



DOSSIER

AGENCEMENT MAGASIN & FOURNIL

PAGE
15



RETROUVEZ LA RECETTE DE LA BROCHETTE CHOCOLAT AMANDE VALRHONA PAGE 30
ET CELLE DE LA GALETTE CHARENTAISE AU BEURRE AOP CHARENTES-POITOU PAGE 31



ACTUALITÉS

Sirha 2017, le sucré & le salé font Salon à Lyon P.8

SUCCÈS

Cloquer S.A au Salon Ibie 2016 à Las Vegas P.12

TALENTS

Artisal votre partenaire pour les fêtes P.34



LE
MONDE
DES



EN LIGNE, POUR VOUS !

www.lemondedesboulangers.fr

Toute l'actualité de votre univers professionnel !

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

Nouveautés

Agenda

Petites annonces

Vidéos

**LES DERNIÈRES TENDANCES
À DÉCOUVRIR DANS
LES DOSSIERS DU MOIS**

Événement

Innovations

Produits

Matériel

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

Conseils

Témoignages

Fiches pratiques

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

Reportages

Dernière minute

Recettes



Site Internet, newsletter, application mobile...

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

* Sur I Phone ou Android

**@BoulangPat
Suivez-nous !**



S O M M A I R E

ÉVÉNEMENTS | 4

| Héliaflor® sélection SIAL innovation 2016

ACTUALITÉS | 6

| L'agenda

| Minoterie du Trièves : qualité des farines

SÉLECTION | 10

| Les livres à découvrir

SUCCÈS | 12

| Cloquer S.A au salon Ibie 2016

RÉUSSITE | 14

| Prix Goût & Santé Maaf Assurances

D O S S I E R 15

Agencement magasin & fournil

INNOVATION | 24

| Le goût de l'Amérique avec Artisal

NOUVEAUTÉS | 26

| Produits : les dernières tendances

FOCUS | 29

| Felino fête ses 80 ans et prépare 2017 !

RECETTES | 30

| Briochette chocolat amande
| Galette charentaise

SAVOIR-FAIRE | 32

| De la fantaisie pour les bûches de Noël...

EXPERTISE | 33

| Le cidre, roi de l'Epiphanie

TALENTS | 34

| Artisal votre partenaire pour les fêtes

TECHNIQUE | 36

| Distrib'inox

INITIATIVE | 37

| Portes ouvertes au Moulin de Champcours

AUTOMOBILE | 38

| Citroën Jumpy : partenaire de livraison

SAVEURS | 39

| Craquez pour les Craquelins de Saint-Malo !

L'INDEX DES ANNONCEURS

WMI p. 5 | ISM p. 7 | Weiss p. 7 | Bridor p. 9 |
1000MAT p. 11 | Aryzta p. 13 | Maine
Agrotec p. 16 | CSM p. 17 | CSM p. 19 | FMF
Services p. 20 | CSM p. 21 | Pastry Box p. 22 |
Picourt Cabis p. 22 | Végéos p. 23 | Map
France p. 25 | Cloquer S.A p. 27 | Crisalid
p. 28 | Felino p. 29 | Valmar France p. 31 | CS
Concept p. 33 | GL Events p. 35 | MSB p. 37 |
Panimatic p. 37 | CSM p. 39 | Euromat p. 40 |



É D I T O

Maîtriser les outils numériques, le défi 2017

Comme de nombreux commerçants, les artisans boulanger-pâtissiers doivent s'adapter au développement fulgurant du digital dans leur vie quotidienne. Nous sommes de plus en plus connectés et les nouvelles générations le seront encore plus ! Cette révolution économique est aussi sociétale comme l'a expliqué Lionel Deloingce, Président de l'Association Nationale de la Meunerie Française à Nantes. Elle engendre de nouvelles formes de comportements et de nouvelles aspirations dans tous les domaines. Il est prévu que les entreprises ayant entamé leur transformation numérique auront une croissance 6 fois plus élevée que les autres entreprises selon le cabinet Roland Berger, expert du sujet. Big Data, robots collaboratifs, objets connectés, réalité virtuelle ou augmentée... Ces technologies s'installent progressivement dans les entreprises quelle que soit leur taille, modifient l'organisation du travail, créent de nouveaux métiers et de nouvelles qualifications. Tout doucement, ces technologies obligent à repenser la gestion de votre entreprise. Le Monde des Boulanger & des Pâtissiers s'adapte à ce virage du numérique. Venez découvrir les différentes façons d'accéder à toute l'information professionnelle de votre secteur sur notre stand (Hall 4, Allée A, Stand 98) au SIRHA à Eurexpo Lyon du 21 au 25 janvier 2017.

Bonne lecture !

Jean-Pierre
Deloron

Le Monde des Boulanger et des Pâtissiers n° 115-1 supplément du *Monde des Artisans* n° 115 de novembre-décembre 2016. Éditeur délégué : Stéphane Schmitt. Sites : www.lemondedesboulanger.fr et www.lemondedespatisseries.fr. Responsable rédaction et publicité : Jean-Pierre Deloron, 0 61 55 46 73, e-mail : jpdeloron@noos.fr. Publicité : Michelle Metz-Buttgen, 0 38 69 69 72, e-mail : m.metz@groupe-atc.com - Nabila Ouriaghli, 0 38 75 29 95, e-mail : nabila@groupe-atc.com. Impression : Léonce Déprez - ZI Ruitz 62620 Barlin. Fabrication : Pixel image, 0 38 69 18 18. Directeur de la publication : François Grandidier. N° commission paritaire : 0316 T 86957. *Le Monde des Boulanger et des Pâtissiers* n'est pas responsable des articles et communiqués de presse qui lui sont fournis. Toutes reproductions, même partielles, sont formellement interdites sauf autorisation écrite de la société éditrice. Dépôt légal : à parution. En couverture : © Maine Agrotec - Droits réservés. Pour adresser vos dossiers de presse : Jean-Pierre Deloron, e-mail : jpdeloron@noos.fr.



Héliaflor® remporte la sélection SIAL innovation 2016

Les protéines de tournesol bio, sans gluten, distribuées par Actibio, spécialiste des ingrédients bio, ont conquis le jury du SIAL (Salon International de l'alimentation) innovation 2016 dans la catégorie ingrédients. Innovantes, pour ses qualités émulsifiantes, texturantes et sa miscibilité dans l'eau. Tendances, pour être un ingrédient Vegan, sans gluten et 100 % bio. Polyvalentes, avec la possibilité de les intégrer aux produits de boulangerie, sauces, mousses, produits carnés, pâtés végétaux, glaces, sorbets, pâtes à tartiner.

BÉNÉFIQUES POUR LA SANTÉ

Avec une teneur en protéine de 45 à 55 %, Héliaflor® offre une richesse en fibre et une faible teneur en glucide et matière grasse. Alternative à la levure, au gluten de blé et aux protéines de soja, amande, pois et lupin, Héliaflor® remplace même les œufs dans la mayonnaise et améliore la qualité alvéolaire des pâtes levées. Fournisseur français, depuis 2001, d'ingrédients alimentaires certifiés 100 % bio, Actibio dispose d'un



catalogue de 1 600 références destinées aux professionnels : des aides à la boulangerie, farines, flocons, épaisseurs, à tous types de céréales, légumineuses, graines, huiles végétales, huiles essentielles, et boissons bio... Une gamme bio riche et diversifiée !

4

Une nouvelle usine pour VMI

Spécialiste du pétrin et des équipements de mélange, VMI est en train de construire son nouvel outil industriel, une usine de 13 000 m² à Saint-Hilaire-de-Loulay (85). Aujourd'hui, VMI équipe les artisans boulanger-pâtissier, l'industrie de la boulangerie et les secteurs de la chimie, de la cosmétique avec des installations plus importantes, sophistiquées et automatisées. Sur le segment de la boulangerie, elle revendique le premier rang mondial, réalisant près de 80 % de son chiffre d'affaires à l'export. Filiale du groupe nantais Bretèche, VMI devrait dépasser cette



année 53 millions d'euros de chiffre d'affaires. À la rentrée 2017, la PME de Montaigu quittera son usine historique inadaptée pour un site moderne. Elle

fabriquera l'ensemble de ses machines, des pétrins de boulangerie jusqu'à ses équipements de plus grande taille capables de produire 4 à 6 tonnes de pâte à l'heure. L'édifice offrira de grandes hauteurs, des ponts roulants, de larges travées et un laboratoire permettant de bénéficier des conditions optimales pour réaliser les essais de formulation et production des clients et partenaires de VMI.

ENQUÊTE LECTORAT VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE !

Le Monde des Boulanger et des Pâtissiers vous propose de participer à sa grande enquête de lectorat. Nous souhaitons en savoir plus sur vos attentes et vos besoins : Quelles sont vos rubriques préférées ? Quels sujets voudriez-vous lire dans le prochain numéro ? Souhaitez-vous un numéro hors-série ? Etc. Dites-nous tout en remplissant notre questionnaire en ligne ! Rendez-vous sur notre site www.lemondedesboulangers.fr. Vous pouvez aussi nous adresser vos suggestions à l'adresse lemondeboul.pat@gmail.com. Vos réponses et données personnelles resteront confidentielles. À bientôt ! L'équipe du Monde des Boulanger et des Pâtissiers.

LE BATTEUR PHÉBUS

LA POLYVALENCE DANS VOTRE FOURNIL

- ✓ **5 vitesses préréglées**
pour plus de tranquillité au quotidien
- ✓ **1 variateur de vitesse**
pour multiplier vos recettes

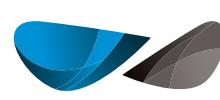


Hall 4 - stand E70



Toutes nos machines sont

**FABRIQUÉES
EN
FRANCE**

 **VMI**
THE MIXING COMPANY

Z.I. Nord - 85607 Montaigu Cedex - France
Tel. +33 (0)2 51 45 35 35 - Fax +33 (0)2 51 06 40 84
E-mail: comm-art@vmi.fr - www.vmi.fr



En ligne... Retrouvez toutes

les dates des salons sur Internet :

www.lemondedesboulangers.fr/agendawww.lemondedespatissiers.fr/agenda

2016

NOVEMBRE

■ CHOCOLAT & GOURMANDISES

Salon du Chocolat professionnel et grand public. Du 18 au 20 novembre à Strasbourg.

Tél. : 06 79 25 70 10.

chocolat-gourmandises-expo.com

■ POLLUTEC

Salon mondial sur l'environnement. Du 29 novembre au 2 décembre à Eurexpo à Lyon.

www.pollutec.com

2017

JANVIER

■ SIGEP / ITALIE

Salon international de la glace et de la pâtisserie artisanale. Du 21 au 25 janvier à Rimini.

www.sigep.it

■ SIRHA

Salon de la restauration, hôtellerie et métiers de bouche. Du 21 au 25 janvier à Eurexpo à Lyon.

Tél. : 04 78 17 63 12.

www.sirha.com

■ ISM / ALLEMAGNE

Salon international de la confiserie et du chocolat. Du 29 janvier au 1^{er} février à Cologne.

www.ism-cologne.com

FÉVRIER

■ INTERSICOP / ESPAGNE

Salon international de la boulangerie pâtisserie. Du 19 au 21 février à Madrid.

Tél. : 0091 722 50 42

www.intersicop.ifema.es

MARS

■ SAPPHIR

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

www.saphir-pau.com

■ SANDWICH & SNACK SHOW, PARIZZA ET JAPAN FOOD SHOW

Salon de la restauration rapide, italienne et japonaise.

Les 15 et 16 mars, porte de Versailles à Paris.

