LE MONDE DES

Boulangers

www.lemondedesboulangers.fr
SEPTEMBRE 2015

Rhône-Alpes

AVEC LES MIXS, DIVERSIFIEZ VOS PRODUITS P. 14

Supplément n° 108-5 du Monde des Artisans n° 108 ■ septembre 2015

L'AGENDA DE VOTRE RÉGION P. 4

GROS PLAN SUR ANNECY P. 6

LES IDÉES RECETTES P. 44

SAISON 2015

UNE NOUVELLE CAMPAGNE PLEINE DE SURPRISES POUR VOUS LES BOULANGERS !

FESTIVAL DES PAINS À LA TV

Parrainage de 2 émissions sur TF1 :

- « **C'est Canteloup** » du 5 au 23 octobre 2015
- « **Case jeu de 19h** » du 5 octobre au 6 novembre 2015

FESTIVAL DES PAINS SUR INTERNET

- 8 vidéos humoristiques diffusées sur internet du 5 octobre au 6 novembre 2015
- Lancement de la page Facebook : festivaldespainsofficiel

GRAND JEU #SHOWLESPAINS

En boulangerie et sur festivaldespains.com

Festival DES PAINS

Contactez votre commercial Festival des Pains
www.festivaldespains.com

Rhône-Alpes

MON ACTUALITÉ

4 L'agenda de votre région
6 Annecy : la petite Venise des Alpes
10 Spécialité savoyarde : St-Genix : une brioche au cœur de pralines
11 Chocolaterie-pâtisserie : Bouillet, le gone-prodige

ACTUALITÉS

30 Europain 2016 : un salon pour chaque métier
34 Nouveautés produits

PETITES ANNONCES

37 Fonds de commerce, emploi, véhicules, matériel…

DOSSIER

14 **LES MIXS**
Produits services avec ou sans farine

ENTREPRISES

26 Les fours Tagliavini font salon à Serbotel
28 creation-boulangerie.com : votre projet sur mesure et clés en mains
32 Innovation Jac : le Clic & Cut sur la Tradiform
36 MillBäker fête ses dix ans

PRATIQUE

40 La bibliothèque des Pros
43 Juridique : la gestion des ressources humaines dans une boulangerie/pâtisserie
44 Les recettes
46 Notre sélection d'ouvrages

ÉDITO

Pascal Saby

Chers Lecteurs,

Et une rentrée de plus où nous sommes heureux de vous retrouver et de vous faire partager toutes les dernières infos de la profession. Pour ceux qui ont pu profiter de cette période de congé, nous leur souhaitons une excellente reprise et dans les meilleures conditions. Pour ceux qui ont œuvré tout l'été, nous leur souhaitons un repos bien mérité, au vu des bons résultats de la saison estivale.

Comme chaque reprise arrive son lot de surprises. Nous vous dévoilerons prochainement les différentes évolutions que nous vous avons préparées, en espérant qu'elles amélioreront votre quotidien. Les outils développés depuis ce début d'année, et notamment les applications, ont rencontré un vif succès cet été. Vous avez pu suivre l'actualité de votre profession durant ces 2 mois.

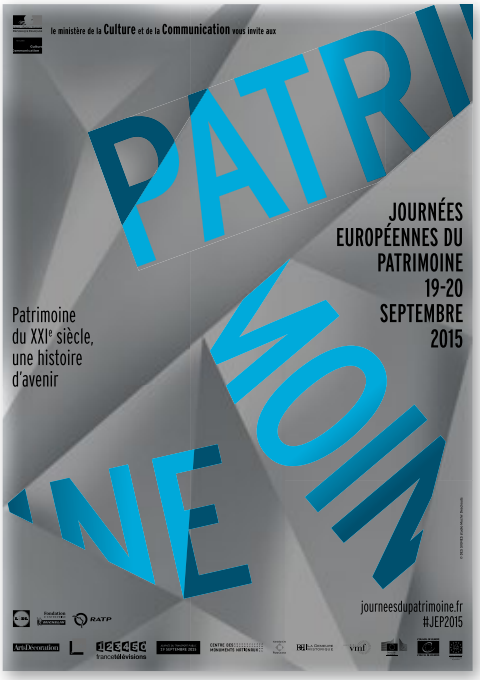
En attendant, vous retrouverez toutes vos rubriques habituelles, des reportages, des nouveautés etc. Notre dossier du mois est consacré aux produits prêts à l'emploi, l'objectif étant de vous donner des idées de diversification de vos produits.

Bonne lecture.

ANNONCEURS

1000MAT	5	LESAFFRE	15
AB MAURI	21	LLOPIS	29
AGENCE BOULANGERIE	39	MAINE AGROTEC	20
ALIMAT TREMBLAY	22	MAP SARL	23
BCR	19	PANIMATIC	31
BWT WATER + MORE	35	POLIN	34
CHOCOLATERIE STOFFEL	13	RATIONAL FRANCE SAS	17
CHRONO	48	SALON RAPID RESTO	45
CREATION-BOULANGERIE.COM	37	STAF	25
CS CONCEPT	18-24	TAGLIAVINI	27
EUREX	11	VALRHONA	47
EUROMAG	38	VANNERIE DE VILLAINES	30
FESTIVAL DES PAINS	2	VOLKSWAGEN	9
JAC	33	WALDKORN/CSM BAKING	SURCOUVERTURE
L.C.M	38		
LES EDITIONS GOURMANDES	SURCOUVERTURE		
LES VERGERS BOIRON	7		

Le Monde des Boulangers Rhône-Alpes n° 108-5 supplément du Monde des Artisans n° 108 de septembre-octobre 2015. Site : www.lemondedesboulangers.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. N° commission paritaire : 0316 T 86957. *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 : © Festival des pains. **Pour adresser vos dossiers de presse :** Jean-Pierre Deloron : Tél. 06 61 55 46 73. E-mail : jpdeloron@noos.fr. Ce magazine contient une sur-couverture CSM France sur tout le fichier des Artisans.



19 et 20 septembre 2015

JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

32e édition des Journées européennes du patrimoine sous le thème « Patrimoine du XXIe siècle, une histoire d'avenir ». Sur l'onglet Régions, puis Rhône-Alpes du site www.culturecommunication.gouv.fr, vous pourrez retrouver tous les sites possibles sur tous les départements de la région.

9 octobre 2015

ENTRETIENS DE BELLEY

Le 9 octobre, Belley va vivre une journée entière sous le signe de la gastronomie, du goût et des produits du terroir, avec l'organisation des 29es entretiens de Belley. Cette année, la ville de Brillat-Saravin a choisi « l'alimentation et la santé » pour thème. Outre des conférences et un pôle cuisine, les produits du terroir seront mis en valeur par le biais d'un marché. Une cinquantaine de producteurs s'installeront au cœur de la ville, dans la grande rue piétonne et commerçante. La soirée devrait réunir 1500 convives autour d'un grand buffet organisé par la mairie.

5 novembre 2015

MARCHÉ DES SAVEURS DE LYON

Fort de son succès, le marché des saveurs va fêter cette année sa 10e édition. Il aura lieu le 5 novembre, place Bellecour et rassemblera plus de 200 producteurs et artisans venus de toute la région Rhône-Alpes. Soulignons que la participation à ce marché est gratuite pour les exposants, grâce au soutien du conseil régional. Renseignements et inscriptions auprès de Rhône-Alpes Gourmand, **www.rhone-alpes-gourmand.fr**

20 novembre 2015

Fête des Vins Primeurs

L'Enclave fête ses vins primeurs en présence de la Confrérie des Goutevins de l'Enclave et de la Confrérie Saint Vincent. Le vin est béni par le Petit Saint Jean. Dégustation gratuite des vins de Visan, Valréas et Richerenches et castagnade géante à 19 heures. **www.ot-valreas.fr**

© MONTICELLLLO

1000mat

C'EST LA RENTRÉE !!

PROMOS DE RENTRÉE

1 balance achetée 320€HT

pour 1€ de plus
1 balance offerte

◄ Balance de fournil ECO

- **30 kg - Précision 5 g**
- Balance complète comprenant : une base poids, un tablier inox et un indicateur sur colonne.
- Plateau en acier inox AISI 304 amovible
- Structure tubulaire en acier peint
- Capteur aluminium IP67
- Livrée avec une colonne 350 mm en acier peint et fixation murale acier peint
- Alimentation secteur et batterie interne rechargeable
- Autonomie 250 h/ 100 h en fonctionnement continu
- Indicateur avec affichage LCD rétro-éclairé H : 25,4 mm à LED blanches
- **D'une valeur de 320€ht**

OHAUS

GARANTIE 2 ANS

CADEAU

Balance pâtissière ECO

D'une valeur de 160€ht

au choix :

- 6kg - Précision 1g — Réf. 1000MAT3206
- 15kg - Précision 2g — Réf. 1000MAT32015

Offre valable du 1 Sept au 30 Nov 2015, uniquement en France Metropolitaine 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 NOUVEAU CATALOGUE 2015-2016
DISPONIBLE GRATUITEMENT AU 0825 89 1000

1000mat - 13-15 rue des Ateliers - 91350 Grigny
Tél : 0825 89 1000 - Fax : 01 60 46 89 69 - contact@1000mat.com

www.1000mat.com

0 825 89 1000

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

Annecy

LA PETITE VENISE DES ALPES

Nous ne pouvions éditer un nouveau numéro de la région Rhône-Alpes sans parler de cette ville aux charmes évidents. Petit rappel : vos numéros nationaux et régionaux sont conçus depuis près de 12 ans maintenant dans son agglomération. Nous allons tâcher d'être objectifs mais veuillez nous excuser par avance si nous sommes un tant soit peu chauvins !

© MARITE74

Personne ne reste insensible à son charme naturel ; et plus particulièrement à la vielle ville avec ses arcades et ses voies pavées ; ses rues qui se rejoignent par des petits passages et des petits ponts qui surplombent le Thiou, petite rivière qui la traverse et lui donne son un petit air vénitien. Et bien sûr, sa proximité avec le Lac d'Annecy et les jardins qui bordent ce rivage.

Le bassin annécien dynamique et actif

Annecy est une ville très diversifiée que ce soit en termes d'économie, d'environnement ou d'activités sportives. Côté économique, elle bénéficie d'un lieu géographique « stratégique ». Située dans un carrefour important de la région Rhône-Alpes, et pas très loin de la Suisse et de l'Italie, l'agglomération de la ville possède un tissu économique diversifié et compte quatre secteurs d'activité à forte valeur ajoutée : la mécatronique, l'imagerie/multimédia, l'Industrie du sport et le tourisme. Côté environnement, Annecy œuvre pour garantir et conserver une qualité de vie à ses habitants. Elle est évidemment reconnue grâce à son lac, annoncé souvent comme un des lacs les plus pur de toute l'Europe. Pour la petite histoire, ce ne fut pas toujours le cas, puisque jusque dans les années 1950, le lac recueillait toutes les eaux usées des villes et villages aux alentours. Il a fallu la mobilisation de certains passionnés (comme Paul Servettaz) et la création du Syndicat intercommunal du lac d'Annecy pour préserver le lac de sa déchéance et avoir aujourd'hui une eau réputée pour sa propreté. La ville est également entourée de montagnes qui offrent d'autres points de vue tout aussi époustouflants. Quant aux activités sportives, le bassin (plus étendu) est LE lieu propice pour toutes les activités. Pour les sports nautiques : plongée, wakeboard, paddle, aviron ou simple baignade. Avec le Lac, rien de plus simple. Vous pouvez même allier baignade et cyclisme en empruntant la voie cyclable reliant Annecy au bout du lac (une des plus anciennes voies vertes de France d'une distance de 35 km). Pour les sports de glisse, rien de plus simple : la ville est à proximité de cinq stations de ski dites « familiales » (dont la plus proche – Le Semnoz – à 20 minutes) mais aussi d'autres stations plus connues comme La Clusaz (à 45 minutes) ou Megève (1 h 15). Mais la montagne propose également d'autres activités : via ferrata, VTT, randonnées, escalade, vous trouverez sûrement votre bonheur.

Côté table

Les rues d'Annecy comptent de nombreux restaurants proposant des plats à base de fromages (comme sur tout le département de

des produits 100 % constants pour des desserts 100 % réussis

Une nouvelle source d'inspiration pour les Boulangers, Pâtissiers, Glaciers et Chocolatiers-Confiseurs:

Semi-confit de fruits Citron et Orange

Un concentré de saveurs et une texture inédite au service de la créativité des professionnels.

