

le monde des boulanger^s et des pâtissiers



04 ÉVÉNEMENT
Europain 2020

27 EXPERT
Derniers préparatifs
avant les fêtes de Noël

39 ENTREPRISE
Maîtriser le glaçage
en pâtisserie

SAVOIR-FAIRE

OH MA BÛCHE !



Crisalid®

EURO PAIN
11-14 JANVIER 2020
POINTE DE VERSAILLES
STAND 1B57

B I E N V E N U E D A N S

l'Univers

de l'encaissement
avec Crisalid®

NOUVEAU

Découvrez
Crisalid Prima
à partir de

44 € HT*
/mois



Connexion
Caisse
automatique



Connexion
Balance
de pesée



Synchronisation
E-boutique
Click & Collect
Fidélité



Extension
Borne de
commande



Gestion
ERP, CRM, ...



Contrôle
Analyses
statistiques



Les logiciels qui vous donnent des ailes® !

www.crisalid.com

* Sur la base d'un paiement anticipé d'un an renouvelable

"Ce produit est conforme aux exigences de la marque NF Logiciel de Gestion d'Encaissement. Ce produit est certifié par:
AFNOR Certification 11 rue Francis de Pressensé 93571 SAINT DENIS LA PLAINE CEDEX. Le référentiel de certification peut être obtenu auprès d'INFOCERT"

Vendeuse ou vendeur en boulangerie, c'est possible avec l'apprentissage

Depuis la rentrée de septembre 2019, il est possible de suivre une formation en apprentissage de vendeur ou vendeuse en boulangerie-pâtisserie artisanale. Cette formation diplômante, le CTM (certificat technique des métiers) vente en boulangerie, est possible à Paris à l'initiative de l'école Christian Vabret et du Syndicat patronal des boulangers du Grand Paris. Comme toutes les formations en apprentissage, elle est ouverte aux jeunes entre

16 et 30 ans. Il suffit simplement de scanner le QR code de ci-contre et de postuler directement en ligne.



Bonne lecture et bonnes fêtes de fin d'année !

Jean-Pierre Deloron

Rédacteur en chef

jpdeloron@noos.fr • 0661554673

Le Monde des Boulangeries et des Pâtisseries #133-1 • Supplément du Monde des Artisans #133 novembre 2019 • Éditeur délégué : Stéphane Schmitt • Responsable rédaction et publicité : Jean-Pierre Deloron, Tél. 0661554673, jpdeloron@noos.fr • Publicité : Thierry, Tél. 0622693022 et Cédric Jonquieres, Tél. 0610348133, fax 0561594007; e-mail : thierry.jonquieres@wanadoo.fr • Impression : Léonce Déprez - Zi Ruitz 62620 Barlin • Mise en page, fabrication : Pixel6TM (I. Marlin), Tél. 0387691818 • Directeur de la publication : François Grandidier - N° commission paritaire : 0321TB6957 - Le Monde des Boulangeries et des Pâtisseries n'est pas responsable des articles et communiqués de presse qui lui sont fournis. Toute reproduction, même partielle, est formellement interdite sauf autorisation écrite de la société éditrice • Dépôt légal : à partition. En couverture : Christophe Michalak. Pour adresser vos dossier de presse : Jean-Pierre Deloron, e-mail : jpdeloron@noos.fr

L'index des annonceurs • Crisalid p. 2 • Europain p. 9 • Koelnmesse p. 13 • Merand p. 15 • Pani Vending p. 17 • SARL Gris p. 21 • Philibert Savours p. 25 • Lesaffre p. 30 • Panimatic p. 33 • Hengel p. 34 • Grands Moulins de Paris p. 35 • LSM Linéaire p. 37 • Petits Moulins de France p. 47 • MAAF p. 48

ENVIE D'ALLER PLUS LOIN ?

WWW.LEMONDEDESBOULANGERS.FR

WWW.LEMONDEDESPATISSIERS.FR



04



22



31

ÉVÉNEMENT

04

Europain 2020 : entreprendre en boulangerie-pâtisserie

Rabelais des Jeunes Talents 2019 : l'excellence de demain récompensée

ACTUALITÉS

10

Corman répond à la demande de goût et de traçabilité des clients

Grands Moulins de Paris veille au grain depuis 100 ans

Le chocolat bio, une demande des consommateurs

SAVOIR-FAIRE

18

Les Coques de Cabourg, un trésor de chocolat

Prix Goût & Santé MAAF 2019 : 3 artisans récompensés

EXPERT

27

Derniers préparatifs avant les fêtes de Noël

Chocolat cru : innovation ou tromperie marketing ?



DOSSIER

Froid et conservation

ENTREPRISE

39

Boiron : maîtriser le glaçage en pâtisserie

Les produits écoresponsables débarquent





EUROPAIN 2020

ENTREPRENDRE en boulangerie-pâtisserie

Du 11 au 14 janvier prochains, le Salon de la boulangerie-pâtisserie vous donne rendez-vous au Hall 1, porte de Versailles à Paris. Un événement incontournable qui mettra en valeur tous les artisans de la filière boulangerie-pâtisserie, chocolaterie et glacerie.

Pour la première fois, Europain accueillera des compétitions d'exception, en janvier prochain, porte de Versailles, à Paris : la Coupe du monde de la boulangerie, la Coupe Europe de la pâtisserie, la Coupe de France des écoles, etc. Elles réuniront les meilleurs professionnels et apprentis de la boulangerie-pâtisserie.

Coupe Europe de la pâtisserie

Après avoir élu domicile à Genève et Turin, ce concours prestigieux continue de voyager. Et pour la première fois depuis sa création, c'est au cœur de la capitale qu'il se déroulera ! Huit équipes sélectionnées à travers l'Europe s'affronteront lors d'un show exceptionnel, les 12 et 13 janvier. Elles donneront le meilleur d'elles-mêmes afin de gagner leur ticket pour la finale mondiale, les 24 et 25 janvier 2021, au Sirha de Lyon.

Coupe du monde de la boulangerie

Les pains du monde seront à l'honneur ! Crée en 1992 par Christian Vabret, Meilleur Ouvrier de France, la Coupe du monde de la boulangerie est



à la fois un incubateur des tendances internationales, un laboratoire de talents et une source d'inspiration et de créativité. Du 11 au 14 janvier, douze équipes de trois participants, parmi les meilleurs du monde, s'affronteront sur quatre épreuves : baguette et pains du monde; viennoiserie sucrée; pièce artistique; panification gourmande (catégorie à réaliser en commun par les trois participants). Les douze équipes ont remporté les présélections organisées

dans cinq grandes zones du globe : Europe, Moyen-Orient, Afrique, Asie et Amérique.

Championne du monde 2016, la Corée du Sud devra compter cette année avec la ténacité de l'équipe française, bien décidée à reconquérir un titre qu'elle a remporté pour la dernière fois en 2008 !



www.europain.com



RABELAIS DES JEUNES TALENTS 2019

L'excellence de demain récompensée

Plus de 1000 personnes ont assisté à la 8^e édition des Rabelais des Jeunes Talents 2019, dans la salle du Grand Rex à Paris. Une cérémonie réussie, organisée par la Confédération générale de l'alimentation.

Placée sous le signe du talent et de la passion, la soirée a été un véritable succès! Joël Mauvigney, président de la Confédération générale de l'alimentation (CGAD), avait mis les petits plats dans les grands en proposant comme scène un décor de banquet pantagruélique et gargantuesque. Le comédien François Berléand et le journaliste Vincent Ferniot ont animé la soirée. En préambule, la ministre du Travail, Muriel Pénicaud, a dressé un bilan positif un an après l'entrée en vigueur de la nouvelle loi pour la liberté de choisir son avenir professionnel. Elle n'a pas manqué l'occasion de remercier le travail d'équipe mené avec l'Union des entreprises de proximité (U2P) et les branches professionnelles de l'artisanat.

32 jeunes récompensés

De 17 à 26 ans, 32 jeunes originaires des quatre coins de la France et sélectionnés par leurs organisations professionnelles respectives (restaurateur, boulanger, charcutier, poissonnier, épicier,



boucher, crémier-fromager, pâtissier, glacier, chocolatier, primeur) ont été récompensés et honorés. Président de la CGAD et de la CNCT, Joël Mauvigney n'a pas manqué de souligner que, pour la première fois, certains des talents récompensés avaient déjà créé leur entreprise artisanale. Preuve que les métiers de bouche restent attractifs pour des jeunes épris de qualité, d'excellence et de proximité.

LES RABELAIS DES JEUNES TALENTS 2019



Catégorie Boulanger : Marine Nedelec (29), Vincent Richard (31) et Marjorie Bressac (63).

Catégorie Pâtissier : Lucas Spinelli (75), Emma Prochasson (91) et Théo Labaune (71).

Catégorie Glacier : Océane Vallet (42), Pierre-Antoine Legay (59) et Elora Le Dantec (64).

Catégorie Chocolatier : Killian Perez (75), Camille Chazelle (42) et Dani Pierard (57).

VU À SERBOTEL

© ADOBE STOCK

La 18^e édition du Salon Serbotel à Nantes a été l'occasion de découvrir des innovations produits et équipements devant répondre aux enjeux de demain : concurrence digitale, moyens de paiement, offre diversifiée, etc. Retour sur cet événement qui a lieu tous les deux ans dans le Grand Ouest !

Créez vos étiquettes sur cartes plastiques



LSM Linéaire fournit les imprimantes d'étiquettes et a présenté la nouvelle gamme Edikio Guest. Cette solution est dédiée à l'étiquetage des produits pour les buffets des artisans et traiteurs. Ces derniers peuvent créer et imprimer eux-mêmes leurs étiquettes en respectant les informations réglementaires (dénominations, compositions et allergènes, en une ou plusieurs langues). Cette



solution permet d'imprimer les étiquettes de prix, les badges du personnel, les cartes cadeaux, les cartes promotionnelles, etc. La solution Edikio Guest renforce l'image de marque de votre établissement. La présentation esthétique et professionnelle des étiquettes aide les clients à effectuer un choix rapide et éclairé. Six formats d'étiquettes PVC blanc ou noir mat (style ardoise) et de couleur : 50x150, 50x120, 54x86, 42,5x54, 57x54 et 54x28 mm. www.lsmlineaire.fr

Petits pains spéciaux



Bridor lance deux nouvelles saveurs dans la gamme B Break : lardons-emmental, texture fondante avec des lardons fumés et de l'emmental râpé; tomates marinées & romarin, riche en tomates séchées, marinées, et en purée, relevées d'une pointe de romarin et d'huile d'olive. La recette est réalisée à partir d'une pâte à pain Clean Label, sans conservateur, sans additif, ni colorant. Son format pratique (70 g) correspond parfaitement à une consommation tout au long de la journée.



Four à soles Soleo

Partenaire officiel des Ambassadeurs du pain, Bongard a présenté en avant-première le four Soleo EvO.

Ce nouveau modèle à soles modulables associe la combinaison de la technologie de l'Orion EvO et la compacité des fours modulables. Deux types de modules : un pâtissier et un boulanger, dotés des mêmes caractéristiques techniques qu'un four à soles EvO (bouche effet sole lisse breveté, nouveau système d'ouverture de vitre, appareil à buée redimensionné équipé d'un doseur d'eau). Chaque module est disponible en deux hauteurs : une version standard de 180 mm et une plus haute, de 225 mm pour l'étage boulanger et de 240 mm pour la version pâtissière.

I Une gamme de cinq modèles

Sa nouvelle commande électronique capacitive 7" Sensitive, conçue sur le même modèle que la commande Intuitiv'2, gère en toute autonomie l'énergie allouée afin d'optimiser la consommation du four. Sa capacité de cuisson a également été adaptée pour favoriser une cadence de production élevée (15 kg de pâte crue par m³/heure sur le modèle le plus petit, et 18 kg de pâte crue par m³/heure en standard sur les autres modèles). La nouvelle gamme Soleo EvO sera disponible en cinq modèles, dont une version très compacte pouvant être intégrée à un plan de travail de 800 mm de profondeur.

I Multiples accessoires

Parce que chaque boulanger a des besoins différents, ce nouveau four peut se combiner à de multiples accessoires : piétements standards, étuve intégrée compacte, hotte avec ou sans extracteur, hotte avec condenseur, enfourneur défourneur ou élévateur intégré Lift'EvO. Le four Soleo EvO sera visible en fonctionnement sur le stand Bongard lors du Salon Europain, qui se tiendra du 11 au 14 janvier 2020, porte de Versailles à Paris.



Fours Rational

Rational a présenté les fours SelfCookingCenter® et le VarioCookingCenter® à travers deux espaces de show cooking en live, dont un comptoir snacking. Les professionnels ont découvert les performances de cuisson de ces deux appareils et les nombreux accessoires dédiés.



Machines à chantilly

Les machines à chantilly de la gamme Minitronic Duo de Mussana sont pourvues de deux zones de travail dirigées par deux panneaux de commandes indépendants et de deux robinets distributeurs. Ce concept permet de doubler les capacités de production. Avec une capacité de 2x6 litres et des réservoirs distincts, les machines sont des équipements pratiques, permettant la mise en place d'une production de chantilly simultanée, séparée et modulable en fonction des besoins.

Pistolet flexible déco

Le pistolet de décoration Mussana type déco est un outil ultra-précis dans le cadre de la réalisation de décos à base de crème chantilly, de chocolat, de coulis de fruits, etc. Hormis un design ergonomique pour une prise en main aisée, ce pistolet de décoration est doté d'une buse en Inox adaptée, dont le calibre permet de délivrer une qualité de pulvérisation inégalable avec un jet équilibré. Il permet également d'éviter toute éjection de produit non souhaitée. C'est l'assurance de travailler de façon rapide et précise, sans gaspillage de produit.