Tél. : 01 47 56 52 49

www.sandwichshows.com

■ VENDING

Salon dédié à la distribution automatique.

Les 15 et 16 mars, porte de Versailles à Paris.

Tél. : 01 47 56 52 49

www.sandwichshows.com

■ HORESTA

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

www.horesta.fr

AVRIL

■ SUGAR

DU 20 AU 22 AVRIL AU PARC FLORAL DE PARIS. SALON DE LA PÂTISSERIE CRÉATIVE.

www.salon-sugar.com

ISM & PROSWEETS 2017 LA CONFISERIE MONDIALE RÉUNIE À COLOGNE



Du 29 janvier au 1^{er} février 2017, ISM salon international de la confiserie et du snacking et ProSweets accueilleront environ 1 600 exposants venus du monde entier. Depuis 2015, les boissons chaudes (café, thé, chocolat, etc.) font partie intégrante de l'offre du salon. Elles ouvrent de nouvelles perspectives aux boulangeries et pâtisseries artisanales. ISM reconnu comme le plus important salon mondial de la confiserie attend plus de 35 000 visiteurs. Plusieurs animations sont prévues dont une exposition consacrée aux ingrédients et à la reformulation de produits existants. Aujourd'hui, la confiserie et le snacking sont confrontés à de nouveaux défis. La santé et la notion de naturalité sont des thèmes d'actualité tout autant que le plaisir gustatif et le goût du changement. Beaucoup de substances animales sont remplacées par des ingrédients d'origine végétale. Aux produits déjà commercialisés s'ajoutent des variantes à plus faible teneur en sucre et en matière grasse. Les ingrédients et les colorants naturels seront fortement demandés. Plus d'infos sur www.prosweets-cologne.com et www.ism-cologne.com



COLOGNE, 29.01-01.02.2017

Au CŒUR DE LA PROFESSION

ACHETEZ MAINTENANT VOTRE CARTE D'ENTRÉE
EN LIGNE ET ÉCONOMISEZ JUSQU'À 35% !

WWW.ISM-COLOGNE.COM/TICKETS

ISM – le plus grand salon mondial
de la confiserie et du snacking

Salons de Cologne
12 rue Chernoviz
75782 Paris cedex 16
Tél. 01 45 25 82 11
Fax 01 45 25 63 96
contact@koelnmesse.fr



Une dose de praliné,
une touche de créativité,
un zeste d'audace !

Weiss se démarque par son savoir-faire artisanal d'excellence. Il fut le premier à anoblir le praliné en sélectionnant des fruits secs d'exception. Son goût typique au plus proche du fruit originel est devenu sa signature inimitable. Weiss propose aux artisans professionnels une palette d'émotions gustatives unique avec une large gamme de fruits secs, de textures et d'intensités de fruits.

Eh oui chez Weiss, on fait aussi du praliné sésame et de la poudre de praliné !

Noisettes Piémont
IGP d'Italie

Sésame blanc
d'Inde

Amandes Marcona
d'Espagne

Amandes Valencia et
Noisettes Romaines

Amandes Valencia et
Noisettes Romaines

Amandes Valencia, Noix
de Cajou d'Inde et Fleur de
Sel de Guérande

Notre dernier né,

Praliné Cajou
Fleur de sel de Guérande

Son goût de noix de cajou torréfiée et caramélisée
agrémenté d'une délicate
pointe de fleur de sel de
Guérande apporte une touche
d'exotisme à vos créations.



Weiss
LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE



Commandez en ligne ↗

www.weiss.fr

#chocolatweiss #weisschocolate

SIRHA 2017

Le sucré & le salé font Salon à Lyon

Du 21 au 25 janvier 2017, Eurexpo Lyon accueille le Sirha (Salon international de la restauration de l'hôtellerie et de l'alimentation) qui rassemble tous les professionnels du Food Service Mondial. Le salon accueillera des concours prestigieux comme le Bocuse d'Or, la Coupe du Monde de la Pâtisserie, créés respectivement par Paul Bocuse et Gabriel Paillisson.



« Le Sirha 2017 sera plus que jamais un rendez-vous magique, grâce à cette ambiance unique où la grande famille de la restauration partage la générosité de l'effort. Chaque exposant présente à Lyon le meilleur de son offre, le résultat de travaux acharnés en R&D, sur des stands toujours plus innovants », a expliqué Marie-Odile Fondeur, Directrice générale du Salon.

8

HALL 4

■ Coupe de France de la Boulangerie

Dans le hall 4 du samedi 21 au lundi 23 janvier, 12 équipes composées de 3 candidats s'affronteront dans des ateliers face au public autour de

LES CHIFFRES CLÉS

19715 chefs

3045 exposants

1600 démonstrations/jour

725 nouveautés

361 candidats

135 nationalités de visiteurs

26 pays exposants

19 concours

3 épreuves : Pains, viennoiserie et pièces artistiques. Eric Kayser sera le parrain 2017. Remise des prix le 24 janvier à 17 h 30.

■ Open des Desserts Glacés

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

■ Championnat Européen du Sucre

En 7 heures, 12 pâtissiers devront réaliser une pièce artistique en différents sucres cuits travaillés (tirés, soufflés, coulés).

■ Championnat de France des Arts Gourmands

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

ESPACE DES CHEFS

■ Coupe du Monde de la Pâtisserie

Composées d'un pâtissier, d'un chocolatier et d'un glacier, 23 équipes originaires du monde entier disposeront de 10 heures pour confectionner 12 desserts à l'assiette, 3 entremets au chocolat, 3 entremets glacés aux fruits et 3 pièces artistiques : une en sucre, une en glace hydrique sculptée et une en chocolat. Fondée en 1989 par Gabriel Paillisson, la Coupe du Monde de la Pâtisserie accueille de nouvelles nations : Thaïlande, Inde, Indonésie et Chili. Le MOF pâtissier Philippe Rigollet apportera des commentaires techniques en direct tout au long des épreuves. Remise des prix, lundi 23 janvier 17 h 30.

■ Bocuse d'Or

Du 24 au 25 janvier, 24 jeunes chefs participeront à un show gastronomique mondial, conclusion de 18 mois de sélections continentales à travers le monde. 2017 promet une édition historique lors de laquelle chacun voudra décrocher le trophée anniversaire des 30 ans du concours.

PROPOSER UN CAFÉ DE QUALITÉ. Pour cela, l'artisan doit connaître les crus, les terroirs, maîtriser la torréfaction, les différents modes d'extraction, le réglage des machines et les paramètres hydrométriques. Pour savoir libérer l'arôme du café, la SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) invite les professionnels à bénéficier de conseils des professionnels lors d'ateliers thématiques dans le hall 6.



MINOTERIE DU TRIÈVES

Qualité des farines et services aux artisans boulangers

Moulin familial depuis quatre générations, la Minoterie du Trièves est implantée à Clelles en Isère depuis 1906.



Sébastien et Fabrice Corréard, actuels directeurs, sont les garants d'un savoir-faire artisanal transmis de père en fils. Ils sont restés fidèles aux valeurs qui font aujourd'hui de la Minoterie du Trièves un moulin indépendant de renom : professionnalisme, qualité, traçabilité. « Nous comptons parmi les 350 moulins indépendants qui restent en France. Dans ce secteur très concurrentiel, il est essentiel de garantir à nos clients artisans boulangers le meilleur service : qualité irréprochable et régularité des farines, proximité, écoute, conseil, services personnalisés », expliquent les dirigeants.

8000 TONNES DE FARINE/AN

Un pari de l'excellence qui se relève au quotidien avec l'ensemble des 25 collaborateurs et un outil de travail moderne, doté des dernières technologies en matière d'écrasement du blé, de production, de mélange et de stockage des farines. En 2015, le moulin a écrasé environ 10 500 t de blé pour environ 8 000 t de farine (capacité d'écrasement de 80 t de blé/jour). « Nous soutenons des filières de production locales et des pratiques respectueuses de l'environnement : nos farines de montagne Valcetri (Valorisation des céréales du Trièves) sont le fruit d'une collaboration de 20 ans avec 40 producteurs locaux et notre gamme de farines de montagnes biologiques a été lancée en 2014 », complètent les directeurs qui ne souhaitent pas s'arrêter là. « Nous continuons à développer notre marque nationale « Gustive : le goût de nos régions » en proposant diverses animations sur les lieux de vente ».



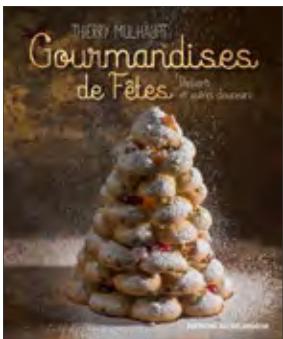
NOUVEAUTÉ MACARONS BRIDOR

L'association des coques "meringue à la française" et la garniture "ganache montée" rend les macarons Bridor, tendres, onctueux et croquants.



8 parfums gourmands :
vanille, chocolat, framboise, café,
caramel au beurre demi sel AOP
d'Isigny, pistache, citron, fruits
de la passion.





ÉDITIONS DU BELVÉDÈRE GOURMANDISES DE FÊTES

Dans ce livre de 96 pages, Thierry Mulhaupt vous propose une quarantaine de recettes spécialement conçues pour les fêtes de fin d'année. Du premier dimanche de l'Avent à l'Épiphanie, en passant par la Saint Nicolas et Noël ! Fier de ses racines alsaciennes, le pâtissier-chocolatier de Strasbourg puise son inspiration dans les desserts classiques de sa région natale, tout en ajoutant savoir-faire et regard artistique. Toutes les recettes de l'ouvrage sont accessibles. Certaines sont même expliquées en vidéos tutoriel Tour de main, disponibles grâce à un flash code. De cette façon, les pâtissiers peuvent réaliser le geste juste à leur tour...



ÉDITIONS TERRE VIVANTE POMMES ! MES MEILLEURES RECETTES

10

Amandine Geers et Olivier Degorce proposent 45 manières de cuisiner les pommes en version salée ou sucrée. Disponibles toute l'année, faciles à conserver et diététiques, les pommes sont polyvalentes qu'il est dommage de les cantonner aux tartes et autres compotes ! La diversité de leurs variétés offre d'innombrables possibilités culinaires avec des recettes salées ou sucrées : houmous au jus de pomme, gazpacho pomme-chou kale, yakitori pomme-viande des grisons, burger pommes-betteraves, croustade, Apple pie, Apfel strudel, chutneys, etc. Parmi les 120 pages, les auteurs proposent même un tableau qui récapitule les variétés en fonction de leurs qualités gustatives, saisonsnalités, recettes privilégiées, mode de conservation, etc.



HACHETTE CUISINE LIBRE DE PIERRE AUGÉ



Candidat le plus titré de l'émission Top Chef depuis sa création en France en 2010, Pierre Augé aime partager ses recettes au plus grand nombre ! Dans son dernier livre (140 pages), il dévoile la vision de sa cuisine, de son terroir, une cuisine libre proposée à ses clients dans son restaurant de Béziers « La Maison de Petit Pierre ». Au sommaire, des recettes créées avec différentes familles de produits : Asperges vertes de Portiragnes, jarret de veau caramélisé, mimosa de poireaux, gribiche relevée à l'anchois de Collioure, encornets de Méditerranée farcis au lapin confit, morceau de bœuf de l'Aubrac mi cuit et mariné au whisky, rhubarbe en croûte de sel, verveine, praliné amande et noix de coco, tarte chocolat au lait, fève tonka et sorbet mûre...



