sur la caisse.



« YAOURT TRADITION » INNOVE EN PÂTISSERIE

Innovation dans le monde de la pâtisserie! Une boutique éphémère « Yaourt Tradition » a ouvert pendant 3 jours dans le quartier du Panier à Marseille. Le concept a remporté beaucoup de succès auprès des professionnels et du grand public qui a apprécié la qualité des yaourts fabriqués de façon artisanale.



De gauche à droite, Serge Billet, Marc Devaux, Claude Léonard président du syndicat des pâtissiers des Bouches du Rhône, Guillaume Manfredi et Gérard Auzet.

Proposer des yaourts naturels et des verrines aux saveurs originales, c'est le défi du nouveau concept « Yaourt Tradition ». Que ce soit au petit-déjeuner, au déjeuner, au goûter ou au dîner, le yaourt apporte une note sucrée, naturelle et bonne pour la santé, recherchée par tous. Pourquoi ne pas en profiter? Pour combler l'absence de ce produit chez les artisans boulanger-pâtissiers, la société Europan Direct Usine et Rouby vous propose d'exploiter la marque innovante « Yaourt Tradition » et son concept qui consiste à un ensemble de services vous permettant de fabriquer des yaourts de qualité répondant à une charte haut de gamme.

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 srl
Route de Loroy, 37
B-4920 Harzé
info@polypanel.fr

informations, échantillons, devis gratuit
www.polypanel.fr



L'équipe « Yaourt Tradition »: Yann Desbief, Jérôme Schneider, Marc Devaux, Serge Billet et Richard Campana, artiste marseillais bien connu.

Lancement à Marseille

Du 8 au 10 avril, le concept « Yaourt Tradition » a été présenté dans une boutique éphémère, place des 13 cantons à Marseille. De nombreux professionnels artisans boulangers, pâtissiers, glacières et traiteurs sont venus assister aux démonstrations de Serge Billet, MOF et Champion du Monde de Pâtisserie. Au final, plus de 1000 verrines ont été fabriquées. Les clients ont dégusté des yaourts de qualité fabriqués artisanalement: vanille, chocolat, caramel beurre salé et praliné pour les « classiques ». Abricot, mangue passion, framboise, fruits rouges, orange et citron pour les « fruités ». Tarte tatin, royal chocolat, Spéculoos orange, tarte citron basilic et

Provençal pour les « spécialités ». Plus de 13 variétés et saveurs différentes ont enchanté les papilles des visiteurs du concept « Yaourt Tradition ».

Goûteux, naturel et bon pour la santé

Pendant les 3 jours de démonstrations et de dégustations, les réactions ont été unanimes ! Les yaourts sont de véritables desserts à consommer sur place ou à emporter avec des vertus bienfaisantes pour la santé. En plus d'être apprécié pour son goût et sa texture, le yaourt a une valeur nutritionnelle remarquable : un apport énergétique relativement faible (en moyenne 90 kcal pour un pot de 125 g de yaourt nature classique), alors que l'apport en protéines, calcium, phosphore, etc. représente plus de 25 % des besoins journaliers. La présence de millions de bactéries vivantes par ml de yaourt aurait un impact positif sur la santé de l'humain. Aujourd'hui, le yaourt est en France le lait fermenté, le dessert le plus consommé.

Philosophie Yaourt Tradition

Le goût en priorité, garanti par un processus qualitatif irréprochable dans un souci d'authenticité qui ne bride pas l'innovation avec la santé en ligne de mire en phase avec les attentes des clients, telle est la philosophie de



Présentoir des nouveaux desserts pâtissiers

Yaourt Tradition. Grâce à une méthodologie de fabrication approuvée par un MOF, des machines françaises (doseuse, yaourtière, étiqueteuse), des matières premières de qualité (lait de montagne entier UHT), « Yaourt Tradition » est une opportunité de marché pour les artisans boulangers-pâtissiers. Le yaourt est un produit banalisé en grande distribution. Avec ce concept, le yaourt devient un vrai dessert onctueux, plein de saveurs et bon pour la santé. C'est une innovation essentielle pour que demain la vraie restauration boulangère devienne le fer de lance de la profession.