2020**+ EUROPAIN 2020**

Du 11 au 14 janvier

📍 Porte de Versailles à Paris
 Salon international de la boulangerie-pâtisserie
www.europain.com

+ Sigepl

Du 18 au 22 janvier

📍 Rimini (Italie)
 41^e édition du Salon international de la glace et de la pâtisserie artisanales
www.sigepl.it

+ Food'in Sud

Du 26 au 28 janvier

📍 Marseille
 4^e édition biennale sur les tendances de restauration de la zone méditerranéenne, au parc Chanot de Marseille.
www.foodinsud.com

+ Salon Pro Rest'Hotel & Métiers de Bouche

Les 19 et 20 janvier

📍 Dijon
 Salon régional des métiers de bouche
 Tél. : 05 53 45 72 12 et Site : salons-resthotel.fr

+ Smahrt

Du 26 au 29 janvier

📍 Parc des expositions, Toulouse
 Salon du Grand Sud-Ouest de l'hôtellerie et de l'alimentation
www.smahrt.com

+ Agecotel

Du 2 au 5 février

📍 Parc des expositions, Nice
 Salon professionnel de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation
www.agecotel.com

+ Salon Pro Rest'Hotel & Métiers de Bouche

Les 9 et 10 Février

📍 Rennes
 Salon régional des métiers de bouche
 Tél. : 05 53 45 72 12 et Site : salons-resthotel.fr

+ Egast

Du 15 au 18 mars

📍 Parc des expositions, Strasbourg
 Salon biennal de l'équipement, de la gastronomie, des services et du tourisme.
www.egast.fr

+ Franchise Expo Paris

Du 22 au 25 mars

📍 Porte des Versailles à Paris
www.franchiseparis.com

+ Salon Pro Rest'Hotel & Métiers de Bouche

Les 22 et 23 mars

📍 Clermont-Ferrand
 Salon régional des métiers de bouche
 Tél. : 05 53 45 72 12 et Site : salons-resthotel.fr

+ Sandwich & Snack Show

Du 29 au 31 mars

📍 Porte de Versailles à Paris
 Trois Salons dédiés à la restauration rapide au même endroit : Sandwich & Snack Show, Parizza et Japan Food Food Show

+ Sirha Green

Du 14 au 16 juin

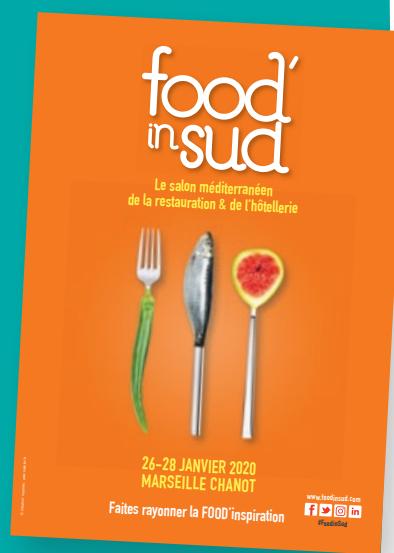
📍 Eurexpo à Lyon
 Salon dédié au food service responsable
www.sirha-green.com

+ FOOD'IN SUD MISE SUR LA PÂTISSERIE

Du 26 au 28 janvier

📍 Marseille

Le quatrième Salon Food'in Sud vous donne rendez-vous au parc Chanot à Marseille! Cette année, la pâtisserie sera mise à l'honneur lors du trophée Noailles du meilleur apprenti pâtissier, avec le concours du groupe Henry Blanc. Le lundi 27 janvier, cinq binômes d'apprentis pâtissiers (issus d'écoles professionnelles) s'affronteront durant l'après-midi autour de la création d'un gâteau de voyage. Ce challenge interécoles mettra le café à l'honneur dans la préparation : un gâteau sans crème sur la base d'un panier de six ingrédients. Par ailleurs, l'Association des disciples d'Escoffier proposera de déguster le biscuit Food'in Sud. Crée par différentes associations culinaires, la recette sera basée sur deux critères : un biscuit sec et aux ingrédients méditerranéens. En moyenne, un Français consomme plus de 5 kg de biscuits par an. La consommation des biscuits industriels stagne tandis que les offres haut de gamme, bio et régionales gagnent du terrain...

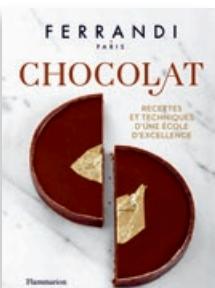
**2021****+ SIRHA**

Du 23 au 27 janvier 2021

📍 Eurexpo à Lyon
 Salon international des métiers de bouche
www.sirha.com

À LIRE

Ferrandi Chocolat



Ferrandi Paris propose un ouvrage illustré sur le chocolat qui repose sur les principes pédagogiques développés par l'école depuis bientôt 100 ans. Plus de 200 gestes et tours de main détaillent, pas à pas, une quarantaine de techniques accompagnées des conseils et astuces de chefs. Plus de 70 recettes classées par thématique : tarte au chocolat, opéra, truffes, bonbons, chocolat liégeois ou esquimaux glacés. Le livre est sorti 16 octobre. Flammarion. 304 pages.

Réussir le tempérage du chocolat

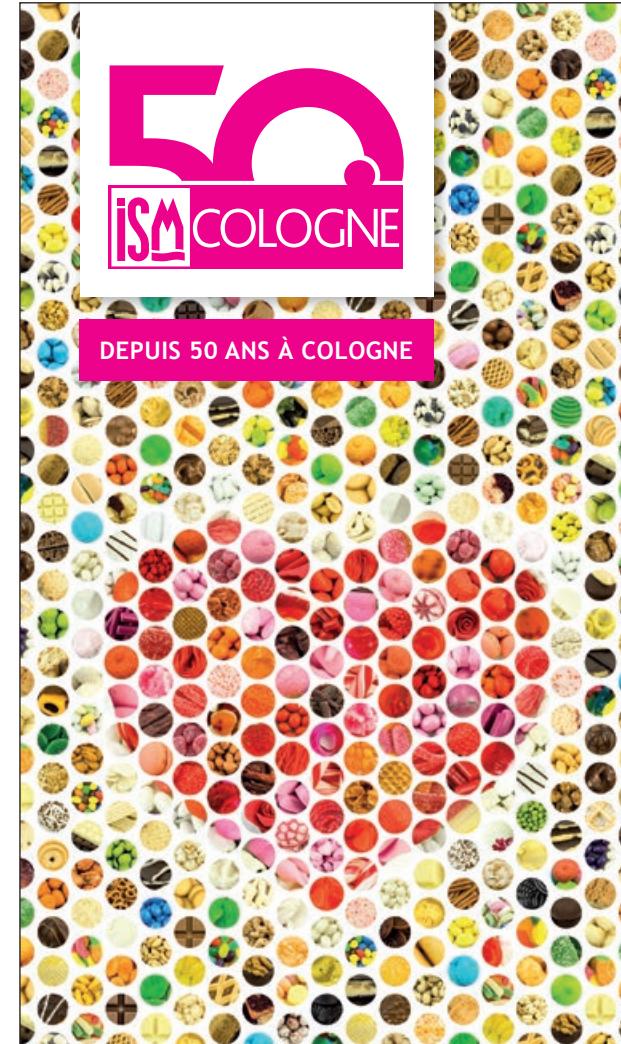


Quatrième étape du tempérage est délicate mais essentielle pour que le chocolat réponde aux attentes des clients, en étant brillant, cassant, avec une agréable fonte en bouche et une bonne restitution des arômes. Mais aussi aux attentes du chocolatier, par une viscosité adaptée à la fabrication de décors et de sujets, un démoulage facile et une conservation optimale. Les qualités sensorielles et techniques du chocolat reposent sur la cristallisation du beurre de cacao, un de ses composants principaux. La qualité du résultat dépendra de l'obtention de la bonne forme cristalline du beurre de cacao.

Blanchiment gras

Dans l'ouvrage d'Isabelle Christian, de nombreuses illustrations complètent les données scientifiques et permettent de comprendre les phénomènes qui entrent en jeu lors du tempérage du chocolat, et de se rendre compte des autres particularités du beurre de cacao comme le blanchiment gras, la nécessité du refroidissement, etc. Les différentes techniques du tempérage sont décrites, en lien avec les aspects théoriques développés.

Éditions Quae. 124 pages.



DEPUIS 50 ANS À COLOGNE

BIENVENUE SUR ISM -
LE PLUS GRAND SALON
MONDIAL DE LA CONFISERIE
ET DU SNACKING

COLOGNE, ALLEMAGNE
02.02.-05.02.2020

www.ism-cologne.com

Salons internationaux
de Cologne
12 rue Chernoviz
75782 Paris cedex 16
Tél. 01 45 25 82 11
contact@koelnmesse.fr

 koelnmesse

Corman

répond à la demande de goût et de traçabilité des clients

Nouvelles gammes chez Corman, qui propose un beurre noisette prêt à l'emploi et un beurre de laiterie bio! Deux créations tendance au service des artisans pour leur faciliter le travail, et qui répondent également à la demande des consommateurs, de plus en plus attentifs à la qualité des matières premières utilisées!

Spécialiste de la maîtrise du beurre et de la matière grasse, Corman propose une gamme inédite de beurre noisette comprenant un beurre de tourage en plaque et un beurre d'incorporation en seau.

Gamme de beurre noisette

Valorisant le savoir-faire artisanal, ces produits prêts à l'emploi permettent de révéler le goût du beurre noisette dans toutes les viennoiseries, gâteaux de voyage, en sauce ou en bouillon, tout en évitant la phase de réalisation délicate.



Beurre noisette

Le beurre noisette est un beurre chauffé qui, par la caramélation des protéines, va prendre des notes aromatiques de noisette torréfiée. Cette technique permet de mettre en avant le savoir-faire de l'artisan. Sa préparation est très délicate. Si le beurre est chauffé trop longtemps, il peut brûler et être nocif pour la santé. D'une réalisation à une autre, son goût peut varier selon le temps de cuisson.

L'artisan assure ainsi la régularité de ses produits. Cette gamme offre un vrai goût de beurre avec des arômes de noisette torréfiée, ainsi qu'une fabrication sans ajout d'arômes et garantie au niveau de la sécurité alimentaire. Conditionnement en plaque (carton 5x2 kg) ou en bloc (carton 4x2,5 kg).

Beurre de laiterie bio Corman

Deux formats disponibles : un beurre de tourage en plaque (premier beurre de tourage bio en France) et un beurre d'incorporation en bloc. Le beurre de tourage bio permet de répondre aux nouvelles tendances de consommation qui requièrent plus de traçabilité, de certifications et de labels. Cette gamme garantit un beurre de qualité provenant de l'agriculture UE biologique contrôlée, au bon goût de crème fraîche. La plaque, grâce à sa plasticité, est parfaitement adaptée au tourage, tandis que le bloc permet une incorporation facile. Le beurre de laiterie bio assure aussi une bonne régularité de texture et de goût tout au long de l'année. Conditionnement en plaque (carton de 5x2kg) à la texture souple et plastique qui facilite le tourage. Conditionnement en bloc (carton de 4x2,5kg) qui assure un bon goût de crème fraîche.



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY
FOODSERVICE

Stages professionnels, recettes saisonnières, conseils techniques et services experts : chaque jour Savencia Fromage & Dairy Foodservice accompagne les boulanger-pâtissiers pour faire « foisonner » leurs talents. Retrouvez tous les produits et l'actualité des marques sur www.savencia-fd-foodservice.com.

Grands Moulins de Paris

veille au grain depuis 100 ans

PIERRE GARCIA, directeur général des Grands Moulins de Paris (GMP), et Christoph Büren, président du groupe coopératif Vivescia, ont célébré le centenaire des GMP en présence de plusieurs personnalités à l'université Paris-Diderot.

La journée a été marquée par les interventions de plusieurs intervenants qui ont évoqué leur passion du grain et du pain : Jean-Pierre Willot, professeur d'histoire économique à l'université de la Sorbonne, Pascale Hébel, directrice du département consommation du Crédoc, et Philippe Moati, professeur agrégé d'économie à l'université Paris-Diderot.

Les engagements des GMP

Pour les 100 ans à venir, Grands Moulins de Paris se positionne sur des axes forts : « Nous avons à cœur d'unir les agriculteurs et les boulangers autour de produits qu'ils apprécient. Nous avons un impact sur les communautés et sur l'environnement », a déclaré Pierre Garcia. En l'occurrence, GMP s'engage à nourrir les individus de façon équilibrée, à améliorer la qualité de la vie, et à contribuer aux questions d'environnement durable. Pour répondre à ces enjeux, Grands Moulins de Paris s'emploiera à ce que 100 % des grains de blé soient stockés sans insecticides d'ici 2020. Après Brienne, ce sera le cas à Paris-Gennevilliers, à Verneuil et à Surgères, cette année, puis à Reims, à Marseille, à Nancy et à Bordeaux l'an prochain. Grands Moulins



de Paris spécialise également deux de ses moulins (Brienne et Surgères) dans la production de farine bio avec du blé bio français, pour répondre aux attentes des artisans boulangers.

Dernières innovations

En 2019, la baguette Epoca, qui contient des céréales anciennes et des graines, a été présentée en exclusivité chez les boulangers Campaillette. La marque grand public Francine a lancé une farine à pain multigraines bio et une nouvelle levure bio. Il faut savoir que 94 % des Français ont consommé du bio au moins une fois dans l'année. Grands Moulins de Paris propose également son nouveau site de commerce (grandsmoulinsdeparis.com), dédié aux artisans boulangers. Depuis six mois, il permet de faciliter le quotidien de 3000 boulangers avec l'intégralité des produits et des services proposés en ligne, plus de liberté grâce à la commande possible 24 h/24 et 7 jours/7 sur mobile, tablette et ordinateur, ainsi que des idées recettes pour animer l'offre en boutique, des conseils techniques en vidéo, des actualités spécifiques au monde de la boulangerie.

Premier groupe coopératif céréalier français

Vivescia est un groupe coopératif agricole et agroalimentaire de dimension internationale opérant dans 25 pays, avec 3,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 7500 collaborateurs. Spécialisé dans la culture et dans la valorisation alimentaire des céréales, il appartient à 11000 agriculteurs du Nord-Est de la France.





Le chocolat bio, une demande des consommateurs

Le bio trouve sa place dans les labos avec des chocolats multi-applications : pâtisserie, moulage, enrobage et produits fluides, pour simplifier le travail du boulanger-pâtissier ! Weiss s'engage dans cette voie en proposant trois gammes bio et équitables labellisées Max Havelaar.