ÉDITIONS DE LA MARTINIÈRE INVITATION D'UN PÂTISSIER VOYAGEUR

Le livre (192 pages) de Nicolas Bernardé MOF 2004 invite à suivre les pérégrinations d'un pâtissier voyageur en découvrant des gâteaux (cakes, financiers, etc.) aux délicats parfums venus d'ailleurs et au design innovant. L'ouvrage propose 80 recettes de gâteaux de voyage, inspirées du monde entier. Le pâtissier vous emmène sur les routes du Moyen-Orient avec son cake chocolat, orange et noisette. En Thaïlande avec le Koh Pipi Island, cake noix de cajou, mangue et coco. À Las Vegas, avec le Black Jack, cake chocolat, griottes et groseilles. Nicolas revisite aussi certaines spécialités régionales avec un cake pommes au four et compote de cassis de Dijon. Il a ouvert une boutique et une école de pâtisserie pour professionnels à La Garenne-Colombes en région parisienne.



1000mat.com



COMMANDÉZ ET RECEVEZ VOS CADEAUX !



1 Tablette tactile*
en cadeau



1 Machine à café*
en cadeau



1 Coffret gourmand*
en cadeau



1 Bouteille
de champagne
en cadeau

Offre valable du 15 novembre 2016 au 8 janvier 2017, uniquement en France Métropolitaine. Offre non cumulable avec codes de réduction ou chèques cadeaux.
*dans la limite des stocks disponibles - En cas de rupture, le produit peut être remplacé par un cadeau d'une valeur d'achat similaire. Conditions générales de vente disponibles sur www.1000mat.com. Photos non contractuelles.

0825 89 1000 Service 0,15 € / appel + prix appel

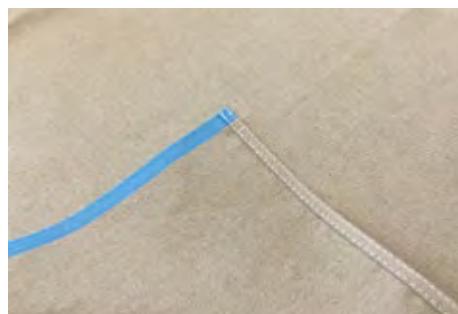
Du lundi au jeudi : 9h-13h / 14h-18h - Vendredi : 9h-13h / 14h-17h - 0,15€ ttc/min

www.1000mat.com

CLOQUER S.A AU SALON IBIE 2016

Créativité et innovation à Las Vegas

En octobre, l'International Baking Industry Exposition (Ibie) de Las Vegas a réuni plus de 800 exposants et attiré plus de 23 000 visiteurs. Cloquer S.A, fabricant espagnol de textiles techniques pour la filière boulangerie depuis 40 ans, avait fait le déplacement afin de montrer son savoir-faire et sa technicité en matière de toiles à couches et d'enfourneurs.



▲ Toile à couche 100 % lin origine France Kefren.



Le marché américain reste un eldorado pour les entrepreneurs européens. À Las Vegas, où certains hôtels-casinos comptent plus de 10 000 chambres, on réalise l'ampleur des industries de l'hôtellerie-restauration et de l'agroalimentaire. Jusque-là peu implanté outre-Atlantique, Cloquer S.A a profité du salon américain pour lancer l'un de ses produits phares : la toile à couche 100 % lin origine France, Kefren. Homologuée pour le contact alimentaire selon la norme CE, elle doit ses propriétés spectaculaires à la qualité de son lin ainsi qu'à son excellent finissage, tondu et calandré et à ses lisières latérales délimitées par un fil de PVC permettant d'éviter l'effilochage et l'agglomération de pâte et de farine dans les ourlets, conférant ainsi une meilleure hygiène au produit. Commercialisée en 7 largeurs, en rouleaux de 50 mètres ou confectionnées, elle a attiré l'attention des boulanger nord-américains, davantage habitués au lin chinois et aux toiles non-ourlées.

SUPERNova: NOUVEAUTÉ 2016

Cloquer S.A a présenté également sa nouvelle bande révolutionnaire : la Supernova. C'est la seule bande commercialisée à exploiter les propriétés du Vectran®, un fil développé par Imattec, fabricant de matériaux et textiles techniques basé à Tourcoing. Approuvé par la Food and Drug Administration (FDA), ce fil multi-fila-

ment filé par fusion à partir d'un polymère à cristaux liquides, présente une force et une résistance exceptionnelles. À poids égal, il est 5 fois plus solide que le fer, 10 fois plus solide que l'aluminium et présente une résistance exceptionnelle à l'abrasion, au fluage, aux substances chimiques et à d'importantes et subites variations de température, de -80°C à 300°C. Conçue pour habiller les élévateurs-enfourneurs automatiques grands formats, Supernova convient à un usage intensif dans un environnement où la chaleur résiduelle et les variations de température sont importantes. Anti-adhérente et résistant à la coupure, elle pourrait naturellement faire son apparition dans les boulangeries et pourrait alors équiper toute la chaîne de fabrication, du début à la fin, en passant par la découpe et la cuisson. Ces tunnels de fabrication peuvent dépasser 30 mètres de long ! Avec de telles caractéristiques, on comprend que les applications de ce fil soient aussi nombreuses que variées et concernent les industries les plus exigeantes comme l'aérospatiale, l'aéronautique, les équipements militaires, la médecine, la sécurité, le sport, etc. Grâce aux nombreuses démonstrations réalisées sur le salon, déjà de nombreux professionnels ont montré leur intérêt pour ce produit hors-norme.



Pour en savoir plus : www.cloquer.com
ou 01 82 88 93 53

Un vent de créativité souffle sur



Fabrice Prochasson, Meilleur Ouvrier de France 1996, accompagne désormais notre équipe de chefs créateurs de tendances en boulangerie, pâtisserie et cuisine dans le développement de **recettes innovantes et inédites pour le groupe Aryzta Food Solutions**.

Fidèle aux fondamentaux de vos métiers et toujours en quête de concevoir **une offre complète et sur mesure**, Aryzta Food Solutions vous aide à séduire et fidéliser vos clients grâce à son portefeuille de marques ciblant chaque instant de consommation :

La Carte
D'HUBERT

Produits semi-finis et bruts : viande, produits de la mer, aides culinaires, plats élaborés et préparés, fromages...

Coup de pates®

TRADITION & INNOVATION

Produits finis et semi-finis : pains, viennoiserie, pâtisserie, réception, snacking, glaces...

Otis Spunkmeyer

N°1 du cookie aux Etats-Unis !

Solution clé en main : gamme de viennoiseries américaines, mobilier et supports PLV dédiés.



Pour la **nouvelle collection Automne Hiver**, nos équipes ont imaginé **70 nouveautés** autour de la tendance plaisir : saveurs de nos régions, pâtisseries hybrides, pains burgers originaux, retour en enfance...

Du 21 au 25 Janvier 2017, venez retrouver ces nouveautés ainsi que nos produits réinventés par notre équipe de chefs sur **notre stand SIRHA** – Euroexpo Lyon – Hall 4 – Stand A106

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



OUVERTURE DES ATELIERS WEISS

Faire vivre le haut chocolat®

Installés au cœur de la chocolaterie de Saint-Etienne, les ateliers Weiss sont un lieu unique où professionnels et grand public peuvent découvrir l'esprit et la qualité du chocolat Weiss.



© MARION DUBANCHET/STUDIO AGENCE

À l'origine des ateliers Weiss, de nombreuses demandes stéphanoises et d'artisans boulanger-pâtissiers pour visiter la chocolaterie et partager le dynamisme de l'entreprise. En ouvrant ses portes, Weiss est fier de montrer son savoir-faire et l'art du Haut Chocolat® s'expose autour d'une majestueuse rampe chaudronnée en forme de ruban...

L'exposition permanente dévoile Weiss sous toutes ses formes, ses métiers et son savoir-faire. Les expositions temporaires sont en lien avec l'actualité de la Maison Weiss et du territoire stéphanois. Celles-ci pourront être réalisées en partenariat avec d'autres institutions

locales. Rendez-vous jusqu'au 28 février 2017 pour la première exposition intitulée « Le Geste » qui mêle l'architecture, l'art contemporain et la gastronomie.

La passerelle de la chocolaterie est une « porte ouverte » permanente sur ceux qui fabriquent le chocolat Weiss. Après avoir emprunté la rampe, le visiteur arrive sur la passerelle pour suivre les étapes de fabrication des chocolats, comme le Palet Or. Un salarié-guide vous raconte sa préparation, son décor et ses secrets. Tous les salariés-guides sont tous volontaires et passionnés du Haut Chocolat®.

L'espace restauration dessiné autour d'un comptoir sur-mesure permet de découvrir non seulement les chocolats Weiss mais également la carte signée par le chef Christophe Roure, 2* au guide Michelin et Meilleur Ouvrier de France. Originaire de Saint-Etienne et client de longue date de la Maison Weiss, Christophe Roure sublime les produits et les saveurs. Pour partager sa passion du chocolat, il a spécialement créé 2 menus créatifs où le chocolat joue bien son rôle. On retrouve même la gaufrette, signature du chef !

Réaliser une tablette personnalisée, c'est possible à la boutique Weiss. Un maître chocolatier vous fabrique votre tablette selon vos goûts pendant votre visite. Le design innovant de cette tablette a été créé à l'occasion de la Biennale Internationale du Design de Saint-Etienne 2015. Vous retrouvez également l'ensemble de la gamme des produits Weiss avec ses produits emblématiques comme les tablettes Rouge Baiser et Li Chu, ses nouveautés comme la pâte à tartiner Choco-caramel et ses produits uniques comme Les Petites Gâtés, sucettes résolument régressives aux 3 parfums de chocolat.



Les Ateliers Weiss, 1 rue Eugène Weiss, 42000 Saint-Etienne



À PROPOS DE WEISS. Tout commence en 1882 par l'histoire d'Eugène Weiss qui découvre l'art du praliné et de l'assemblage. À Saint-Etienne, terre de chocolat, il ouvre sa première boutique, crée la marque Weiss et invente le Haut Chocolat®. Maîtrisant l'ensemble de la production au cœur de son site de production, la Maison Weiss perpétue la tradition et le savoir-faire artisanal et ne cesse d'innover par et pour ses clients.

L'ART ET LA MANIÈRE

d'être en règle...

JEAN-PIERRE DELORON

EN VILLE
COMME
EN MILIEU
RURAL, RÉNOVER
SON MAGASIN OU
MIEUX AMÉNAGER
SON FOURNIL PORTE
TOUJOURS SES FRUITS.
AVEC UNE BOUTIQUE
RÉNOVÉE DISPOSANT
D'UNE OUVERTURE SUR
LE FOURNIL PAR EXEMPLE,
LES VENTES DE PAIN ET
PÂTISSERIE ENREGISTRENT
TOUJOURS UNE
PROGRESSION
ESTIMÉE ENTRE
10 ET 20 %.



AGENCEMENT MOSAIC JEANPIERRE DELORON

La rénovation d'une boutique ou la mise aux normes d'un laboratoire sont toujours bénéfiques au niveau de l'organisation de la vente ou de la qualité finale des produits. Pour se différencier des autres points de vente de pain, les boulangeries-pâtisseries ont intérêt à offrir des espaces personnalisés où les clients peuvent retrouver la personnalité de l'artisan.

