

LE MONDE DES

www.lemondedesboulangers.fr

FÉVRIER 2015

Boulanger

Pays de la Loire

DÉCOUVREZ
LES PÉPITES
DU SIRHA



Supplément n° 104-11 du Monde des Artisans n° 104 ■ Février 2015

GROS PLAN
LE MANS
P. 4

PORTRAIT
CHRISTOPHE
ROUSSEL P. 33



LE MONDE DES
BOULANGERS ET PETITS
MOULINS DE FRANCE
UN PARTENARIAT
QUI PÈSE LOURD P. 11

1000mat

Tout le pesage à prix réduit

Les bons plans
sont sur
1000 mat

Une promo de POIDS chez 1000mat

- 1 balance de fournil ECO**
- + 1 balance pâtissière**
- + 1 balance magasin**

GARANTIE
2 ANS



à seulement
469€ ht
au lieu de 690€

Réf: PRPACK3BAL



Balance de fournil

- 30 kg – Précision 5 g
- Plateau en acier inoxydable 430
- Dim. Plateau : 300 x 350 mm
- Alimentation secteur et batterie interne rechargeable
- Autonomie 100h en fonctionnement continu

Balance pâtissière

- 6 kg – Précision 1 g
- Autonomie : Batterie interne rechargeable
- Dim. plateau : 250 x 180 mm
- Autonomie 250 h / 100 h en fonctionnement continu

Balance Magasin

- 15 kg – Précision 5 g
- Livrée avec vignette métrologique
- Plateau en acier inox 240 x 337 mm
- Afficheur LCD rétroéclairé
- Alimentation secteur et batterie interne rechargeable incluse
- Autonomie 90 h (avec rétroéclairage) / 180 h (sans rétroéclairage)

Offre valable du 19 Janvier 2015 au 28 Février 2015, uniquement en France Métropolitaine et dans la limite des stocks disponibles. Offre non cumulable avec codes de réduction ou chèques cadeaux. Conditions générales de vente disponibles sur www.1000mat.com. Photos non contractuelles.



LE CATALOGUE 1000mat

- 300 PAGES
- PLUS DE 6000 RÉFÉRENCES
- LES PLUS GRANDES MARQUES

DISPONIBLE GRATUITEMENT AU 0 825 89 1000

www.1000mat.com

0 825 89 1000

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

MON ACTUALITÉ

- 4** Le Mans : allez-y plus de 24 heures !
33 Christophe Roussel : ces embruns de pâtisseries et chocolats
38 Le crémet d'Anjou : crèmeuse douceur angevine

ACTUALITÉS

- 8** 25 tonnes de farine à gagner
14 Sirha 2015, les nouveautés
24 Des Galettes des Rois en signe de solidarité
26 Les concours

JURIDIQUE

- 29** Les limites de l'entreprise individuelle pour une boulangerie patisserie

PRATIQUE

- 32** Désir, par Sylvain Le Maux

ANNONCEURS

1000MAT	2	CREATION-	LESAFFRE	5
2ID COM	9	BOULANGERIE.COM	MAAF	7
AGENCE		CS CONCEPT	PANIMATIC	25
BOULANGERIE	37	GEL MATIC	PETITS MOULINS	
AMF	32	JAC	DE FRANCE	11
BWT WATER		KEVA-PIECES	POLYPANEL	26
+ MORE	29	LCM	SALON SANDWICH & SNACK SHOW	19 - 23
CHRONO	40	LES ÉDITIONS	VANNERIE DE	
CORHOFI	27	GOURMANDES	VILLAINES	28
	33 - 39			

Le Monde des Boulanger Pays de la Loire n° 104-11 supplément du Monde des Artisans n° 104 de janvier-février 2015. Site: www. lemondedesboulangers.fr. Directeur de la publication: François Grandidier. Directeur commercial et technique: Pascal Saby. Rédacteur en chef: Jean-Pierre Deloron. Assistante commerciale: Christine Léger. Administratif: Nano Saby. Régie commerciale: Les Éditions Gourmandes - Seynod - Tél.: 04 50 32 17 43 - E-mail: contact@leseditionsgourmandes.fr. Impression: Léonce Déprez - ZI Ruitz 62620 BARLIN. Le Monde des Boulanger 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. Dépot légal: à parution. Photo de couverture: Studio Guy Renaux pour Weiss. Pour adresser vos dossiers de presse: Jean-Pierre Deloron: Tél. 06 61 55 46 73. E-mail: jpdeloron@noos.fr.

**D**OSSIER**10** **LES BALANCES**
Des outils de précision au service de la qualité**E**NTREPRISE

- 18** Meunerie: de la graine de lin à la farine de lin
22 Stéphane Cazenave : « *Les solutions d'encaissement Crisalid participent à notre image de qualité* »
28 Label « Origine France Garantie » pour SIL-FALA

PETITES ANNONCES

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

ÉDITO**Pascal Saby***Chers Lecteurs,*

Les événements survenus durant ce mois de janvier nous ont tous perturbés. Nos pensées vont bien évidemment aux familles des victimes; espérant que l'élan de rassemblement qui en a découlé soit le signe d'une nouvelle ère de tolérance et de liberté.

Fermions (momentanément) cette parenthèse...

Encore une multitude d'informations pratiques dans ce numéro de février: un dossier sur les balances, les dernières nouveautés Sirha, des reportages sur des entreprises dynamiques et novatrices. Bref, de quoi vous inspirer...

Notre jeu-concours pour tenter de gagner une tablette s'est terminé le 31 janvier dernier. Nous vous communiquerons les résultats sur nos sites Internet. Soyez les premiers à être averti en demandant à recevoir notre newsletter (demande via le formulaire de contact de www.lemondedesboulangers.fr).

Bonne lecture.