Jean-Pierre Deloron

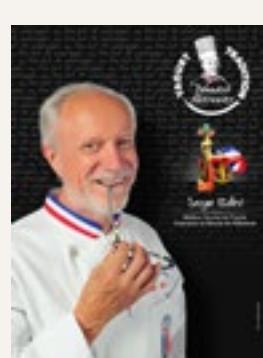
NEMOX Turbines à glace italienne

■ Livraison gratuite
■ Support à la première mise en route
■ Promo de printemps, des prix très attractifs

Un réseau de 200 revendeurs sur toute la France.

NEMOX FRANCE - BENELUX
distribnemox@benelux.com
18, rue Aristoncaux
40233 Mérignac (Bélgique)

+32 (0)4 75 29 22 57



SAVOIR-FAIRE DE SERGE BILLET

« Yaourt Tradition » propose une gamme de 3 lignes de produits et une utilisation du yaourt en version entremets pour exprimer le savoir pâtissier et satisfaire le plus grand nombre de clients. La règle de la « triple composition » en pâtisserie est appliquée, tant que possible, aux yaourts : le fond, la base lactique et la décoration.

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

Nouveautés Produits

Boîte sans bisphénol A



Araven, spécialiste européen du secteur de la conservation et de la manipulation des aliments, propose des boîtes de stockage alimentaire (sans bisphénol A) de haute qualité. Pour l'année 2015, Araven fournira le matériel des

laboratoires de l'Institut Paul Bocuse et mettra au service des chefs une sélection de produits issus de sa gamme CHR : des planches à découper, des boîtes transparentes, des doseurs de sauces, etc.

Adaptateur pour douilles



La société De Buyer propose un large panel de douilles pour créer des décors fins et raffinés. Afin d'utiliser une préparation avec des débits ou des décors différents, voici un nouvel adaptateur qui permet d'intervenir librement deux douilles sur la même poche. Pratique pour les artisans, ce système évite de préparer une deuxième poche et démultiplie les idées décoratives ! L'adaptateur se décline en 3 kits: 1 pour douilles grand format de 35 mm de diamètre de base, 1 pour douilles moyen format de 25 mm de base et 1 pour douilles de décors de 20 mm.



Croquant citron meringue

Pour sublimer la créativité des pâtissiers, la marque Marguerite complète sa collection de croquants et propose sa dernière innovation, le Croquant citron meringué. Il est composé de citron, de meringue et de chocolat blanc pur beurre de cacao. Cette nouvelle référence offre un vrai goût de citron authentique et une légère acidité qui s'équilibre parfaitement avec le sucre de la meringue et du chocolat blanc. Élaborée pour une utilisation en insert, la préparation s'étale directement sur le biscuit. Sa fluidité peut aussi être aisément augmentée par un léger chauffage pour se prêter à d'autres créations. La collection de Croquants Marguerite se compose de 7 références : Pralin croquant, Croquant chocolat blanc, pistache, spéculoos, citron meringué, fruits rouges et caramel fleur de sel. Conditionnement en seau de 4 kg.



Nouveautés Produits



Burger pâtissier

La société Erhard pâtissier-glacier propose une innovation produit avec sa nouvelle gamme de burgers pâtissiers. En découvrant les burgers revisités d'un grand chef français installé à San Francisco, Erhard a eu l'idée d'en faire un dessert créatif et délicieux, à consommer sans modération ! Déclinés en 2 recettes vanille-framboise et chocolat, ces burgers apportent nouveauté et originalité en pâtisserie à emporter.