RÉPONDRE À LA RESTAURATION HORS FOYER

Au-delà de l'offre des produits fabriqués, les artisans boulanger devront aménager leur boutique dans les

années à venir pour répondre à la restauration hors foyer et aux repas légers. Dans cette perspective, plusieurs fabricants de comptoirs et de vitrines ont développé des solutions pratiques pour que s'imbrique un choix de produits à consommer sur place ou à emporter (salades, plats du jour, etc.). Aujourd'hui, il existe des comptoirs transformables permettant de changer l'assortiment plusieurs fois au cours de la journée. De cette façon, le boulanger-pâtissier pourra répondre à toutes les offres de la journée du matin au soir. Son magasin s'adaptera à l'heure, allant du petit-déjeuner au sandwich en passant par la quiche ou à la soupe à emporter le soir...

LA BOULANGERIE AU SOMMET... DE LA TOUR MONTPARNASSE

AGENCEMENT MOSAIC JEANPIERRE DELORON



Mosaïc et RGR, spécialistes de l'agencement de magasins et de vitrines ont tenu leurs promesses en réalisant un événement hors du commun à Paris... avec les entreprises STAF (façonneuses, diviseuses, meubles inox, etc.), BCR spécialisée dans le matériel froid positif et négatif, la fermentation contrôlée et la surgélation, AVMA pour l'agencement

de A à Z (chaud, froid, mécanique) de votre fournil, Délices et Création/La Berrichonne pour les matières premières, le cabinet Huchet-Demorge pour la vente de fonds et les Moulins Bourgeois. Loin de l'ambiance des salons nationaux, c'est à plus de 200 mètres d'altitude que les artisans boulanger-pâtissier français ont partagé 3 jours inédits dans les salons de la Tour Montparnasse. Au programme : découvertes de nouveaux produits de boulangerie, pâtisserie, viennoiserie, snacking et équipements par des exposants professionnels et un fournil-laboratoire installé pour l'événement. Rencontres et échanges ont été les maîtres-mots de ces journées avec tous ceux et toutes celles qui font la boulangerie de demain, le tout dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

FOURNIL



16

ISOLATION / HYGIÈNE
KIT

depuis plus de 20 ANS

NOS SOLUTIONS
pour rénover
ou aménager
vos locaux



Panneaux sandwich
30 à 100 mm

- Plaques de PVC 2 mm
- Accessoires de pose
- Lanières souples

Portes frigorifiques

Portes de service

Panneau plafond autoporteur

Corrière à visser

PANNEAU SANDWICH

Congé angle à clipser

Languette à clipser

U de sol

Plinthe à lèvres souples

www.maine-agrotec.fr

MAINE AGROTEC

02 43 03 18 03 / Fax 02 43 03 69 36

MAINE AGROTEC

■ **Spécialisée dans l'isolation et l'hygiène des locaux professionnels**, l'entreprise Maine Agrotec offre une longue expérience, accumulée par la famille Corson depuis 4 générations. Pour les métiers de bouche et notamment la boulangerie-pâtisserie, elle propose des solutions pour aménager vous-même votre fournil ou votre laboratoire pâtisserie ! Aujourd'hui, l'entreprise mayennaise propose plusieurs solutions prêtées à l'emploi (panneaux sandwich 30 à 100 mm, portes frigorifiques, portes de service aluminium, plaques de PVC 2 mm, accessoires de pose, fenêtres, etc.) à monter soi-même. Le matériel est livré sur place dans toute la France.

■ **Panneaux sandwich.** Parmi les solutions les plus demandées par les métiers de bouche, le panneau sandwich qui a fait la réputation de l'entreprise. Avec ce produit, Maine Agrotec garantit la qualité sanitaire des locaux (pas de nervure saillante mais un profil lisse de 0,7 mm), conférant ainsi une grande longévité au laquage. Les panneaux sandwich sont proposés dans différentes épaisseurs pour tous vos besoins. Le 30 mm permet le doublage des murs afin de réaliser une propreté parfaite. Ils s'utilisent également pour les plafonds. Le 40 mm est préconisé pour les cloisons de faible hauteur et les plafonds pour une légère isolation. Le 60 mm permet de réaliser les parois extérieures, le cloisonnement intérieur et les plafonds, les chambres froides de petites dimensions sous bâtiment. Le 80 mm permet la réalisation des extérieurs et plafonds de bâtiment avec volumes climatisés ou de chambres froides. Le 100 et 120 mm s'utilisent pour la construction de chambres froides industrielles de grands volumes et de petites chambres froides négatives. Pour ceux qui veulent monter eux-mêmes leur chambre froide, Maine Agrotec fournit des solutions en kit offrant un bon rapport qualité-prix. Les chambres froides sont réalisées avec des panneaux d'une épaisseur de 60 à 100 mm suivant leurs dimensions, l'environnement et la température souhaitée du stockage.



EUROMAT

■ Pour simplifier la vie de ses clients, le réseau Euromat lance le Pack Sérénité. Cette solution complète « four/élévateur + installation + garantie » pour 599 €/mois permet de renouveler son équipement en toute sérénité. Devant le succès de cette formule, qui ne concernait que le four Orion, Panifour (Euromat Ile-de-France) a étendu le Pack Sérénité à l'ensemble de la gamme des fours Bongard. Vincent Hardouin, Président de Panifour : « Grâce à cette formule, les boulanger peuvent accéder à la qualité Bongard, en bénéficiant d'une offre complète et sans surprise ! Tout est inclus dans la mensualité, même la garantie 6 ans pièces et MO. On a également pensé à préserver leur trésorerie puisqu'il n'y a ni apport, ni avance de TVA ».

NOUVEAUTÉS 2016

BALANCE TIMBER



■ Fabricant français spécialisé dans le pesage, Timber a reçu le label « Origine France Garantie » par le bureau Veritas en juin 2016. Il lance la balance Rubis® pour les boulanger-pâtissier. Indicateur inclinable en ABS moulé doté d'un écran LCD rétroéclairé (étanchéité IP65 renforcée à l'eau et la poussière). Clavier en polyester doté de 5 touches. Fonctions brut, tare, net, comptage individuel et cumul : polyvalence et précision garanties. Structure en acier E24 DKP recouvert de peinture époxy : solidité et hygiène garanties. Plateau inox conforme aux normes alimentaires doté d'angles renforcés en ABS rouge : robustesse et stabilité garanties. Colonne en inox fixable indifféremment des 2 côtés de la structure. Adaptation souple à toutes les configurations et contraintes d'environnement professionnel. Rubis® se décline en 4 modèles : 15, 30, 60 et 150 kg pour répondre aux besoins spécifiques. Frédéric Timbert a privilégié les critères de précision, robustesse, ergonomie, design et simplicité d'utilisation. Les détails ont été soignés pour obtenir les meilleures performances et un confort d'utilisation sans faille.

5 touches. Fonctions brut, tare, net, comptage individuel et cumul : polyvalence et précision garanties. Structure en acier E24 DKP recouvert de peinture époxy : solidité et hygiène garanties. Plateau inox conforme aux normes alimentaires doté d'angles renforcés en ABS rouge : robustesse et stabilité garanties. Colonne en inox fixable indifféremment des 2 côtés de la structure. Adaptation souple à toutes les configurations et contraintes d'environnement professionnel. Rubis® se décline en 4 modèles : 15, 30, 60 et 150 kg pour répondre aux besoins spécifiques. Frédéric Timbert a privilégié les critères de précision, robustesse, ergonomie, design et simplicité d'utilisation. Les détails ont été soignés pour obtenir les meilleures performances et un confort d'utilisation sans faille.

fruffi
be inspired by fruit.

Nouveau



* soyez inspiré par le fruit. Crédit photos : CSM France / Studio Pygmalion - Shutterstock - Photos non contractuelles

Fruffi Citron



Composé de 70% de citron, dont 30% de Citron de Sicile, Fruffi Citron apporte à vos desserts de fête une saveur acidulée et fidèle au fruit.



Avec de la pulpe de citron, ce fourrage confère à vos préparations une texture au plus proche du citron.

Fruffi Citron offre une multitude de possibilités de mise en œuvre : cuisson, congélation, garnitures, mousses, inserts gélifiés, verrines...

Il vient enrichir la gamme Fruffi déjà composée de 14 parfums.

Produit disponible auprès de votre revendeur BACK EUROP FRANCE

CSM
Bakery Solutions

connecting the
world of baking™



0 800 616 816 Service & appels gratuits

www.csmbakerysolutions.com



CALCULATRICE CASIO

■ Pour s'adapter aux conditions d'utilisation extrêmes d'un fournil ou d'un labo pâtisserie, Casio propose 2 calculatrices (Wd-320Mt et Wm-320Mt) résistantes à l'eau et à la poussière, conformes à la norme de protection IP54. Elles s'utilisent en toute simplicité pour calculer coûts, prix de vente et marges. Elles ne craignent ni les liquides, éclaboussures ou la saleté. Un clavier amovible et entièrement lavable à l'eau permet un nettoyage optimal des touches pour obtenir une propreté parfaite des calculatrices. Il suffit de dé-clipser la trappe de verrouillage se situant en bas de la calculatrice pour détacher le clavier et le passer sous l'eau. Ce modèle dispose d'un grand écran avec un affichage à 12 chiffres pour plus de lisibilité.

FIBROLAB

■ Entreprise spécialisée dans les mises aux normes de locaux alimentaires, FIBROLAB® propose un revêtement conforme aux normes européennes simple à poser. Pas d'émissions après pose, des possibilités de nettoyage infinies, une forte résistance au temps, aux imprégnations et aux changements de température... 3 gammes de produits. Les panneaux composites sont composés d'une feuille de polyester armé fibre de verre de 2,3 mm, gaufrée ou lisse, contre-collée sur un support en plâtre ou polypropylène. Les feuilles polyester, d'une épaisseur de 2,3 mm, sont collées directement sur surfaces lisses existantes. Elles servent à fabriquer les dalles de plafond ou recouvrir un plafond lisse préexistant. Les dalles sont composées de résine polyester armé fibre de verre et sont classées M1 (Bs2D0) pour leur tenue au feu. Résistantes aux chocs, elles peuvent être lavées en lave-ustensile ou à la lance haute pression après démontage.

18



Le spécialiste des ingrédients bio

www.actibio.net



Zone Artisanale des Morandières - 2 rue Copernic 53810 CHANGÉ - T : 02 43 56 95 17 - F : 02 43 56 97 83

MAGASIN

VITRINES PANEM



■ **Panem** améliore en permanence ses solutions pour proposer, à partir d'un catalogue étoffé, des linéaires modulables et personnalisables. Au catalogue 2016, le choix des décos a ainsi été multiplié par 2 pour dépasser actuellement les 25 références. Bois massif, panneau laqué, stratifié ont évolué pour aller vers plus de modernité et des lignes épurées. Les ateliers de l'entreprise s'adaptent en effet aux tendances de la décoration et ce, avec l'aide d'une designer intégrée à l'équipe. Côté froid, la forme de la cuve est en train d'être revisitée, ce travail de R&D aboutira sur un système performant et polyvalent. La nouvelle cuve permettra en effet de mieux gérer le froid et d'avoir un flux d'air plus homogène au bénéfice des économies d'énergie. Panem a repensé la conception de ses soubassements en intégrant de nouveaux outils de fabrication dans l'objectif de s'adapter toujours mieux à chaque demande.

PLEXIGLAS TECFORM



■ **Tecform**, spécialiste du plexiglas, conçoit et fabrique des produits sur mesure depuis plus de 20 ans. Cette société dispose d'un atelier de fabrication de plus de 300 m² en région parisienne, équipé de machines à découpe laser. Pour votre magasin, elle vous propose de nombreuses références : écrans de protection, capots, boîtes à bonbons ou à biscuits, porte-sucettes, porte-étiquettes, porte-gâteaux, séparateurs, etc.