- Nouvelle technologie exclusive Les vergers Boiron,
- Goût puissant, typique d'agrumes frais,
- Texture agréable avec des petits morceaux moelleux et croquants,
- Couleur naturelle et brillante,
- À fortes températures, les semi-confits gardent toute leur tenue et leur fraîcheur,
- À températures négatives, leur texture reste tendre,
- Grande variété d'applications en inclusion ou en décor,
- Conditionnement pratique en pot de 500g, facile à stocker,
- Produit surgelé à conservation longue (30 mois à date de fabrication).

les vergers boiron

zéro compromis, 100 % goût.

my-vb.com

À NE PAS MANQUER

- **23-29 septembre 2015 :** Festival du Cinéma Italien
- **10 octobre 2015 :** Retour des Alpages
- **Décembre :** Noël des Alpes
- **Février :** Carnaval Vénitien
- **Juin :** Festival International du Film d'animation
- **Juillet :** Les Noctibules
- **Août :** Fête du Lac

La Fête du Lac a lieu le premier samedi du mois d'août. Annecy accueille le plus grand spectacle pyrotechnique d'Europe. Près de 70 minutes de feu d'artifice. Issu de la grande fête « vénitienne » donnée en 1860 en l'honneur de la venue de Napoléon III, cet événement a su évoluer en intégrant les nouvelles techniques des feux d'artifice.

© LDENS

la Haute-Savoie) : raclette, fondue, etc. Pourtant, ces plats ne sont pas typiques de la région. Ils sont rentrés dans les habitudes de consommation du fait du tourisme. Le fromage, par contre, est un patrimoine à lui tout seul ! Annecy est au carrefour de la production fromagère, dont les plus connus : le reblochon (la zone de production de ce fromage se fait majoritairement en Haute-Savoie et sur une petite partie de la Savoie) et l'Abondance (comme son nom l'indique provenant de la Vallée de l'Abondance et du village du même nom). Dans le centre d'Annecy, vous pourrez échanger avec un professionnel reconnu, Pierre Gay - MOF Fromager. Qui dit lac, dit pêche. Omble chevalier, féra et perche peuplent le lac. Côté charcuterie, vous aurez également le choix. Un professionnel à (re)découvrir dans ce domaine : André Fouanon, MOF Traiteur de la Maison Pauvert, présente dans le centre-ville depuis six générations. Côté « douceurs », les confiseurs se sont inspirés des roselières présentes sur les rives du Lac d'Annecy pour créer une spécialité chocolatée à 72 % cacao au cœur de liqueur (divers parfums). Dans le secteur de la pâtisserie-chocolaterie, Annecy compte des personnalités de renom telles que Philippe Rigollot, qui a repris la lignée gourmande de la prestigieuse pâtisserie Marquise des Anges depuis près de 5 ans maintenant. Autre professionnel œuvrant non loin d'Annecy : Patrick Agnellet, MOF Chocolatier sur Annecy-Le-Vieux qui expose ses créations comme de véritables bijoux. La Ville d'Annecy offre de belles balades, sportives et gourmandes : à 2 h 30 min pour les plus éloignés (Privas) à 1 h 30 min pour les plus rapprochés (Lyon et Bourg en Bresse), faites escalade dans ce joli coin des Alpes aux charmes inéluctables !

Nouveau Caddy Van TDI 75 Business Line : 179 € HT/mois[1] sans apport.
Nouveau Transporter TDI 102 Business Line : 249 € HT/mois[2] sans apport.

Performances & Technologies : le nouveau Caddy Van et le nouveau Transporter réunissent le meilleur de l'utilitaire. Nouveaux moteurs TSI et TDI jusqu'à 204 ch, technologie 4 roues motrices 4MOTION et boîte automatique DSG.[3] Le nouveau Caddy Van et le nouveau Transporter se dotent des nouveaux systèmes connectés tactiles et des systèmes d'aide à la conduite et de sécurité avec une caméra de recul, un détecteur de fatigue et un système de freinage d'urgence « Front Assist »[3].

Véhicules Utilitaires

Modèles présentés : Caddy Van Business Line TDI 75 ch BVM avec option jantes 15" « Calundra », projecteurs Bi-Xénon et phares antibrouillard, 36 loyers de **212 € HT.** Transporter Van Business Line TDI 102 ch BVM avec options jantes 17" « Cascavel », phares full LED et cloison haute avec fenêtre coulissante, 36 loyers de **317 € HT.**

[1] Offre de Location Longue Durée sur 36 mois et 45 000 km pour un Caddy Van Business Line TDI 75 ch BVM, 36 loyers de 179 € HT. [2] Offre de Location Longue Durée sur 36 mois et 45 000 km pour un Transporter Van Business Line TDI 102 ch BVM, 36 loyers de 249 € HT. **Offres réservées à la clientèle professionnelle, du 10/07/2015 au 31/12/2015** chez tous les distributeurs Volkswagen Véhicules Utilitaires participant à l'opération de financement, sous réserve d'acceptation du dossier par Volkswagen Bank GmbH, RCS Pontoise 451 618 904 voir conditions sur www.volkswagen-utilitaires.fr [3] Équipements cités disponibles en option selon modèle et version. Volkswagen Véhicules Utilitaires recommande **Castrol EDGE Professional.**

Spécialité savoyarde

ST-GENIX : UNE BRIOCHE AU CŒUR DE PRALINES

Né en Savoie, le Saint-Genix est aujourd'hui commercialisé dans toute la région Rhône-Alpes, voire au-delà. Cette brioche au levain a su conquérir les gourmands, grâce à son cœur fourré de pralines.

600 à 700 grammes de douceur fondante et craquante à la fois : le St-Genix fait partie du patrimoine culinaire de Savoie. Son origine fait l'objet d'une petite histoire : cette brioche serait l'hommage des savoyardes à Ste Agathe, martyre sicilienne au IIIe siècle, dont le culte se serait répandu après le rattachement de l'île au Duché de Savoie en 1713. Le St-Genix ne comptait alors que quelques pralines au sommet. Puis, un pâtissier nommé Pierre Labully a l'idée d'insérer des pralines également à l'intérieur dès 1880 et moule sa pâte dans du bois de tilleul.

© L. AUBERT/PIXEL IMAGE

Aujourd'hui, le gâteau est toujours fabriqué par cette même pâtisserie (reprise par Alain Bavuz depuis 1979) et par les boulangers-pâtissiers de la commune de St-Genix-sur-Guiers. Située dans l'avant-pays savoyard, à la limite avec l'Isère, la petite ville est très fière de cette tradition gastronomique. Une confrérie a même vu le jour en 2007, constituée notamment par les pâtissiers de la ville. Afin de promouvoir le produit, cette dernière organise diverses manifestations. Cette année, le public est invité le 11 octobre à « La praline buissonnière », une randonnée familiale qui se termine par un repas à base de produits traditionnels (soupe de Mandrin, l'autre célébrité de la région, et diots, petites saucisses savoyardes).

Ni trop, ni trop peu… de pralines

Le succès aidant, la renommée du St-Genix a largement dépassé les frontières savoyardes. Il est maintenant fabriqué dans certaines boulangeries-pâtisseries de la Drôme, où il retrouve sa cousine sans pralines, la pogne. Il est aussi proposé en grandes surfaces. Comme toutes les célébrités, sa recette fait l'objet de nombreuses variantes : avec une seule ou plusieurs pralines sur le dessus, avec ou sans sucre, avec du sucre plus ou moins gros… La base est toutefois commune : une pâte briochée au levain, parfumée à la fleur d'oranger, garnie de praline – et c'est là son originalité - aussi bien sur le dessus qu'à l'intérieur.

Les ingrédients sont simples : œufs frais, beurre clarifié, farine, sucre, pralines entières, eau de fleur d'oranger, levain. Il faut un tour de main pour disposer judicieusement les pralines car chaque portion de gâteau doit contenir des pralines à l'intérieur et à l'extérieur : ni trop (la pâte serait trop chargée), ni trop peu (le gâteau serait moins fondant). Le poids classique de la brioche est de 600 à 700 grammes, mais on peut aussi en trouver de plus petits ou de plus gros… pour le plus grand plaisir des gourmands.

GROUPE eurex
Comptabilité
Conseil
Audit

Partenaire des boulangers pâtissiers

Expertise comptable | Ingénierie sociale | Conseil juridique et patrimonial | Audit

Gérez votre commerce en toute sérénité !

- Etude d'implantation, acquisition/cession de fonds de commerce, statuts juridiques
- Gestion d'activité (comptabilité, budget, tableaux de bord, fixation marge brute et prix de revient, fiscalité)
- Gestion sociale (embauches, paies, départs)
- Prévention des risques professionnels
- Financement d'investissements

Demandez conseil à nos experts-comptables

© Kzenon - Fotolia.com

35 cabinets en Rhône-Alpes. Retrouvez le bureau le plus proche sur notre site

www.eurexfrance.com

Portrait Région

Chocolaterie-pâtisserie

BOUILLET, LE GONE-PRODIGE

À 39 ans, Sébastien Bouillet est à la tête de huit points de vente à Lyon et au Japon. Beau parcours pour un surdoué de la pâtisserie-chocolaterie, qui transforme tout ce qu'il touche en gourmandise, pour le palais et les yeux.

À quinze ans, il voulait être pompier. Mais avec un père pâtissier, et une enfance passée à le regarder travailler – et à faire de petits sablés -, difficile d'échapper à la tradition familiale. Sébastien Bouillet prépare donc son CAP pâtisserie à Dardilly et part se former chez les meilleurs maîtres de France. Il passe ainsi quelques années de Val d'Isère à Aix-en-Provence, puis à Paris. Et là, pendant son apprentissage, le déclic se produit : le jeune homme comprend que la pâtisserie peut s'élever au rang d'un art. En 2000, il rentre au bercail, sur le plateau de la Croix Rousse, pour mettre en œuvre sa créativité et son savoir-faire dans la pâtisserie familiale.

© THOMAS RAFFOUX

Création du Maca'Lyon

En accord avec ses parents, il souffle un vent nouveau sur l'entreprise et ses sept salariés. Très rapidement, Sébastien revisite les recettes traditionnelles et renouvelle une grande partie

de la gamme. Il crée son Maca'Lyon, un macaron au caramel beurre salé, nappé de chocolat noir. Le succès est immédiat. Le petit gâteau associant les deux éléments phares de la maison (macaron et chocolat) va en devenir la spécialité. Sébastien met au point des associations originales, aussi bien en sucré (ananas-gingembre, cassis-violette…), qu'en salé. Dès 2003, tel un grand couturier, il instaure des collections : automne-hiver, puis printemps-été, offrant un ainsi une place toujours renouvelée à sa créativité. C'est le début de la reconnaissance pour Sébastien, qui entre dans le gratin des chefs lyonnais, avec l'attribution de la Griffe lyonnaise en catégorie gastronomie « jeune talent », en 2004 (il deviendra membre des Toques blanches lyonnaises en 2008). La vitrine de la boutique familiale est aussi récompensée par un prix du design lors de la fête des lumières.

Des créations mises en scène

Car le jeune pâtissier-chocolatier n'est pas seulement talentueux dans l'association des saveurs et des textures. Il est aussi très soucieux de la mise en scène de ses créations. Influencé par le Japon, Sébastien travaille la présentation et le packaging. Au pays du soleil levant, la clientèle est exigeante et le moindre petit cadeau est mis en valeur comme pour une cérémonie. Sébastien devient consultant et fournisseur de deux entreprises sur place, avant d'ouvrir un corner à son nom à Tokyo, en 2007. Entre-temps, la maison Bouillet, a ouvert un second point de vente en plein cœur de Lyon, sur la Presqu'île. L'entreprise emploie alors 22 salariés. Elle va continuer de croître, pour atteindre aujourd'hui 45 salariés pour huit points de vente (dont deux au Japon). Sans compter la boutique en ligne, qui propose un florilège des créations maison.

Gâteau école

Ces dernières années, une nouvelle tendance est née : non contents de déguster les gâteaux-bijoux concoctés par les professionnels, les consommateurs ont désormais envie de se lancer eux-mêmes. À 32 ans, Sébastien décide de partager son savoir-faire en proposant des cours de pâtisserie, le jeudi après-midi. Une idée qui va se développer et se pérenniser avec la création d'un lieu dédié, à la Croix Rousse, le « Gâteau école » et la parution d'un ouvrage « Pâtisserie - Leçon de gourmandise », chez Mango l'an dernier.

Infatigable, Sébastien Bouillet voyage et réalise ses rêves, un à un. Passionné par le chocolat, il ouvre un concept-store inspiré de *Charlie et la chocolaterie*. Baptisé [chokola], la boutique propose notamment une bibliothèque de 40 variétés de tablettes de chocolat, dont du chocolat pétillant. Il ose tout, même un bâton de chocolat façon rouge à lèvres ! Tout dernièrement, la maison Bouillet a ouvert [Goûter], une boutique style néo-rétro, dédiée aux gourmandises d'antan. On y trouve viennoiseries et gâteaux de grands-mères (financiers, madeleines, croquant aux amandes…). Une manière de toujours rester proche de l'enfance ?