En 2017, le marché du bio était en croissance en France, avec un chiffre d'affaires de plus de 8 milliards d'euros (+17 %). Pour les consommateurs, les produits bio apparaissent comme un moyen de conjuguer ambition individuelle de mieux-être et dimension collective de sauvegarde de la planète. Près des trois quarts des Français en consomment régulièrement (au moins une fois par mois) et 57 % d'entre eux ont modifié leurs comportements alimentaires et culinaires. Trois grandes raisons expliquent ce phénomène : la provenance de ce que l'on mange; la manière dont c'est conçu; le fait de consommer des produits sains. Le chocolat n'a pas échappé à cette règle. C'est pourquoi Weiss propose une gamme complète de chocolat permettant de répondre aux nouvelles attentes de vos clients en matière

de transparence sur l'origine de chacun des ingrédients. Fort de son savoir-faire de sélectionneur de matière première, Weiss a choisi des ingrédients 100 % bio et équitables : des fèves et du beurre de cacao de République dominicaine, du sucre roux du Sri Lanka et de la lécithine de tournesol.

Ceiba : bio et équitable

La couverture "noir 64 %", peu sucrée en bouche, présente une force surprenante en attaque, grâce à une amertume puissante, associée à une belle acidité. Ceiba 64 % s'arrondit ensuite pour laisser place à des notes boisées et à des arômes de fruits jaunes bien marqués. Son amertume laisse une bonne longueur en bouche. La couverture Ceiba "lait 42 %" offre une attaque puissante de cacao, contrebalancée par le goût onctueux du lait frais. Ce chocolat de caractère, aux notes torréfiées proches du café grillé, a une grande longueur en bouche avec une finale fraîche et peu sucrée. La couverture Ceiba "blanc 33 %", au goût brut et authentique, mise sur sa rondeur et sur son crémeux qui rappellent le lait fermier. Sa longueur en bouche se termine sur des notes de confiture de lait. Le sucre roux bio associé lui confère une couleur légèrement dorée.



Au cœur du chocolat...



Dans toute la France, les chocolatiers-confiseurs ont fait découvrir leur métier et tous les secrets du chocolat au grand public. Zoom dans le Grand Est !

Dans le cadre de la Journée mondiale du cacao, début octobre, la Confédération des chocolatiers et confiseurs de France a organisé une semaine dédiée à l'univers du chocolat. Cette année, les artisans chocolatiers ont proposé au public de faire découvrir leur savoir-faire et la qualité de leurs produits autour du thème « Au cœur du chocolat ». Ils ont mis en avant la noblesse des ingrédients, l'authenticité des recettes et les bienfaits du cacao.

Les chocolatiers ouvrent leurs portes

Pendant une semaine, les artisans ont partagé leur maîtrise dans la conception du chocolat, en ouvrant les portes de leurs laboratoires. Chaque participant a proposé différentes activités telles que des dégustations, des démonstrations, des visites, des ateliers pratiques, des réalisations de recettes ou la découverte de cacaos grands crus et pure origine (Venezuela, Pérou, Madagascar, etc). Dans l'Est, la mobilisation a été importante avec les chocolateries Charpot et Témoins de Troyes (Aube), la chocolaterie Thibaut, la chocolaterie Lothaire de Reims (Marne), le chocolatier Philippe Lamielle à Épinal (Vosges), la chocolaterie du vignoble Daniel Stoffel à Ribeauvillé et celle de Haguenau, la Maison Bauer à Mackwiller, Erihaj Chocolat à Strasbourg, la chocolaterie Michel à Illkirch, la chocolaterie torréfacteur de Bischheim (Bas-Rhin), les craquants du Val de Loire à Pouilly-sur-Loire (Nièvre) et la chocolaterie Simplement chocolat à Pontarlier (Doubs).

Chocolatiers-confiseurs de France

La Confédération des chocolatiers et confiseurs de France a pour mission de représenter la profession, de promouvoir le métier de chocolatier-confiseur et de défendre les intérêts des artisans fabricants et commerçants en chocolaterie, confiserie et biscuiterie. Elle sensibilise ses adhérents à la filière cacao équitable tout autant qu'aux responsabilités sociétales et environnementales. Outre ses actions de formation dédiées à la profession, la CCCF gère la convention collective du secteur, elle dialogue avec les pouvoirs publics pour défendre les intérêts des adhérents et elle veille à l'application d'une éthique professionnelle et à la qualité des produits. Aujourd'hui, 300 artisans de toute la France adhèrent à la Confédération.

NEW EUROPAIN PARIS



11 . 14 JANVIER 2020
PORTE DE VERSAILLES

ENTREPRENDRE EN BOULANGERIE — & PÂTISSERIE —



NOUVEAU LIEU PARIS : PORTE DE VERSAILLES

NOUVEAU CONTENU

- **DE BUSINESS** : BUSINESS MEETINGS, ESPACE CONSEILS
- **D'INFOS MARCHÉ** : FORUM EUROPAIN
- **DE CRÉATIVITÉ** : SCÈNE BOULANGERIE & SNACKING, EUROPAIN LAB, SCÈNE SUCRÉ

2 CONCOURS INTERNATIONAUX

- > COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE
- > COUPE EUROPE DE PÂTISSERIE, SÉLECTION CONTINENTALE DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2021



**VOTRE BADGE GRATUIT
SUR EUROPAIN.COM
AVEC CE CODE INVITATION : PPPMBP**

europain.com @EuropainFrance

ACTUALITÉS



Florette Food Service lance le kit dix salades repas

Le snacking fait toujours recette, notamment les salades prêtes à déguster.

Afin de répondre à la demande des grandes enseignes de la restauration rapide, Florette Food Service lance le kit qui permet de préparer rapidement dix salades repas homogènes.

Pour les professionnels de la restauration hors foyer, Florette Food Service a pensé à tout! Pas besoin de chercher les différentes matières premières composant la salade, tout est à portée de main! Un carton comprend entre quatre et six ingrédients pour réaliser une salade repas complète et équilibrée. Au menu : cinq recettes annuelles, quatre saisonnières et six événementielles.

Avantages en série

Le kit dix salades repas est un véritable service à valeur ajoutée pour tous les acteurs de la restauration nomade. Il présente plusieurs avantages : gain de temps (sept minutes pour préparer dix salades repas), gain de place (tous les ingrédients sont contenus dans un carton), gain de logistique et de main-d'œuvre!



Pas de gaspillage

La solution proposée par Florette Food Service est antigaspillage! Chaque ingrédient est conditionné en sachet individuel (le sachet contient la juste quantité pour les dix salades). C'est à la fois un gage de praticité, de fraîcheur et de qualité, avec une DLUO plus longue que les salades repas déjà préparées sur le marché.

Des recettes de qualité

Avec son expert culinaire, Florette Food Service a conçu quinze recettes (cinq classiques, quatre recettes par saison, dont deux propositions veggie, et six recettes événementielles) à la fois équilibrées, savoureuses et à base de produits de qualité, pour ses clients et pour les consommateurs de la restauration hors foyer. En proposant cette large gamme de salades repas, Florette Food Service prouve une nouvelle fois qu'il est possible de se faire plaisir tout en mangeant sainement!

FLORETTE
FOOD
SERVICE

Intégrée au sein de Florette (branche légumes d'Agrial), Florette Food Service est l'un des principaux acteurs du marché de la transformation de fruits et légumes frais, quatrième gamme auprès des enseignes de la restauration hors foyer (RHF). L'entreprise a développé une activité de salades repas prêtes à consommer ou à assembler pour la RHF dont les artisans boulanger-pâtissiers. Le siège social est situé à Torreilles (66), près de Perpignan, sur un site de 9500 m².



Du neuf aux Minoteries du Château



Le site repris par Bertrand Girardeau en août 2012 s'agrandit et la production de farine de cette minoterie passe de 150 à 450 tonnes/jour.

Du nouveau aux Minoteries du Château, à Ernée, en Mayenne! L'agrandissement du site et des locaux de production a été l'occasion de visiter la minoterie et de découvrir en même temps l'art et la manière de fabriquer les différentes farines. Tout au long d'une journée portes ouvertes, des farines de qualité ont été mises à l'honneur à travers des pains réalisés sur place : farines label Rouge, farines CRC® (culture raisonnable contrôlée)... La nouvelle charte graphique des Minoteries du Château valorise l'ancre local du moulin.

Valoriser la démarche CRC®

Les Minoteries du Château ont mis en avant la démarche CRC®, la filière Agri-Éthique et la CAPL (coopérative des Pays de la Loire), qui ont

été présentes tout au long de la journée pour présenter leur démarche et leur rôle dans la filière. Aujourd'hui, les Minoteries du Château disposent d'un fournil d'essai et d'une antenne au centre de formation atelier M'Alice. Chaque jour, les 35 salariés de l'entreprise veillent à fournir des farines et des services de qualité à tous leurs clients, dont principalement des artisans boulangers-pâtissiers.



La Stradivario

Gain de temps

10 baguettes en moins de 10 sec grâce au système breveté **AutoTrad®**

EasyMatic®
Cycle automatique

Compacte
Moins de 0,7m² au sol

Facile d'utilisation
Mémorisation de tous les réglages des recettes

Taloches individuelles en **MeraLyte®**

EasyTrack®
Outil de gestion pour les responsables production et maintenance



Polyvalente

Peut également servir de diviseuse hydraulique 20 divisions classique

AutoFlour®
Farinage automatique en un seul aller-retour

ToolFree®
Démontage des taloches sans outils en 2' pour faciliter le nettoyage

AlvéoForm®
Belle finition des produits

EasyDoor®
Ouverture des portes sans outils

CleanUp®
Nettoyage des couteaux sans outils

ACTUALITÉS

ENTREPRISES

Travaux en cours : nouveauté 2019



L'entreprise Travaux en cours, spécialisée dans les vêtements professionnels, mise sur le tablier modèle Cannes. Un tablier en véritable toile de travail polyester et coton. Taille unique. Pratique avec une pression pour régler la hauteur. Lavage et séchage rapides. Grande gamme de coloris. Ne perd pas sa couleur au lavage. Possibilité de marquer le logo de votre boulangerie pour aller au plus près de votre identité à partir de quinze pièces. Sans cela, pas de minimum de commande.

www.travauxencours.com

Moulins Soufflet ouvre un site bio à Lozanne

Le groupe Soufflet a ouvert son premier moulin bio à Lozanne (Rhône). Doté d'une capacité de stockage de 3500 tonnes, il permet de produire 24 000 tonnes/an de farines issues de blé bio français. En investissant 2,25 millions d'euros pour la reconstruction du moulin bio de Lozanne, Soufflet souhaite accompagner la croissance du bio en France, du champ au consommateur !



FELINO

vous souhaite une bonne fin d'année

A lors que l'année 2019 touche à sa fin, Felino continue de diffuser des lettres sur la scène internationale, en élargissant ses actions d'internationalisation et en renforçant sa présence sur les marchés où il opère. Felino se démarque une fois de plus avec la proposition de recevoir la prime à l'exportation 2019 sur le marché français. Au cours des 20 dernières années, Felino a vérifié que ses efforts d'internationalisation témoignaient d'un retour considérable à la fois sur l'augmentation des ventes et sur la réputation internationale de la marque.

Dans le cadre de sa participation aux foires du secteur, Felino a marqué, plus récemment, sa présence au Salon Gulfood Manufacturing pour présenter ses produits au Dubai World Trade Center. Ce



fut vraiment une bonne action de charme avec laquelle il a permis de mettre en valeur et de faire connaître Felino comme l'un des plus anciens fabricants de machines de boulangerie et de pâtisserie de la péninsule ibérique. D'ici 2020, Felino prévoit déjà sa participation au Salon Tecnipão au Portugal.



Bovetti, le chocolat comme passion

Située à Terrasson-Lavilledieu (Dordogne), la chocolaterie Walter Bovetti compte

27 salariés et produit 360 tonnes à l'année. Elle réalise 15 % de son chiffre d'affaires à l'export, dans 25 pays, et 50 % dans le secteur du bio. Sa gamme proposée dans différents points de vente, y compris chez les artisans, se compose de plus de 250 références. 150 sortes de tablettes sont proposées dans un packaging à fenêtre, mais aussi des pâtes à tartiner, des enrobés, des sucettes et des moulages réalisés à partir de cacaos issus d'une sélection rigoureuse. 60 000 personnes visitent chaque année son musée boutique !

MATIÈRES PREMIÈRES

Léger recul du prix de la farine pour les boulangeries artisanales



Selon les données du rapport 2019 de l'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires, qui a été remis au Parlement, le prix de la farine pour la boulangerie artisanale a légèrement diminué en 2018 (-0,9 %). Le prix de la baguette de pain à la consommation, en progression depuis 2010,

s'établit à 3,5 €/kg (stable par rapport à 2017). Depuis quelques années, 60 % de la panification est réalisée par la boulangerie-pâtisserie artisanale, qui compte environ 32 000 entreprises. L'indicateur de marge brute de l'aval de la meunerie, dont la boulangerie artisanale et les autres commerces de pain, a légèrement progressé.

ENTREPRISES

Mauri acquiert Italmill

AB Mauri Italy a racheté 100 % des actions d'Italmill SpA. C'est l'un des plus grands meuniers et fabricants de produits semi-finis pour le marché de la boulangerie, pâtisserie et pizzeria en Italie. Le site de fabrication et le centre de développement de produits sont basés à Cologne, dans le Nord de l'Italie. Le meunier est connu pour les marques Besozzi Oro en boulangerie et pâtisserie. AB Mauri, l'une des divisions de Associated British Foods (ABF), est un groupe international présent dans plus de 90 pays. En France, AB Mauri vend des levures et des ingrédients pour la boulangerie et la pâtisserie artisanale.

EXPLOSEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRE !

LE 1^{ER} DISTRIBUTEUR
CUISEUR DU MARCHÉ

Une baguette maison
déjà plus de 150 installations

TOTAL DES VENTES



Machine à partir de 29 000€HT*

*Machines reconditionnées 120 baguettes - quantité limitée

FRAÎCHE & CROUSTILLANTE

24H/24

LE CONCEPT



UNE MACHINE
BREVETÉE

- UNE TECHNOLOGIE INNOVANTE & EXCLUSIVE
- UNE RECONNAISSANCE INTERNATIONALE
- UN SERVICE UNIQUE POUR LE CLIENT

CONCOURS
Lépine

ePan Vending
www.panivending.com



Les Coques de Cabourg, un trésor de chocolat

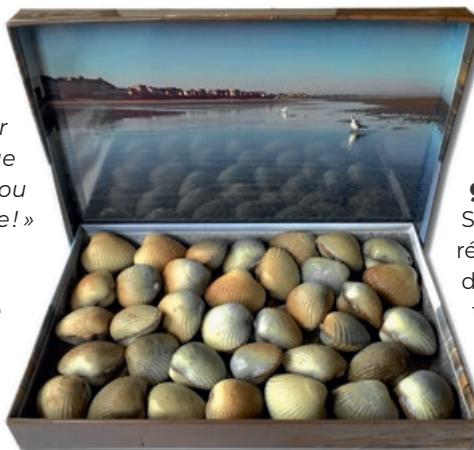
Passionné par la pêche à pied et auteur d'un livre de recettes de cuisine à base de coques, Éric Rolland a lancé en 2017 les Coques de Cabourg, plus vraies que celles qu'il ramasse en Normandie. Explications.

Cela faisait longtemps que ce cuisinier amateur mais éclairé avait envie de créer une spécialité gourmande pour sa ville natale de Cabourg! Sur une suggestion de son épouse, Catherine, il décide de miser sur la coque. « Les plages normandes étaient réputées pour le ramassage des coques de juin à septembre. Aujourd'hui, cette activité est moins pratiquée. Ramassée de façon intensive, la coque se fait plus rare. Mais c'est ce qui m'a donné l'idée de créer des coques en chocolat que l'on peut déguster, partager ou offrir à des amis ou en famille! » explique Éric Rolland.

Un coquillage en forme de cœur

Le chocolatier « improvisé » savait ce qu'il voulait! Un produit de qualité qui puisse servir l'image de Cabourg, ville symbole des romantiques.

Et le résultat est à la hauteur de ses espérances. Ses coques en chocolat peuvent être confondues avec celles que l'on ramasse sur le sable. Depuis les premiers essais de moules jusqu'à l'obtention de la forme, de la couleur et des trois goûts, le projet a mis deux ans à se concrétiser. Éric Rolland s'est entouré



de professionnels, dont ceux de la Chocolaterie Royale Normande qui fabrique ses coques en forme de cœur. Celle-ci a été obtenue après le moulage de trois authentiques coques ramassées sur la plage de Cabourg, en faisant appel aux dernières technologies : scan 3D et conception assistée par ordinateur. Leurs couleurs sont également très réussies.

Trois nuances (ivoire, ocre et rouille) ont été réparties de façon aléatoire et participent au réalisme des produits.

Une expérience gustative

Selon son créateur, la coque résiste un peu sous la dent avant de livrer, à l'intérieur, une consistance plus moelleuse dans un premier temps, puis légèrement croustillante sur la fin – clin d'œil au sable de la plage. Sur une base de praliné fin, dont la saveur de noisette est associable à celle des véritables coques, viennent se greffer trois goûts liés à la région : fleur de sel, caramel et teurgoule. Côté distribution, le produit, approuvé par la mairie, est distribué toute l'année dans la boutique Caramel et Chocolat, 23, avenue de la mer à Cabourg.

www.lescoquesdecabourg.fr



CONCOURS. Les trois lauréats ont fait preuve d'une grande créativité pour séduire les membres du jury, avec des recettes toujours plus savoureuses et innovantes dont le contenu et les qualités nutritionnelles favorisent le bien-être.

#PrixGoutEtSante2019 - www.mAAF.com +



Prix Goût & Santé MAAF 2019 3 artisans récompensés

Huit artisans de ce concours national, organisé par la MAAF en association avec la CMA France, se sont retrouvés pour la finale dans les cuisines du Pré Catelan, à Paris. L'épreuve ultime : défendre leur création culinaire devant un jury de professionnels. Après délibération, le premier prix de 10 000 euros a été décerné à Rémi Chapuis, artisan pâtissier à Falaise (14) avec sa tarte Kokoro (mot japonais signifiant « le cœur, l'âme et l'esprit »). Le deuxième prix de 7 500 euros a été remporté par Éric Copineau, cuisinier à Tallende (63), avec sa création de tripes de bœuf et noix de Saint-Jacques. Le troisième prix de 5 000 euros a été attribué à Nicolas Lahouati, artisan cuisinier à Senonches (28), grâce à son tataki de thon au taboulé de chanvre.

Les cinq autres finalistes

Les cinq autres candidats ayant participé à la 17^e édition du Prix Goût & Santé MAAF 2019 sont : Christophe Chion Hock, artisan chocolatier à Sainte-Clothilde (97), avec sa bouchée de chocolat CœurCuma; Maxime Legrand, artisan charcutier à Grand-Quevilly (76), avec sa recette duo de homard aux agrumes; Loussinée Karapetian, pâtissière

au Mans (72), et sa tarte L'Innocente; Delphine Sauer, cuisinière à La Ravoire (73), avec sa Pêche bleue; Laurent Ody, cuisinier à Dignac (16), et sa recette originale de savarin de maquereau et de truite.



Les inscriptions 2020 sont ouvertes

Pour participer à la 18^e édition de ce concours national, les candidats sont invités à présenter leur création, sur dossier, avant le 30 avril 2020, sur le site www.mAAF.com. Le prix évolue, s'adapte aux modes de consommation et de restauration des Français et présente désormais quatre catégories : recettes sucrées, salées, à emporter, et à conserver. Le dossier de chaque candidat sera examiné en suivie par un préjury. Les artisans finalistes seront alors sélectionnés pour participer à la grande finale du concours en octobre 2020.

NOUVEAUTÉS

repérées pour vous



Baguettes Lucétines

Bridor et Frédéric Lalos, artisan boulanger, ont créé les Lutécines, des baguettes modernes avec une forme résolument plus courte et trapue, qui s'inscrit dans les nouvelles tendances boulangères françaises! Deux recettes de 280 g (nature et aux céréales) aux multiples usages! Pour le petit déjeuner, dans une panière à pain pour accompagner les repas à table, ou pour réaliser des sandwiches. Près de 70 % de taux d'hydratation.



Valisette snacking

Solia lance la valisette, une lunch box en carton biosourcé et biodégradable pour la consommation nomade. Compatible avec les formats 100x100 et 200x100 mm de la gamme Kanopée, ce produit s'adapte à toutes les formules (entrée, plat, dessert). Pratique, la valisette permet le transport des repas en toute sécurité et dispose d'un emplacement spécifique pour accueillir un étui à couverts.

Livrée à plat pour faciliter le stockage, et personnalisable aux couleurs de votre magasin, elle s'adresse aux professionnels de la restauration proposant une offre de vente à emporter, avec un impact écologique limité.

Fruits Rouges & Co : nouveau packaging

La société Fruits Rouges & Co a lancé un nouveau format de bidon (500 g) dédié aux coulis et aux purées de fruits surgelés, et ce pour répondre aux attentes des clients. Ce bidon est moins haut que son prédecesseur, ce qui permet de le passer facilement au micro-ondes pour la décongélation. Il est également doté d'une matière souple qui facilite le squeeze lors de l'utilisation en laboratoire et il possède un fond plus large, permettant une stabilité optimale.



Réduire la fatigue

Ce complément alimentaire naturel sans aucun additif chimique est enveloppé dans des gélules 100 % végétales (fermentation naturelle d'extraits de plantes, contrairement aux gélules classiques dont la fabrication fait intervenir des solvants chimiques), fabriquées à Montpellier. Il constitue une alternative naturelle à la chimie pour les petits problèmes de santé courants. Les gélules, garanties sans OGM, sans colorant (dioxyde de titane) ni stéarate de magnésium, sont entièrement composées de nutriments et d'extraits végétaux. Trois formules :



forme, pour réduire la fatigue causée par le stress; transit (complexe de cinq plantes); sommeil (cinq plantes avec ou sans mélatonine). Des produits vendus en pharmacie ou en ligne (www.laboratoiresbobo.com).



Miels des Carpates

Pour vos produits d'épicerie fine ou de revente, voici une gamme de miels bio provenant des Carpates orientales. Les miels récoltés dans ces régions sont un véritable concentré de nature. Le rythme des

floraisons et la typicité du climat local leur confèrent une identité territoriale et florale unique. Le miel de tilleul, de couleur citron confit, est une explosion de parfums vifs avec des notes intenses d'agrumes, puis délicates de rose et de litchi. Le miel de framboisier est rond, doucement acidulé. Sa teinte boisée révèle une puissance nuancée par la fraîcheur des fruits des bois. Le miel de forêt est chaud et corsé. Un équilibre sans amertume entre chocolat noir et caramel. Conditionnement en pot de 950 g pour les professionnels. Contact : clementine.verschave@so-clem.com.



L'équipe de France

RÉSULTATS!

Coupe du monde de la boulangerie 2020, sélection Europe

Pour cette sélection européenne, six équipes étaient en compétition : le Danemark, la Suède, l'Allemagne, les Pays-Bas, la Belgique et la France. Après trois jours de compétition à Paris, trois pays ont été sélectionnés pour la finale mondiale qui aura lieu pendant le Salon de la boulangerie-pâtisserie Europain du 11 au 14 janvier, porte de Versailles à Paris. Il s'agit de la France (Valentin Levraud, Damien Dedun, Maximilien Tétard et Sébastien Chevallier, le coach), du Danemark et des Pays-Bas. Rendez-vous au salon Europain !



CONCOURS À VENIR...

Jeudi 2 janvier 2020

Concours de la meilleure galette aux amandes et remise des prix le 3 janvier, à l'EPMT de Paris (17^e).

Jeunes entrepreneurs en boulangerie

À l'occasion de son centenaire, Grands Moulins de Paris (GMP) organise son traditionnel concours réservé aux jeunes artisans boulanger qui veulent s'installer. Trois récompenses sont en jeu : 15 000 euros pour le premier prix, 10 000 euros pour le deuxième et 5 000 euros pour le troisième. Inscriptions jusqu'au 16 décembre sur : www.concoursboulangerie-cje.com. Ce concours est organisé avec l'appui de Vivescia, de Fiducial et de l'École de boulangerie et de pâtisserie de Paris.

Mondial des arts sucrés



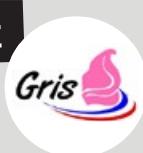
Créé en 2008 par DGF, le Mondial des arts sucrés a lieu tous les deux ans

et met au défi seize équipes internationales composées obligatoirement d'un binôme femme-homme. Il récompense l'excellence, valorise la mixité et offre un tremplin aux jeunes pâtissiers. La finale aura lieu au Salon du Chocolat en 2020. Pour cette nouvelle édition, le Mondial des arts sucrés propose aux professionnels un thème au centre des préoccupations : la biodiversité. Les pâtissiers devront associer la dimension créative et esthétique du métier, guidé par les cinq sens, à la diversité de la vie sur la terre. La France sera représentée par Florence Lesage et Alexis Beaufils. Retrouvez également les présidents d'honneur qui ont fait l'histoire du concours, à l'image de Pierre Hermé, et le président du jury, Philippe Segond (MOF pâtissier confiseur).

Constructeur Français
Matériel Français

MATÉRIEL SUR MESURE

GRIS CONSTRUCTEUR FRANCE



Turbine et Pasteurisateur

Glace italienne



à partir de

5 290 € HT



à partir de

7 900 € HT

cuve de 30L

Machine à glace
Bâtonnet maison



à partir de

2 990 € HT

7 raisons d'avoir une machine à glace dans votre boulangerie : www.gris.fr/boulangerie

Meilleur rapport Qualité/Prix
Livraison et SAV France entière
04 71 50 47 40 • www.gris.fr

Oh ma bûche !

Les fêtes de fin d'année approchent et leur succès dépend souvent de la bûche de Noël ! Pour ce moment important, artisans boulangers et pâtissiers rivalisent de création avec des pâtisseries iconiques. En décembre, ce sera l'occasion d'imaginer des bûches exquises qui feront rêver...

Cyril Lignac

Noël 2019 sera teinté d'exotisme à la pâtisserie de Cyril Lignac. Financier aux amandes, fine couche craquante de chocolat au lait, compotée acidulée mangue-passion, crémeux stracciatella et mousse à la noix de coco, tels sont les atouts gourmands de la bûche création « Passion-Coco » de Cyril Lignac et Benoît Couvrand.



© THOMAS D'HELMENNE

Pierre Hermé

La bûche Félicia du célèbre pâtissier Pierre Hermé offre un équilibre parfait entre la douceur de la noisette et l'acidité du citron. Sans que jamais l'un ne prenne le pas sur l'autre, les saveurs se superposent sans se mélanger. Composition : biscuit macaron craquant, biscuit moelleux au citron, crème et gelée de citron, citrons confits et praliné feuilleté noisette.



Maison Pascal Caffet

Pascal Caffet propose quatre bûches plus originales que jamais ! « Chocolat et poires de Noël » : sur un biscuit dacquois aux amandes, des morceaux de poires au sirop vanillé se superposent au biscuit et mousse au chocolat noir intense. « Rubis » : autour d'un biscuit amande aux zestes de citron, compotée et morceaux de griotte se mêlent à une mousse aux fruits de l'amandier. « Lumineuse » : biscuit moelleux noisettes, croustillant chocolat feuilleté praliné aux noisettes du Piémont maison, crémeux chocolat lait au citron vert, caramel vanille, noisettes torréfiées concassées, mousse au chocolat au lait 40 %, crème légère vanille citron. « Merveilleuse » : biscuit chocolat, mousse au chocolat noir 70 %, croustillant feuilleté et praliné noisette du Piémont maison.