**IGP pour le jambon de Vendée**

Le jambon de Vendée a obtenu l'indication géographique protégée (IGP). C'est un jambon cru, désossé à la main, frotté au sel sec et arrosé d'eau-de-vie de vin. Il est recouvert d'un mélange d'épices et d'aromates naturels composés de cannelle, poivre, thym et laurier. Chaque pièce est enveloppée dans un torchon ou un sac en fibres textiles et pressée entre 2 planches lui conférant sa forme traditionnelle de parallélépipède aux contours ovoïdes. Grâce à son pressage, ce jambon a une phase de séchage qui est plus courte que la plupart des autres jambons crus dont la phase de séchage dure environ 9 mois. Tranché, il est de couleur rouge clair, tandis qu'un liséré sombre au pourtour des tranches rappelle son frottage aux épices. Sa texture est moelleuse et tendre. L'odeur fruitée de l'alcool et les notes épicées lui apportent un arôme caractéristique. Le jambon de Vendée est consommé cru mais s'apprécie cuit en épaisses tranches grillées. 1500 tonnes de jambon de Vendée sont produites par an!

Le Mans

ALLEZ-Y PLUS DE 24 HEURES !

Si vous aimez les courses automobiles, un passage par Le Mans s'impose à la mi-juin. Si ce n'est pas le cas, la préfecture de la Sarthe offre de nombreux autres attraits, comme sa vieille ville avec une superbe cathédrale gothique et un lacis de ruelles pavées bordées de maisons à pans de bois.



© CHRISTIAN MUSAT

Situé à la confluence des rivières de la Sarthe et de l'Huisne, Le Mans compte près de 144 000 habitants, ce qui en fait la première ville de la Sarthe et la troisième ville des Pays.

Du Mans, on connaît surtout les rillettes, les assurances et la course automobile des 24 heures. Mais la ville ne se résume pas à cela. Préfecture de la Sarthe, Le Mans possède de nombreux atouts, dont un riche patrimoine historique dans l'enceinte de ses remparts gallo-romains : une superbe cathédrale gothique et un lacis de ruelles pavées bordées de maisons à pans de bois. Le cœur de la ville médiévale est d'ailleurs dénommé Cité Plantagenêt, en référence à cette dynastie originaire des lieux qui dirigea le comté du Maine pendant de nombreuses années. Avec son enceinte fortifiée de briques aux tons chatoyants, Le Mans fait partie des quatre villes rouges françaises, comme Autun, Bourges et Limoges.

Situé à la confluence des rivières de la Sarthe et de l'Huisne, Le Mans compte près de 144 000 habitants, ce qui en fait la première ville de la Sarthe et la troisième ville des Pays de la Loire après Nantes et Angers. Elle se situe à la vingtième place des villes françaises. Avec 322 000 habitants,

l'espace urbain du Mans se classe en seizième position au niveau national, et à la deuxième place au niveau régional après Nantes.

Maisons à colombages

Trait particulier de la ville, les quartiers médiévaux du Mans sont complètement séparés de la ville moderne. Ils se situent au-dessus de la ville, dans une atmosphère très calme, où l'on retrouve la magnifique cathédrale Saint-Julien. Celle-ci, construite au 11^e et 15^e siècle, est aussi accessible par la montée des marches depuis le parking de la Place des Jacobins. À l'entrée principale de la cathédrale se trouve un menhir datant de l'époque préhistorique. Dans la Cité Plantagenets, de nombreuses maisons à colombages du Moyen Âge, datant du 14^e au 16^e siècles, valent le détour. La plus connue est la Maison du Pilier Rouge, 5 rue du Pilier Rouge.

Le Palais Royal, aujourd'hui l'Hôtel de Ville, est un ensemble impressionnant de bâtiments datant du 11^e et 12^e siècle, à côté du ruisseau d'Isaac.

En bas dans la ville moderne du Mans, il y a aussi le musée de Tessé, qui se trouve dans le palais épiscopal. Ce musée contient la collection des beaux-arts de la ville, avec un grand espace dédié à l'Égypte ancienne. Pour les amateurs de jardin, le parc de Tessé est un havre de paix au cœur du Mans. Vous y retrouverez également une œuvre d'art insolite, un sablier géant.

Fous du volant

Et bien sûr il y a les 24 Heures du Mans, qui se déroule sur des routes publiques depuis 1923, à la mi-juin de chaque année. La veille de la course, il y a une parade des pilotes ce qui permet de rencontrer les concurrents et leurs voitures. Les amateurs peuvent également visiter le musée de l'automobile, qui abrite les voitures de 15 gagnants des 24 heures du Mans. Les 24h ont depuis été déclinées pour les motos, vélos et camions. Pour les amateurs de voitures anciennes, il y a aussi Le Mans Classic, en juillet tous les deux ans. C'est l'un des principaux événements de voitures anciennes dans le monde entier et comprend

ESSAYEZ-VOUS AU BAGEL AMÉRICAIN !



LES
FOURNÉES
DU MONDE

[ET SI VOUS VOUS METTIEZ À L'HEURE AMÉRICAINE EN PROPOSANT DE DÉLICIEUX BAGELS AMÉRIQUEAINS À DÉGUSTER NATURE OU AVEC UNE DÉLICIEUSE RECETTE "SNACKING" CONCOCTÉE PAR CHRISTOPHE DEBERSEE, CHAMPION DU MONDE DE BOULANGERIE. MAIS PEUT ÊTRE ÊTES-VOUS PLUS INSPIRÉ PAR UN VOYAGE CULINAIRE AU JAPON OU ENCORE EN RUSSIE ?]

Lesaffre innove avec les Fournées du Monde !

Découvrez la nouvelle collection de compléments de panification "Fournées du monde" pour surprendre vos clients et partager avec eux les saveurs des pains du monde entier.