© THOMAS RAFFOUX

MINI CV

- **1976 :** naissance à Lyon
- **1992 :** apprentissage à Lyon, Val d'Isère, Aix-en-Provence, Paris
- **2000 :** revient à la Croix Rousse dans la pâtisserie familiale
- **2004 :** lauréat de la Griffe lyonnaise en catégorie espoir
- **2007 :** ouverture d'un corner au Japon
- **2009 :** création du Gâteau école, cours de pâtisserie
- **2010 :** ouverture de la boutique [Chokola]
- **2015 :** ouverture de [Goûter], boutique dédiée aux pâtisseries d'antan

Pour vos clients, le meilleur du chocolat - Pour vous, du temps et de la marge

Votre vitrine complète de Chocolats Maison Grande Tradition

DANIEL STOFFEL

Le Maître Chocolatier
de toutes vos envies

VOTRE PARTENAIRE
DE CONFIANCE
DEPUIS 1963

Best Of Florilèges
28,90€ ht/Kg
Les chocolats **Pur Beurre de Cacao**

299 Best Of Florilèges

La sélection de 11,6 Kg de 15 variétés de chocolats

4 BOÎTES DE 2,9 Kg assortis

= 11,6 Kg à 28,90 € HT/Kg seulement

soit 335,24 € HT

(+TVA 5,5% = 353,68 € TTC)

Livraison gratuite en France Métropolitaine

Détail de l'offre

2 BOÎTES réf. 295 - (2 x 2,9Kg, soit 6 variétés)

2 plateaux A

2 plateaux B

2 plateaux C

2 BOÎTES réf. 296 - (2 x 2,9Kg, soit 9 variétés)

2 plateaux D

2 plateaux E

2 plateaux F

2 BOÎTES Réf. 295

plateau A
réf : 295 H

- 242 **ORYZA** praliné amandes et noisettes parsemé de grains de riz soufflé, enrobage chocolat au lait. *480 g - 44 pces.*
- 269 **SUMMUM** praliné amandes et noisettes aux éclats de nougatine, enrobage chocolat blanc et au lait. *510 g - 44 pces.*

plateau B
réf : 295 M

- 247 **REINE** ganache mi-amère au miel de sapin, enrobage chocolat noir. *460 g - 49 pces.*
- 236 **NOLWENN** praliné amandes et noisettes parsemé de crêpes dentelle croustillantes, enrobage chocolat au lait. *470 g - 50 pces.*

plateau C
réf : 295 B

- 228 **AUTHENTIQUE** ganache mi-amère nature, enrobage chocolat noir. *490 g - 50 pces.*
- 223 **CAFÉ** gianduja pur noisettes au café, enrobage chocolat au lait. *490 g - 49 pces.*

2 BOÎTES Réf. 296

plateau D
réf : 296 H

- 217 **PERIDOT** duo gianduja pur noisettes et pâte d'amande, enrobage chocolat au lait. *325 g - 32 pces.*
- 233 **CARRÉ OR** ganache mi-amère au café pur Arabica, enrobage chocolat noir. *325 g - 32 pces.*
- 278 **PISTACHIO** pâte d'amande à la pistache, enrobage chocolat au lait. *320 g - 32 pces.*

plateau E
réf : 296 M

- 243 **VANILLA** ganache amère à la vanille Bourbon, enrobage chocolat noir. *325 g - 32 pces.*
- 208 **GRANITÉ** gianduja pur noisettes parsemé d'éclats de noisettes torréfiées, enrobage chocolat au lait. *320 g - 32 pces.*
- 230 **CHOCAGRUME** ganache lactée à l'orange, enrobage chocolat noir. *320 g - 32 pces.*

plateau F
réf : 296 B

- 241 **KAOCOCO** duo de ganache noix de coco et ganache amère, enrobage chocolat au lait. *325 g - 32 pces.*
- 210 **GRANIA** praliné amandes et noisettes parsemé d'éclats de noisettes torréfiées, enrobage chocolat au lait. *320 g - 32 pces.*
- 207 **CARAMANDE** pâte d'amande au caramel, enrobage chocolat noir. *320 g - 32 pces.*

Entreprise artisanale alsacienne, la chocolaterie Daniel Stoffel a créé Florilèges, une déclinaison de 15 variétés de chocolats que vos clients adoreront. Et vous aussi, car ils vous apporteront de la bonne marge, sans augmenter vos charges. Livrés avec des dépliants de présentation neutres et des étiquettes de composition. Le BEST OF FLORILÈGES défend les couleurs de VOTRE enseigne !

50 ANS
DE PASSION
CHOCOLAT

Pour commander ou en savoir plus, **FACILE COMME UN COUP DE FIL 03 88 63 95 91 / 03 88 63 95 92**

commercial@daniel-stoffel.fr - www.daniel-stoffel.fr - 50 route de Bitche - BP 20212 - 67506 HAGUENAU cedex

2ickicom

PRODUITS SERVICES
AVEC OU SANS FARINE

Faciles à utiliser, les mixs de boulangerie-pâtisserie offrent comme principaux avantages, diversité et régularité des produits (pains spéciaux, brioches, croissants, etc.). Les ingrédients sous forme de préparation s'utilisent prêts à l'emploi ou en mélange avec de la farine.

Derrière le terme de mixs se cache le mélange homogène de divers ingrédients prêts à l'emploi ou à utiliser avec de la farine, permettant la fabrication simplifiée de produits de boulangerie-pâtisserie. Ils se dosent généralement à plus de 50 % et souvent 100 %. Une utilisation de 10 à 50 % désigne généralement les prémixs (concentrés), mais cette dénomination peut dépendre du fournisseur ou fabricant.

COMPOSITION

Les mixs sont composés d'une base farine, d'arômes qui apportent les caractéristiques sensorielles et d'ingrédients ou additifs qui apportent les caractéristiques technologiques. Ils contiennent une base farine (blé, seigle ou autres) plus ou moins typée et d'autres ingrédients (sel, sucre, poudre de lait ou autres produits lactés, matière grasse, inclusions de graines de céréales ou d'oléagineux concassés, son, remoulage, etc.). Ils contiennent également des enzymes (amylase, lipase, xylanase), des arômes et/ou des additifs en fonction du produit de destination (antioxydants, acidifiants, émulsifiants, conservateurs, texturants). Ces enzymes peuvent également être apportés par un améliorant de boulangerie proposé séparément. Des mixs sont disponibles pour la fabrication de pains variés (préparations pour pain de campagne, complet, pain au son, pain au seigle, aux céréales) ou pour des brioches, croissants, pains viennois. Il existe des mixs avec des cahiers des charges particuliers, comme la certification des produits biologiques ou CRC (Certification Raisonnée Contrôlée). Dans ce cas, les ingrédients présents dans le mix doivent respecter ces mêmes cahiers des charges.

ACTIONS SPÉCIFIQUES

Les mixs permettent aux boulangers-pâtissiers de proposer de nouveaux produits, de gagner du temps de préparation, de faciliter la gestion des stocks de matières premières et les commandes, d'éviter les erreurs dans la recette ou dans la pesée et d'obtenir un produit de qualité régulière. Les mixs ne sont pas soumis à un texte réglementaire particulier. Ils répondent à la réglementation en vigueur concernant le type de produits auxquels ils sont destinés en fonction de leur composition.

Jean-Pierre Deloron

> Du 7 septembre au 2 octobre 2015

Lesaffre fait grimper la température pour la rentrée

Création : Insign Marketing - Visuels non contractuels - Photo : ShutterStock

2 SACS ACHETÉS

sur toute la gamme d'améliorants* et levains dévitalisés

= 1 thermomètre pro EN CADEAU !**

Offre réservée aux professionnels de la Boulangerie-Pâtisserie de France métropolitaine.
Votre cadeau sera remis par votre distributeur d'améliorants habituel à la livraison de votre commande.

*Hors sac IBIS Violet 5 kg | ** Thermomètre Pro -50°C à +300°C

LESAFFRE France Levures et Ingrédients – 103, rue Jean Jaurès 94704 MAISONS-ALFORT cedex
Tél : 01 49 77 19 01 – Fax : 01 49 93 77 89 – www.lesaffre.com

LESAFFRE

MIXS : LES +

- Facilité de production
- Gain de temps
- Performance technique
- Régularité des productions
- Diminution du nombre de matières premières
- Offre produits disponible plus large et variée

Pour en savoir plus : www.syfab.fr

Répondre à la diversité des gouts

La demande des consommateurs évolue vers toujours plus de diversité et les amène à rechercher chez les artisans boulangers-pâtissiers une offre de plus en plus importante adaptée à chaque besoin et moment de consommation. De cette façon, les mixs et prémixs répondent à la diversité des goûts !

LES ACTEURS DU MARCHÉ

FESTIVAL DES PAINS

Festival des Pains propose aux artisans boulangers, une large gamme de mixs prêts à l'emploi pour répondre à toutes les attentes des consommateurs. Des pains classiques comme le Campagne, le Complet ou le Seigle, mais également un éventail de pains spéciaux aux saveurs plus ou moins prononcées comme le Païsou, un pavé de campagne très typé, le Festigrain au bouquet champêtre né de l'assemblage de 6 farines et de 4 graines, le Solognot un pain de terroir au goût puissant, ainsi que bien d'autres recettes. Pour chaque pain, Festival des Pains propose au boulanger plusieurs méthodes de fabrication afin que celui-ci choisisse celle qui sera la mieux adaptée à son fournil et aux attentes de ses clients. Tout au long de l'année, un conseiller commercial lui apportera des suggestions ou des variantes de recettes afin d'accompagner l'artisan boulanger à diversifier son offre à partir de mêmes pétrissées. En 2015, Festival des Pains a fait le choix de la graine et de la farine de lin, issues de la démarche Bleu-Blanc-Cœur pour Le Cerébrun et le Grain 2 Forme. 2 pains savoureux, source d'oméga 3, qui sont appréciés pour leur goût et leurs atouts nutritionnels communs. Ces 2 spéciaux aux profils aromatiques différents satisferont un large panel de consommateurs. Au total, plus de 30 préparations prêtes à l'emploi sont disponibles auprès de votre moulin régional Festival des Pains.

Le nouveau
SelfCookingCenter®

Le nouveau système de cuisson intelligent unique au monde, capable de sentir, de détecter, d'anticiper, d'apprendre de vous mais aussi de communiquer avec vous pour atteindre le résultat que vous souhaitez.

Un technologie moderne qui vous assiste parfaitement. Et exige peu.

5Senses

Venez cuisiner avec nous.

www.rational-online.fr

RATIONAL

LESAFFRE

Lesaffre innove en proposant les Fournées du Monde™. Cette gamme de 6 compléments de panification est destinée aux artisans boulangers qui souhaitent élargir leur offre et développer une proposition snacking originale pour les consommateurs en quête de diversité et d'évasion. Les 6 recettes ont été soigneusement élaborées par les techniciens boulangers Lesaffre présents sur les 5 continents. Bagels (USA), Borodinsky (Russie), Choriatiko (Grèce), Matlou3 (Maghreb), Seigle et céréales (Hollande) et Shokupan (Japon). Chaque complément est conditionné en sachet mono dose de 500 g qui intègre les principaux ingrédients actifs, rigoureusement sélectionnés et contrôlés pour garantir la régularité des produits finis. La préparation des pains est simple: il suffit d'ajouter farine, eau et levure pour limiter tout risque d'erreur. À partir d'une même pétrissée, le boulanger peut préparer facilement des petites séries et limiter les risques de pertes. La fabrication s'adapte facilement aux contraintes de production en pousse bloquée (cru ou précuit surgelé) et aux besoins de personnalisation des produits.

© CSM FRANCE STUDIO PYGMALION

CATHERINE

La marque Catherine (CSM France) propose un mix viennoiserie 50/50 qui permet de réaliser facilement une brioche extra-moelleuse et fondante. Sa mie de texture filandreuse inégalée lui confère sa légèreté et rehausse sa saveur subtile de beurre relevée d'une pointe de vanille. Conditionnement en sac de 15 kg. **Conseils d'utilisation :** Pour le travail en fermentation différée, préférer l'utilisation de farine T45. Dorez avant fermentation et avant cuisson pour obtenir une belle croûte souple et brillante.

Baguette aux graines et céréales. Caty Grains (marque Catherine) est la préparation idéale (mix 50/50) pour créer des baguettes spéciales qui ne manquent pas de caractère ! Tournesol, sésame torréfié, lin brun et jaune, blé, seigle, avoine et orge : cette recette exclusive riche en graines toastées (35 %) et céréales maltées confère aux pains une couleur prononcée et une saveur unique résolument généreuse. Leur croûte dorée et leur mie caramel présentent de nombreux marquants qui accentuent la croustillance pour un plaisir gustatif d'autant plus intense. Conditionnement en sac de 15 kg. ***Conseils d'utilisation :*** Privilégiez une hydratation plus importante pour favoriser l'alvéolage. Caty Grains peut également être utilisé pour réaliser des sandwichs variés et des tartines traiteur. Pour cela, favoriser des pains de 1 kg, d'une longueur de 40 cm, dans lesquels des tranches épaisses pourront être détaillées.