Benoît Castel

Artisan pâtissier-boulanger (150 rue Ménilmontant à Paris), Benoît Castel fait honneur à la tradition avec une bûche de Noël roulée à l'ancienne au chocolat. Elle est composée d'un biscuit moelleux au chocolat, une ganache au chocolat amer et un confit d'orange maison. Une création qui rappelle le bon goût du Pim's à l'orange. Un sablé doré et craquant apporte la touche finale à cette bûche, pour le moins originale !



© BENOÎT CASTEL



Angelina

Chez Angelina, on cultive la magie de Noël ! Cette année, place à l'univers féerique du Noël polaire. La bûche « Boréale » des pâtissiers offre des notes prononcées de chocolat, un millefeuille croustillant noisette, un crémeux praliné, ainsi qu'un insert composé d'une compotée et zestes d'oranges à la fève de tonka. Cette création est un parfait équilibre des textures et des saveurs.

Jean-François Bandet

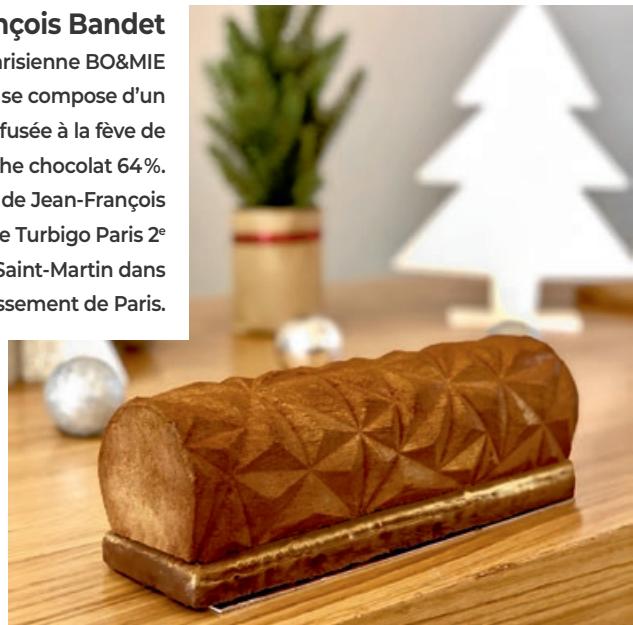
Pour la première fois, la boulangerie parisienne BO&MIE propose une bûche haut de gamme qui se compose d'un cœur de crème à la vanille de Madagascar infusée à la fève de Tonka et d'un enrobage de mousse et ganache chocolat 64%.

Les deux boulangeries BO&MIE de Jean-François Bandet sont situées 18 rue de Turbigo Paris 2^e et au 359 rue Saint-Martin dans le 3^e arrondissement de Paris.



Christophe Michalak

Avant de devenir pâtissier, Christophe Michalak rêvait d'intégrer les Beaux-Arts. Lorsqu'il intègre le Negresco à Nice, il découvre les créations de l'artiste franco-américain Arman reconnu pour ses découpes de violons, recollés ou soudés à l'aide de bois ou de métal. Pour Noël, Christophe Michalak lui rend un hommage gourmand en créant sa bûche signature « Violon » composée d'un praliné coulant à la noix de pécan et d'une mousse intense au chocolat noir. L'alliance entre la gourmandise du praliné et de la noix de pécan et le croustillant des noisettes. Une bûche sans farine de blé et avec des œufs bio.



Yann Brys

Meilleur Ouvrier de France et directeur de la création sucrée de la maison Dalloyau, Yann Brys a imaginé une bûche représentant l'identité de l'hôtel Evok, avenue de l'Opéra à Paris. La bûche est composée d'un croustillant amandes, d'un biscuit moelleux vanille, d'une compotée exotique, d'un crémeux passion et d'une mousse chocolat au lait. Une bûche sans gluten !



© GUILLAUME CERNY



Marguerite **La crème des pâtissières**

Conçues pour réaliser facilement des crèmes pâtissières et différents flans, les poudres à crème Marguerite sont de toutes les compositions gourmandes.

« I y a plus d'un demi-siècle, mon père utilisait déjà la poudre à crème pâtissière Marguerite », explique Jean-Marie Grandadam, chef pâtissier de la marque, laquelle continue sa tradition d'excellence au service des professionnels. Excellence Extra, Isasuperflan, Tradextra et Extra Congélation proposent des

déclinaisons savoureuses adaptées à chaque besoin pâtissier. Leurs dénominateurs communs : une texture onctueuse et une tenue parfaite, synonymes de desserts qui sortent du commun.

Régularité rime avec sérénité

Élaborées à partir d'amidons végétaux dont les propriétés épaississantes s'équilibrent, les poudres à crème Marguerite permettent d'obtenir un résultat toujours régulier. « Sur les dix dernières années, je n'ai vu passer aucune réclamation à propos de ces produits. Ils permettent à leurs utilisateurs de fabriquer leurs desserts en toute sérénité. » La sélection des ingrédients utilisés et les contrôles rigoureux effectués lors des différentes étapes de fabrication, conformément aux cahiers des charges, garantissent la qualité des pâtisseries.

Conseils et astuces du chef

Première précaution à prendre si l'on veut éviter les grumeaux : « Toujours bien mélanger la poudre à crème en la dispersant à sec lors du mélange avec le sucre. Les anciens appelaient la crème pâtissière "la crème jaune", et nos poudres à crème permettent d'obtenir une couleur appétissante, fidèle à la tradition. Pour lui conférer une rondeur en bouche phénoménale, il suffit de rajouter des jaunes d'œufs (quatre à six par litre de lait) »,





© PHOTOS: CSM FRANCE / STUDIO PYGMALION

déclare le chef pâtissier. Pour une onctuosité parfaite, Jean-Marie Grandadam suggère d'enrichir la préparation avec du beurre : 10 % par litre.

Fiables et faciles à utiliser

Travaillées à la main ou en cuve de pasteurisation, les poudres à crème Marguerite s'avèrent aussi fiables que faciles à utiliser. Grâce à sa gomme, Excellence Extra présente une texture particulièrement élastique, tandis qu'Extra Congélation est idéale pour les grandes fournées confectionnées à l'avance, avant d'être décongelées au fur et à mesure des besoins. Plébiscitée pour ses qualités gustatives,

Tradextra constitue la crème de référence de la marque avec plus de 500 tonnes vendues/an. Quand on élaborre

une crème pâtissière, on travaille principalement sur son arôme et Marguerite bénéficie aujourd'hui d'une expertise reconnue en matière de vanille. Toujours en quête d'un nouveau coup de génie, la marque cherche à optimiser en permanence ses poudres à crème pâtissière. À l'occasion de son centenaire, une trentaine de références de la marque Marguerite, dont les poudres à crème, ont fait l'objet d'un nouveau packaging!



Créateur-designer de levains d'exception et d'ingrédients techniques, Philibert Savours met toute son expertise et sa passion au service des boulangeries, pâtisseries, chocolatiers et restaurateurs depuis plus de 30 ans.

Besoin de marges ? ALORS, À LA SOUPE !

À l'instar des chouquettes ou des crêpes, les soupes nous offrent la possibilité de très belles marges. Alors, nous aideront-elles à grandir ?



Jean-François Astier - C'évident

Selon la définition du Littré, la soupe est « une sorte d'aliment fait de potage et de tranches de pain ». Alors, velouté, consommé, potage, soupe, peu importe le terme, elle s'inscrit dans la mouvance du « manger sain » et participe à la réduction des déchets alimentaires, en fonction de nos choix de recettes. Tous segments confondus (soupe maison, industrielle, surgelée, en brique, déshydratée...), sa consommation moyenne annuelle est de 13 litres par habitant. Ce n'est donc sûrement pas un hasard si l'enseigne Le Bar à Soupes a vu le jour, rue de Charonne à Paris. Elle propose six soupes différentes chaque jour. Source de vitamines (A, C, B6, B9, K...) et de minéraux (calcium, fer, zinc, magnésium...), la soupe est une excellente alternative pour s'hydrater pendant les périodes automnale et hivernale. 100 g de soupe, ce sont en effet 90 g d'eau. Un bol apporte 16 % de l'apport journalier recommandé.

La soupe c'est aussi un plat, et même un plat élyséen !

Souvenons-nous de la soupe VGE (Valéry Giscard d'Estaing), réalisée en 1975 par Paul Bocuse. Chaude ou froide, la soupe est un plat qui se décline tout au long de l'année. Elle peut être agrémentée d'œufs, de pâtes, de lardons, de morceaux de saucisse fumée ou non, d'effi-



lochés de poulet, d'émincés de bœuf, d'une mousse de chèvre frais déposée à la dernière minute, de croûtons... Les déclinaisons sont infinies à partir d'une base de plusieurs légumes du moment ou d'un seul, comme les stars de l'automne-hiver : les courges. La soupe permet de s'adapter aux goûts de nos clients, avec des légumes moulinés, en julienne, en paysanne... Nous recherchons une clientèle plus jeune ? Nous agrémenterons alors notre soupe de Vache qui rit ou de cheddar râpé, si apprécié dans les hamburgers. Une part de tarte aux pommes ou un fondant au chocolat avec un bol de soupe : nous offrons là une formule qui répondra aux attentes des végétariens.

Une soupe, pour quels investissements ?

Les matières premières, nous les avons déjà pour partie dans nos laboratoires, la soupe étant, par essence, le plat réalisé avec des légumes de saison. Une astuce économique ? Notre voisin, com-

merçant primeur, a sûrement des invendus.

Le matériel ? Une marmite ou une bouilloire à soupe (pour le chaud), repérée pour une contenance de 10 litres au prix moyen de 65 euros TTC sur le Net, voilà qui sera suffisant dans un premier temps. Des contenants ? Comptez 0,17 euro HT pour un pot en carton kraft avec couvercle, d'une capacité de 350 ml. Si nous avons des places assises, le contenant pourra même être du pain. Pour information, une cuillère en bois est proposée à moins de 4 centimes HT sur Internet.

En conclusion, j'espère que cet article vous donnera envie de contredire Corto Maltese, dans l'opus *La Lagune des mystères* : « Toujours la même malchance... uu peux parler... le jour où il pleuvra de la soupe... c'est une fourchette que j'aurai en main. »



i Enrichissez cette rubrique de vos remarques ou questions !

lemondeboulpat@gmail.com +

DERNIERS PRÉPARATIFS AVANT LES FÊTES DE NOËL

Lumières, mise en scène, décoration, ambiance... Faites-vous plaisir et faites plaisir à vos clients en habillant votre boutique aux couleurs de Noël et des fêtes de fin d'année.

Noël approche à grands pas, vos menus et vos desserts sont programmés et vous vous creusez la tête pour décorer votre magasin ? Attirer l'attention de sa clientèle au moment des fêtes n'implique pas forcément de grosses dépenses. Tout dépend du temps dont vous disposerez. Certains font preuve de créativité en jouant du pistolet à colle et de l'huile de coude, quand d'autres recyclent le même décor d'une année sur l'autre. Tout est possible si l'ensemble reste bien entretenu et s'agrémente régulièrement de nouveaux éléments, aussi modestes soient-ils.

Noël est magique

Habiller sa boutique ne doit pas être une corvée. Racontez une histoire, amusez-vous. Provoquez la magie et faites en sorte que votre magasin ne ressemble pas à ce qu'il est en temps normal.

Vous en affirmerez la personnalité s'il se situe dans une rue animée ou vous en ferez un point de repère s'il se situe dans un quartier calme. À l'intérieur et à l'extérieur, la lumière est primordiale : bougies et guirlandes led propageront une atmosphère agréable au crépuscule. Mettez en scène votre vitrine si celle-ci le permet : figurines, boîtes, rubans, biscuits spécialement décorés, hottes de Noël en jute recyclée débordant de boules argentées, sapin zéro déchet bricolé à partir de planches, tissus et papiers aux couleurs ou aux textures de Noël... Construisez votre ambiance : décor blanc, décor scintillant ou sobre. Composez-le en matières naturelles (branches de sapin, pommes de pin blanchies pour un décor cabane, tissus recyclés pour un décor de fausse neige). Jouez sur les couleurs : du classique vert-rouge-blanc au luxueux noir-doré-bleu-argenté, ou pailleté. Osez aussi les grands



stickers blancs ou multicolores qui habilleront en un clin d'œil votre vitrine.

Informez votre clientèle

En magasin ou sur le comptoir, ne négligez pas votre communication pour informer votre clientèle au sujet de votre offre de fin d'année. Pourquoi ne pas envisager, en plus de votre dépliant papier, un présentoir en boutique présentant votre menu spécial fêtes ? Pour ravir votre clientèle, créez un esprit de Noël en accord avec votre personnel. Associez-le à la fête en vous habillant aux couleurs de Noël, du simple clin d'œil (bonnet de lutin, serre-tête cornes de rennes, broche scintillante) au total look rouge et blanc. Le grand chic est toujours possible : osez le lamé ! Et gardez le sourire, ce sera votre plus beau cadeau... sans oublier de souhaiter de joyeuses fêtes à vos clients !

www.pro-illumination.fr
www.adzif.biz
www.ladb.fr/noel
 Envoyez vos questions
 à Alexandre Willemetz,
 aw@ladb.fr





JEAN-MICHEL PERRUCHON

« MARGUERITE : SOURCE D'INSPIRATION POUR DES RECETTES CRÉATIVES »

À l'occasion de ses 100 ans, Marguerite, partenaire des artisans boulangers-pâtissiers, lance le Croquant inspiration myrtille, qui répond à la tendance des saveurs acidulées.

Ce nouveau produit sans colorant invite à de nouvelles sensations fruitées. Une fois en bouche, sa recette, qui ne contient aucun arôme ajouté, libère la saveur de la myrtille sauvage et la pointe d'acidité du cassis. Le tout est sublimé par le croustillant obtenu à partir de chocolat blanc pur beurre de cacao, de brisures de crêpes dentelle pur beurre et d'inclusions de fruits.