[6 RECETTES "NATURE" OU "SNACKING" À COLLECTIONNER]



OFFRE D'ESSAI

JUSQU'AU
30 AVRIL 2015

Appelez le ☎ N°Vert 0 805 01 70 77

et recevez 2 FOURNÉES DU MONDE de votre choix accompagnées de leurs fiches recette de CHRISTOPHE DEBERSEE, champion du monde de boulangerie.



LESAFFRE

5 000 voitures de club millésime. Prochain événement: 2016.

Économiquement, la ville du Mans est marquée par les Mutuelles du Mans Assurances, l'industrie automobile avec l'Usine Renault ACI du Mans, et par ses technopôles Novaxis, l'université-Ouest et le Technoparc. Quant à la vie culturelle, la ville du Mans accueille outre des festivals, des manifestations comme La Nuit des Chimères mettant en valeur le patrimoine historique de la ville. Chaque nuit en juillet et août, diverses façades de la ville Plantagenêt sont ainsi éclairées avec des scènes créées par Skertzò. Un spectacle gratuit à ne pas manquer.

Olivier Lévêque



À l'entrée de la cathédrale Saint-Julien, construite au 11^e et 15^e siècle, se trouve un menhir datant de l'époque préhistorique.

© DOMINIQUE LUZY

LES RAISONS DE FAIRE ÉTAPE AU MANS EN 2015

► Journées Mans'Art

Samedi 11 et dimanche 12 avril

La Cité Plantagenêt et la cathédrale ouvrent leurs portes aux métiers du patrimoine. Forums, salon du livre ancien, conférences, expos et démonstrations sont au rendez-vous.

► 24 Heures Moto

Samedi 18 et dimanche 19 avril

Près de 100 000 motards assistent sur le circuit Bugatti à cette épreuve du Championnat du monde d'endurance.

► 5 litres du Mans

Dimanche 26 avril

Le principe est simple: faire défiler des voitures anciennes dans les rues du Mans avec 5 litres d'essence dans le réservoir (2 litres pour les motos). Le vainqueur est celui qui mènera sa voiture le plus loin dans le défilé.

► Fête du pain et des céréales

Dimanche 10 mai

Le four à pain de la ferme de La Prairie reprend du service pour cuire les baguettes, pains, miches... Les enfants apprennent les gestes de base...

► Grand Prix de France Moto

Samedi 16 et dimanche 17 mai

Le Moto GP est la discipline phare de la compétition moto sur circuit, avec une saison comprenant dix-huit manches disputées dans quatorze pays différents.

► 24 Heures du Mans

Du samedi 13 au dimanche 14 juin

La 83^e édition de la plus célèbre course d'endurance sera fêtée pendant une semaine complète d'événements en centre-ville et sur le circuit: pesage des véhicules, parade des pilotes, essais de nuit...

► 24 Heures Vélo

Samedi 22 et dimanche 23 août

Les fans de vélo confirmés ou amateurs roulent sur un des circuits les plus mythiques du monde automobile: le Bugatti.

► Foire du Mans

Du 10 au 14 septembre

Commerce et festivités seront au programme de la 79^e Foire du Mans. Thème de l'édition 2015: «Le Rock 'n' roll».

► 24 Heures camions

Samedi 10 et dim. 11 octobre

31^e édition de l'un des plus grands rassemblements mondiaux de tracteurs de semi-remorques. Courses, shows, animations, concert sont au programme.

Les 24 Heures du Mans auront lieu cette année du samedi 13 au dimanche 14 juin 2015.

D'après www.lemans.fr

**Artisans des métiers de bouche,
votre savoir-faire est un art.**



Julie BOUSSEL
LAUREAT 2014
Pâtisserie
LE CIEL DES SENS



PRIX
Goût et Santé
XAVIER
JOUSSERAND
LAURÉAT 2014
Boulangerie pâtisserie
à SAINT-ETIENNE (42)



Lucie PAQUOT
LAUREAT 2014
Pâtisserie
LE GOURMAND

**Vous savez allier saveur et bien-être dans des préparations originales,
le Prix Goût et Santé est là pour vous récompenser**

- 10 000 €** pour le premier lauréat
- 7 500 €** pour le deuxième
- 5 000 €** pour le troisième

Demandez votre dossier de candidature sur www.mAAF.fr/pro, par mail :
concours.prix_gout_sante@mAAF.fr ou par téléphone au 05 49 34 35 04.
Retournez-le avant le 30 avril 2015 !

Extrait de règlement « Prix Goût et Santé 2015 » : concours gratuit, réservé aux artisans du secteur alimentaire, sans obligation d'achat, organisé en 2015 par MAAF Assurances. Règlement complet adressé gratuitement (remboursement du timbre sur demande), 1 seule demande par personnel en écrivant à la SCP MARCHAND-LAFON-DESMOULINS - 156 avenue de Paris - BP 97 - 79004 NIORT, auprès de laquelle le règlement est déposé.



PRIX
Goût et Santé
MAAF Assurances

Composé de 70 meuniers indépendants, le groupement Petits Moulins de France a choisi comme partenaire professionnel notre magazine le Monde des Boulanger pour renouveler son opération événementielle « 25 tonnes de farine à gagner! ». Participez à cette opération nationale et de proximité entre meuniers et boulanger!



Avis aux boulangers de France:

25 TONNES DE FARINE À GAGNER...

Toujours plus proches de ses clients artisans boulanger-pâtissiers, Petits Moulins de France, présidé par Serge Reynard, vous propose de gagner 100 kg de farine équivalent entre 500 et 600 baguettes dans la limite du stock disponible soit 25 tonnes. Organisée une première fois en 2013, cette opération unique en son genre avait rencontré beaucoup de succès ! Désormais, elle est reconduite en 2015 et consiste à offrir 100 kg de farine aux 250 premiers bulletins retournés et publiés dans ce numéro de février. Les dix boulangers les plus rapides dans leur réponse à cette opération pourront gagner également un séjour (week-end de 2 nuits + petits déjeuners pour 2 personnes) dans un hôtel de charme.