Caisse de couleur



Utilisez la couleur pour offrir une expérience raffinée à votre magasin ! Casio lance une nouvelle caisse conçue parfaitement pour les professionnels de petites boulangeries-pâtisseries ou sandwicheries qui n'ont pas beaucoup de moyen financier au départ de leur activité ou en complément d'une seconde caisse. Ecran LCD bien lisible. Lecteur de carte SD compatible. Imprimante thermique silencieuse. Configuration rapide. Personnalisation des tickets de caisse. 4 modes de règlements. 4 TVA possibles. Plateau polyvalent, etc. Le modèle SE-S100 est disponible chez Metro en 4 couleurs : noir, rouge, argent et or. Casio mise sur la couleur également avec le modèle SE G1 et ses 5 couleurs (noir, rouge, blanc, rose, bleu).

Actualités Concours

À VENIR

75 / PARIS

Meilleure Baguette de Tradition Française 2015



Le 2^e concours national de la meilleure baguette de Tradition Française, organisé par la Confédération Nationale de la boulangerie-pâtisserie française aura lieu pendant la Fête du Pain sur le parvis de Notre-Dame de Paris du

10 au 13 mai. Rendez-vous lundi 11 et mardi 12 mai pour les qualifications et sélection des 6 meilleurs candidats. La finale aura lieu mercredi 13 mai (remise des prix à 14h) et les candidats seront

tous convoqués 2 par 2 à 1 heure d'intervalle. La durée de l'épreuve est fixée à 6 heures, le temps de présentation des produits étant inclus dans ce temps imparti. Les finalistes devront produire 40 baguettes de Tradition française répondant aux prescriptions de l'article 2 du décret N°93-1074 du 13 septembre 1993. Elles devront mesurer au minimum 50 cm de long (non farinées) et devront peser, après cuisson, 250 g (tolérance : +5%). La teneur en sel ne devra pas excéder 18 g par kg de farine. Le jury sera présidé par le boulanger-pâtissier Pascal Barillon.

EN BREF...

Mardi 15 septembre : concours du pain bio à Paris
Mardi 13 et mercredi 14 octobre : concours de la tarte aux pommes à Paris (remise des prix à 19h30 au 7 quai d'Anjou à Paris 4^e)

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

RÉSULTATS

75 / PARIS

RABELAIS DES JEUNES TALENTS



La 4^e édition des Rabelais des Jeunes Talents a eu lieu au Grand Rex de Paris. 33 lauréats dans 11 métiers de bouche ont reçu leur trophée dont 3 jeunes boulanger-pâtissiers. Les 2 premiers lauréats sont ceux issus du concours des Meilleurs Jeunes Boulangiers de France et du Trophée des talents du conseil et de la vente en boulangerie-pâtisserie.

**■ Antoine Lenaff**

Actuellement en 3^e année de bac professionnel boulangerie-pâtisserie, à Concarneau, Antoine Lenaff (18 ans) est apprenti chez M. Donnart, à Bourg Blanc dans le Finistère. Il a découvert le métier en venant avec ses parents à la Fête du pain.

**■ Baptiste Guery**

Apprenti à l'Esfora de la Roche-sur-Yon en Vendée et chez Maximilien Renaud, boulanger à Géteigné en Loire-Atlantique, Baptiste Guery (20 ans) est passionné depuis tout petit par la cuisine, la boulangerie et la pâtisserie.

**■ Geoffrey Leymarie**

Employé à la boulangerie-pâtisserie Chevreux à Objat (Corrèze), Geoffrey Leymarie (19 ans) a obtenu un CAP pâtissier et poursuit actuellement un CAP vente option produits alimentaires. Il suit son apprentissage au CFA les 13 vents à Tulle.




constructeur de matériel de boulangerie et pâtisserie
Nouvelle diviseuse-formeuse
Tradirecord
Encore plus performante

La polyvalence par excellence

- Une formeuse de pains de tradition non façonnés prêts à cuire. Avec un très grand choix de grilles de découpe.
- Une diviseuse classique pour vos pains spéciaux.
- Une tasseuse à gras pour étaler le beurre et la pâte.