Le retour de la couleur violette. Comme l'explique Émilien Didierjean, Product Manager Pastry chez CSM Bakery Solutions, « chaque nouveau Croquant Marguerite est le fruit de neuf à douze mois de création. Pour cette toute nouvelle référence, la marque s'est inspirée des dernières tendances. Elle a tenu compte de l'engouement pour la couleur violette (qui a fait son grand retour en 2018), pour les saveurs fruitées (les consommateurs se détachant du sucre et du

gras au profit de sensations plus légères et acides en bouche) et pour le naturel ».

Retour aux fruits en pâtisserie. MOF, directeur de l'école Bellouet Conseil, ambassadeur historique de la marque Marguerite dont il utilise les produits depuis toujours, et parrain du centenaire, Jean-Michel Perruchon a participé à l'élaboration de cette innovation. « Il y a actuellement un retour aux fruits en pâtisserie, c'est indéniable ! Le côté naturel ressort, c'est un très bon parfum de fruits, proche du fruit frais. » Le pâtissier reconnu par la profession apprécie le côté très gourmand avec les morceaux de fruits et cette petite acidité qui apporte un vrai plus et qui désucré le produit.

Utilisation en insert. Le Croquant inspiration myrtille se prête au mariage avec d'autres fruits comme la framboise, l'abricot, le citron, ou avec des fruits à coque tels que l'amande, la pistache, le pralin, le chocolat blanc ou la vanille. Élaborée pour une utilisation en insert, la préparation s'étale directement sur le biscuit. Sa souplesse peut être augmentée par un léger réchauffage pour se prêter à toutes les créations. Conditionnement en seau de 4 kg.

UNE COLLECTION DE DIX CROQUANTS

LE PREMIER NÉ DE LA COLLECTION, EN 2006, ÉTAIT LE PRALIN CROQUANT, qui reste aujourd'hui un produit incontournable. D'autres déclinaisons sont venues étoffer l'offre : chocolat blanc, pistache, spéculoos, caramel fleur de sel, fruits rouges, citron meringué et chocolat noir. À l'occasion de son centenaire, Marguerite s'est inspiré des fruits pour lancer Croquant tentation passion en janvier dernier et Croquant inspiration myrtille à la rentrée 2019.



CHOCOLAT CRU : INNOVATION OU TROMPERIE MARKETING ?

Hervé Robert, médecin nutritionniste et membre de l'Académie française du chocolat et de la confiserie, a coordonné une étude sur le chocolat cru, un produit apparu en France en 2008.

Quelle est la définition du chocolat cru ? Selon le dictionnaire, le mot « cru » signifie « non cuit » pour un aliment. En réalité, les défenseurs du chocolat cru opèrent une certaine cuisson des fèves de cacao (appelée « torréfaction douce ») qui peut atteindre 49 °C. Cette limite inférieure à 50 °C permettrait de conserver tous les bénéfices santé du chocolat en protégeant au maximum ses antioxydants (polyphénols).

Ce qu'en pense l'Académie française du chocolat ?

Après étude des différents éléments recueillis lors de l'élaboration du rapport complet par la commission chocolat cru, les

membres de l'Académie française du chocolat et de la confiserie (AFCC) ont déclaré :

« Compte tenu :

■ que l'appellation « chocolat cru » (ou « raw chocolat ») est une tromperie pour le consommateur puisque les fèves ne sont pas crues, mais chauffées (à moins de 50 °C);

■ que la montée en température des fèves est insuffisante pour assurer une débactérisation, et qu'il existe donc un risque bactériologique;

■ qu'aucun travail scientifique n'a montré que le chocolat cru a des effets plus positifs sur la santé qu'un chocolat classique (provenant du même lot de fèves);

■ qu'affirmer que le chocolat

cru est plus antioxydant, parce qu'il contient plus de polyphénols, n'est pas un argument exact. En effet, un travail scientifique récent a montré que lors de la torréfaction classique, on a une modification bénéfique de la nature des polyphénols. Ceux formés ont une action plus puissante que ceux présents dans les fèves non ou peu torréfiées. En ce qui concerne les polyphénols, il convient donc de ne pas s'intéresser à leur quantité, mais à leur qualité et notamment à leur nature chimique.

L'Académie française du chocolat considère que les produits appelés « chocolat cru » ou « raw chocolat » ne devraient pas être autorisés à la vente en France.

Compte tenu :

■ que si le chocolat cru n'a aucune définition réglementaire, le chocolat, quant à lui, est bien défini : il doit être fait avec du cacao. Or, parler de cacao implique légalement l'emploi de fèves torréfiées (décret N° 76-692 du 13 juillet 1976 modifié par le décret n° 2003-702 du 29 juillet 2003 transposant la directive 2000/36/CE du 23 juin 2000).

L'Académie française du chocolat considère qu'un chocolat cru qui utilise des fèves non torréfiées, ne devrait pas avoir le droit de s'appeler chocolat, en l'état des textes réglementaires actuels ».



NOUVEAU !



Fleurilège

de la saveur & du goût

SEMOULE
goût crackers

GRAINES
goût crackers

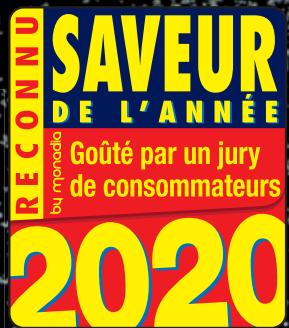
DONNE DU
CARACTÈRE
À VOTRE PAIN

EURO PAIN
11. 14 JANVIER 2020 PORTE DE VERSAILLES

STAND
1T22

- PRODUIT BREVETÉ -

- Une personnalisation rapide du goût
- Dépôt d'une base d'extrait de levure
- Dépôt direct sur pâtons après façonnage
- 2 références : 3 graines & semoule



INSCRIVEZ-VOUS
SUR NOTRE APPLI



LESAFFRE FRANCE Levures&Ingrédients
103 rue Jean Jaurès 94704 MAISONS-ALFORT Cedex
Tél. 01.49.77.19.36 - RCS No. 678.503.277 - www.lesaffre.fr

LESAFFRE



© panimatic

DES ÉQUIPEMENTS INDISPENSABLES À LA QUALITÉ DES PRODUITS

Armoires de fermentation, cellules de surgélation rapide ou chambres froides, les équipements « froid » sont devenus incontournables pour une maîtrise parfaite du process de fermentation et de conservation des pâtes et des produits finis.

Jean-Pierre Deloron

La boulangerie-pâtisserie artisanale est constamment en train d'évoluer et de se remettre en question afin d'être plus performante face à la concurrence. Aujourd'hui, elle répond aux nouveaux rendez-vous de vente tout au long de la journée : vente à emporter, produits nomades, restauration boulangère sur place, produits éphémères, etc. De ce fait, les artisans boulangers-pâtissiers ont besoin de plus en plus de petites ou de grandes unités en froid positif et négatif. Les premiers équipements (chambres de fermentation ou de pousse contrôlée) sont conçus pour offrir une parfaite maîtrise des températures et de l'hygrométrie. La qualité du processus de blocage et la maîtrise de la pousse permettent d'obtenir une cuisson de qualité.

Maîtriser la fermentation

La fermentation est le résultat de trois facteurs : la qualité de ferments, la durée et la température. Pour améliorer les conditions de travail, ces équipements misent sur le contrôle et sur la température de fermentation. Soit en ralentissant la fermentation pendant une journée (pousse lente à une température de 10 à 15 °C), soit en bloquant la fermentation pendant une à deux journées (pousse contrôlée à une température de 4 °C). Au-delà de ces temps de ralentissement ou de blocage, le réveil des produits doit se faire en douceur par une montée en température très progressive et une hygrométrie parfaitement adaptée à une pousse à cœur. Cette fermentation différée est possible grâce aux chambres de fermentation contrôlée qui régulent la température de 0 à 30 °C et qui contrôlent l'humidité de façon à éviter le dessèchement des pâtons. Les seconds équipements en froid (surgélateurs et cellules de refroidissement rapide) permettront de surgeler et de



conserver vos produits en anticipant l'évolution de votre production sur une certaine durée.

Contrôler la chaîne du froid

En matière d'hygiène alimentaire, le maintien de la chaîne du froid est l'élément clé de la qualité des produits finis. La qualité de l'entretien des équipements « froid » est également importante à assurer. Le Cemafroid est, depuis 2008, l'organisme agréé par le ministère en charge de l'Environnement pour délivrer les attestations de capacité (ADC) à manipuler les fluides frigorigènes, et ce, pour toutes les catégories I à V. Les ADC doivent être renouvelées tous les cinq ans. 2019 est donc une année charnière pour les professionnels du froid et de la climatisation. Nombre d'entre eux doivent faire renouveler leur agrément, et notamment la manipulation des fluides frigorigènes. Si vous êtes un professionnel du froid (distributeur-installateur) et que votre attestation de capacité arrive à échéance, vous pouvez contacter le Cemafroid en demandant à mettre à jour votre dossier sous Datafluides. N'hésitez pas à visiter le site Internet dédié aux questions fluides frigorigènes (www.cemafroid.fr).

L'actualité des fabricants

⊕ PANIMATIC

Parmi la large gamme qui permet d'équiper presque entièrement les fournils et les laboratoires des boulangeries-pâtisseries, la pousse contrôlée est historiquement, et encore aujourd'hui, le cœur de métier du fabricant Panimatic. Les équipements de fermentation fiables et durables constituent la majorité de la demande. Tout particulièrement un matériel phare : la chambre de fermentation pour des chariots ou des échelles à bacs.



→ Assemblage par profilés

Entièrement conçu sur mesure, le plan technique s'adapte à l'agencement de votre laboratoire, à la dimension des chariots utilisés, au nombre de cellules et de portes souhaité, en forme tunnel ou classique, avec sol isolant antidérapant aluminium ou Inox renforcé pour un usage intensif. Cette souplesse de fabrication constitue un véritable atout pour les artisans boulanger qui souhaitent travailler dans un fournil correspondant à leur méthode de fabrication, quelle que soit la taille de leur espace. La méthode d'assemblage par profilés permet un montage et un démontage rapides sur site, les chambres sont facilement modifiables et extensibles.

→ Sélection des matériaux

Pour un suivi qualité continu, les panneaux des chambres de fermentation de Panimatic sont, depuis toujours, injectés dans son atelier en Seine-et-Marne. D'une épaisseur de 60 mm, ils sont fabriqués avec des renforts intérieurs pour une solidité optimale. De chaque côté des portes sont ajoutés des profils Inox ainsi qu'une barre de protection PVC. La construction métallique anticorrosion, les angles intérieurs arrondis et les guides intérieurs de protection offrent une finition soignée propre à la marque. Le choix précis des matériaux utilisés ainsi que la qualité de conception font de la chambre de fermentation un matériel durable et robuste en utilisation intensive.

→ Régularité de pousse

Sur le plan technique, la régularité de pousse parfaite entre les produits est assurée par un système breveté Panimatic. Chaque cellule est équipée d'évaporateurs verticaux à grande surface autorégulés de la marque. Froid et chaud sont soufflés de manière optimale et permettent une fermentation homogène à tous les niveaux des chariots. Chaque évaporateur possède ventilateurs et résistances blindées, d'une puissance variable selon la capacité souhaitée. La régulation de l'humidité par électrovanne, qui la distribue dans chaque évaporateur, permet de répartir l'eau qui s'évapore par la ventilation et la chaleur générée.



→ Simplicité d'utilisation

Panimatic offre également le choix du tableau de commande dont la simplicité de fonctionnement est particulièrement appréciée des utilisateurs. Standard ou programmable, il contrôle la température de blocage, la température de pousse, l'hygrométrie et les durées nécessaires au déroulement du processus de fermentation contrôlée de la pâte à pain. À noter, enfin, l'efficacité du service après-vente : les pièces détachées sont disponibles sans délai, l'artisan est accompagné à travers le suivi commercial mené avec attention.

Retrouvez Panimatic à Europain : hall 1, allée J, stand 60.

ooo panimatic

fabricant français de matériel pour la boulangerie & la pâtisserie



Pousse contrôlée - Étuve

Froid positif - Chocolat

Conservation - Surgélation

Travail de la pâte - Cuisson

Chambre positive ou
négative sur mesure

...

Consultez notre site

www.panimatic.fr

ou contactez-nous

au 01 64 29 72 19

Zone Industrielle
77460 Souppes sur Loing

ooo panimatic

⊕ HENGEL

Concepteur et fabricant français d'équipements de surgélation, de refroidissement rapide, de conservation et de fermentation contrôlée pour les métiers de bouche depuis plus de 30 ans, Hengel est un acteur incontournable pour l'équipement frigorifique des laboratoires. En fonction de votre activité et de votre volume de production, vous trouverez la solution frigorifique adaptée.

I Surgélation : surgélateurs-conservateurs, cellules et tunnels de surgélation.

I Refroidissement rapide : cellules et tunnels de refroidissement rapide.

I Conservation :



conservateurs négatifs et positifs à portillons, conservateurs à chocolats,

chambres froides, tours réfrigérées.

I Fermentation, pousse lente, blocage : armoires de fermentation pour grilles, bacs ou chariots, chambres et tunnels de fermentation pour chariots à grilles, à bacs ou à filets. Hengel étudie votre projet, vos besoins, vos contraintes et vous propose un équipement standard ou sur mesure adapté. Découvrez la nouvelle armoire de fermentation ARF68 avec interface de commande Bi-Tronic nouvelle génération! Retrouvez Hengel Industrie à Europain : hall 1, allée P, stand 20.

hengel MADE IN FRANCE

Des gammes adaptées à tous les volumes de production

Surgélateur-conservateur

Tunnel de surgélation

Cellules mixte de refroidissement rapide et de surgélation

Concepteur constructeur d'équipements de surgélation, conservation et fermentation pour la boulangerie-pâtisserie et restauration

www.hengel.com

⊕ DISTRIB'INOX

Le nouveau catalogue Distrib'Inox est sorti! Au fil des pages, découvrez les nouveaux modèles en matière d'équipements de boulangerie-pâtisserie. Distrib'inox étoffe sa gamme réfrigération, en mettant l'accent sur la qualité de diffusion du froid. Sinon, optez pour le sur-mesure. Son bureau d'études et son unité de fabrication situés à Saint-Paul-en-Jarez



(42) sont capables de répondre à des demandes ultra-spécifiques en moins d'un mois!

www.distribinox.com +

CONCOURS DES JEUNES ENTREPRENEURS EN BOULANGERIE

— ÉDITION 2019 —

Entourez-vous des 100 ans d'expertise
de Grands Moulins de Paris
pour réussir votre installation



Vous rêvez de vous installer ?