Démarche de proximité

Composé de meuniers indépendants organisés en réseau national, Petits Moulins de France a parmi ses objectifs, entre autres, de créer un fort lien de proximité entre les boulangers et les meuniers, adhérents du groupement, en leur faisant découvrir des moulins de pays. « Toutes les opérations mises en place par Petits Moulins de France ont permis de tisser des liens, de créer des histoires et des rapprochements commerciaux

entre les deux acteurs de la filière », explique Franck Léon, responsable en charge de la communication du groupement et d'ajouter : « Depuis sa création, Petits Moulins de France a toujours souhaité être au plus près de la boulangerie artisanale et accentué sa présence régionale. C'est pourquoi, le groupement a fait la part belle aux meuniers locaux afin de mener des actions au plus proche du terrain ». Afin de fluidifier l'organisation du groupement Petits Moulins de France, celui-ci s'articule autour de 8 régions. Tous les meuniers présents dans ces régions françaises ont des contacts privilégiés avec les artisans boulangers.

deux professions », rappelle Serge Reynard, Président de Petits Moulins de France. Aujourd'hui, 70 meuniers Petits Moulins de France approvisionnent la boulangerie artisanale française (soit plus de 12 000 artisans boulanger-pâtissiers) en farines de terroir nées d'un assemblage parfaitement maîtrisé et équilibré propre à chaque moulin. Il en résulte des farines de qualité exceptionnelles en lien direct avec la typicité du terroir dont elles sont issues. Le réseau Petits Moulins de France offre un maillage dense et une organisation régionale qui permettent aux artisans boulangers d'être livrés rapidement partout en France.

Jean-Pierre Deloron

Partage et pérennité

« En permettant de gagner 10 séjours à l'hôtel pour tous les participants, Petits Moulins de France souhaite offrir un moment de bonheur et de sérénité à ses clients à l'image des moments de plaisir et de bien-être procurés par leurs produits fabriqués artisanalement. Cette réelle bienveillance est liée à la proximité culturelle, régionale ou même entrepreneuriale. Les destins du boulanger et du meunier sont intimement liés professionnellement. Cette opération s'inscrit dans le partage et la pérennité des



PÂQUES C'EST LE 5 AVRIL !



3 baguettes achetées
la 4ème OFFERTE



Viennoiserie • Pain



Exemple de kakemono
pour offre BAGUETTES.
Nous réalisons votre
propre modèle
à la demande.
N'hésitez pas !

Communiquez sur vos produits
du printemps avec des
kakémonos tissu à suspendre
(tourillon bois et cordelette)

- CHOCOLATS
- SANDWICHES
- VIENNOISERIES
- PAINS...

1 kakémono 60 x 160 cm
créa et port compris **104 €**

2 kakémonos 60 x 160 cm
créa * et port compris **199 €**

3 kakémonos 60 x 160 cm
créa * et port compris **274 €**

4 kakémonos 60 x 160 cm
créa * et port compris **349 €**

* Crédit de plusieurs visuels différents selon
vos besoins. Crédit unique suivant vos envies !

2idcom

Appelez-nous au 04 50 10 61 83
ou par mail à 2idcom.accueil@gmail.com



LES BALANCES DES OUTILS DE PRÉCISION AU SERVICE DE LA QUALITÉ

En matière de pesage, exigez le meilleur des équipements ! Une balance pour la vente en magasin ou pour la production fournil ou labo pâtisserie doit vous offrir un pesage juste et précis dans la durée et surtout ne doit pas tomber en panne... De plus, comme tous vos investissements d'équipements et de matériels, celui dans une ou plusieurs balances de pesage doit être durable dans le temps et répondre aux normes en vigueur. Choisissez du matériel ou des équipements robustes et offrant une parfaite précision. Aujourd'hui, le marché des balances présente une grande variation de prix. N'hésitez pas

à investir dans du matériel de qualité ! En boulangerie-pâtisserie, vos balances doivent être en mesure de répondre aux exigences de l'environnement du fournil et doivent donc être étanches à la farine et aux projections d'eau. En pâtisserie, la précision est une priorité pour la qualité de vos produits. Pensez à faire régulièrement vos balances afin de ne pas avoir d'amende en cas de contrôle par la DGCCRF ou la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi.

Jean-Pierre Deloron



Petits Moulins
de France

En partenariat avec :

LE MONDE DES
Boulangers

Pour la **BOULANGERIE ARTISANALE** **25T de farine à GAGNER !**

Indépendants, proches et traditionnellement généreux avec la boulangerie artisanale, les 70 meuniers adhérents au groupement Petits Moulins de France renouent avec l'opération événementielle « 25 T DE FARINE À GAGNER ! ». Découvrez l'esprit de nos moulins de famille et profitez de cette offre découverte de nos savoir-faire traditionnels à travers nos farines.

**Participez
à notre opération
et soyez l'un des premiers
à recevoir 100 kg
de farine gratuite**
(équivalent à 500 à 600 baguettes.)



10 séjours en Hôtel de charme à gagner !*

*pour les 10 premiers participants à l'opération

Séjour = WE de 2 nuits + petits déjeuner pour 2 personnes (valeur du séjour : 400 euros), attribué aux 10 boulangeries qui auront retourné en premier leur coupon.

Etes-vous déjà client d'un meunier adhérent Petits Moulins de France ?

Oui

Nom de votre fournisseur _____

Adresse : _____

Non

*Offre réservée uniquement aux artisans boulangers.