info@panirecord.fr - www.panirecord.fr

74 / HAUTE-SAVOIE

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

Après 8 finales régionales qui ont sélectionné 16 candidats juniors et professionnels, la finale nationale du 41^e Championnat de France de Dessert, organisée par le Cedus (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre), a eu lieu à l'école hôtelière internationale Savoie-Léman de Thonon-les-Bains. Présidé par Thierry Marx, chef doublement étoilé du Mandarin Oriental à Paris, le jury a récompensé Nicolas Brie de la pâtisserie Xavier Brignon à Besançon qui remporte le titre de Champion de France du Dessert Professionnel 2015. 2^e Jérémie Gressier du restaurant les terrasses de Lyon avec sa recette Ananas de 1 heure, sauge et yuzu. 3^e Guillaume Hernandez du restaurant la corniche au Pyla-sur-Mer avec sa recette Croustillant mandarine kalamansi et douceur noisette. (photo ci-contre)

■ Catégorie Junior

Le titre de Champion de France du Dessert Junior a été attribué à Baptiste Vial du lycée hôtelier de Guyancourt avec sa recette Fraîcheur de Pondichéry. Le 2^e Junior est Maxime Tardieu du lycée de Gascogne à Talence avec sa recette Avocat pamplemousse, mousse Granny Smith, baba perdu. Le 3^e Junior est Paméla Fontaine du lycée hôtelier du Touquet avec sa recette Fraîcheur des beaux jours.

LA BIBLIOTHÈQUE DES PROFESSIONNELS

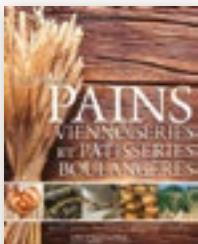
Réalisée par des professionnels pour des professionnels

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



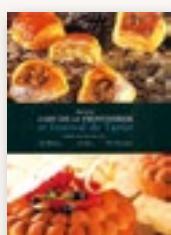
22€
seulement
pour ces
2 livres!



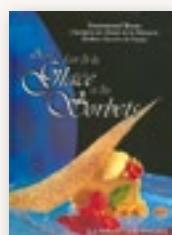
PAINS AUTOUR
DU MONDE
20,90 € TTC*

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



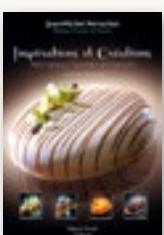
TENDANCE
CROQUEMBOUCHE
91,30 € TTC*

S. Glacier
et G. Paris



VERRINES ET
PETITS-GÂTEAUX
91,30 € TTC*

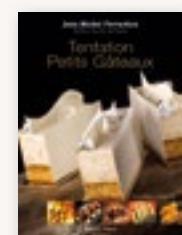
Stéphane Glacier et Gaëtan Paris



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*

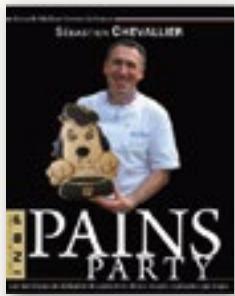


PASSION BOULANGE
54,70 € TTC*

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

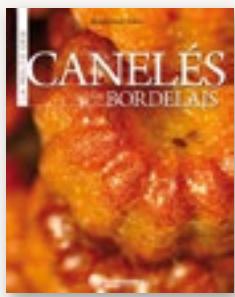


26,90 € TTC*

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
PÂTISSERIES
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 – PÂTISSERIE – TRAITEUR	35,00	40,00
JE CRÉE MES DESSERTS SANS GLUTEN	12,00	12,00
JE CUISINE MES PÂTISSERIES 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

ARTISAL REMANIE SA GAMME DE MARGARINES

Pour la réalisation de garnitures, mousselaines, pâtes à choux, brioches, cakes, sablés, croissants, viennoiseries, feuilletés ou fonds de tartes, Artisal propose une gamme de margarines (Ruban) diversifiée de 8 références, qui permet de répondre de manière optimale à chaque type de fabrication, quelles que soient les méthodes et conditions de travail en laboratoire.