Waldkorn céréales anciennes. Cultivés il y a des siècles, puis peu à peu délaissés, l'engrain et le blé amidonnier, qui composent Waldkorn® céréales anciennes (mix 50/50), constituaient à l'époque la base de l'alimentation quotidienne. Cette alliance exclusive de céréales anciennes (10 %) aux bienfaits naturels, associée à une farine de seigle et exaltée par des graines de tournesol et de lin, permet la création de pains au goût pur et authentique.

AB MAURI

Producteur de levure, AB Mauri propose également une large gamme de mixs de panification et de viennoiserie. Le Gavroche® dosé, à 50 %, offre une saveur croquante et toastée avec des graines et céréales, ainsi qu'une mie légèrement acidulée. Fabrication uniquement en panification directe. La Pétrissée® existe en 2 versions : 10 % dans la farine blanche et Pétrissée Tradition à 15 % (respect du PNNS grâce à la réduction de sel de 18 à 16 g par kg de farine). Ce mix offre de très bons résultats en pousse lente et permet de retrouver le goût et l'aspect du bon pain d'autrefois. La gamme Savour Mix® comprend 5 produits dosés à 50 % : Pain de campagne légèrement acide. Pain de seigle enrichi en gluten. Pain aux céréales. Pain rustique aux farines de meule et d'épeautre et pain complet avec une texture régulière et une mie souple. À noter également, le Savour Mix® brioche Excellence, riche en beurre qui se dose à 100 %.

MOULINS BOURGEOIS

Pour les Moulins Bourgeois qui consacrent 100 % de leur production aux artisans, le travail de chaque jour est de faire en sorte que leurs clients soient au top de la qualité. Ce sont d'abord leurs farines brutes (meule, bio, tradition, pain courant) mais aujourd'hui un boulanger doit pouvoir proposer une offre diversifiée, élaborée avec de bons produits simples à mettre en œuvre. C'est là qu'intervient tout le savoir-faire du moulin qui élabore ses propres préparations « maison » : la recherche, le développement, la sélection de produits naturels, le toastage des ingrédients sur place à Verdelot, tout concourt à la qualité ! Goût, originalité, naturalité et simplicité de fabrication sont essentiels pour donner naissance au pain spécial idéal en phase avec les attentes des clients et de leur marché.

Plus de 20 références. Plusieurs des préparations du moulin se sont imposées comme des références. La liste est longue et les boulangers ont une vingtaine de mixs « maison » à leur disposition. La Baguette des Prés, le Charpentier, Éclats de Lin, le Baltik ou Free Bread. En complément, les recettes élaborées par le moulin, éditées sous forme de livrets ou publiées en ligne apportent des idées pour décliner les produits, notamment pour le snacking. Le consommateur est rentré dans un mode d'achat plus individualisé où chacun consomme pour lui un produit qui a sa préférence. C'est au regard de cette évolution que les Moulins Bourgeois développent régulièrement leur gamme de préparations « maison » !

Macarons.

AIT INGREDIENTS

Le Bûcheron.

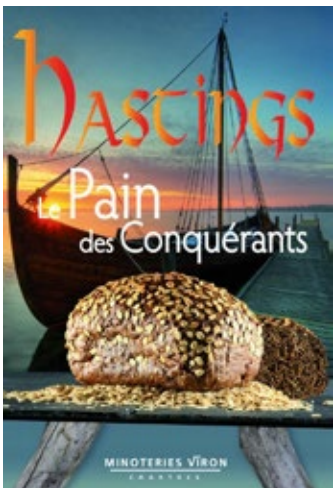
Le Céréales Farmer.

AIT Ingredients propose une gamme complète de farines mélangées avec des recettes traditionnelles (complet, campagne, seigle), des graines ou céréales (le Bûcheron, Multigraines, 12 céréales), des inclusions (Châtaignes Figues Noisettes, Pain au müesli), des recettes originales (Pain au miel, Méridional), et des recettes régionales (emploi à 25 %) comme l'Alpestre, le Champignol, Cœur de gaude et Ancestral. Selon les recettes, l'emploi se fait à 100 %, 50 % ou 25 %. Toutes ces farines sont mélangées sur le site de Creil dans l'Oise. En 2015, AIT Ingredients a lancé le « Céréales Farmer », un pain savoureux aux céréales et graines, à la saveur maltée et à la mie marron. Il contient blé, orge, avoine, seigle, lin brun, soja et tournesol. Façonnage en bâtard, en moule ou en baguette. Pour un aspect plus gourmand, un topping est disponible. Nouveauté à la rentrée 2015 : le Châtaignes Figues Noisettes devient plus gourmand grâce à l'incorporation de levain de seigle et à un enrichissement en figues.

Mixs pâtissiers. AIT Ingredients commercialise également des mixs pâtissiers (100 %) pour la réalisation de pâtisseries américaines (brownies, cookies, muffins), cakes, génoises, crèmes pâtissières et biscuits secs (spéculoos, madeleines, macarons). Nouveau produit lancé en 2015 « Crem'Délice », une préparation de crème pâtissière à chaud sur une base d'amidon de maïs en petit conditionnement sac de 5 kg. À découvrir également des mixs viennoiseries (100 %) pour la fabrication de brioches, croissants, etc.

MOULIN VIRON

Hastings, le pain des conquérants, est un pain composé de farine de blé, seigle type 130, orge, soja, tournesol, sésame, lin brun et jaune. Riche en protéines et fibres, c'est un pain idéal pour le petit-déjeuner, des sandwichs club ou toasté avec du saumon. Élaboré, fabriqué et commercialisé par les moulins Viron de Chartres, ce mix (100/100) qui ne contient pas de sel est facile à mettre en œuvre. Son goût est puissant et parfumé. Il offre une croûte parsemée de flocons d'avoine. Sa mie est brune et moelleuse. Conditionnement en sac de 25 kg. Ce mix se vend en différents formats ou en barquette de 300 g toute l'année.



DISGROUP

Disgroup, groupement de 47 distributeurs de produits dédiés aux métiers de l'alimentaire propose une large gamme de mixs à pains et produits de pâtisserie, à sa marque ou sous la marque IRCA. En panification, l'artisan peut réaliser des pains de campagne (préparation prête à l'emploi 100 % sel inclus, conditionnement en sac de 25 kg), des pains aux céréales (préparation prête à l'emploi 100 %), le pain Compagnon 50 % (pain d'autrefois aux céréales et aux graines avec une croûte croquante, d'une couleur brun intense et une mie souple ayant des alvéoles régulières) et Vitamaïs (saveur garantie grâce à la farine de maïs, le maïs soufflé, l'huile d'olive et les graines de tournesol. Idéal pour les mini-sandwichs).

Génoises, muffins, etc. En pâtisserie, fabrications de génoises (texture moelleuse qui ne s'émiette pas et ne se casse pas pendant le travail, cuisson parfaite lorsqu'en appuyant avec les doigts, il n'y a plus d'empreintes sur la génoise), muffins et brownies au chocolat (goût intense et texture moelleuse), meringue italienne (décoration rapide de vos entremets, tartes et glaces) et cake. Conditionnements en sac de 5 kg. Différentes fiches recettes et fiches conseils sont proposées par Marc Hemery, conseiller technique. Vous pouvez les retrouver sur le site de Disgroup ou auprès des distributeurs régionaux.

artisan **BOULANGER-PÂTISSIER • TRAITEUR**

Pour vos projets, consultez un spécialiste qui saura vous conseiller.
N'hésitez pas à demander une démonstration.

FONÇEUSES
tartelettes /quiches :
tous types de moules.

DRESSEUSES :
à chacun son modèle selon volumes et produits fabriqués : pâtes molles, pâtes dures, avec ou sans morceaux, coupe-fil.

DIVISEUSE-BOULEUSE :
petits pains, brioches, buns, pizzas.

DOSEUSES multi-produits :
mousses, crèmes…
à partir de 5 cm³.

2click'com

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

ALimat TRemblay

Venez visiter notre site internet
www.alimat-tremblay.fr

PHILIBERT SAVOURS

La société Philibert Savours propose plusieurs mixs boulangerie. Un mix pain au maïs qui permet de préparer un pain onctueux à la mie jaune parsemée de billettes de maïs et de graines de tournesol. Composé à partir de différentes farines et graines, ce mix permet de préparer un pain nordique très gourmand qui possède une couleur, une odeur et un goût de céréales. Très moelleux, il se marie parfaitement avec du sucré comme du salé.

« Phil mix bagel » innove avec une base de pain viennois qui convient bien à la réalisation de boules et de baguettes. Autre mix à découvrir ! Une recette originale de pain oriental qui, traditionnellement se consomme en accompagnement de mezzés ou en roulé garni de poulet grillé pour la réalisation du fameux « chawarma ». Sa souplesse et son goût naturel offre la possibilité de créer de nouveaux sandwichs.

Mixs pâtisserie. Ce mix permet de réaliser des coques de macarons croquantes que l'on peut aromatiser grâce aux fruits en paillettes. Le mix Panettone offre de véritables fruits secs, un goût savoureux et une mie aérée. Le mix « Phil pain d'épices » assure un fondant extraordinaire et un goût parfumé au pain d'épices. Un produit longue conservation. Autre nouveauté à découvrir, le mix cakes et muffins constitue une excellence base pour créer toutes les recettes. Subtilement parfumées à l'orange, les pâtisseries réalisées sont personnalisables à l'infini !

IREKS FRANCE

Trois produits Ireks France ont été récompensés « Saveur de l'Année 2015 ». Le mix « Vistaforme » pour ses atouts nutritionnels (protéines et glucides) et sa mie soyeuse à la couleur ambrée et d'une grande fraîcheur. Emploi à 100 %, en sac de 15 kg, ce mix s'inscrit dans la famille des produits bien-être et santé. Il répond aux demandes actuelles des consommateurs en quête d'un pain protéiné. Le mix « Rex Bûcheron » (emploi à 50 %) est reconnu depuis 1987 pour sa saveur exceptionnelle et son goût raffiné. Pendant les tests, les consommateurs ont déclaré apprécier : *« Sa mie bien aérée avec une croûte croustillante. Les graines dans la mie donne un bon goût à l'ensemble »*. Le mix « Hally'Grain » permet la réalisation d'une baguette craquante, croustillante et pleine de saveurs. Elle peut être mangée le lendemain et offre un bon goût de graines associé à la pleine saveur du malt. Facile à utiliser (emploi 50 %), Hally'Grain est bien connue des consommateurs qui apprécient sa saveur et sa mie ambrée naturelle.

COMPACT • SIMPLE • FACILE • DISPONIBLE SUR STOCK • MONTAGE RAPIDE
LA CUISSON PAR EXCELLENCE

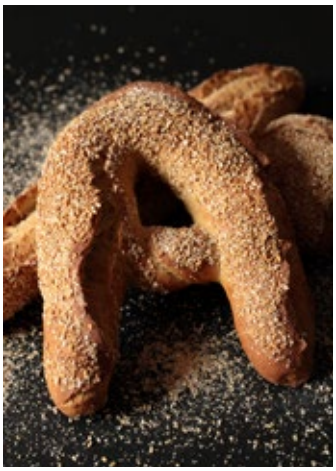
MAP FRANCE
FOURS DE BOULANGERIE
42-44, rue Latécoère - 26000 Valence - France
04 75 56 04 79 04 75 55 22 61
contact@fourmap.fr
FABRIQUÉ EN FRANCE

MILLBAKER

MillBäker dynamise sa gamme de pains spéciaux avec le lancement de 2 produits en partenariat avec Bleu-Blanc-Cœur, la démarche nutrition et environnement reconnue par le ministère de l'agriculture et de la santé. Pepsane, c'est le nom de la nouvelle baguette disponible en 2 versions : prémix (25 %) et mix prêt à l'emploi. Ses graines de lin sont sélectionnées pour leur teneur naturelle en Oméga 3, des acides gras essentiels à l'homme dont les bienfaits sont prouvés scientifiquement. On retrouve dans sa composition une association de 5 graines (tournesol soja, lin bun, lin jaune, chanvre) aux textures et saveurs variées. Sa texture crunchy est révélée par la chaleur des épices. Profitez également des supports de communication mis à votre disposition pour communiquer sur la baguette (affiches, brochure, fiches commerciales, étui baguette à fenêtre). Conditionnement en sac 25 kg.

la baguette au lin Pepsane
BLEU BLANC COEUR
OMÉGA 3 NATURELS

EUROGERM


© EUROGERM

La palette des pains spéciaux est longue chez Eurogerm ! Les céréales révèlent un potentiel infini : entières, concassées, cuites, maltées, torréfiées, moulues, fermentées, etc. Si l'on y ajoute les ingrédients marquants comme les graines, les fruits, les fruits secs, les épices et autres herbes aromatiques, on s'aperçoit très vite que les assemblages sont innombrables. C'est pourquoi les mixs Eurogerm pour pains spéciaux, mélanges minutieux et testés d'ingrédients céréaliers, gustatifs et technologiques, offrent au boulanger de belles opportunités pour faire évoluer ou compléter son offre produits. Au petit-déjeuner, le pain « Bellavoine » est idéal pour bien démarrer la journée ! Cette céréale rustique, a trouvé récemment une place de choix dans l'alimentation, grâce à la découverte de ses qualités nutritionnelles apportées par ses fibres et minéraux. Ce pain se caractérise par sa douceur sucrée, ses notes fruitées/fermentées et son topping d'avoine concassée renforce la croustillance de la croûte et amène un beau contraste avec la finesse de la mie. Un façonnage original, en forme de A, améliore la visibilité en boutique. Côté fournil, une hydratation autour de 72 % favorise la fraîcheur de la mie et le rend très moelleux. Il est source de fibres et de phosphore.