**CHOCOLATS,
COUVERTURES,
CRÈMES PÂTISSIÈRES
À FROID ET MOUSSELINES**

*Vos partenaires
pour des fêtes
réussies !*



Produits disponibles auprès de votre distributeur BACK EUROPE FRANCE



fours boulanger bioénergies
boulangerie-co.com

LES BIO-ÉNERGIES DEPUIS TOUJOURS

bioénergie
brûleur system

MAINTENANT
LE BOIS C'EST
PLUS SIMPLE



GIRATOR



VAPOTRAD

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

Distributeur officiel et exclusif
contact@boulangerie-co.fr 05 34 25 13 65



www.boulangerie-co.com

AGENCEMENT MAGASIN & FOURNIL

MIAM EXPRESS®

Connectez
votre magasin
pour développer
vos ventes

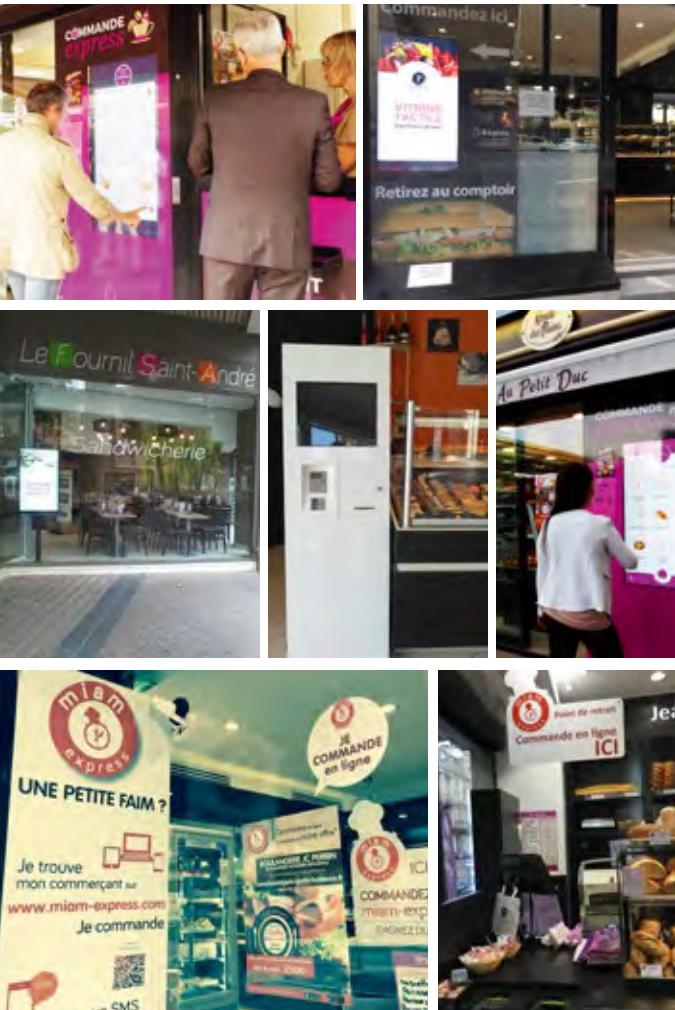
Commandez sa baguette ou ses croissants en ligne ou sur son téléphone, c'est devenu un jeu d'enfant qui va se généraliser dans les années à venir. Pour répondre à cette nouvelle habitude de consommation, la marque Actitouch lance Miam Express®, un nouveau service destiné aux métiers de bouche dont la boulangerie-pâtisserie artisanale.



■ **Le principe est simple!** Vos clients ont envie de viennoiseries le matin, d'acheter une formule-repas à midi ou pour une réunion, d'un goûter pour leurs enfants, d'acheter du pain pour le repas du soir, etc. mais n'ont pas le temps de faire la queue dans votre boutique. Avec Miam Express®, il suffit de passer la commande depuis un smartphone, une tablette ou un ordinateur. Quelques minutes après, la commande est prête et disponible sans faire la queue. En magasin, la vendeuse prépare la commande pour son client. Et comme tout est payé en ligne, aucune perte de temps ! La commande peut se faire également à partir d'une vitrine ou d'une borne tactile.

■ **Vitrine et borne tactile.** Aujourd'hui, Miam Express® a installé 3 vitrines tactiles : la boulangerie-pâtisserie Le Petit Duc à Fontenay-sous-Bois, le Fournil de Saint-André à Châteauroux, la boulangerie-pâtisserie Perrin à Bordeaux et prochainement 1 vitrine tactile dans le pays de Gex. À noter également, 3 bornes tactiles avec paiement TPE installées : Le Fournil de Saint-André à Châteauroux, Stratto à Nantes, Cookers et le Zinc à Burger à Lyon.

AGENCEMENT MAGASIN & FOURNIL



Comment ça marche ? Votre client n'a pas eu le temps de commander en ligne et quand il arrive sur place, il y a un monde fou ! Aucun problème, il commande sur la vitrine tactile installée sur la vitrine de votre point de vente et il passe commande depuis l'extérieur. Pour le retrait : soit un emplacement a été prévu depuis l'extérieur comme à la boulangerie du Petit Duc à Fontenay-sous-Bois, soit tout de suite à l'entrée du point de vente comme à la boulangerie Perrin de Bordeaux (le même lieu que pour le retrait de la commande en ligne).

Gain de temps. Au final, le client gagne du temps en récupérant sa commande sans faire la queue et l'artisan développe ses ventes au fil de la journée. Miam Express® vous propose également une assistance technique et un kit de communication complet pour le lancement du concept en boutique et pour communiquer sur le point de vente.

AMERICAN Sweets

MADE WITH LOVE

LA RECETTE DU SUCCÈS

UNE GAMME COMPLÈTE D'INGRÉDIENTS DE QUALITÉ VOUS PERMETTANT DE RETROUVER LE GOÛT ET LA TEXTURE TYPIQUES DE VOS SPÉCIALITÉS AMÉRICAINES PRÉFÉRÉES.



Produits disponibles auprès de votre distributeur BACK EUROP FRANCE

CSM
Bakery Solutions

connecting the
world of baking

Henry & Henry
NEW YORK SINCE 1859

ARTISAN

www.csmbakerysolutions.com

0 800 616 816

Service & appel
gratuits



TÉMOIGNAGE DANS LES VOSGES

**SOLUTION ÉCONOMIQUE
AVEC Boulpât Boutik®**



■ **Membre du réseau**

Euromat, Sodima

Équipement a livré une nouvelle Boulpât Boutik® à Granges-sur-Vologne (Vosges). Ce concept de boulangerie clé en main a séduit

Anthony et Élodie Michel. « *Affaires à reprendre, locaux à restaurer, constructions neuves... Tout cela ne passait pas au niveau budget. Quand on nous a parlé du concept BoulPât Boutik®, ça a fait tilt et nous avons acquis un terrain en périphérie d'agglomération. La rapidité de mise en œuvre a été étonnante. Une fois, les modules préfabriqués livrés, nous avons ouvert au bout de 3 semaines. Du labo à la surface de vente, tout était parfaitement équipé. Que du matériel neuf garanti 2 ans et nous bénéficions d'un contrat de maintenance. Aujourd'hui, le succès est au rendez-vous. Nous sommes installés sur un axe passant et nos clients peuvent se garer facilement. Nous disposons même d'un drive !* ». Par rapport aux autres solutions, ce jeune couple a économisé 100 000 euros. BoulPât Boutik® fait la synthèse entre les contraintes des boulanger, qui veulent maîtriser leur budget et les besoins des clients, qui aspirent à de nouveaux services comme le parking, le drive ou le distributeur de pain chaud toute la journée.

22

**PICOURT
CABIS**

L'emballage
de votre
savoir-faire
— depuis 1886 —

02 32 61 30 30 - info@picourt-cabis.fr
www.picourt-cabis.com
 Créeur et fabricant d'emballage



PRÉSENT LORS DU SALON
«SIRHA» À EUREXPO-LYON
DU 21 AU 25 JANVIER 2017.

STAND N°4G105
Secteur boulangerie pâtisserie

MATÉRIEL PROFESSIONNEL DE BOULANGERIE & PÂTISSERIE

Découvrez notre gamme de produits sur www.pastrybox.fr

Tél. 03 23 59 60 18 - Fax. 03 23 55 09 39 - E-mail. contact@pastrybox.fr

PASTRYBOX TWO
Pastocuiseur multifonctions



LABOR
Dresseuse à biscuits



DOSIMAX XL
Doseuse injecteuse



R-24 CHOCOLAT
Enrobeuse à chocolat



DÈS MAINTENANT, FAITES LE CHOIX DES SACS VÉGÉOS POUR PAINS TRANCHÉS ET SPÉCIAUX



SACS VÉGÉOS POUR PAINS TRANCHÉS ET SPÉCIAUX 100 % BIODÉGRADABLES, COMPOSTABLES À DOMICILE.

N'attendez pas le 1^{er} janvier 2017 pour vous équiper en sacs biodégradables et compostables conformes à la norme NF T51-800 et au label OK compost HOME. Avec la gamme de sacs Végéos PAINS TRANCHÉS ET SPÉCIAUX, vous pourrez satisfaire vos clients sans changer leurs habitudes !

Les sacs Végéos PAINS TRANCHÉS ET SPÉCIAUX sont fabriqués à base de féculle de pommes de terre, sans odeur, sans plastifiant et sans OGM !
• Ils assurent une excellente conservation et

préservent le croustillant de votre pain !

- Sachets liassés
- 7 formats au choix (en fonction de la taille des pains tranchés et spéciaux)
- Conformes à la loi de transition énergétique



n°1

n°2

n°3

n°4

n°5

n°6

n°9

Pour toute information, contactez-nous par tél. : +33 (0)2 40 26 16 16 – fax : +33 (0)2 40 26 14 49

Végéos - ZA des Fromentaux – Route de la Roche sur Yon – 44140 Le Bignon

www.vegeos.eu / infosvegeos@publiembal.fr

**PUBLI
EMBAL**

vegeos

BIOTEC

SPHERE

Végéos sera présent au salon SIRHA 2017, 21/25 janvier - Lyon - Stand 45C02 - Entre les halls 4 & 5.

Végéos, la nouvelle marque dédiée aux commerçants et aux professionnels des commerces de bouche !

ORIGINAL AMERICAN SWEETS

Le goût de l'Amérique avec Artisal

Gourmandise, authenticité et savoir-faire sont les maîtres-mots de la nouvelle gamme Original American Sweets, composée d'ingrédients de qualité permettant de réaliser des pâtisseries au goût et la texture typiques des spécialités américaines. Lancée sous la marque Henry & Henry et ARTISAL, Original American Sweets, c'est le goût de l'Amérique dans votre boulangerie !

Qui ne s'est pas laissé tenter au moins une fois... par un brownie, cookie ou muffin américain présenté derrière le comptoir d'une boulangerie-pâtisserie ? Pour répondre à l'achat d'impulsion ou tout simplement à la gourmandise, Artisal et la marque américaine Henry & Henry vous proposent de confectionner des pâtisseries extrêmement séduisantes et savoureuses au goût caractéristique américain. Des ingrédients faciles à utiliser et polyvalents qui constituent une base idéale pour des créations classiques ou personnalisées.

24

UNE GAMME VARIÉE DE PRODUITS

Afin de répondre à cette tendance de produits labellisés américains qui progresse chaque année, réalisez vos recettes avec les bases American cake & muffin, cookie, brownie et toffee cake en les associant à de traditionnelles pépites de chocolat (Chocolate chunks), à des fruits, à des fruits à coques ainsi qu'à des garnitures.