Ruban Brioche est la margarine premium d'Artisal dont la formulation a été élaborée pour optimiser la réussite des pâtes levées comme des incorporations. Elle garantit un très bon développement et sait mettre en valeur les arômes développés lors de la fermentation et de la cuisson. Pour



© CSM FRANCE STUDIO PYGMALION



réussir toutes les garnitures foisonnées à froid, cuites ou à cuire et les incorporations, adoptez Ruban Moka ! Fines et aérées, les garnitures révèlent un fondant et une rondeur en bouche uniques tout en faisant preuve d'une bonne stabilité. Ruban Croissant est la margarine idéale pour les pâtes levées feuilletées et pour fabriquer des croissants et viennoiseries esthétiques et de qualité au niveau du goût. Cette référence existe en 2 formats : brique 500 g et plaque 2 kg.

2 kg. La seconde existe uniquement en plaque de 2 kg. Autre margarine, Ruban Friax offre la possibilité aux artisans de réussir les pâtes sucrées, foncées et incorporations. Dotée d'une facilité et sécurité d'utilisation, cette référence se caractérise par une friabilité idéale.

Composées d'huiles végétales sélectionnées, ces margarines sont faciles à travailler et garantissent la finesse comme la qualité constante des réalisations.

Nouveaux emballages

Restructurée la gamme de margarines Ruban bénéficie de nouveaux emballages qui reflètent davantage leur excellence qualitative. Leurs couleurs distinctives ont été étudiées pour faciliter l'identification de chaque produit. La marque a aussi revu toute la communication de Ruban, avec de nouvelles documentations commerciales.

Maé
Fabricant

Depuis plus de 15 ans, Maé conçoit et fabrique dans son usine des supports de cuisson.

Catalogue complet sur www.mae-innovation.com
Appelez-nous au 02 47 67 90 32, nos commerciaux se feront un plaisir de vous conseiller.

La qualité, le choix, le prix !

FABRIQUE EN FRANCE

Feuilletage réussi en toutes circonstances

Pour réussir vos pâtes feuilletées en toutes circonstances, Artisal propose Ruban Feuilletage et Ruban Feuilletage Thermo-tolérant. Ces 2 références garantissent des résultats réguliers dans une plage étendue de températures. La première existe en brique 500 g et en plaque

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**



*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 À CRÉER sur 100 m². À 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**

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**

DEMANDE D'EMPLOI

- Boulanger Pâtissier cherche place en CDI en Bretagne. Étudie toutes propositions. **Tél. 06 72 54 05 81**

- Recherche place en pâtisserie boulangerie sur Dieppe (76) ou aux alentours. **Tél. 09 84 53 06 60**

- Boulanger Tourier recherche emploi – région 27 et 76 – Étudie toutes propositions. **Tél. 06 14 69 01 02**

Euromag
VÉHICULES MAGASINS
Véhicules NEUFS
ou OCCASION
Tél. 04 77 28 65 33
www.euromag-magasin.com

VENTE VÉHICULES OCCASIONS



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 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 CITROËN 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 PEUGEOT BOXER DE 2010 AMÉNAGÉ, 90 500 KM. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée, tiroir-caisse, tiroir bonbons, viennoiserie, étagères, paniers à pains, étagères, meuble lavabo... Prix: 20 000 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**



VENDS CONNECT DE NOVEMBRE 2010 AYANT 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**



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
Tel. 03 84 63 32 55



Consultez toutes nos petites annonces en ligne sur notre site internet:
www.lemondedesboulangers.fr



Pour 10 paninis

PANINI SAUMON-RICOTTA

Recette de Vincent CLERICE - FOOD SERVICES / www.vincentclericefoodservices.fr

INGRÉDIENTS

- 1,500 kg de pâte à pain pour ciabatta
- 0,200 l d'huile d'olive
- QS: aneth lyophilisée
- 0,600 kg de morceaux de saumon cuit (en poche)
- 0,300 kg de ricotta
- 2 concombres
- 20 radis roses
- 0,300 kg de mozzarella
- QS: sel, poivre, Ricard (facultatif), herbes de Provences, jus de citron