Veuillez indiquer votre code APE : _____

Nom de la boulangerie _____

Contact _____

Adresse _____

Tél : _____

Souhaite recevoir des informations sur le groupement Petits Moulins de France

Souhaite avoir la visite d'un meunier du groupement Petits Moulins de France

Souhaite faire une visite à un meunier adhérent Petits Moulins de France

Souhaite faire une visite à un meunier adhérent Petits Moulins de France

Souhaite faire une visite à un meunier adhérent Petits Moulins de France

Souhaite faire une visite à un meunier adhérent Petits Moulins de France

Souhaite faire une visite à un meunier adhérent Petits Moulins de France

LES FOURNISSEURS DU MARCHÉ OHAUS



Avec plus de 100 ans d'expérience dans le pesage, Ohaus est devenu un véritable spécialiste des balances agro-alimentaires. Les balances Ohaus sont des balances solides, polyvalentes, conçues pour les applications les plus diverses: production, contrôle et assurance qualité ainsi que négoce. Toutes les applications telles que la réception des matières premières, le

dosage des ingrédients, le contrôle des portions, l'étiquetage et la vente peuvent être couvertes par les balances de la marque.

Faire le bon choix



Pour peser vos pâtons, optez pour la gamme Defender 3000 Hybrid en version 30 kg avec une précision de 5 g (vous pourrez modifier à 2 g si vous le souhaitez!). Avec un plateau inox amovible bien dimensionné, une alimentation sans bloc adaptateur et batterie d'une autonomie jusqu'à 60 heures, Defender 3000 Hybrid est la solution professionnelle

pour l'artisan boulanger-pâtissier.

Laboratoire pâtisserie



L'année 2014 aura été marquée par le lancement de la nouvelle gamme Valor 2000 particulièrement performante et d'un excellent rapport qualité-prix. Valor 2000 trouvera sa place dans le laboratoire pâtisserie ou la farine est toujours présente. Étanche à l'eau et la farine (IP 68), Valor 2000 s'est déjà imposée comme la référence chez les pâtissiers. Disponible en 2 versions, châssis plastique ou châssis inox, toujours avec la même étanchéité,

Valor 2000 vous étonnera par la robustesse de son clavier et une pesée rapide en moins d'une demi-seconde. Simple d'utilisation avec seulement 2 touches, très fonctionnelle avec une alimentation secteur et batterie (autonomie 50 heures).

Vente en magasin



Pour la pesée des chocolats ou du pain à la coupe, il est impératif de disposer d'une balance poids-prix homologuée pour les transactions commerciales. Ohaus vous conseille la gamme Aviator en version 12 kg / 2 g. Renseignements auprès de votre distributeur en matériel de boulangerie habituel.

PRECIA MOLEN

Precia Molen et Micropointe proposent une nouvelle génération de balances permettant une gestion commerciale complète adaptée à tous les commerces de proximité. Les différents modèles permettent de réaliser la vente, le contrôle des stocks au niveau global ou au niveau de chaque magasin, la gestion de bons de livraison et de facturation... Les informations sont transmises directement, ce qui évite aux artisans boulangers toute manipulation de transfert et de ressaisie fastidieuse. Comme sur un PC, il est possible d'y installer tout type d'application métier et de les faire évoluer au gré de vos besoins. Deux modèles: la D-900 et la D-1000. La balance commerciale D-900 possède 3 logiciels intégrés facilitant une dynamisation des ventes: DFS (programmation des balances et réception des ventes), DLD (créateur de tickets et d'étiquettes) et CDA (créateur d'images publicitaires et d'offres en continu, qui peuvent être visualisées au cours des ventes). La D-900 et la D-1000 offrent un niveau de performances élevé et des fonctionnalités avancées pour un excellent rapport qualité-prix.



Balance modulaire

Pour le pesage des pâtons, Precia Molen propose une balance modulaire C20 R1A associant un indicateur i 20 et un récepteur type R1A en version acier ou acier inoxydable. Livraison avec kit de fixation de l'indicateur au mur, sur table ou, en option, sur le récepteur (balance compacte). La balance dispose également en standard d'une fonction comparaison avec barre grappe intégrée. Dotées d'une liaison série d'origine (RS 232), les balances de la gamme C20 R1A disposent, en option, d'un système de sauvegarde des données (DSD 300000) permettant l'enregistrement de toutes les pesées effectuées, conformément aux exigences réglementaires.

Balance disponible en 4 dimensions de 200 x 200 mm à 600 x 450 mm. Portée: de 3 à 300 kg. Échelon: de 1 g à 100 g.



AVERY BERKEL

Avery Berkel propose deux modèles pour le commerce de détail, le FX 210 et le FX 220, deux balances de contrôle poids et poids/prix sans ticket. De faible encombrement, tous les deux offrent un design attrayant aux utilisateurs. Le plateau est fabriqué en acier inoxydable. Accessoires supplémentaires disponibles en option. Vous pouvez brancher les balances sur le secteur ou sur batterie. Avec l'option batterie rechargeable, les balances deviennent mobiles, vous offrant une grande autonomie avec une durée de fonctionnement allant jusqu'à 800 heures. La gamme FX offre un large choix d'affichage comme la version tourelle très ergonomique et très appréciée par les clients. Sa visibilité est parfaite grâce à l'afficheur LCD. Le modèle FX 220 tourelle affiche le poids et le prix. Des options supplémentaires sont disponibles comme le prix unitaire à 7 chiffres, le prix à payer à 8 chiffres, le prix par kg ou par 100 g. Capacité de pesage allant de 3 à 30 kg. Le modèle FX 220 est équipé de 20 touches PLU protégées par code PIN en standard comprenant 10 touches d'appel direct pré-programmées pour les produits les plus vendus. Garantie 2 ans.



CREATIVE BALANCE



Concepteur français et importateur de matériel de pesage spécialisé dans la vente de balances, Creative Balance propose une gamme de différentes balances de qualité pour tous les professionnels des métiers de bouche. Cette société est recommandée par la fédération des pâtissiers de l'Ile-de-France.