AMERICAN CAKE & MUFFINS

En France, le succès croissant des muffins et autres spécialités américaines de ces dernières années illustre la popularité croissante de ces produits de pâtisserie. American Cake & Muffin vous permet d'obtenir des muffins américains avec une forme parfaite et une texture idéale. Vos clients apprécieront le moelleux et la fraîcheur des produits. Vous pouvez également préparer des gâteaux de différents types, des couronnes aux quatre-quarts en passant par les autres spécialités



© GSN BAKERY SOLUTIONS

américaines. Le mélange « Dark » propose une poudre de cacao unique qui apportera un goût et une couleur inédits à vos créations américaines.

AMERICAN ICING

N'oubliez pas également les glaçages américains (American Icing). Vous pourrez enrober ou garnir vos pâtisseries américaines afin d'apporter une dernière touche gourmande. Polyvalents et faciles à utiliser, ils peuvent être appliqués en décoration sur vos

gâteaux ou comme fourrage après cuisson. 3 parfums : chocolat noir, vanille et caramel. Pour obtenir une texture plus légère, foisonnez-les avec de la margarine pour garniture. Grâce à leur consistance moelleuse, les glaçages American Icing ne cassent pas lors de la découpe et sont stables à la congélation/décongélation, ce qui vous permet d'optimiser votre production.

CHOCOLATE CHUNKS

Les pépites de chocolat Chocolate Chunks sont indispensables pour personnaliser vos pâtisseries américaines. C'est l'in-



© GSN BAKERY SOLUTIONS

ORIGINAL AMERICAN SWEETS



© CSM BAKERY SOLUTIONS

grément parfait pour rendre encore plus gourmand vos gâteaux, muffins, cookies et toutes les nombreuses pâtisseries. Les Chocolate Chunks tiennent bien à la cuisson et sont de taille idéale pour être bien visibles dans vos réalisations. Disponibles en 3 saveurs (chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc), elles vous permettent de jouer sur les combinaisons et peuvent être associées à d'autres ingrédients en morceaux tels que des fruits secs. Et surtout, avec une seule base de pâte à gâteau, vous pouvez créer toutes ces délicieuses spécialités américaines et plein d'autres recettes...

BROWNIES ET COOKIES

Avec American Brownie, vous réaliserez très facilement des brownies américains traditionnels et créerez votre propre recette en incorporant des Chocolate Chunks, des noix ou d'autres ingrédients en morceaux. Les brownies se distinguent par leur pâte très moelleuse et leur goût intense de chocolat. Avec American Cookie, offrez à vos clients l'expérience savoureuse des cookies américains moelleux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur.



COMPACT • SIMPLE • FACILE
DISPONIBLE SUR STOCK
MONTAGE RAPIDE

LA CUISSON PAR EXCELLENCE



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

42-44, rue Latécoère
26000 Valence - France



www.fourmap.fr



Chocolat Blond Orellys

Valrhona a lancé le nouveau chocolat Blond Orellys 35 % qui contient le sucre dark muscovado de l'île Maurice. Avec un profil aromatique typé alliant fraîcheur et gourmandise, ce chocolat s'associe à de nombreux arômes et saveurs comme les épices (cannelle, vanille, clou de girofle, paprika), fruits (banane, poire Williams, zestes de citron, kiwi) et arômes (biscuit, café, menthe, champagne). Ce chocolat se décline en de nombreuses applications, telles qu'en moulage, tablette, mousse, crèmeux, ganache ou encore glaces et sorbets.

26



Fourreaux à macarons

Picourt-Cabis présente des fourreaux à macarons qui s'adaptent à tous les types de demandes ! Mini-formats, dès 4 macarons jusqu'aux boîtes plus vastes, permettant d'entreposer 16 macarons. Personnalisables à l'intérieur et à l'extérieur, ces fourreaux respectent les attentes des boulangers-pâtissiers. Impression numérique en quadrichromie (1 à 4 couleurs). Marquage à chaud sur 1 ou 2 faces (or, argent, noir, rouge, vert). 5 tailles : 4 macarons (103 x 50 x 48 mm), 6 macarons (160 x 50 x 48 mm), 2 x 6 macarons (160 x 101 x 48 mm), 8 macarons (217 x 50 x 48 mm), 2 x 8 macarons (217 x 101 x 48 mm).



NEW

Support alvéolé

Cuire une baguette de Tradition en four rotatif ou ventilé, c'est possible avec le support alvéolé Tradisole® de Sasa. La clé peut se faire à même la tôle. Le résultat sur la grigne, la couleur et l'épaisseur de la croûte, sont parfaits au défournement. Fabrication de 126 baguettes par fournées sur un chariot de cuisson. Tradisole® s'utilise également en phase de surgélation.



Mini Four mixte

Rational lance le four mixte SelfCookingCenter® modèle XS aux dimensions extrêmement réduites (55,5 cm de profondeur, 65,5 cm de largeur et 56,5 cm de hauteur). Encastré, posé sur une table, fixé au mur ou monté sur pieds, ce nouveau four trouve partout sa place ! Il convient parfaitement à la préparation d'en-cas, de snacks, de plats à emporter, etc. Son utilisation simple permet à du personnel inexpérimenté de le prendre en main rapidement. Une hotte de ventilation adaptée au design de l'appareil et à ses applications principales est disponible en option. Ce mini four mixte offre des temps de cuisson raccourcis.

Patte d'ours

Cette viennoiserie à la forme originale rappelle une véritable patte d'ours. Elle offre de l'attractivité en vitrine, notamment sur le créneau de la pause sucrée de l'après-midi. Développée par Bridor, elle se compose d'une pâte à croissant pur beurre garnie d'un fourrage chocolat noisette. L'association du croustillant de la pâte et du fourrage (25 % sur produit fini) font de cette spécialité une gourmandise très appréciée. Les pattes d'ours Bridor sont prêtées-à-cuire surgelées, livrées déjà poussées et dorées à l'oeuf. Produit service par excellence, la patte d'ours est facile à remettre en œuvre dans la journée.

CLOQUER

Fabricant de textiles de boulangerie depuis 40 ans

TOILES D'ENFOURNEUR
ADAPTABLES SUR FOURS
BONGARD



CLOQUER, S/A

Coton écru issu de l'agriculture écologique

Sangles haute résistance en coton écru
(40 mm de largeur)

Boucles à coulisse nickelées haute résistance

Barres inox intégrées serties par des
rivets tubulaires

Ourlets par double piqûre
(2 fils haute
résistance sur
double rabat)

DISPONIBLE À LA
VENTE EN LIGNE !

+ d'infos sur
www.cloquer.com
ou au

01 82 88 93 53



STAND
3F13

SÉCURISEZ VOTRE ENCAISSEMENT

Avec les solutions de caisses automatiques connectées à votre système de caisse Crisalid®

LES POINTS CLÉS

Le GROUPE CRISALID, pionnier de l'encaissement informatique des boulangeries patisseries, vous propose de vraies solutions de gestion des espèces compatibles avec le logiciel de caisse ALIRIS®

- Un encaissement **sûr et contrôlé**
- Une intégration des systèmes pour **un rendu élégant**
- Une **hygiène respectée**
- Une **productivité** et un accueil client améliorés



DÉCOUVREZ NOTRE SAVOIR-FAIRE



www.crisalid.com

03 87 65 98 80*

*Prix d'un appel local

Felino fête ses 80 ans et prépare 2017 !

Née en 1936, Felino a célébré en septembre dernier ses 80 ans d'histoire. L'occasion de faire une fête avec quelques-uns de ses clients !



Cet anniversaire fut un moment inoubliable avec la présence de nombreux clients venus du monde entier (Pays-Bas, Ukraine, Hongrie, Biélorussie, Croatie, France, Espagne, etc.) et de différents secteurs d'activité. Cette manifestation a été l'occasion de rappeler les étapes importantes de l'entreprise Felino qui ont contribué à son

succès. Ce fut également un moment de partages et d'échanges d'idées qui ont permis à chaque participant de se souvenir des expériences passées.

GRANULÉS DE BOIS

Fort de son succès dans le monde, Felino se prépare à investir dans un autre secteur d'activité en pleine croissance en mettant l'ac-

cent sur les préoccupations environnementales. Ce nouvel axe de développement complétera ses activités de fonderie de fer, d'aluminium, usinage de pièces techniques et de construction de machines industrielles pour les secteurs de la boulangerie et pâtisserie artisanale. En 2017, Felino avec la marque FAB proposera de nouveaux poêles

et fours à pellets ainsi que des brûleurs à granulés de bois utilisés dans certains fours à de boulangerie. En choisissant cette voie, Felino s'attaque à un nouveau défi et a l'intention de s'affirmer comme un acteur de référence dans cette industrie offrant une alternative écologique et économique par rapport aux sources d'énergie traditionnelles.

29

*Ce Noël le destin vous guide jusqu'à nous!
Felino souhaite à tous un Joyeux Noël et une bonne année 2017.*

© FELINO ALL RIGHTS RESERVED



FONDERIE ET CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES S.A.
MACHINES DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE



www.felino.pt

COMPETE
2020

PORUGAL
UNÃO EUROPEA
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional

UNE RECETTE ORIGINALE DE GAËTAN PARIS, MOF



QUANTITÉ

Recette
calculée pour
12 briochettes.

Briochette chocolat amande VALRHONA

Les briochettes sont des créations personnelles. Elles associent le moelleux de la viennoiserie et le croquant des amandes pour un résultat très gourmand. C'est un encas ludique qui surprendra les enfants grâce à son cœur chocolaté.



À CHAQUE HEURE son bonheur



30

PÂTE À BRIOCHÉ

- | | |
|----------------------|--------------------------|
| ■ 600 g œufs | ■ 150 g sucre |
| ■ 1 000 g farine T55 | ■ 40 g levure |
| ou 65 | ■ 500 g beurre |
| ■ 20 g sel | ■ 30 g lait au bassinage |

Utiliser des œufs sortants du réfrigérateur. Frasage avec tous les ingrédients sauf le beurre et le lait. Pâte bâtarde. Pétrissage 5 minutes en 2^e vitesse au batteur. Ajouter progressivement le beurre ramolli. Pétrir jusqu'au décolllement de la pâte, ajouter le lait à petite vitesse. Pâte à 24 °C. Pointage 30 minutes. Donner un rabat, déposer dans un bac, recouvrir d'un plastique. Stocker au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Remarque : Si vous souhaitez un peu plus de force sur vos pâtes, vous pouvez utiliser par moitié de la farine de gruau.

GARNITURE CHOCOLAT AMANDE

- 100 g crème liquide
- 100 g couverture extra bitter 61 % ou couverture caraïbe 66 %
- 230 g pâte d'amandes de Provence 50 %

Porter la crème liquide à ébullition, verser sur la couverture et mélanger. Laisser refroidir. Incorporer progressivement la ganache à la pâte d'amande à la feuille au batteur. Dresser sur feuille guitare en forme d'éclair de 12 cm de long avec une grosse douille unie soit 35 g par pièce. Stocker au congélateur.

DORURE

- 600 g jaunes d'œufs
- 400 g lait

Fouetter l'ensemble. Cette recette vous apportera un brillant parfait de vos viennoiseries et vous évitera de les doré 2 fois. De plus, vous pouvez l'utiliser au pistolet (chinoiser par précaution).