Muffins. « Muffins Folie's » est une gamme de préparations prêtes à l'emploi pour la fabrication de muffins à l'américaine gonflés et moelleux. Les atouts portent essentiellement sur la texture du produit fini qui est très moelleuse et reste fraîche dans le temps, sur l'excellente conservation à température ambiante et sur la facilité de mise en œuvre de la recette. Deux versions sont disponibles : vanille et chocolat qui autorisent toutes les personnalisations possibles par ajout d'inclusions.

PATISFRANCE-PURATOS

Pour faire face au problème croissant de manque de temps et le besoin de diversité des boulangers, PatisFrance-Puratos a mis en place le concept « 10 Pains 1 Pétrin » permettant de simplifier la fabrication de pains spéciaux. Initialement développé autour de 10 produits, le concept comporte aujourd'hui 12 produits permanents complétés par des produits saisonniers en édition limitée. En proposant aussi bien des ingrédients permettant de travailler des pains spéciaux courants comme le pain de campagne ou le « multicéréales » que des produits originaux comme le Créa'plus Pesto ou Fuego, le concept permet de diversifier l'offre au maximum sans engendrer de travail supplémentaire. En partant d'une pâte à pain blanc avec un re-mélange avec chacune des solutions, les boulangers peuvent animer leur magasin et varier leur offre snacking avec un minimum de contrainte.

Mix brioche. Pour répondre à la demande du consommateur pour des produits de plus en plus moelleux, Puratos a développé une préparation farinière 100 % pour brioche moelleuse avec une remise en œuvre facilitée (à l'eau ou à l'œuf selon le résultat souhaité). 2 qualités de recettes avec une même préparation. Gain de temps garanti avec seulement 3 pesées. Décollement de la pâte au pétrissage et façonnage facilités. Meilleure conservation du moelleux par rapport à une recette traditionnelle. Appellation « Pur Beurre », sans arôme, contient du levain en poudre. Disponible en sac de 10 kg et DLUO de 6 mois.

MON FOURNIL

Depuis plusieurs années, la société « Mon Fournil » possède une expertise en fournitures de produits pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie. En 2015, elle propose des préparations simples à utiliser pour réaliser pâte à choux, crème pâtissière, génoise, etc. En boulangerie, des mixs de farines bio semi-complète (de seigle, épeautre) et sans gluten (riz complet, châtaigne, sarrasin, maïs) spécialement développées pour satisfaire la demande de ces nouveaux produits.

ARTISAL MODERNISE SES PRÉPARATIONS POUR CRÈMES PÂTISSIÈRES

Pour répondre aux besoins des professionnels, la marque Artisal a simplifié et amélioré sa gamme de préparations à froid pour crèmes pâtissières et mousselines. L'offre 2015 s'oriente selon les applications. Pour de multiples applications, crues et cuites : Friso Instant. Pour une utilisation à froid : Isapâtissière pur beurre et Genius. Pour une utilisation en cuisson : Flandor Prestige. Pour une utilisation pour millefeuilles : Isapâtissière Extra. Pour la réalisation de mousselines : Isamousseline. Les emballages et conditionnements évoluent aussi pour plus de clarté. Artisal regroupe désormais toutes les références de crèmes pâtissières à froid existantes. À cette gamme s'ajoute une nouvelle référence, Isapâtissière pur beurre. Parfaite en application crue, cette nouvelle recette permet l'appellation pur beurre. Les artisans apprécieront sa texture crémeuse et son bon goût de vanille (arôme naturel de vanille Bourbon).

© CSM FRANCE/STUDIO PYGMALION

LES FOURS TAGLIAVINI FONT SALON À SERBOTEL

Pour la quatrième fois, Tagliavini sera un des principaux protagonistes du salon Serbotel du 18 au 21 octobre à Nantes, l'événement référence du Grand Ouest…

Fabricant de fours pour la boulangerie artisanale et industrielle depuis 1934, Tagliavini a su se développer sur le marché français et a consolidé sa position grâce à la qualité et la fiabilité de ses équipements ainsi qu'à un réseau de revendeurs spécialisés sur tout l'hexagone. Venez découvrir les différents fours du constructeur italien à Nantes !

FOUR TRONIK

Le four à sole électrique TRONIK est très apprécié par les artisans boulangers-pâtissiers car il offre une économie importante d'énergie, garantie par un système de gestion proportionnel à la puissance utilisée. Tagliavini a mesuré le gain d'énergie. Au moins 30 % d'économie par rapport aux autres fours à sole, à parité égale de performance et de surface de cuisson. Le four Tronik est encore plus indispensable et pratique avec l'élévateur intégré qui rend plus facile le travail dans votre fournil. Du 3,9 au 24,70 m² de surface et une platine de commande par étage qui fait de chaque chambre un four dans le four !

FOUR MODULAR

À côté du four Tronik, Tagliavini propose le four MODULAR qui comme son nom l'indique est modulaire selon les exigences du client ! Ce modèle est parfait pour la cuisson de tous types de pains, pâtisseries et pizzas. Chaque chambre de cuisson est un four indépendant équipé d'un système de contrôle de chauffage, de ventilation et d'humidité avec 9 programmes en mémoire et sonnerie en fin de cycle. En 2015, ce four avec façade et revêtement tout inox est disponible également avec l'élévateur intégré.

FOURS ROTOR ET ROTOVENT

À l'occasion du salon Serbotel, le fabricant Tagliavini présentera également les fours rotatifs ROTOR et ROTOVENT qui sont les fruits d'une technologie de pointe minutieuse qui allie facilité d'utilisation et consommation minimum d'énergie. Le four Rotor est disponible avec une alimentation au gaz, gasoil ou électrique. C'est le four polyvalent et robuste par excellence à utiliser dans toutes les conditions. Le four Rotovent disponible en version électrique ou à combustion, a été conçu pour garantir les meilleurs résultats de cuisson avec un encombrement minimum. Extrêmement petit et compact, ce four s'adresse également aux pâtisseries et boulangeries disposant de locaux réduits.

FOUR TERMOVEN

Toujours au Serbotel de Nantes, venez découvrir le petit four TERMOVEN, un four ventilé conçu pour être encore plus performant et fonctionnel. Grâce à l'inversion de la rotation, la cuisson est parfaitement uniforme sur toute la surface du produit. Jamais un four de cette petite taille n'a été si grand ! L'équipe Tagliavini vous attend à Nantes sur son stand (hall XXL, J17, H16) pour découvrir en direct toutes les nouveautés en matière de cuisson.

TRONIK
Votre sérénité

TRONIK, le four électrique le plus fiable;
celui qui, nuit après nuit, est à vos côtés
et dont la précision et la qualité vous permettent
de faire cuire les meilleurs produits pour vos clients.
Le tout avec, comme toujours, une consommation imbattable.

TAGLIAVINI

TAGLIAVINI S.p.A. Via Ponte Taro, 27/B - 43015 Noceto - Parma - Italy
Phone +39 0521 628844 Fax +39 0521 628763 - info@tagliavini.com - **www.tagliavini.com**

Actualités **En bref**

© CSM FRANCE / STUDIO PYGMALION

LE MOIS DU MILLEFEUILLE FAIT SA RENTRÉE 2015

Du 7 septembre au 4 octobre, les artisans boulangers-pâtissiers partenaires d'Artisal et Marguerite peuvent faire découvrir des saveurs inédites à leurs clients avec la 8e édition du Mois du Millefeuille. Trois nouvelles recettes : Frambuloos (framboise-spéculoos), alliant la douceur d'une mousseline aux brisures de spéculoos à un fourrage framboise. Abricopassion (abricot-passion), mariant une crème passion abricot avec un fourrage abricot, le tout orné d'une finition crème Chantilly vanillée. Caranuts (caramel-noisette), résultant de l'association entre une crème pâtissière caramel aux amandes caramélisées et une crème pâtissière noisette. Cette pâtisserie se distingue grâce à sa finition rectangle de pâte d'amande colorée en brun. Les artisans ont à leur disposition également un kit de communication (affiche, recettes, étiquettes prix, flyers, cartes de fidélité, etc).

creation-boulangerie.com

VOTRE PROJET SUR MESURE ET CLÉS EN MAINS

Boulangerie & Co développe depuis plusieurs années un véritable savoir-faire, dans la création de boutiques et magasins pour les métiers de bouche, dont principalement en boulangerie-pâtisserie. Rencontre avec son dirigeant, Olivier Moyet.

© BOULANGERIE BLANCHARD

Comment vous est venue cette idée ?

« D'un de nos clients qui s'est fait voler son projet ! Créer son affaire n'est pas difficile quand tout est cadré dès le départ et si vous êtes accompagné par des gens sérieux. Il faut mobiliser une équipe avec des compétences et les faire travailler efficacement ensemble, c'est l'essence même de notre métier ! Nous avons recensé pas moins de 30 interlocuteurs qui ont vocation à intervenir dans un tel projet, du début à l'ouverture. Un artisan quelle que soit sa compétence, n'a ni le temps, ni les connaissances ».

Que doit faire l'artisan porteur d'un projet ?

« Il doit d'abord définir son projet avec notre aide. Cela doit être aussi un projet de vie. Il doit organiser sa vie personnelle en fonction. Ensuite, il lui reste à définir ses gammes de produits, ses recettes, recruter, se former, etc. Le but, c'est qu'il consacre 100 % de son temps et de son énergie dans le démarrage de sa nouvelle affaire, au niveau des produits et de leur vente ».

Comment intervenez-vous ?

« Au cours d'une première rencontre, on apprend à se connaître, à comprendre le projet, à saisir les motivations et l'ambition du porteur de projet, à préciser les moyens qu'il entend y consacrer. Aucun projet ne ressemble à un autre, nous faisons du cousu main ! Il faut ensuite que le courant passe et que la confiance

Créer une boulangerie : les facteurs-clés du succès

- Savoir prendre du recul et analyser régulièrement son activité
- Être endurant à la fatigue et au stress
- Savoir travailler en rythme soutenu et « loin des 35 h 00 »
- Avoir un mental d'entrepreneur
- Trouver un bon emplacement commercial
- Être dans une situation familiale stable et qui approuve le projet
- Avoir un solide sens pratique commercial
- S'être au besoin, formé au métier concerné
- Bénéficier d'une réelle expérience en management et gestion et/ou s'y être formé
- Détenir un titre professionnel (sanctionnant l'aptitude professionnelle) : par exemple CAP, Bac Pro, BM, ou s'associer avec un professionnel le détenant

s'installe. Ensuite, on construit le déroulement du projet ensemble, dans le cadre d'un contrat d'accompagnement. Chaque contrat est spécifique et prévoit, en fonction des besoins du client et du projet, les ressources à mettre en œuvre et on constitue ainsi l'équipe-projet, celle qui va construire intégralement le nouvel établissement ».

Vous travaillez comme une franchise ?

« Pas du tout, au contraire ! Dans un réseau de franchise, peu de choses sont discutables : le nom d'enseigne, le concept, le design, les recettes, le choix des modes d'organisation et de travail, la communication. Tout est figé et vous n'avez de prise, dans les faits, sur rien. Et cela peut vous coûter fort cher en droit d'entrée et royalties. Avec CREATION-BOULANGERIE.COM, rien de tel ! Votre enseigne sera la vôtre, le concept étudié sera unique et sera le vôtre, vous serez maître de vos produits et de votre organisation ».

Est-ce que je peux me faire accompagner de manière plus précise sur certains points ?