Balance tout inox TXI. Chaque produit est certifié conforme par le laboratoire EMTEK, agréé aux normes TUV allemande et répond aux normes CE en vigueur. Pour 2015, une partie des balances sera fabriquée en Europe, notamment pour la balance fournil. Creative Balance commercialise également une gamme de balances sous son propre nom. Toutes les balances sont calibrées en France. Parmi l'offre destinée aux boulanger-pâtissiers, découvrez la balance tout inox TXI. Une balance compacte avec affichage à leds rouges. Son indice de protection IP 67 la protège contre les poussières, les farines et les projections d'eau. Ce qui lui permet de travailler dans des environnements humides. La balance est équipée d'une batterie interne rechargeable. 80 heures d'autonomie. Double affichage avant et arrière. 4 pieds réglables. 3 modèles: (portée 6, 15 et 30 kg). Précision de 0,5 à 2 g. Plateau: 230 x 190 mm.

Balance à colonne TSX

La balance à colonne TSX (plateau inox) est conçue pour une utilisation de pesage des pâtons dans les fournils. Facile à nettoyer, elle dispose d'équipements standards: Brut/Tare/Net, grand écran LCD rétro-éclairé, indicateur orientable, chiffres de 28 mm de haut, batterie interne, niveau à bulle, etc. Capteur en aluminium IP 65. 4 pieds réglables en caoutchouc. Utilisation possible de -10° à +40°C. 4 modèles selon la capacité en kg: 30, 60, 150 et 300 kg. Plateau 400 x 300, 500 x 400 et 600 x 600 mm.



Macchine per Gelato soft & Frozen Yogourt



Installation - Formation - SAV national
Assuré par 6 concessionnaires
du réseau Gel Matic France

UNE SEULE MACHINE EST NÉCESSAIRE.



TANT QUE C'EST UNE GEL MATIC.



Dès que 1973 Gel Matic va lancer dans la production de machines à glace soft, glace lyophilisée, crème glacée et dessert glacé.

www.gelmatic.fr

 GEL MATIC FRANCE

1 rue des Herbottes
21160 Marsannay la Côte (Dijon)
Tél. 06 07 68 44 77
christophe.lambert@gelmatic.com

Sirha 2015

NOUVEAUTÉS VUES AU SALON

Le Sirha 2015 vient de fermer ses portes le 28 janvier dernier à Lyon Eurexpo. Voici les dernières nouveautés en équipements, matériels et matières premières. Dans l'édition de mars, nous reviendrons plus longuement sur ce prestigieux salon professionnel, rendez-vous incontournable pour tous les métiers de bouche.

ÉQUIPEMENTS & MATÉRIELS

BOULANGERIE-PÂTISSERIE



Tablier mixte

Bragard a présenté « Tabio », un tablier mixte à bavette. Tresses de cou réglables par pressions et tresses à nouer autour de la taille. Fente devant pour une plus grande liberté de mouvements. Modèle déposé. 65 % polyester et 35 % coton. Couleur taupe et imprimé motifs jaunes.

LABO PÂTISSERIE

Portes colorées

Sofinor a proposé des équipements colorés qui permettent d'apporter de la joie et de l'inspiration dans les laboratoires de pâtisserie. Ces portes peintes gardent les avantages nombreux de l'inox comme l'hygiène et la facilité d'entretien. Grâce à un nuan-

cier complet, les artisans pourront trouver une multitude de couleurs pour personnaliser leurs meubles et customiser les locaux de production.



Boîtes hermétiques

Partenaire de l'institut Paul Bocuse en 2015, la société Araven propose les Colorclip hermétiques, des boîtes de stockage et petits conteneurs en propylène permettent de conserver les aliments avec de hautes garanties hygiéniques et sanitaires et qui sont devenus en deux décennies une référence dans le monde de la petite et grande restauration. Araven est connue également pour ses planches à découper et ses doseurs de sauces...



CUISSON

Four Wimter 900 biomasse

Nominé aux Grands Prix Sirha Innovation, Tayso France a présenté le nouveau four Wimter 900 biomasse mono voie avec récupérateur d'microparticules. Il a été conçu pour fonctionner sans brûleur (brevet déposé) avec tous types de biomasse: granulés de bois, coques d'amande, coquilles de noix, noyaux d'olives, etc. Ces produits offrent 35 % de chaleur calorifique supplémentaires. Tayso a créé ce système unique au monde qui s'adapte sur plusieurs modèles de sa gamme: four à sole tournante, four rotatif. Enfourneur intégré et portes de 900 avec différentes profondeurs. Avec son récupérateur de microparticules, Tayso s'inscrit dans une démarche écologique. La technologie sans brûleur permet de fortes économies pour les artisans boulangers. Le prix de l'énergie fossile ne faisant que progresser, la biomasse devient par la force des choses une solution énergétique et écologique d'avenir. Vous pouvez bénéficier de subventions de l'ADEME si vous vous équipez d'un four biomasse.

MAGASIN

Machine à café

Franke Coffee Systems a présenté leur dernière machine à café destinée aux professionnels de la restauration. La Foammaster™ 850 est à la fois automatique et polyvalente. Avec son écran tactile intuitif et individuellement programmable de plus de 10 pouces, l'utilisation de la machine est un vrai jeu d'enfant pour

JAC

*Votre meilleure partenaire
est une diviseuse-formeuse
TRADIFORM, parce que
grâce à vous, elle peut
pratiquement tout faire !*

- Plus de 60 modèles de grilles formeuses
- Permet la production planifiée ou immédiate
- Construction robuste et durable
- Ergonomiquement bien pensée

www.jac-machines.com

la distribution de cafés classiques et boissons gourmandes à base de mousse de lait. Grâce à ses disques de mouture de précision affûtés en céramique, le degré et la qualité de mouture restent de qualité pendant plusieurs années.