MONTAGE ET FINITION

- 840 g Pâte à brioche
- 1 Garniture Chocolat Amande
- QS Dorure
- QS Amandes effilées
- QS Sucre glace

Abaïsser la pâte à brioche en un rectangle de 60x32cm, passer au congélateur 30 mn. Découper la pâte en 2 sur la longueur (2x16 cm) puis des rectangles de 5 cm de large soit 12 pièces par bandes. Remettre 10 mn au congélateur. Dorer le contour de 12 rectangles, déposer la garniture chocolat amande, recouvrir d'un rectangle de pâte à brioche, bien souder les bords. Déposer sur une plaque à baguette graissée. Apprêt environ 1 h 30 à 25 °C. Dorer, parsemer d'amandes effilées, saupoudrer de sucre glace. Cuire à 200 °C au four à sole environ 15 mn.



Galette charentaise au beurre AOP Charentes-Poitou

Ingrediénts

- 120g de Beurre AOP Charentes-Poitou
- 125 g de sucre semoule
- 2 œufs
- 250 g de farine
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger

Préparation

Mélanger le sucre avec le beurre pommade. Ajouter un œuf entier, le blanc du deuxième (réserver le jaune pour doré la galette), et malaxer. Ajouter ensuite la farine. Incorporer une cuillère à soupe de fleur d'oranger, et former une boule avec la pâte. Étaler la pâte dans un plat allant au four (type plat à tarte). Dorer le dessus avec le jaune d'œuf restant, et former un quadrillage avec une fourchette. Mettre au four à 170° jusqu'à ce que le dessus de la galette soit doré.

Multy-Chef

by



Machines pour
pâtisserie - glacerie - restauration



Multy-Chef 1 cuve

Priviléгiez
votre cr茅ativit茅
le Multy-Chef
fera le reste

Pas convaincu ?
Testez-moi pendant
1 mois !

Conditions sur demande

Prix de lancement

19 900 € ht

au lieu de 24 000 € ht

ou 393€ ht/mois*



Principaux programmes

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



09-2016

Laboratoire de d茅monstration Valmar France

Valmar France
IMPORTATEUR EXCLUSIF

1 B rue des Herbiottes 21160 Marsannay-la-Côte
contact@valmar-france.fr - www.valmar-france.fr

Tél. 03 80 51 23 53



© MASSIMO PESSINA

32

De la fantaisie pour les bûches de Noël...

À Noël, les professionnels de la boulangerie-pâtisserie font leur show avec des bûches colorées, fondantes et savoureuses. Les alliances entre croustillant et notes acidulées seront au rendez-vous pour des sensations inoubliables. Dégustation en portion individuelle ou à partager !

① Eric Kayser

Artisan boulanger-pâtissier reconnu par toute la profession, Eric Kayser propose une collection de bûches dont l'une inspirée du Japon ! Biscuit cuillère, crémeux noisette sésame et mousse yuzu. Sans oublier les « must » de ce créateur de goût : bûche Eric Kayser au chocolat noir, bûche café et crème au beurre café, bûche framboise-lait amande avec un croustillant praliné et biscuit dacquoise.

② Pascal Caffet

La Maison Caffet mise sur une bûche féerique sous le signe du praliné et du cassis noir de

Bourgogne. Elle offre un design original de vague aux courbes généreuses et aux saveurs intenses. Composition : Pâte sucrée et fondante frangipane à l'amande, compotée de cassis. Biscuit dacquois aux amandes, crème de marrons de Naples et mousse à la vanille Bourbon de Madagascar.

③ Réauté Chocolat

La chocolaterie française Réauté affirme son attachement aux coutumes de Noël et propose à ses clients des pièces en chocolat, empruntant des valeurs traditionnelles de partage et de plaisir. Moussages en chocolat noir et au lait : Père

Noël, Rennes, caribous et sapins merveilleux. Toutes ces pièces au chapeau pointu, souriantes et rigolotes, apporteront douceur et bonne humeur aux fêtes de fin d'année !

④ La Maison du Chocolat

Le chef chocolatier Nicolas Cloiseau prépare les fêtes de Noël avec beaucoup d'extravagances. D'un trait épuré, la bûche Volupté offre à la fois une saveur fraîche, fruitée et acidulée. Elle mélange le chocolat dans un tourbillon de biscuit cacao aux fruits exotiques et au cœur de litchi. Au sommet, un sapin mille-feuille

surplombe la bûche d'un vertige de chocolat.

⑤ Pierre Marcolini

Pour la collection Noël 2016, le pâtissier-chocolatier Pierre Marcolini et l'artiste belge Charles Kaisin ont imaginé des bûches aux formes subtiles liées aux jeux. Surmontées de petits personnages prêts à s'animer, les bûches de la collection Noël sont plus savoureuses que jamais et disponibles en 3 formats (individuel, 4 et 6 personnes). En octobre dernier, la Maison Pierre Marcolini a ouvert sa toute première boutique chinoise à Shanghai !

Le cidre, roi de l'Épiphanie

Le cabinet CHD Expert a mené une enquête auprès de 1779 professionnels de la boulangerie-pâtisserie concernant les ventes de cidre en magasin.*



Menée à l'initiative de l'Unicid (Union Nationale Interprofessionnelle Cidricole), cette enquête a déterminé que globalement 51 % des artisans boulanger-pâtissiers proposent du cidre à leurs clients, tout au long de l'année ou de manière plus occasionnelle. 49 % n'en proposent pas dont 41 % ne l'a jamais fait. Parmi les 51 % de professionnels qui proposent du cidre à leur clientèle, 18 % d'entre eux en proposent toute l'année et 31 % déclarent le faire à l'occasion de l'Épiphanie.

LE CIDRE PRÉSENT DANS L'OUEST

Régionalement, pas de grande surprise ! Les professionnels de la boulangerie-pâtisserie de l'Ouest de la France sont les plus nombreux à vendre du cidre toute l'année : 31 % dans le Sud-Ouest et 21 % dans le Nord-Ouest tandis qu'ils sont presque la moitié à n'avoir jamais proposé de cidre dans l'Est (47 % en Sud-Est et 49 % en Nord-Est). En Île-de-France, 64 % des professionnels proposent du cidre, mais seulement 21 % toute l'année. Sur l'ensemble du territoire, les professionnels les plus importants par chiffre d'affaires proposent significativement le plus de cidre toute l'année (21 %) par rapport aux plus petites structures.

VARIÉTÉS DES CIDRES

Parmi les professionnels interrogés, 71 % proposent du cidre brut et 69 % du cidre doux. En moyenne, 2 variétés de cidres différentes. Le rosé arrive en 3^e position, proposé à près de 17 %, suivi par les cidres demi-sec et traditionnel à 12 et 11 %.

(* Ce chiffre comprend les boulanger-pâtissiers, pâtissiers, termaux de cuisson et chocolatiers-confiseurs. Les artisans boulanger-pâtissiers ont représenté un effectif de 1 323.

ASPIRATEURS
SPÉCIAL FOUR
BOULANGERIE



modèle

CS63

+ syst. Anti-statique
+ accessoires pour
Eau, farines, poussières
Cuvette inox 60 l - 2900 W
3 moteurs - 25 kg

769 € ht

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



OFFERT
aspirateur magasin

pour l'achat d'un CS 63 à 769 € ht

NOUVEAU

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

CS-CONCEPT

cs.concept@wanadoo.fr / www.cs-concept.fr

1 B rue des Herbiottes – 21160 MARSANNAY – (Dijon)

Tel. 03 80 51 23 53 / Fax. 03 80 31 66 20



♥ Artisan partenaire des boulangers, pâtissiers et chocolatiers

JEAN-PIERRE DELORON

Pour les fêtes de fin d'année, Artisal répond à l'attente des artisans boulangers, pâtissiers et chocolatiers en proposant entre autres 5 couvertures et chocolats permettant une palette complète d'applications en pâtisserie, chocolaterie et confiserie, et un nouveau fourrage citron. Explications d'Émilien Didierjean, chef de produits pâtisserie Artisal.



PHOTOS © CSM FRANCE STUDIO PYGMALION

34

Pour le plaisir de vos clients à Noël, le chocolat sera incontournable dans la création de vos produits (bûches, mousses, entremets, etc.). Artisal vous propose une gamme courte et complète (5 références) : Chocolat noir de couverture 53 % (fabrication de ganaches, mousses, incorporation et aromatisation chocolat), 64 % et 72 % de cacao à la fluidité plus importante pour de multiples applications (enrobage de bonbons chocolat, mousse et ganache intenses, etc.). Chocolat au lait 34 % et chocolat blanc 29 % offrent également une très bonne fluidité, facilité de travail et économie à l'usage (enrobage de bonbons, ganaches et mousses).

Cette gamme est garantie 100 % pur beurre de cacao dans le respect de la tradition chocolatière française et donc sans matière grasse végétale ! Nombreuses applications (fabrication de desserts de Noël, aromatisation, décors, bonbons de chocolats, finition velours par pulvérisation). Un livret de recettes de bûches est disponible auprès de votre commercial Artisal.



■ Fourrage Citron. Nouveauté de la rentrée, Fruffi Citron (Artisal) est un fourrage qui contient 70 % de citron dont 30 % de citron de Sicile. Son goût frais apporte aux desserts une saveur acidulée et authentique de fruit. Composée de pulpe de citron, cette nouvelle référence (15 parfums dans la gamme Fruffi) confère aux préparations une texture fidèle au fruit. Fruffi citron se marie avec tout type de pâte, de crème ou tout autre ingrédient et s'utilise en application à froid en insert, en cuisson et en surgélation pour les mousses,

fourrages et finitions (pour un miroir fruité). Cette nouveauté est parfaitement adaptée à une utilisation en poche à douille pour le fourrage des macarons. Ce fourrage prêt à l'emploi est stable en surgélation-décongélation tout comme en cuisson.



■ Crème laitière. Cette crème UHT 35 % MG non sucrée Artisal, Edelweiss, se distingue par sa tenue et son goût unique. Produit à fort pouvoir de foisonnement grâce à un taux idéal en matière grasse, la crème offre une excellente qualité de Chantilly et de crème fouettée. Elle est parfaite pour les mousses, diplomates, crèmes légères et la réalisation de ganaches. Sa teneur en MG permet une tenue en cuisson et une application traiteur pour la fabrication de quiches. Vendue en brique de 1 litre. Stockage dans un endroit sec et frais, max 18 °C.

Tous ces produits sont disponibles auprès de votre distributeur BACK EUROP France.

TEMPÉRAGE PAR ENSEMENCEMENT. Pour garantir la réussite de vos tempérages et assurer le billant et le croquant de vos chocolats, Artisal vous recommande le tempérage par ensemencement :

- porter les 2/3 du chocolat à la température haute (50/55 °C pour le noir).
- Dans le chocolat fondu, rajouter 1/3 du poids en palets à température ambiante pour faire redescendre la masse totale de chocolat jusqu'à 26/27 °C.
- Puis réchauffer l'ensemble jusqu'à la température souhaitée (31/32 °C).

Sirha

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

21>25
JANVIER 2017
EUREXPO
LYON



RCS LYON 380 552 976 - Document non contractuel © Photos : Gilles Delair - Montage : Studio des Fleurs / Touché Particulière - Rose : Nicolas Fauchotte - B.E. 11G



3 045
exposants
et marques

725
nouveautés

189 028
professionnels
138 pays

(Source : Sirha 2015)

Salon réservé aux professionnels



#Sirha



SIRHA APP.