« Aucun problème, nous faisons du sur-mesure. Vous avez besoin d'une aide à la définition de la gamme ? Vous avez besoin de conseils en organisation de votre labo ? Vous souhaitez un accompagnement de plus long terme sur la qualité par exemple ? Vous souhaitez une démonstration technique ? Ou un véritable accompagnement pour devenir entrepreneur ? À chaque demande, nous trouvons la personne ressource qui peut vous apporter ses compétences. Outre le fait que nous avons en interne un certain nombre de ressources, nous avons des partenariats avec des personnes qualifiées extérieures ».

Est-ce que vous n'intervenez que sur des créations ?

« Non. Cela peut être une reprise dans la même activité ou tout reconfigurer. Déspécialiser un commerce existant pour en faire un commerce alimentaire. Reconfigurer par remodelage ou agrandissement une activité déjà établie. Le professionnel a souvent le sentiment qu'avec une reprise, le projet sera moins risqué et le financement plus serein. Force est de constater qu'une reprise est au moins aussi risquée (équipements vétustes, locaux pas aux normes, manque de dynamisme de l'affaire, mauvais emplacement) et parfois plus coûteuse ».

Quelle est la durée moyenne d'un projet ?

« Pour mener un projet à terme il faut au minimum neuf mois ! En plus, on intègre les faire-part de naissance c'est-à-dire la communication… ».

EUROPAIN & INTERSUC PARIS

Europain 2016

UN SALON POUR CHAQUE MÉTIER

Europain, le salon mondial de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie aura lieu du 5 au 9 février 2016 à Paris-Nord Villepinte. De nombreux changements sont prévus pour l'édition 2016 !

Europain & Intersuc, le rendez-vous incontournable de la profession, s'annonce, selon les organisateurs, comme un salon largement restructuré et enrichi, à l'écoute du marché et de ses acteurs en phase avec le « tempo » des affaires. Pour répondre au mieux à l'attente de ses exposants et visiteurs, le salon change de date pour se tenir du vendredi 5 février au mardi 9 février 2016.

4 secteurs professionnels

Plus que jamais en 2016, le salon mettra à disposition de tous les professionnels français et internationaux de la boulangerie-pâtisserie, l'offre la plus large et la plus innovante en matière d'équipements, de matières premières, de produits et de services. Restructuré autour de quatre secteurs phares, le salon représentera

la profession dans sa globalité : le secteur boulangerie s'enrichira d'un pôle entièrement dédié à la restauration boulangère. Le salon Intersuc fédérera toutes les corporations du sucré (pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie), tandis que la Rue des Ecoles avec toutes les écoles de formation françaises et étrangères s'installera dans une zone idéalement située aux frontières d'Intersuc et du secteur boulangerie. Le secteur équipement pour l'industrie accueillera les acteurs de la boulangerie industrielle. Chaque secteur proposera une animation spécifique pour encore plus de partage d'idées entre professionnels.

Animations et nouveautés

En 2016, Europain & Intersuc feront le plein de nouveautés ! Le salon adaptera ses installations et ses animations pour accompagner les évolutions des différentes filières et métiers, et répondre aux attentes de ses exposants et de ses visiteurs. Nouveauté 2016 côté animations, le

INTERSUC

Pour la première fois, Intersuc regroupera sur une même zone tous les fournisseurs des artisans en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie, autour des stands des 3 confédérations, acteurs phares du secteur. Nouveauté 2016 ! Sur le laboratoire Intersuc, les artisans de chaque spécialité feront le plein de nouvelles idées et découvriront les dernières techniques et tendances de leur métier.

LE CUBE VERSION 2016

Le Cube, l'espace **concours et démonstrations** de 4 000 m², accueillera les grands concours mondiaux de la boulangerie-pâtisserie : la Coupe du Monde de la Boulangerie, le Mondial des Arts Sucrés et pour la première fois la Coupe de France des Ecoles.

« Lab du boulanger » apportera des solutions concrètes sur les pratiques, les matériels et les perspectives d'évolution du secteur. Le « Restaurant » du boulanger accueillera des démonstrations et des master class innovantes, animées par les exposants ou partenaires, pour permettre aux professionnels de faire le plein d'idées salées et sucrées. Du fournil à la boutique, des matières premières aux équipements et agencements, les artisans boulangers disposeront de l'offre la plus complète et la plus innovante.

Restauration boulangère

Le secteur intègre un pôle dédié à la restauration boulangère qui permet aujourd'hui aux artisans de développer leur offre et leur chiffre d'affaires. Le prochain salon Europain 2016 souhaite leur donner les moyens de concrétiser leurs projets de restauration, assise ou à emporter. Le Festival Sens et Chocolat s'installera au cœur d'Intersuc. Les artisans perfectionneront leurs connaissances des différentes qualités de cacaos et de chocolats et pourront être guidés dans leur choix. Le secteur équipement pour l'industrie, dédié aux acteurs de la boulangerie-pâtisserie industrielle, accueillera le café des conférences, qui proposera des tables rondes et des débats consacrés aux sujets d'actualité de la filière. Exposants et partenaires pourront y participer en toute convivialité.

Actualités **En bref**

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

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.

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

Innovation Jac

LE CLIC & CUT SUR LA TRADIFORM

Les ingénieurs en recherche et développement de Langres se lâchent et JAC capitalise sur son concept à succès : le « Click & Cut », un gadget bien utile sur un produit en vogue.

Le Tradiform est bien plus qu'une diviseuse de pâte. C'est un concept, un atelier à lui tout seul. Jugez-en vous-même. Comment produire 1 tonne ou 1 000 pâtons par heure sur 1,5 m², et pour un investissement raisonnable ? Avec l'atelier Tradiform bien évidemment ! Une diviseuse hydraulique permettant aussi bien de produire des gros pâtons que de diviser et former des ficelles, un espace de rangement pour les grilles de division et une table de travail avec tous les accessoires à portée de main. La méthode Tradiform est efficace en fournil. Installée en point chaud, elle permet d'offrir une variété de produits frais tout au long de la journée et sans risque de déchets.

Une nouveauté créative et efficace

Pour encore améliorer le confort et l'efficacité du concept Tradiform, JAC a développé le « Clic & Cut », présenté en avant-première sur le salon IBA. Ce système permet un changement rapide de grille de division, qui se révélera être est un véritable plus de la Tradiform. Le résultat est convaincant : la précision reste au rendez-vous, les pâtons sont parfaitement divisés ! De vos bacs à pâte au four, produire devient un plaisir quotidien !

Avec le « Clic & Cut » le changement se fait sans effort et en un tournemain quelle que soit sa constitution. Le mouvement est naturel et simple. Pas de centrage ni de réglage, pas d'effort musculaire inutile. Le changement de grille s'effectue en toute sécurité sans risque d'accident ou de fausse manipulation. Tous les éléments mécaniques sont stabilisés et équilibrés durant la manœuvre. Ouvrir, déposer, fermer et elle est prête pour la production suivante.

JAC EXPOSE SES NOUVEAUTÉS

Pour découvrir le « Click & Cut », rendez-vous sur le Salon IBA (Munich) du 12 au 17 septembre 2015 / Hall A2 - stand 441. Autre nouveauté à découvrir : la nouvelle Trancheuse à épaisseur variable, ultra compacte.

La société présentera également sa nouvelle génération de trancheuses à lame circulaire VARIA ainsi que sa nouvelle ligne de détente courte durée. Une rentrée tout en nouveauté chez Jac !

© 3DRENDEREDLOGOS.COM

AIDE FINANCIÈRE POUR L'ACHAT D'UN VÉHICULE PEU POLLUANT

Un nouveau décret institue une aide supplémentaire à l'achat ou à la location de véhicules peu polluants en échange de la destruction d'un modèle ancien de plus de 14 ans. Le montant de cette prime à la conversion qui s'élevait jusqu'alors à 200 euros passe à 2 500 euros pour l'achat d'une voiture particulière dont les émissions de CO_2 sont comprises entre 21 et 60 g/km (les voitures dont les émissions de CO_2 sont inférieures à 20 g/km bénéficient d'une aide de 3 700 euros). Avec le bonus écologique égal à 20 % du prix d'acquisition avec un maximum de 4 000 euros, l'aide totale peut atteindre 6 500 euros. Par ailleurs, et toujours accompagnée de la destruction d'une voiture diesel de plus de 14 ans, une prime complémentaire de 500 euros est offerte aux ménages n'ayant pas payé d'impôt sur le revenu l'année précédente pour l'acquisition d'un véhicule particulier neuf ou d'occasion conforme à la norme Euro 6 et dont les émissions de CO_2 sont comprises entre 61 et 110 g/km. Dans le cas des hybrides, elle s'ajoute au bonus écologique de 5 % du prix facturé avec un minimum de 1 000 euros et un maximum de 2 000 euros, soit une aide totale comprise entre 1 500 et 2 500 euros selon les modèles. Cette prime de 500 euros concerne également les véhicules d'occasion dont les émissions de CO_2 sont inférieures ou égales à 60 g/km. Cette aide supplémentaire est accordée pour les voitures commandées ou dont le contrat de location est signé à partir du 1er avril, ou bien si leur facturation ou le versement du premier loyer intervient à partir du 1er juillet 2015.

JAC
Quel confort!
Changement de grille simple, sûr et sans effort!
click & cut!

www.jac-machines.com
iba 2015 München 12. – 17.9. www.iba.de
Hall A2 Stand 441

TEMPÉREUSES ENROBEUSES

Alimat Tremblay propose une gamme de tempéreuses enrobeuses de dernière technologie permettant le tempérage du chocolat de manière très précise, en continu dans le temps, offrant une parfaite cristallisation. Pour vos moulages, enrobages ou besoin d'appoint en chocolat tempéré pour une autre couleur, n'hésitez pas à consulter la société Alimat Tremblay. À chacun son modèle : cuve de 5, 9, 13, 24 ou 50 kg. Pour vos animations en magasin, renseignez-vous également sur la fontaine à chocolat !

EMBALLAGES SNACKING

À la rentrée, Comatec présente 4 nouveautés ! Avec « Sandwich bag », le client repart avec son sandwich dans un sac en kraft. Revêtement intérieur ingraissable et une fenêtre transparente en forme de toast laisse apparaître le contenu du sac. « Slide bag » est une pochette plastique transparente réutilisable que l'on peut refermer à l'aide d'une glissière noire pour une parfaite étanchéité. « Oven bag » a été étudié pour les pour les sandwichs chauds type panini ou croque-monsieur. Elle passe au four et au grill jusqu'à 220 °C et préserve le croustillant du pain. La 4e nouveauté est un coffret écologique. Plat, couverts et verre sont disposés sur un plateau en carton recyclable composé de papiers issus de forêts éco-gérées. Un couvercle transparent clipsé permet un transport sécurisé.

EFFET CUISSON SUR SOLE

La Fabrique du Goût propose le Tradisol Sasa industrie, un support de cuisson exclusif permettant d'obtenir un pain traditionnel avec un effet cuisson sur sole quel que soit le four utilisé (ventilé, rotatif). Alvéoles à fond plat non perforés. Recouvert d'un revêtement exclusif Infinium® et adapté à chaque besoin (longueur, largeur, sens du pain), ce support garantit à l'artisan boulanger une texture unique du pain avec une croûte plus épaisse et une mie plus dense. Manipulation facile grâce aux angles arrondis. Ce support convient aussi en phase de surgélation.

POLIN
La culture de l'innovation depuis 1929
INNOVATION
FOURS À GRANULÉS DE BOIS
Écologique
Économique
Fiable
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
06 77 24 94 94 - polin@orange.fr
www.polin.it - www.mixerit.com - www.ramsrl.eu

FRUITS DÉSHYDRATÉS

La société Fruit Touch propose de petits cubes de fruits déshydratés sans sucre ajouté, ni colorants, ni conservateurs. Faciles à insérer, ces ingrédients s'intègrent dans la fabrication de cakes, gâteaux, desserts, glaces, yaourts, crèmes, cupcakes, ganaches, etc. De nombreux parfums disponibles : caramel, cerise, orange, pomme, thé vert, vanille, pomelo, goyave, etc.

FOURRAGE AU PRALINÉ

PatisFrance-Puratos lance « Carat supercrem amande-noisette », un fourrage au praliné qui contient 40 % de praliné amande-noisette. Sans huile de palme, ce produit permet l'appellation « au praliné » une fois remis en œuvre. Sa texture est très fondante et crémeuse, ce qui le rend facilement tartinable. Disponible en seau de 4 kg. Applications en aromatisation de crème pâtissière, crème mousseline de Paris-Brest, etc. Fourrage de viennoiseries, cakes, fonds de tarte, etc.