MATIÈRES PREMIÈRES & PRODUITS FINIS

PÂTISSERIE

Pâte de pistaches

La collective des producteurs américains de pistaches (APG) a présenté une pâte de pistaches réalisée à partir de pistaches de Californie 100 %

naturelles. Deux créations ont fait l'objet de démonstrations: soupe de carottes aux pistaches, façon cappuccino et barres de pistaches et foie gras torchon. Les pistaches, naturellement sans cholestérol, ni sodium, contiennent seulement 13 g d'acides gras par portion de 30 g, la plupart (11,5 g) étant des acides gras mono insaturées et poly insaturés (avec seulement 1,5 g d'acides gras saturés). Americano Pistachio Growers (APG) était fournisseur officiel de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et sponsor de l'équipe américaine !



Crème au mascarpone

Toujours à la pointe de l'innovation, Elle & Vire a présenté trois nouvelles crèmes répondant chacune à des usages spécifiques. À découvrir : la crème « Sublime » au mascarpone, une crème onctueuse et gourmande. Savant mélange de 30 % de mascarpone et de 70 % de Crème Excellence, elle se prête parfaitement à toutes les préparations imaginées par les professionnels du sucré : Chantilly, crèmes pâtissières, mousse de panna cotta, ganache... Elle est aussi parfaite pour réaliser des décors précis et des finitions à la poche. Facile à verser et prête à foisonner, elle présente une tenue exceptionnelle (48h à 4°C) et supporte parfaitement la congélation et décongélation.



CHOCOLATERIE



© WEISS

Pépites de chocolat
Nées à l'initiative de Raoul Maeder, boulanger-pâtissier et de la Maison Weiss, les « Sublimes » sont des pépites de chocolat en forme de gouttes avec des bords arrondis garantissant une parfaite adhésion à la pâte lors de la préparation des viennoiseries. Elles fondent juste en gardant une tenue remarquable et garantissent des éclats de chocolat gourmands après cuisson. Trois références en seaux de 12 kg : chocolat noir 55 % de cacao, chocolat au lait 29 % de cacao et chocolat blanc 23 % de cacao. Deux variétés saisonnières : chocolat au lait et caramel pour le printemps-été 2015 et chocolat noir et praliné pour la saison automne-hiver 2015. Ce produit a été nominé aux Grands Prix Innovation Sirha 2015.

BOULANGERIE



Pain de mie

Rietmann France a proposé plusieurs mélanges pour pains spéciaux. Energus 10, un pain à teneur réduite en glucides, riche en protéines et glucides. La gamme primawell, des préparations sans gluten pour pain blanc, pains aux graines, pains de mie, pound cake et brownies. Cette gamme a séduit Christine Arron, championne d'athlétisme. Le Jack'son, un mélange pour pain complet aux graines et céréales riche en fibres, minéraux et vitamines. Ce pain a été plébiscité par le handballeur Jackson Richardson, médaillé de bronze aux jeux olympiques de Barcelone.



RECETTES DE CHEFS



Vu au salon ! Ce livre de 192 pages rassemble les recettes et témoignages des 39 chefs qui composent l'association des Bocuse d'Or Winners et qui tous ont connu le bonheur de monter sur le podium. Vous découvrirez l'histoire du Bocuse d'Or, le plus prestigieux concours de cuisine au monde mais aussi des recettes de champions qui sont avant tout des cuisiniers professionnels et notamment les Français Thibaut Ruggeri,

Bocuse d'Or 2013 et Jacky Fréon Bocuse d'Or 1987. À chaque livre vendu, 3 euros étaient reversés pour financer des micro-entrepreneurs dans le monde. L'ouvrage est préfacé par le professeur Muhammad Yunus, prix Nobel de la paix 2006 et inventeur du concept de microfinance.

Mixs prêts à l'emploi



pour les pains spéciaux: soft tortillas, bagels, pains plats et bretzels. Ces produits ont tous un process spécifique, voire des recettes uniques mais aussi des problématiques fonctionnelles, de texture et de goût atypiques (obtention d'une meilleure texture, optimisation du process de fabrication ou amélioration globale des caractéristiques du produit fini).

Diminution du sel dans le pain

Limagrain Céréales Ingrédients a présenté une solution spécifique afin de réduire la teneur en sel dans les pains, pains de mie ou viennoiseries. Stop Salt est une solution issue d'une synergie unique entre farines fonctionnelles et enzymes. Elle permet une réduction significative du sel jusqu'à 25 % tout en conservant les caractéristiques de pâte et de produit fini.



Pains spéciaux

Limagrain Céréales Ingrédients a développé des solutions sur mesure

LES FRANÇAIS ONT TOUJOURS DE L'APPÉTIT



Contrairement à d'autres postes de dépenses, la consommation alimentaire est peu affectée par la crise économique, révèle une étude récente de FranceAgrimer. Alors que la part de l'alimentation dans le budget des ménages n'a cessé de baisser depuis des décennies, elle a arrêté de diminuer en 2008. La voilà repartie à la hausse ! En 2013, elle a retrouvé le niveau de l'an 2000, c'est-à-dire 15 % du budget des foyers français. En 2012, la consommation alimentaire avait déjà bien résisté avec toutefois des disparités selon les familles d'aliments. Par exemple, les dépenses avaient augmenté de 2,5 % pour le pain et les produits céréaliers, de 1,4 % pour le lait, le fromage et les œufs, de 1,3 % pour le sucre, la confiture, le miel, le chocolat et pour les boissons chaudes.

Certains aliments profitent de la crise

À domicile, la consommation de pain, des produits céréaliers et sucrés a tendance à s'envoler. La confiture, le miel et le chocolat progressent à un rythme soutenu. À l'inverse, on consomme de moins en moins de viande et de poisson. La consommation de légumes ne progresse plus depuis 2008 et celle des fruits diminue même légèrement. Alors que les prix moyens des fruits et légumes continuent d'augmenter. La consommation de matières grasses diminue aussi depuis 2008, mais moins que précédemment. Les boissons chaudes résistent, malgré l'augmentation des prix. La consommation des boissons froides progresse légèrement.