Vivez une expérience unique de deux jours pour tenter de remporter*

1^{er} prix
15 000 €

2^e prix
10 000 €

3^e prix
5 000 €

LE +

Un « kit ouverture »
comprenant matériel,
objets et textiles offert
pour toute adhésion

Campaillette
ARTISAN BOULANGER*

inscriptions du 26 juillet au 16 décembre 2019 sur :

www.concoursboulangerie-cje.com



*Concours organisé par Grands Moulins de Paris et ouvert à toute personne majeure diplômée en Boulangerie-Pâtisserie ou justifiant d'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans dans une boulangerie-pâtisserie, pouvant concourir seule ou en duo, et projetant de réaliser sa première installation en boulangerie-pâtisserie entre le 27/02/2020 et le 31/08/2021. Règlement du concours en intégralité sur www.concoursboulangerie-cje.com .



⊕ PANEM

Fabricant français d'équipements professionnels intégrant la maîtrise du froid, Panem International dispose d'un savoir-faire unique dans la réalisation de linéaires de ventes à travers son atelier de menuiserie intégré. La gamme sur-mesure mise sur des vitrines réfrigérées, sur l'exposition de viennoiseries et de pains, sur des panetières et sur des meubles de revente, l'ensemble étant toujours pratique, technique et élégant.

→ De nouvelles performances

Pour une meilleure répartition du froid ventilé, les vitrines réfrigérées équipées d'un circuit de gestion du froid ont vu leurs cuves modifiées. En limitant la déperdition des flux d'air, la consommation

d'énergie a été optimisée. Il est aujourd'hui possible d'intégrer des réserves froides tout Inox pour le stockage. Les platines de commande sont désormais dotées d'une sécurité pour éviter toute maladresse dans la gestion des paramètres. Des améliorations techniques ont permis de rendre l'aménagement intérieur plus pratique (accès aux organes techniques facilité). Les aménagements font peau neuve pour suivre les tendances actuelles, mais aussi afin de proposer un meilleur confort d'utilisation.

→ 23 décors déclinables

Panem s'appuie sur un bureau d'études composé de cinq techniciens et d'une quinzaine de collaborateurs au sein de

l'atelier de production de menuiserie. Léa Philippe est l'interlocutrice des projets d'agencement des points de vente. Dans le catalogue, retrouvez 23 décors déclinables, de multiples formes, motifs, reliefs, et des structures particulières. Les nouveaux plateaux d'exposition associés à une grille de reprise d'air retravaillée offrent une visibilité encore plus importante des produits exposés. L'étiquetage est facilité puisque la grille permet de supporter des porte-étiquettes magnétiques. Un large choix de couleurs et de matériaux d'exposition est proposé et les possibilités sont variées; il suffit d'étudier la faisabilité! Retrouvez Panem à Europain : hall 1, allée P, stand 58.



⊕ BONGARD

Bongard présente Boreal, sa toute nouvelle gamme de chambres de conservation positive et de conservation négative, spécialement conçue pour la conservation des matières premières. Elle se compose de 109 modèles, chacun est disponible dans trois tailles intérieures différentes (2 m, 2,25 m et 2,40 m).



→ Boreal Paneotrad

La gamme Boreal Paneotrad, quant à elle, est plus spécifiquement dédiée à la conservation des pâtes froides. Elle se décline en 58 modèles pour chariot 400x600 et en 87 modèles pour chariot 600x800. Elle bénéficie d'une technologie double flux particulièrement adaptée à une conservation optimale de la pâte froide. Ce dispositif crée un flux d'air doux et naturel, qui garantit un équilibre constant entre l'humidité relative à l'intérieur de la chambre et l'homogénéité parfaite de la température, supprimant totalement le risque de dessèchement des pâtons. Il n'est alors plus nécessaire de couvrir les bacs. Par ailleurs, les chambres Boreal se différencient également par la robustesse des matériaux qui constituent leurs panneaux. En effet, ces derniers sont réalisés à façon dans les usines Bongard, et présentent des performances supérieures en matière de résistance au choc et à la rayure par rapport aux standards du marché. Retrouvez Bongard et Panifour/Euromat à Europain : hall 1, allée N, stand 49 et hall 1, allée P, stand 42.



LSM

edikio

Imprimez en toute autonomie
VOS ÉTIQUETTES DE PRIX
pour vos vitrines et panetières!

Format spécial étiquettes de pains :

50 x 150 mm

Pain aux Céréales 300g

Allergènes : Gluten, fruits à coques

Le Kilo :
6,00 €

La Pièce :
1,80 €

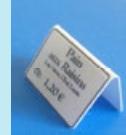


Quiche Lorraine

Contient du Gluten, de l'Œuf, du Sel de Céleri et du Lait

3,70 € / Pce

54 x 86 mm



54 x 86 mm
Pliée
en chevalet



Pain aux Raisins
Allergènes : Gluten, Œuf, Lait
1,20 €

42,5 x 54 mm

Chocolat Noir
70% de cacao
28 x 54 mm

6 Macarons au Chocolat
5,50 €
57 x 54 mm

6 FORMATS D'ÉTIQUETTES :

PVC BLANC ou NOIR MAT style ardoise ou couleurs (Argent, Doré, Vert BIO, Rouge, Jaune, Bleu,...)

EXCLUSIVITÉ EDIKIO FLEX :

Impression tous formats d'étiquettes :
Jusqu'à 50 x 120 mm et 50 x 150 mm

À PARTIR DE 590 € HT

(windows 7 et supérieur):

Imprimante EDIKIO ACCESS +100 cartes 54 x 86 mm + 1 ruban d'impression + Logiciel de création LITE

Boutique en ligne :
WWW.LSMLINEAIRE.FR

PORTE-ÉTIQUETTES

Grand choix de supports :

- Réglettes porte-étiquettes
- Clipinox pour tablette verre
- Piques prix
- Pinces
- Chevalets
- Présentoirs en plexiglass



NEW EUROPAIN

11 . 14 JANVIER 2020
PORTE DE VERSAILLES

RETRouvez-nous stand

1F52

35, rue Exelmans - 78000 Versailles – France -Tél : 00 33 (0)1 39 49 56 35
Site internet : WWW.LSMLINEAIRE.FR - Email : LSMLINEAIRE@ORANGE.FR

BCR

En boulangerie, la fermentation contrôlée est maîtrisée par les principaux acteurs du marché depuis de nombreuses années. Sur le plan technique, il y a aujourd'hui deux méthodes de répartition de l'humidité : en plafonnier ou murale. Chacune des méthodes présente des avantages et des inconvénients mais les deux sont fondamentalement bonnes. La véritable variable de démarcation pour les utilisateurs se jouera soit sur les panneaux (épaisseur de la mousse et de la tôle, coefficient d'isolation, finition), soit sur la régulation.

→ Panneaux de 60 mm

S'agissant des panneaux, BCR propose des modèles de 60 mm avec une épaisseur de tôle de 7 mm. Les panneaux sont crochétables et vraiment très simples au niveau du montage. Le boulanger appréciera le revêtement intérieur avec effet aluminium. Au niveau de la régulation, BCR a longtemps été précurseur avec son écran Modsystem : premier constructeur à mettre un écran LCD puis un écran couleur. En 2018, le Modsystem connecté a été présenté lors d'Europain, mais il a nécessité plus de temps que prévu pour la mise au point de toutes les fonctionnalités.

→ Régulation dernière génération

Aujourd'hui, BCR est fier d'avoir une régulation dernière génération adaptée



aux besoins des boulangiers et des installateurs. En plus d'avoir l'assurance de pouvoir contrôler à tout moment les étapes de sa chambre, en consultant son ordinateur à la maison ou son téléphone grâce à l'application BCR, le boulanger peut modifier les paramètres comme s'il se trouvait face à la machine. Fini les retours au fournil parce qu'on se rend compte qu'on a oublié d'enclencher la chambre ! De même, un historique d'utilisation, combiné à celui de température, permettra à l'installateur de diagnostiquer à distance une panne éventuelle et d'anticiper une potentielle intervention en emportant avec lui les pièces nécessaires. Retrouvez BCR au Salon Europain : hall 1, allée K, stand 80.





BOIRON

MAÎTRISER LE GLACAGE EN PÂTISSERIE

Les vergers Boiron proposent deux nouveaux tableaux d'utilisation de ses purées de fruits pour les artisans boulangers-pâtissiers et chocolatiers-glacières. Explications.

Jean-Pierre Deloron

Conçu par Michel Willaume, champion du monde de pâtisserie 2001, le tableau d'utilisation permet de réaliser aisément des glaçages tirant profit de la puissance aromatique des 54 saveurs des purées de fruits. Étape cruciale dans la réalisation d'une pâtisserie, le glaçage assure la protection des pâtisseries contre les effets de l'air : il protège de l'oxydation (effet de noircissement) et évite le dessèchement des mousseuses. Côté esthétique, il joue un rôle essentiel en apportant un aspect brillant. Côté dégustation, il magnifie textures et saveurs. « En développant ce tableau métier, j'ai voulu offrir un outil de travail qui facilite le quotidien des professionnels, avec des recettes adaptées à notre époque et qui apporteront de la valeur ajoutée à tous leurs produits », précise Michel Willaume.

RAPPEL DES BONNES PRATIQUES

Le second tableau glaces et sorbets des vergers Boiron répond aux tendances actuelles de la glacerie (recettes plus équilibrées en sucre, moins grasses ou véganes). Les 54 saveurs de purées de fruits sont déclinées en une multitude de recettes de glaces, sorbets, frozen yogurts, parfaits, mousseuses glacées et glaces véganes. Ce tableau rappelle quelques bonnes pratiques (décongélation, conservation), tout en apportant des précisions utiles sur différents procédés de réalisation des recettes. Réalisé par Jean-

Christophe Duc, conseiller technique et compagnon du Tour de France, il vise à simplifier le quotidien des chefs, en leur faisant gagner du temps, et à stimuler leur créativité. Les deux tableaux sont disponibles en PDF et téléchargeables depuis www.my-vb.com, en français, en anglais, en espagnol et en allemand. D'autres tableaux métiers sont disponibles sur la pâtisserie, sur le chocolat, sur la confiserie, etc.

À PROPOS DES VERGERS BOIRON

Depuis plus de 75 ans, Les vergers Boiron concentrent énergie et expérience dans le développement de solutions fruits des artisans boulangers-pâtissiers. En 1976, Les vergers Boiron invente la première purée de fruits surgelée avec un savoir-faire unique : sélection rigoureuse des meilleures variétés et des meilleurs terroirs, maîtrise de l'art de l'assemblage garantissant une saveur constante saison après saison, préservation des qualités organoleptiques avec un procédé spécifique pour chaque fruit. L'entreprise familiale est gérée par la troisième génération sous la direction d'Alain Boiron, qui propose une gamme de 54 saveurs de purées et de coulis, des fruits du verger aux tropicaux en passant par les fruits rouges et par les agrumes.



FORMATION

UNE DEUXIÈME VIE AVEC FESTIVAL DES PAINS

Pour faire face à la pénurie de boulangers en France, Festival des Pains a inauguré une école dédiée à la boulangerie artisanale à Lamotte-Beuvron (Loir-et-Cher). Sa priorité: former des personnes en reconversion professionnelle.

La boulangerie française manque de bras! Tant du côté fournil que du côté magasin, la profession doit faire face à une pénurie de main-d'œuvre grandissante. Dans ce secteur en forte tension, de nombreuses entreprises sont condamnées à baisser le rideau, faute de repreneurs. On estime à 7000 le nombre de postes de vendeurs et vendeuses en boulangerie à pourvoir. Face à ce constat inquiétant, Festival des Pains a décidé de réagir et se lance sur le marché de la reconversion en ouvrant sa propre école de boulangerie artisanale.

LA RECONVERSION COMME CIBLE

« Jusqu'à présent, nous assurons des formations pour les artisans boulangers de notre réseau, à travers des stages d'installation et de perfectionnement, confie Pierre Mermet, directeur général de Festival des Pains. Désormais, nous ciblerons des personnes issues d'un autre univers profes-

sionnel, des entrepreneurs dans l'âme, passionnés par la boulangerie et attachés à la qualité des produits. La profession manque de jeunes et de nombreux adultes cherchent à redonner du sens à leur vie : nous allons leur en donner l'opportunité. »

SIX MOIS DE FORMATION

La formation durera six mois, dont un mois de stage en entreprise. Elle mènera à un CAP de boulanger, en partenariat avec le centre de formation d'apprentis de Blois. La formation sera assurée par des professionnels de terrain expérimentés, explique Franck Pichard, responsable de l'école : « Elle aborde toutes les facettes du métier : techniques de boulangerie, technologie, hygiène, vente, gestion, management... » L'école s'appuiera sur le réseau national de Festival des Pains.

DOUZE POSTES INDIVIDUELS

À Lamotte-Beuvron, siège de Festival des Pains, l'école occu-

pera plus de 400 m² de locaux modernes et disposera d'un équipement de pointe : un fournil, douze postes individuels de travail, un magasin reconstitué, une salle de classe. « Les stagiaires pourront profiter du vaste réseau national, qui compte plus de 6000 artisans dont 2000 aux couleurs de Festival des Pains, pour trouver des entreprises d'accueil et échanger avec des professionnels déjà installés », précise Franck Pichard. Limitée à douze places, la première promotion démarra en janvier 2020. Parallèlement, l'école proposera des formations courtes (cinq jours) à destination des vendeurs ou vendeuses en boulangerie, ainsi que des modules de quatre semaines pour former des aides boulangers. « Pour ces formations spécifiques, nous sommes capables de faire du sur-mesure et de nous adapter aux besoins et aux contraintes de l'entreprise », indique Pierre Mermet.