SOLUTIONS HIGH-TECH POUR MAGASIN

Spécialiste de la conception de solutions informatiques high-tech et de périphériques de points de vente (PDV), Posiflex lance un terminal : le MT 4008W composé d'une tablette mobile 8 pouces et d'un terminal traditionnel. Connectée à une station d'accueil, la tablette se transforme en PDV tout-en-un instantanément disponible pour l'équipe de vente du magasin. La tablette résiste à des chutes allant de la hauteur de poche jusqu'à un mètre ! Son design ergonomique et son poids équilibré permettent aux professionnels de porter et d'utiliser la tablette tout au long de la journée. Autre atout, la station est dotée d'une imprimante thermique de reçus pour points de vente wifi de 3 pouces et pouvant accueillir un grand nombre de périphériques.

MILLBÄKER FÊTE SES DIX ANS

Spécialiste de la filière blé-farine-pain et partenaire de la meunerie française, MillBäker a célébré son 10e anniversaire dans une ambiance festive avec l'ensemble de ses clients et annoncé le lancement de son nouveau site web.

Créé en 2005, MillBäker se positionne aujourd'hui comme un acteur partenaire reconnu de la profession. Plus de 200 clients et professionnels venus de toute la France et de l'étranger ont été invités au siège de Torcy-le-Petit dans l'Aube pour célébrer les 10 ans de l'entreprise ! Ce fut l'occasion pour chacun de découvrir le savoir-faire « d'ingrédientiste » en visitant le site industriel et en participant aux animations organisées tout au long de la journée. Dans son discours lors de la soirée de gala, Jean-Louis Fleurichamp, Président de MillBäker, a rappelé : « *La proximité client et la réactivité, valeurs fondatrices de l'entreprise, sont nos priorités. Avec une équipe composée de 23 collaborateurs et un chiffre d'affaires de plus de 7 millions d'euros en 2014, en forte croissance sur le premier semestre 2015, MillBäker se positionne aujourd'hui comme un interlocuteur dynamique, catalyseur d'innovation sur le marché de la panification* ».

Nouveau site web est en ligne

www.millbaker.com permet un accès simple et rapide à l'information essentielle et offrant une multitude de services et de produits. Le site web est structuré autour d'un menu de navigation principal par famille de produits et d'un menu de navigation institutionnel secondaire. Chaque gamme de produits est abordée à travers une approche « vos attentes et nos solutions ». Une grande partie est réservée à la formulation sur mesure à travers des explications et liens de contact disponibles à travers tout le site. Evolutif, ce nouveau site web a pour objectif d'apporter aux professionnels une information rapide sur les dernières nouveautés de l'entreprise. Il est possible de s'inscrire à la base de contacts de l'entreprise afin de recevoir les dernières actualités dès leur sortie. L'extranet permet également aux clients d'accéder facilement aux ressources documentaires de l'entreprise (fiches techniques, documentation commerciale, fiches recettes, produits sur mesure). Les versions anglaises et espagnoles du site seront mises en ligne prochainement.

Une fête sans fausse note

La célébration du 10e anniversaire de l'entreprise et le lancement du nouveau site web ont rencontré beaucoup de succès grâce à la parfaite organisation de toute l'équipe MillBäker supervisée par Jean-Louis Fleurichamp et Amélie Poux. Correcteurs de meunerie, améliorants de panification, mixes et prémixes, spécialités aux céréales maltées germées, MillBäker PME agroalimentaire basée à proximité de Troyes, se distingue par son savoir-faire innovant. Ses produits sont en grande majorité formulés sur mesure et répondent à un cahier des charges particulier. Retrouvez l'entreprise au salon IBA en Allemagne, du 12 au 17 septembre et aux Journées Techniques de la Meunerie et des Industries Céréalières les 4 et 5 novembre à Paris.

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**

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**

VENDS FONDS 2 BOUTIQUES À MAYOTTE. Avantages Outre-Mer, en plein développement. **Tél. : 06 39 69 40 17**

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**

VENTE VÉHICULES OCCASIONS

VENDS FIAT DUCATO, 110 CV 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 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 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**

DEMANDE D'EMPLOI

• Boulanger recherche place d'ouvrier ou responsable en CDI en Bretagne.

Tél. 06 72 54 05 81

VENTE DE MATÉRIEL

VENDS :

• Lave-batterie pour Traiteur LP4S ; neuf expo ; prix déstockage.

• Bac à farine, neuf ; valeur : 640 €, soldé : 150 €

• Table centrale 2000x1400 avec d'un côté un tour réfrigéré 3 portes ; valeur : 9 600 €, soldé 5 500 €

Tel : 0607367677

PIÈCES DÉTACHÉES

pour lave-batterie Lavinox, JSLB, Dirh, Gecoma, Panil **sur www.lavinox.fr ou au 0130438158**

VDS MACHINES À GLACES ITALIENNES

GELMATIC et autres & machines à granité. Occasions récentes révisées garanties.

Tél. 03 80 51 23 53

SPÉCIALISTE EXPORT ACHÈTE

France entière fours Bongard, Tiblietti, Pavailler, Polin, Salva et fournil complet.

Mail : jeanmichel.carpentier@orange.fr.

Tél. 06 20 39 83 99

COUPON

PETITES ANNONCES

Tarif janvier 2014 (suivant TVA en vigueur) :

- **Demandes d'emploi** **GRATUIT**
- **Offres d'emploi, matériel d'occasion** (2 articles maxi)
  automobiles et mobilier prof. 27,09 € TTC
  la ligne supplémentaire 9,03 € TTC
  OPTION PHOTO 10,03 € TTC
- **Fonds de commerces** 91,30 € TTC
  la ligne supplémentaire 26,09 € TTC

COUPON À REMPLIR LISIBLEMENT EN LETTRES CAPITALES ET À ENVOYER AVEC VOTRE RÈGLEMENT À :

LES ÉDITIONS GOURMANDES
Régie commerciale/Service PA
9 rue de Malaz 74600 SEYNOD

Date butoir : 17 septembre 2015 pour parution en octobre 2015

Écrire en capitales lisiblement

Tél.

Lignes supplémentaires

NOM : _____

PRÉNOM : _____

ADRESSE : _____

CODE POSTAL : _____ VILLE : _____

E-MAIL : _____ DATE : _____

MONTANT TOTAL DE VOTRE CHÈQUE :

LA BIBLIOTHÈQUE DES PROFESSIONNELS

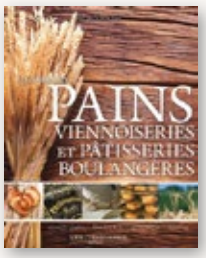
Réalisée **par** des professionnels **pour** des professionnels

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

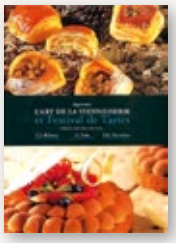
PAINS AUTOUR DU MONDE

20,90 € TTC*

LE PAIN! TOUT UN MONDE

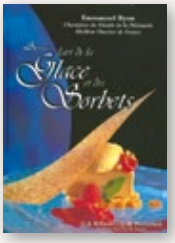
18 € TTC*

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



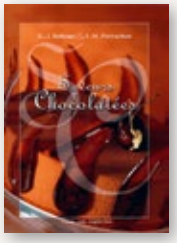
L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES

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

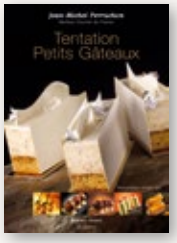
91,30 € TTC*

INSPIRATIONS ET CRÉATIONS

90 € TTC*

FÉERIE EN SUCRE D'ART

96,40 € TTC*



TENTATION PETITS GÂTEAUX

90 € TTC*

Stéphane Glacier et Gaëtan Paris

TARTES, GOÛTERS, ENTREMETS

91,30 € TTC*

GOURMANDISES SALÉES

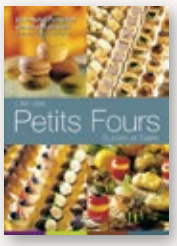
88,30 € TTC*

PLAISIRS GOURMANDS CHOCOLATS & CAKES

104,50 € TTC*

ENTREMETS PETITS GÂTEAUX FUSION

104,50 € TTC*



L'ART DES PETITS FOURS (FORMAT POCHE)

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

Locaux professionnels

REPORT DE LA RÉFORME DES VALEURS LOCATIVES

Les chambres de métiers et de l'artisanat avaient saisi le gouvernement au sujet de la révision des valeurs locatives car, tant sa préparation que son impact potentiel sur les entreprises artisanales présentait une alerte sérieuse pour l'économie de proximité. L'APCMA demande que le report de la réforme puisse donner lieu à une étude d'impact approfondie sur la fiscalité des petites entreprises artisanales et que les commissions départementales de révision des valeurs locatives, dans lesquelles siègent les représentants des chambres de métiers soient systématiquement saisies avant toute décision de mise en œuvre. Une nouvelle hausse des prélèvements sur les petites entreprises mettrait le feu aux poudres, sachant que la majorité d'entre elles sont en mauvaise santé financière et en situation d'exaspération (compte pénibilité, relations avec les banques, RSI, information des salariés en cas de cession…). Jean-Pierre Crouzet a expliqué : *« Nos entreprises ne sont plus en mesure de supporter un quelconque alourdissement de leurs charges »*.

Carambar redonne le sourire aux enfants hospitalisés

Aujourd'hui, il y aurait plus de 4,7 milliards de francs (726 millions d'euros) toujours dans la nature à récupérer ! Carambar a profité de cette occasion pour lancer le Carambar à 1 franc en boulangerie-pâtisserie. Les francs récoltés ont été reversés sous forme de don à l'association Le Rire Médecin, première association de clowns professionnels à l'hôpital, dont la mission est de redonner le sourire aux enfants hospitalisés.

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
	LA ROUTE DES PAINS	26,90	37,30
	RÉUSSIR SA FORMATION EN BOULANGERIE – PÂTISSERIE – TRAITEUR	35,00	40,00
	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

À VENIR

75 / PARIS

Coupe de France des Écoles en boulangerie

Du 5 au 9 février 2016, Europain organise la 5e édition de la Coupe de France des écoles en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Les centres de formation s'affronteront à travers les jeunes professionnels de demain. Initiée en 2009 et parrainée par GDF Suez Pro, la Coupe de France des Ecoles occupera le Cube, espace réservé aux concours. Le jury sera présidé par Alain Marie MOF boulangerie. Deux catégories : Espoirs et Excellence. La 1re est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du bac professionnel boulanger-pâtissier). La seconde est ouverte aux étudiants en brevet professionnel, BTM, BM et terminale du bac professionnel boulanger-pâtissier. Date limite d'inscription : le 20 octobre. Cette compétition aura lieu aux côtés de la Coupe du Monde de la Boulangerie et du Mondial des Arts Sucrés.

RÉSULTATS

75 / PARIS

Meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP

© COOPÉRATIVE ISIGNY SAINTE-MÈRE

La 10e édition du concours revient à Christophe Sigalat qui a gagné un stage de formation professionnelle de son choix à l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie à Rouen. Dans les locaux de l'école de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris, le jury, parrainé par Gontran Cherrier, a évalué les croissants des jeunes apprentis sur des critères précis répondant au cahier des charges du véritable croissant au beurre frais d'Isigny AOP : forme et régularité, couleur et feuilletage, texture et saveur. **Classement :** 1er Christophe Sigalat (CFA de Saint Maximin), 2e Virgile Agavios (CFA Lucien Ravit de Livron), 3e Damien Charpentier du CFA de Vesoul, 4e Bandiougou Tounkara de l'École Grégoire Ferrandi de Paris et 5e Antoine Godard du lycée Louis Guilloux de Rennes.

© JEAN-MARIE THEBAUD

75 / PARIS

Meilleure baguette de Tradition Française

1er Tony Doré (boulangerie Cyril Avert à Luisant). Les cinq autres finalistes sont Guillaume Beton (boulangerie le relais de la Pogne de Jean-Yves Lattard à Alixan), Jorge Costa (boulangerie l'atelier des artistes à Romainville), Pierre Lavaud (boulangerie le fournil du Cens à Orvault), Grégory Neveu (boulangerie le Fournil du Lustou à Lannemezan) et Sébastien Poidevin (boulangerie À la Miche d'Or de Jean-Marc Bordonnat à Nice).

© JEAN-MARIE THEBAUD

75 / PARIS

Meilleur croissant au beurre AOP Charentes-Poitou

Chef d'entreprise : 1er Benjamin Turquier (134 rue de Turenne Paris 3e), 2e Benoît Cocardon (Paris 15e), 3e Jean-Yves Boullier (Paris 15e), 4e Guillaume Schou (Paris 16e), 5e Djibril Bodian (Paris 18e), 6e Frédéric Pichard (Paris 15e), 7e Dominique Saibron (Paris 14e), 8e Yohann Gressent (Sceaux), 9e Amandine Thomann (Les Lilas) et 10e Romain Godard (Fontenay-sous-Bois). **Salariés :** 1er Moustapha Ndaw (Le Grenier à Pain 38 rue des Abbesses Paris 18e), 2e Alain Gilet (Lagny-sur-Marne), 3e Malang Bodian (Paris 18e), 4e Chris Ducastel (Paris 15e), 5e Jennifer Mertz (Paris 3e), 6e Qian Wei (Sceaux), 7e Konatsu Manuyama (Paris 14e), 8e Romain Benoît (Paris 15e), 9e Mutalip Ucar (Paris 3e) et 10e Lionel Faure (Paris 3e).