VOTRE BADGE GRATUIT AVEC
LE CODE INVITATION **PPMBL**
SUR **WWW.SIRHA.COM**

DISTRIB'INOX

Mise au point sur le marché de l'inox



En fonction des alliages employés pour fabriquer le matériel de laboratoire, on peut aboutir à des différences de qualité, de longévité et de prix importantes. C'est pourquoi, Distrib'Inox souhaite apporter quelques précisions métallurgiques aux professionnels de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

36



Parlons inox ! Tout d'abord, ce qu'on appelle inox, est un acier inoxydable, en fait un alliage d'acier, c'est-à-dire une combinaison de métaux, dont la propriété est d'être peu sensible à la corrosion pour ne pas se dégrader en rouille. Le fer, constituant principal des aciers, s'oxyde facilement produisant la rouille. Pour éviter ce phénomène, un acier inoxydable comporte une quantité importante de chrome ; au moins 10,5 % et moins de 1,2 % de carbone. Ce chrome(Cr) réagit au contact de l'air en formant une couche d'oxyde de chrome. Contrairement à l'oxyde de fer (rouille), la couche d'oxyde de chrome, forme une barrière compacte et protectrice, qui sépare l'acier de l'air et empêche ainsi tout phénomène d'oxydation. L'acier devient donc inoxydable.

COMPARER, CE QUI EST COMPARABLE

On distingue 3 grandes familles d'aciers inoxydables, que nous ne détaillerons pas ici : Les ferritiques (fer-chrome, carbone < 0,1 %) ; les martensitiques (fer-chrome, carbone > 0,1 %) et les austénitiques (fer-chrome-nickel, carbone). Intéressons-nous à cette dernière famille ! Bien que le nickel ne rentre qu'à 10 % dans la composition de cet alliage, son impact sur le prix de revient est considérable. À titre d'exemple, en 2014, le cours de l'inox 305 était de 1 600 €/tonne et

celui du nickel de 10 336 €/tonne, soit 80 % du coût de la matière première composant cet alliage. C'est pourquoi, beaucoup d'aciéristes ont depuis développé de nouvelles nuances d'inox avec des teneurs plus faibles en nickel (autour de 4,5 %). Face à cette situation, l'entreprise Distrib'Inox, installée en plein cœur de la France, a choisi de jouer la carte de la qualité, en continuant à proposer une très large gamme de produits en inox 304, c'est-à-dire 18 % de chrome et 10 % de nickel (d'où l'appellation courante 18/10).

LA QUALITÉ COMME PRIORITÉ

Avant tout achat, il est essentiel de se renseigner et de comparer les prix, à qualité égale. De trop grandes différences de tarifs doivent inciter les artisans à la prudence. Les entreprises françaises sont trop souvent pénalisées par la concurrence déloyale de produits d'importation, qui en plus de bénéficier d'une main-d'œuvre bon marché, joue sur la qualité des alliages pour casser les prix. Les écarts tarifaires ont bien souvent une explication. Dans les métiers de bouche, mieux vaut faire confiance à des entreprises nationales utilisant des alliages de qualité.



Plus d'informations au 04 77 55 12 21.

Portes ouvertes au Moulin de Champcors

La famille Pivan a ouvert son moulin au grand public avec l'aide des communes de Chavagne, Bruz et St-Jacques de-la-Lande.



Cette manifestation organisée pendant les journées du patrimoine a été l'occasion de relancer une très ancienne fête locale de comices agricoles. Le site, fermé à la circulation, a permis de proposer de multiples activités grâce à l'ensemble des bénévoles et partenaires locaux. Environ 300 personnes ont découvert la filière meunerie en apprenant l'histoire du moulin de Champcors, daté de 1534 pour le bâtiment actuel, son évolution au fil des siècles, et son activité d'aujourd'hui, toujours entraîné par la force de l'eau.

ADHÉRENT PETITS MOULINS DE FRANCE

Seul meunier titulaire du titre d'Artisan en Ille-et-Vilaine, et adhérent à l'association Petits Moulins de France, Emmanuel Pivan a ardemment défendu sa seule clientèle : les artisans boulanger. Blés fermiers de culture raisonnée, moulin hydraulique, farines peu ou pas additivées, le tout contrôlé par le Lempa, à Rouen et par un ami de longue date de la famille Pivan : Sylvain Herviaux, Meilleur Ouvrier de France Boulanger et coach de l'équipe de France de boulangerie. Les visiteurs ont acheté des sachets de farine. L'intégralité du chiffre d'affaires a été reversée à l'association AFM Téléthon, pour aider la recherche. Rendez-vous en septembre 2017 au moulin de Champcors !



« Notre expérience et notre organisation à votre service »

Vous souhaitez :

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

Visitez notre site spécialisé à 100% boulangerie

www.agenceboulangerie.info





Vous avez un projet

Cession Acquisition Création Autre

Contactez-nous - À remplir et à retourner :

SARL Médiation Service Boulangerie

Siège social : 46, rue de la Paix - 10000 TROYES - Tél. 06 07 18 46 45

Vos coordonnées : _____

Tél. _____

Merci d'ajouter votre cachet commercial au dos de l'enveloppe d'expédition.



Fabricant de matériel pour la boulangerie et la pâtisserie depuis 1968

**FABRICATION
FRANÇAISE**

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

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



CITROËN JUMPY

JEAN-PIERRE DELORON

Partenaire de livraison

Lancé il y a plus de 20 ans, le Citroën Jumpy continue d'évoluer avec un nouveau modèle pensé autour de la praticité, l'ergonomie et la sécurité. Il bénéficie du savoir-faire Citroën en matière de véhicules utilitaires légers dont la gamme est une des plus larges sur le marché avec Nemo, Berlingo et Jumper.



PHOTOS © CITROËN

38

Le nouveau Jumpy intègre les dernières générations de technologies d'aides à la conduite et des motorisations faisant de lui, le partenaire de livraison idéal au quotidien. Il se décline en fourgon, combi, cabine approfondie et plancher cabine. 3 longueurs (4,60 m, 4,95 m et 5,30 m).

PERSONNALISATION

Le Citroën Jumpy 2016 offre un design moderne. Son style est fluide et sans agressivité. À l'avant, un capot court soutenu par de larges optiques de phares lui donne l'impression de dominer la route. La face avant présente aussi un large bouclier rassurant qui intègre des grilles d'entrées d'air noires. Il est possible de personnaliser votre véhicule utilitaire avec un pack en option (boucliers avant et arrière, poignées de portes, coques de rétroviseurs et baguettes latérales peints de la même couleur que le véhicule, calandre chromée, signature lumineuse à l'avant avec des feux diurnes à LED verticaux et des projecteurs antibrouillard). Côté pratique, une large porte latérale coulissante, souligne un volume intérieur généreux et les nombreuses possibilités d'aménagement réalisables.

6,6 M³ DE CHARGEMENT

Chaque professionnel peut choisir le Jumpy en fonction de ses besoins. Sa plateforme modulaire offre jusqu'à 1 400 kg de charge utile, 6,6 m³ de volume de chargement et lui permet de tracter jusqu'à 2,5 tonnes. 3 longueurs disponibles. Hauteur limitée à 1,90 m sur les versions XS et M, ce qui lui permet d'accéder aux parkings en sous-sol. À l'intérieur, un système permet en relevant le siège passager latéral contre la cloison, de dégager un volume avec un plancher plat et d'offrir avec la grande trappe dans la cloison, jusqu'à 4 m de longueur utile. De plus, sa tablette écritoire orientable et les supports tablette et smartphone le transforment en véritable bureau mobile.



CONFORT INTÉRIEUR

À l'extérieur, découvrez les portes latérales coulissantes mains libres. Inédites sur le segment, elles simplifient les opérations de chargement et de déchargement quand les bras sont déjà encombrés ! À l'intérieur, confort au service du bien-être du corps et de l'esprit avec un aménagement accueillant, une position de conduite surélevée et reposante ainsi que de nombreux rangements. Le bien-être est renforcé par un traitement acoustique de haut niveau associé à un confort de roulage optimum.

SÉCURITÉ ET ÉCONOMIE

Le Jumpy bénéficie des dernières technologies auto de Citroën. Top rear vision pour une meilleure visibilité lors des manœuvres, la navigation connectée 3D à commande vocale et écran tactile, etc. Au niveau sécurité : les fonctions : régulateur de vitesse adaptatif, reconnaissance des panneaux de vitesse et recommandation, alerte attention conducteur, etc. Diminution de la consommation de carburant et d'émissions de CO₂. Exemple : le modèle (Blue HDi 115 ch, BV manuelle) consomme 5,1 litres/100 km. Compact et pratique, le nouveau Jumpy est à l'aise dans toutes les situations en ville comme en milieu rural. Il offre un véritable gain de temps et d'efficacité pour les professionnels qui doivent être au plus près de leurs clients dans les plus brefs délais...

Craquez pour les Craquelins de Saint-Malo !

Depuis 2009, l'entreprise « Les Craquelins de Saint-Malo » est dirigée par Régis Boiron. Crée en 1923, la PME souhaite se développer en boulangerie-pâtisserie artisanale en France et à l'export. Avec un père entrepreneur et lui-même ancien directeur d'Oséo en Bourgogne, Régis Boiron a toujours baigné dans la culture entrepreneuriale.



Pour développer ce produit encore trop peu connu hors des frontières bretonnes, le dirigeant surveille la tendance du bien-être. « *Le craquelin vient du terroir, avec des valeurs diététiques* », déclare Régis Boiron. « *Sans sel, ni sucre, sans conservateur, ni colorant, ce produit répond bien aux attentes du marché où les consommateurs font attention à ce qu'ils mangent* ». Les Craquelins de Saint-Malo s'orientent également vers le bio. « *Nous avons sélectionné des matières premières biologiques, avec un process industriel particulier. Nous croyons beaucoup au pack bio car cela répond à une vraie tendance du marché* ». Le secteur du bio permet de toucher de nouveaux consommateurs.

PÂTISSERIES SURGELÉES HAUT DE GAMME

Du côté des pâtisseries surgelées haut de gamme, l'autre activité de l'entreprise représente 50 % du chiffre d'affaires ! Dans les mois à venir, la PME souhaite apporter de l'innovation dans les recettes et développer son savoir-faire. D'une manière générale, en surgelé comme en sec avec les craquelins, l'entreprise malouine souhaite étendre son réseau de distribution et cibler la boulangerie-pâtisserie artisanale. Née à Saint-Malo, la société est jusqu'alors bien ancrée sur le marché du Grand Ouest : de la Normandie à la Vendée, avec une petite présence en région parisienne. Régis Boiron souhaite apporter une nouvelle impulsion à l'entreprise avec pour objectif de la faire rayonner dans toute la France et à l'international. Ainsi, les pays anglo-saxons seront une cible privilégiée puisqu'ils sont de grands consommateurs de produits crackers.



WALDKORN® CÉRÉALES ANCIENNES CROISSANT & BRIOCHE

Cultivées il y a des siècles, aujourd'hui retrouvées, ces céréales anciennes offriront à vos clients une brioche au goût unique.



UN MARIAGE HARMONIEUX ENTRE AUTHENTICITÉ ET GOURMANDISE.

Waldkorn®, le temps révèle son goût.

Produit disponible auprès de votre distributeur BACK EUROP FRANCE



www.csmbakerysolutions.com

0 800 616 816

Service & appel gratuits



QUI ?

Qui est le réseau exclusif Bongard en France ? **Qui** dispose de 250 techniciens prêts à vous dépanner 24h/24 - 7j/7 ?

Qui est le réseau leader depuis 25 ans ?



EUROMAT AU SERVICE DES BOULANGERS - PÂTISSIERS - CHOCOLATIERS - GLACIERS - TRAITEURS

**N°1 DEPUIS
25 ANS**



Retrouvez votre partenaire Euromat le plus proche en téléchargeant l'application carte Euromat sur l'AppStore ou en appelant le 01 60 86 42 72