© VINCENT CLERICHE - FOOD SERVICES

PRÉPARATION

- Pour les pains : Parfumer la pâte à pain avec la moitié de l'huile et un peu d'aneth. Façonner 10 pains et les faire cuire en les laissant bien blanc.
- Pour la rillette de saumon : Égoutter le saumon cuit. Mélanger le poisson au batteur muni du crochet ou du K avec la ricotta. Assaisonner largement avec le jus de citron, du sel, du poivre et de l'aneth. Vous pouvez aussi

parfumer le mélange d'un peu de Ricard.

■ Pour les éléments de garniture : Laver et émincer les radis et les concombres. Trancher la mozzarella et la faire mariner dans un mélange d'huile d'olives, de sel, de poivre et d'herbes de Provences.

■ Montage : À l'aide d'un pinceau, parfumer l'intérieur des pains avec la marinade de la mozzarella. Répartir la rillette de saumon, ajouter les rondelles de concombres et de radis et finir de garnir avec les tranches de mozzarella. Passer les sandwiches au grill avant dégustation.

ASTUCE DU CHEF. La ricotta apporte beaucoup de moelleux et de fondant à la préparation. En passant votre sandwich au grill, cette dernière va fondre et va nourrir le pain. Pensez surtout à bien assaisonner ce fromage. Le radis permet de donner une belle touche de croquant et piquant aux sandwiches. Il s'associe parfaitement aux préparations à base de poisson.

TARTINES GOURMANDES

Temps de préparation : 10 minutes ■ Temps de cuisson : 4 minutes



Panini pour
6 personnes

INGRÉDIENTS

- 250 g de Bresse Bleu
- 4 tranches de pain de campagne
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 courgette
- 150 g de crème épaisse
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive



PRÉPARATION

- Coupez les poivrons en dés après les

avoir vidés et épépiné. Taillez la courgette en dés.

■ Dans une poêle, mettez l'huile d'olive puis faites revenir les poivrons environ 2min. Ajoutez les dés de courgettes et cuisez le tout encore 2min puis réservez.

■ Toastez les tranches de pain de campagne puis tartinez-les avec un peu de crème. Disposez les légumes et quelques dés de Bresse Bleu.

■ Passez le tout au four 4min à 180 °C. Servez chaud avec une salade verte.

ASTUCE DU CHEF. vous pouvez ajouter des tomates et des aubergines à votre mélange de légumes.
Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec un mélange de champignons et quelques asperges.

Toile de lin

Ref. T3/600

Rouleau de 50 m
Largeur 600 mm

1 ROULEAU

ACHETÉ

Le deuxième à

234 € H.T.
L'unité

-50%

Toile enfourneur adaptable BONGARD

3 sangles

3 boucles

1 barre plate rivetée
1 barre ronde aplatie rivetée

Ref. L4/BON268x70 / Dimensions : 2680x705

1 TOILE ENFOURNEUR ACHETÉE

La deuxième à -50%"

Grilles pâtissières

400x600 INOX



Ref. GR02

Nos échelles sont équipées de barres de blocage pour le transport



195 € H.T.
L'unité



335 € H.T.
Le LOT de 2



363 € H.T.
Le LOT de 3

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

Ref. ECB/D2
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



221 € H.T.
L'unité



395 € H.T.
Le LOT de 2



585 € H.T.
Le LOT de 3

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

Commandez 24h/24h sur nos sites :

Votre Code Promo : MAI15

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

Vous êtes en forme, vos clients aussi !



Grain²
forme



le Cérébrun



Deux pains savoureux source d'oméga 3

Les deux incontournables de la gamme Festival des Pains
appréciés pour leur goût et leurs atouts nutritionnels*.

Festival des Pains a fait le
choix de la graine et de la
farine de lin issues de la
démarche Bleu-Blanc-Cœur.



Contactez votre commercial Festival des Pains.

Festival
DES PAINS