MACHINES DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

**BATTEUR
avec
écran tactile**

JOYEUX NOËL ...
AVEZ-VOUS DÉJÀ ACHETÉ
VOTRE CADEAU?



- RECETTES PROGRAMMABLES
- MINUTERIE
- LEVAGE AUTOMATIQUE DE LA CUVE



RUA DA BELA, 4445-344
ERMESINDE - PORTUGAL
T. (351) 229 699 830
info@felino.pt
www.felino.pt



PRIVAS

LE PESAGE, LE QUOTIDIEN DE PRECIA MOLEN

**Installée en Ardèche,
au pays de la châtaigne,
depuis 1951, l'entreprise
familiale Precia Molen
couvre l'ensemble
des besoins des
professionnels de
l'alimentation en
matière de pesage.
Retour sur ses dernières
innovations.**

Labellisée entreprise dynamique innovante par Oséo, Precia Molen fabrique des instruments de pesage indispensables aux artisans, tout en répondant aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus exigeantes. Plus que jamais, les artisans boulangers-pâtissiers ont besoin de balances rapides avec des fonctions de pesage simples et dotées d'un démarrage facile. Pour le fournil, Precia Molen propose une gamme de balances qui correspond aux différents besoins des artisans, comme la nouvelle balance compacte Ci5 de 1,5 à 20 kg. Jean-Paul Boissin, responsable marché commerce : « La gamme est large et variée. On va jusqu'au 1/10 de gramme.

Les modèles les plus vendus en boulangerie sont les 30 kg/1 g et en pâtisserie les 6 kg/1 g. Alimentation par secteur ou batterie lithium, certification IP 65 (eau et poussière), garantie un an constructeur, fabrication française. Nos produits sont vendus uniquement au travers des réseaux d'installateurs, de grossistes, de frigoristes et de distributeurs spécialisés, comme le C9. La marque participe en tant que partenaire à de nombreuses portes ouvertes dans toute la France. »

CONTRÔLE DES APPAREILS

« On peut également peser la pâte dans le pétrin en équipant ce dernier de pieds peseurs, ou tout simplement en installant



une plateforme sous le pétrin. Aujourd'hui, le pesage est soumis à des règles bien définies et la loi française impose que les appareils de pesage soient contrôlés tous les ans. Lorsqu'il y a vente directe au public, la vérification de la balance peut être faite tous les deux ans au maximum. Attention, si vos ballotins de chocolat sont pesés dans l'arrière-boutique, sans contact avec le public, le contrôle est fixé à un an », explique Jean-Paul Boissin.

BALANCES COMMUNICANTES

Le renouvellement des appareils de pesage en magasin est de plus en plus courant. Les boulangeries sont devenues de vrais magasins et les points d'encaissement n'ont plus rien à voir avec les caisses d'hier. Rénover son magasin ou le mettre aux normes, c'est l'occasion de connecter la balance à une caisse enregistreuse ou à un

monnayeur. De plus, les artisans boulangeurs fabriquent beaucoup de pains spéciaux et les vendent au poids! Le clavier tactile a pris le dessus sur le clavier mécanique. Chez Precia Molen, l'innovation est permanente, notamment en matière d'ergonomie.

NOUVEL INDICATEUR CONNECTÉ i5

Le spécialiste du pesage a dévoilé le dernier né de la gamme d'indicateurs i. Performant et doté d'une prise en main rapide, l'indicateur i5 propose trois modes de pesée : pesage simple, comptage et pesage animal. Grâce à l'application Weigh2go, il transmet les résultats des pesées aux périphériques les plus modernes (imprimantes, PC, Smartphones, tablettes), jusqu'à 100 mètres de distance. Il est équipé d'une batterie lithium-ion qui assure jusqu'à une semaine d'utilisation et qui se recharge en une seule nuit.

INDICATEUR i25

Dans la lignée des balances électroniques de la gamme i, le nouvel indicateur i25 Touch polyvalent propose six modes de pesées : calcul, formulation, pesage par lots, pesée animale, contrôle et comptage, accessibles depuis une ou deux plateformes de pesage.

Son innovation ? L'interface intuitive et personnalisable qui permet de gérer les produits, mais également de compiler des données et des informations par lots, ou d'obtenir des résultats statistiques en temps réel, le tout à distance. Contrôlez une correspondance de poids d'un coup d'œil grâce à la fonction Color Weight. La configuration personnalisée est disponible par une simple pression sur l'écran tactile haute résolution. Le i25 Touch dispose de deux processeurs et ce matériel est constitué de matériaux haut de gamme.



À PROPOS DE PRECIA MOLEN

Conçue et fabriquée à Privas en France, la gamme d'indicateurs Precia Molen offre un niveau de performances élevé et des fonctionnalités avancées pour un rapport qualité-prix excellent. Avec plus de 300 techniciens en France répartis sur 56 sites, sa filiale Precia Molen Service propose des services complets et des interventions dans les meilleurs délais avec la garantie du respect de la réglementation. La plupart des sites sont certifiés ISO 9001 pour l'étalonnage, la vérification, l'ajustage et la réparation d'instruments de pesage.

www.preciamolen.com +



Une recette de
Gilles Pereyrol

BÛCHE DOUCEUR

BOISSEAU AMANDE

Peser la totalité des ingrédients ensemble, puis mélanger au mélangeur pour une bonne homogénéisation.

CUSSION : 15 min / 165°C

amandes et au grué. Étaler sur silpat à rebords puis mettre au four à 200°C jusqu'à coloration.

SORBET CHOCOLAT BLANC BIO « WEISS »

> À MOULER EN INSERTS

Chauffer l'eau à 25°C, ajouter la poudre de lait. Puis à 35°C ajouter le sucre, le glucose, le stabilisant et le sucre inverti. Monter le tout à 85°C pour pasteuriser et verser en 3 fois sur le chocolat tout en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant pour une bonne émulsion. Mixer la préparation puis refroidir rapidement à +4°C.

> Pour la finition, pocher des pointes de sorbet chocolat blanc sur l'entremet glacé puis déposer dessus une feuille rhodoid de sa taille. Laisser durcir au surgélateur avant d'enlever le rhodoid

CONFIT FRAMBOISE > À MOULER EN INSERTS

Chauder la purée, à 50°C verser le sucre, le glucose et la pectine NH. Porter à ébullition. Refroidir, à 40°C incorporer l'eau-de-vie.

GLACE FRUITS ROUGES ET CHOCOLAT AU LAIT BIO « WEISS »

Chauder la purée et le lait, à 25°C, ajouter la poudre de lait. Puis à 35°C ajouter le sucre, le glucose, le stabilisant et le sucre inverti. Monter le tout à 85°C pour pasteuriser et verser en 3 fois sur le chocolat tout en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant pour une bonne émulsion. Mixer la préparation puis refroidir rapidement à +4°C.

Laisser maturer le mix au minimum 4 heures à +4°C. Ensuite turbiner entre -6°C et -10°C.

NOUGATINE AU GRUE DE CACAO

Cuire à 110 °C : le beurre, le sucre, la pectine, le lait, le glucose. Ajouter ensuite la farine mélangée aux





INGRÉDIENTS

BISCUIT AMANDE

500 g pâte d'amandes 66 %
160 g blancs d'œufs
150 g beurre pommade

SORBET CHOCOLAT BLANC BIO « WEISS »

400 g chocolat blanc bio « Weiss »
1 200 g eau
42 g poudre de lait 0 %
150 g sucre semoule
160 g glucose atomisé
40 g sucre inverti
8 g stabilisateur

NOUGATINE AU GRUÉ DE CACAO

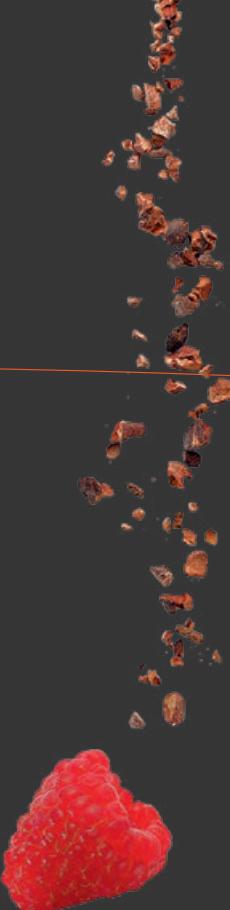
200 g beurre
250 g sucre
5 g pectine NH
100 g lait
100 g glucose
130 g amandes hachées
120 g grué de cacao

CONFIT FRAMBOISE

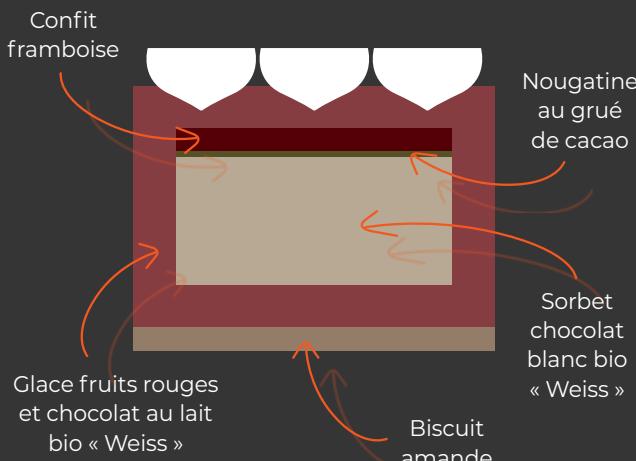
250 g purée de framboise
50 g glucose
150 g sucre
5 g pectine NH
10 g eau-de-vie de framboise

GLACE FRUITS ROUGES ET CHOCOLAT AU LAIT BIO « WEISS »

1 000 g purée de fruits rouges
305 g chocolat au lait bio « Weiss »
60 g glucose atomisé
15 g stabilisateur
265 g sucre inverti
280 g sucre
1 055 g lait
45 g poudre de lait 0 %



MONTAGE



Éditions de La Martinière

Pomme

Le pâtissier Christophe Adam sublime la pomme dans son dernier ouvrage de 128 pages! Verte, acidulée et croquante ou rouge, douce et fondante, la pomme offre une palette de couleurs, de saveurs et de textures dont raffolent les boulangers-pâtissiers. Crue ou cuite, salée ou sucrée, elle dévoile ici ses nuances en 45 recettes, grâce à la complicité de chefs comme Yannick Delpech ou Christophe Michalak. Les recettes classiques de compotes et de tatin côtoient la fraîcheur d'un carpaccio, les smoothies, les pancakes, les beignets, les clafoutis, etc. Sont déjà parus dans la collection Atelier Adam : *Tomate, Vanille, Fraise, Chocolat, Citron et Framboise*.



Hachette

ELLES CUISINENT

Ce livre rassemble 40 recettes inédites de cuisine ainsi que l'interview de chaque femme chef! Rédigé par la réalisatrice et photographe Vélane Frédiani, *Elles cuisinent* est le premier ouvrage qui retrace le parcours de plusieurs femmes françaises et étrangères, partisans du patrimoine culinaire hexagonal. Il a été récompensé par le premier prix Rungis des Gourmets.

Les Éditions culinaires

La cuisine avec Chef Damien

Dans cet ouvrage de 376 pages, chef Damien partage ses 200 meilleures recettes! À découvrir : des entrées, des plats et des desserts classiques ou décalés qui apportent leur lot de surprises culinaires. Restaurateur dans le 15^e arrondissement de Paris, Damien Duquesne est le spécialiste des choux à la vanille. Ce professionnel reconnaît que Philippe Conticini a réinventé la pâte à choux et que l'origine du chou remonte à la Renaissance. Catherine de Médicis introduira la pâte à choux en France en même temps que la fourchette, les glaces et les sorbets, grâce à un pâtissier du nom de Pantanelli et à son successeur, encore plus célèbre, Popelini.



Éditions Sud-Ouest

La création d'un dessert

Artisan pâtissier au Haillan, une petite commune de la Gironde, Marc Dambra propose un beau livre de recettes (64 pages, avec des photographies de Claude Prigent) afin de réaliser de somptueux desserts, tout simplement! Du brownie chocolat passion à la panacotta au café et crémeux de chocolat noir, en passant par le millefeuille coco-mangue, apprenez à jongler avec les textures et osez d'audacieuses associations gustatives. Toutes les recettes sont détaillées et illustrées pas à pas. Marc Dambra fut d'abord cuisinier avant de se spécialiser dans la pâtisserie. Il enseigne aux professionnels l'art de conjuguer technique, imagination et goût pour des créations sucrées uniques : cannelés façon cookies aux noisettes, crème chantilly et chocolat au lait, entremets chocolat-cassis...

Le goût DU BON PAIN ça s'apprend ÇA SE TRANSMET



Petits
Moulins de
France



Coupe
de
France
des
Ecoles

BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PÂTISSERIE

Votre meunier Petits Moulins de France s'engage pour l'avenir de la profession

En soutenant la Coupe de France des Écoles de Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie, votre meunier fait la démonstration qu'il croit au bel avenir de la boulangerie artisanale.

C'est pourquoi notre groupement soutient nos jeunes talents, pour que demain nous mangions toujours du bon pain.

ENTREZ DANS LE PROJET.

Demandez le kit de communication à votre meunier Petits Moulins de France (plus de 60 en France).

Appropriez-vous l'événement en mettant en avant nos affiches et sacs baguettes thématiques.

www.petitsmoulinsoffrance.fr



La Coupe de France des Ecoles de Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie 7^e édition se déroulera du 11 au 14 janvier 2019 dans le contexte du salon EUROPAIN, hall 1 Parc Paris Expo Porte de Versailles.

Entre PROS une histoire de CONFIANCE !

Assureur depuis plus de 60 ans MAAF PRO est à vos côtés pour vous conseiller et vous accompagner dans votre vie professionnelle comme dans votre vie privée.



MAAF disponible pour vous



en agence

Prenez rendez-vous sur [maaf.fr](#) ou sur l'appli mobile MAAF et Moi



au téléphone

3015 Service & appel gratuits
du lundi au vendredi de 8h30 à 20h
et le samedi de 8h30 à 17h.



sur votre espace client

Sur [maaf.fr](#) et l'appli mobile MAAF et Moi