75 / PARIS

Prix Goût et Santé des apprentis

© FOKALSTUDIO PAR KHATIM KETFI & FLORIAN CHAMAILLÉ

La 4e édition du Prix Goût et Santé des apprentis organisée par MAAF Assurances a réuni huit équipes finalistes au pavillon Élysée Lenôtre qui ont présenté leur recette « santé nomade » à Paris. Le jury a noté la créativité, le goût de leur préparation et l'équilibre nutritionnel des recettes. Cette année, la présentation et le packaging étaient également pris en compte pour départager les participants. Le 1er prix a été attribué à l'équipe féminine du Campus des métiers de Niort pour sa recette « Entre terre et mer ». Le 2e prix a été décerné à l'Institut des métiers de Clermont Ferrand avec leur « Trio géométrique ». Le 3e prix revient à l'équipe de l'URMA, antenne de Prouvy Rouvignies à Valenciennes pour « La truite dans son tourbillon de mousse ».

À VENIR

75 / PARIS

Concours du pain bio

Mardi 15 septembre. Remise des prix le jour même à 19 heures.

Concours de la tarte aux pommes

Mardi 13 et mercredi 14 octobre avec la remise des prix à 19 h 30 au 7 quai d'Anjou à Paris 4e.

LA GESTION DES RESSOURCES HUMAINES DANS UNE BOULANGERIE/PÂTISSERIE

Avant la pause estivale, nous vous parlions de l'importance de l'entretien annuel. Ce mois-ci, nous allons aborder les méthodes pour identifier les besoins individuels et collectifs de formation de vos salariés ainsi que les vôtres pour que vous restiez en phase avec le marché en constante mutation.

La formation : un enjeu stratégique

Identifier les enjeux auxquels sont confrontées les boulangeries pâtisseries :

- Nouveaux processus de production,
- Introduction d'une nouvelle machine,
- Lancement d'un nouveau produit,
- Changement de politique commerciale et marketing,
- Risque de perte de savoir-faire suite à un départ à la retraite,
- Projets personnels des salariés (souhaits d'évolution),
- Augmentation des coûts des matières premières,
- Arrivée d'un nouveau concurrent,
- Etc.

Répondre à chaque évolution repérée et se fixer des priorités au niveau du plan de formation

La formation n'a pas réponse à tout, mais elle peut contribuer au maintien de la compétitivité d'une boulangerie pâtisserie artisanale.

Le patron boulanger/pâtissier pourra ainsi mieux maîtriser la gestion sociale dans son entreprise, en choisissant mieux ses salariés au moment de l'embauche, en ayant une meilleure compréhension de l'évolution et des attentes de ses salariés, en pouvant agir sur la formation de manière à entretenir ou développer la performance individuelle et collective.

Il se sentira aussi plus à l'aise avec son personnel et pourra agir sur le climat social de son entreprise.

Ecoce
ACCÉLÉRATEUR DE CROISSANCE
EXPERTISE COMPTABLE & CONSEIL AUX ENTREPRISES

Marc HASELBAUER, Expert-Comptable

LE VITALITY CHEESECAKE

Une recette incontournable, rapide et délicieuse !

Temps de préparation : 30 minutes. Sans cuisson.

© ÉLODIE MARTINS

INGRÉDIENTS
(POUR 6 PERSONNES)

- 200 g de beurre allégé fondu
- 250 g de fromage frais nature allégé (Philadelphia light)
- 300 g de biscuits allégés (petits beurre ou spéculos)
- 500 g de mascarpone light
- 20 g d'aspartame en poudre
- 1cuillère à soupe de Cremfix
- 2 gousses de vanille
- 10 kiwi

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Pour faire un cheesecake, je vous conseille d'utiliser des cercles ou des cadres à pâtisserie hauts, quelle que soit leur forme ou leur taille ! Mixez les biscuits ou écrasez-les avec votre rouleau à pâtisserie : ils doivent être en miettes. Puis liez-les avec du beurre fondu pour obtenir une sorte de pâte, qui va se figer et prendre forme au contact du froid. Dans un moule à fond amovible (ou dans 6 petits cercles hauts si vous souhaitez faire des cheesecakes individuels), répartissez la pâte obtenue et tassez-la avec le dos d'une cuillère. Disposez sur tout le pourtour intérieur du cercle une rangée de Kiwi coupées en 4 et ajoutez également quelques kiwi coupées au centre du gâteau. Réservez au frais. Pendant ce temps, dans un saladier, battre le mascarpone 3 minutes et ajoutez le fromage frais nature Philadelphia, la vanille, l'aspartame et le Cremfix. Battez le tout pour obtenir une crème ferme. Versez l'ensemble dans votre poche à douille et dressez sur la base de biscuit. Réservez au frais une nuit.

BRUCHETTES BLANCHES AUX LARDONS ET CHAMPIGNONS

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

INGRÉDIENTS
(POUR 10 BRUCHETTES)

- 10 grandes tranches de pain de campagne à mie serrée ou 10 tranches de pain bruchettes
- 0,250 l de crème liquide UHT
- QS* préparation pour sauce blanche à froid
- 0,750 l de fond de champignon (prélevé dans une poche de « champignons et fond » Lutèce) ou 0,750 l de lait
- 0,500 kg de champignons de Paris émincés en conserve
- 0,500 kg de lardons de poitrine fumée
- 0,500 kg d'emmental râpé
- QS* sel, poivre, noix de muscade

Q.S : Quantité suffisante.

PRÉPARATION

© VINCENT CLERICE - FOOD SERVICES

Pour la garniture : prélever 0,500 kg de champignons et les égoutter. Faire saisir à la poêle les lardons. Passer au cutter le fromage râpé afin d'obtenir un produit fin et homogène. ***Pour la sauce :*** mélanger au batteur mélangeur la crème, le fumet de champignon ou le lait avec la QS de préparation pour sauce blanche à froid. Parfumer la sauce de sel, de poivre et de noix de muscade. Y ajouter la moitié du fromage râpé. ***Montage :*** napper les tranches de pain avec la sauce. Répartir harmonieusement les champignons et les lardons. Parsemer de manière homogène de restant de fromage râpé. ***Finition :*** passer les bruchettes au toasteur à la commande. Afin d'optimiser vos ventes, il est possible de proposer cette délicieuse tartine chaude dans un menu accompagnée d'une salade.

ASTUCE DU CHEF. L'utilisation de champignon émincé en conserve permet une grande souplesse d'utilisation et un bon maintien de la recette tout au long de la journée (car le produit est stabilisé). Les bruchettes permettent de proposer à vos clients un produit gourmand à consommer chaud ou tiède, elles sont une belle alternative aux paninis et pizza et ne demande pas de matériel spécifique (juste un four ou un toasteur).

Le Nutella français plus mou que l'allemand

En Allemagne, le Nutella est beaucoup plus sombre et mat qu'en France. Il est aussi plus compact et avec un goût de cacao plus prononcé. Pour cause, l'industriel essaie de s'adapter aux goûts locaux et aux habitudes alimentaires qui varient selon les pays. En ce qui concerne la texture, notre Nutella français est plus mou que l'allemand, en raison des types de pain que nous consommons ! Contrairement aux pains de nos voisins plus denses, nos baguettes françaises ont besoin d'une pâte à tartiner plus liquide qui pourra s'étaler plus facilement. D'où la texture plus fluide de notre Nutella national.

Biscuiterie Jeannette redémarre en septembre

Rachetée en 2014 par Georges Viana, l'entreprise normande spécialisée dans la fabrication de biscuits et de madeleines devrait rouvrir ses portes en septembre. Les nouveaux locaux (1 000 m²) sont situés à l'entrée de Caen. Dans un premier temps, la biscuiterie emploiera 15 salariés et espère augmenter ses effectifs à 45 dans les 5 ans à venir.

NOTRE SÉLECTION D'OUVRAGES

CARRÉ BLANC ÉDITIONS

Pains et Traditions

En contant l'histoire des fromages, des pains et des vins, cet ouvrage (110 pages) associe patrimoine gastronomique français, tradition du vignoble et recettes artisanales de pains. Les 2 auteurs, Jean Kircher et Marcel Ehrhard, envisagent le pain tel que la main de l'homme l'a façonné depuis son origine avec ses valeurs de partage, d'hospitalité et de solidarité. Pain, vin et fromage ont un dénominateur en commun. La fermentation décide de leur qualité ! Au sommaire de nombreuses associations pain-fromage-vin. Pain paysan, Saint-Nectaire et Coteaux du Giennois rouge. Couronne céréales maltée, Feuille du Limousin et Sylvaner blanc. Opabrot, Gorgonzola et Muscat d'Alsace. Pain intégral, Mimolette vieille et Châteauneuf-du-Pape rouge. Pain moulé bio, Stilton et Porto Ruby, etc.

EYROLLES

Monter son Food truck

Pourquoi monter un Food truck dans l'univers de la boulangerie, pâtisserie et de la restauration boulangère ? Aujourd'hui, ce phénomène monte en puissance et les demandes d'emplacements auprès des mairies explosent depuis quelques années en France. Richard Volodarski, Guilhem Bertholet et Alexandre Grevet proposent de vous accompagner dans votre projet de Food truck avec une démarche structurée dans le temps : les questions à se poser avant de démarrer, tout savoir sur le financement de l'activité, comment utiliser le web pour booster son activité, etc. Vous découvrirez également des conseils délivrés par les participants de l'émission « Mon Food truck à la clé » de France 2. Au sommaire également : retours d'expérience, trucs de professionnels, adresses et sites utiles. Ce livre vous accompagnera utilement sur la préparation et la gestion d'un Food truck afin de répondre à la demande grandissante de la Street food.

ÉDITIONS DE LA MARTINIÈRE

La Régalade des champs

L'auteur, Bruno Doucet est passé par les grandes maisons étoilées (Fouquet's, Prunier, Pierre Gagnaire, Apicius) avant d'ouvrir le restaurant « La Régalade » dans le 14e arrondissement de Paris, qui aujourd'hui est devenu une institution de la capitale. Dans son livre, on retrouve toutes les recettes d'une cuisine de bistrot : généreuse, délicieuse et chargée d'émotion. Bruno Doucet propose ses recettes comme une journée passée à la campagne : du petit-déjeuner sous les tonnelles au dîner dans le jardin, en passant par des « en-cas », des goûters au coin du feu, des plats de poissons, des viandes et des desserts. L'art du produit, de la cuisson, de la saison sont des valeurs auxquelles Bruno Doucet est très attaché. Au fil des 184 pages, il invite le lecteur à découvrir ses envies et ses secrets culinaires. Charlotte Lascève met les photos des recettes en scène. Du début à la fin, un moment de convivialité et de gourmandise !

Valrhona est aux côtés des artisans boulangers-pâtissiers depuis 1922.

Valrhona met tout son savoir-faire de chocolatier dans une gamme de produits dédiés, répondant aux besoins des boulangers-pâtissiers tout en valorisant leur savoir-faire.
Valrhona accompagne les boulangers-pâtissiers grâce à un soutien technique mais aussi des conseils pour développer leurs ventes et fidéliser les consommateurs.

© Ginko

www.valrhona.com

CHRONO-MAT

RENTRÉE 2015

Votre conseiller au **01 39 35 16 60**

Toile de lin

Réf. T3/600
Rouleau de 50 m
Largeur 600 mm

234 € H.T. L'unité

1 ROULEAU ACHETÉ
Le deuxième à -50%*

Toile enfourneur adaptable BONGARD

187 € H.T. L'unité

Réf. L4/BON268x70 / Dimensions : 2680x705

1 TOILE ENFOURNEUR ACHETÉE
La deuxième à -50%**

Nos échelles sont équipées de barres de blocage pour le transport

195 € H.T. L'unité

Réf. EC8/D
Echelle basse démontable
600 x 400 mm - 8 niveaux

335 € H.T. Le LOT de 2

Réf. EC8/D2
Lot de 2 échelles basses démontables
600 x 400 mm - 8 niveaux

363 € H.T. Le LOT de 2

Réf. EC8/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

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

395 € H.T. Le LOT de 2

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

585 € H.T. Le LOT de 3

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

Commandez 24h/24h sur nos sites :

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 réf. T3/600 / ** Promotion valable uniquement sur réf. L4/BON268x70
Offres valables jusqu'au 15/10/15 dans la limite des stocks disponibles / Non cumulables avec autres offres en cours. / Prix valables sauf erreurs typographiques