Fabriqués en Italie
Comme les FERRARI !



nouveau design exclusivité CS CONCEPT

Aspirateurs **SPÉCIAL FOUR** et **BOULANGERIE**
livrés avec accessoires (kit four en option) - existe avec 2 ou 3 moteurs

Aspire même à 250°C !

- CS63 four + système anti-statique
(cuve inox 60 l, 2900 W, 3 moteurs, 25 kg) : **699 € HT** avec kit four ou **489 € HT** sans kit four.
- CS60 four + système anti-statique
(cuve inox 60 l, 2050 W, 2 moteurs, 23 kg) : **675 € HT** avec kit four ou **445 € HT** sans kit four.

promo valable du 10/02/2015 au 10/03/2015

CS-CONCEPT

Tél. 03 80 51 23 53

Fax. 03 80 31 66 20

cs.concept@wanadoo.fr / www.csconcept.fr
22 rue des moulissards BP 81 21240 TALANT - (Dijon)



Meunerie

DE LA GRAINE DE LIN À LA FARINE DE LIN



Entreprise spécialisée dans la production de farine de lin, Valorex alimentation humaine, innove en rendant la graine de lin digestible par un procédé de thermo-extrusion. Aujourd’hui, c’est la seule entreprise capable de fournir des graines de lin digestibles, tracées sans OGM, françaises, détoxifiées et offrant des Oméga 3 et des fibres assimilables pour proposer de réelles nouveautés en boulangerie-pâtisserie.



Valorex alimentation humaine fait partie du groupe agroalimentaire Valorex, spécialisé dans la mise en place de filières de production et de cuisson de graines oléo-protéagineuses. Toute la connaissance scientifique accumulée ces dernières années est issue de travaux historiquement menés par la division Valorex nutrition animale. Situé à Comboutillé (Ille-et-Vilaine), le siège du groupe abrite 10 lignes de production (7 lignes pour les animaux et 3 lignes pour la nutrition humaine).

Brevet Tradilin®

Avant d’expliquer les atouts de la farine de lin, il est important de savoir que la graine de lin se présente sous une forme ovale avec des dégradés de couleurs allant du jaune vif au brun. Le lin est une plante originaire du Moyen-Orient, comme l’orge ou le blé. Dès le début de sa découverte, le lin et sa tige ont été utilisés pour sa fibre textile tandis que la graine a été consommée comme un complément alimentaire par les hommes et les animaux, après broyage et cuisson pour la rendre consommable. Dans les années 90, Valorex explore la méthode empirique de détoxicification et trouve d’une part le bon process de détoxicification de la graine de lin, et d’autre part, le

moyen de libérer un maximum d’Oméga 3 dont la graine de lin est riche. Ce process, breveté en 2001 a rendu la graine de lin digestible. « *Le brevet Tradilin® a fait l’objet d’améliorations continues et il intègre désormais la sélection variétale des graines de lin, le suivi cultural et la traçabilité des graines, le process industriel de thermo-extrusion de la graine de lin et le suivi analytique de la production de farine de lin* », explique Pierre Weill, président de Valorex.

Riche en Oméga 3 et en fibres

La graine de lin présente une richesse naturelle en polyphénols, lignanes et acides gras Omega 3. C'est la graine la plus riche en Oméga 3 qui existe, mais ces Oméga 3 ne sont que peu digestibles lorsque la graine est broyée. Plus de 80 % d'entre eux deviennent disponibles lorsque la graine de lin est cuite selon le process Tradilin. Les Oméga 3 interviennent dans de nombreuses fonctions de régulation et jouent un rôle primordial dans la prévention des maladies comme le diabète, les cancers, le cholestérol, les maladies cardio-vasculaires, etc. Aujourd’hui, les Français consomment seulement la moitié de leurs besoins quotidiens recommandés par les nutritionnistes, fixés à 2,2 g/jour. La graine de lin est également très riche





Idées à emporter



18 & 19 MARS 2015

PARIS PORTE DE VERSAILLES • HALL 7.2

www.sandwichshows.com

PRODUITS ALIMENTAIRES • BOISSONS • CAFÉTERIE • CONCEPTS DE RESTAURATION • EMBALLAGE/USAGE UNIQUE • ÉQUIPEMENTS POUR LA RESTAURATION
HYGIÈNE SERVICES/CONSEIL • BANQUE / PRESSE • SIGNALÉTIQUE • AGENCEMENT • TECHNOLOGIE • SECTEUR HALAL

Organisé par
 Reed Expositions

Téléchargez
votre badge
gratuitement
en ligne en
renseignant
le code : **SLSP**

en fibres. Elle contient environ 30 % de fibres dont 1/3 sont des fibres solubles. Elles sont impliquées dans de nombreuses fonctions digestives de l'organisme. Le lin est également la graine la plus riche en lignanes. Ce sont des composés phénoliques (polyphénols), puissants antioxydants qui jouent un rôle protecteur dans l'organisme.

Durée de vie 9 mois

La production de farine de lin est issue de filières tracées et sélectionnées avec soin auprès de producteurs français. La farine est toujours associée à 50 % à une autre céréale comme le blé, l'orge, l'avoine ou d'autres graines comme les fèves, le blé noir riche en glucides complexes. Valorex Alimentation Humaine thermo-extrude la graine de lin avec de la farine de froment ou de sarrasin afin de rendre disponible tous les Oméga 3. La thermo-extrusion est un procédé de cuisson qui préserve et rend assimilables les Omega 3, les fibres et les lignanes. En plus de la ther-



VALOREX EN BREF...

- **1993** : date de création par Pierre Weill.
- **115** collaborateurs, dont **30** chercheurs et ingénieurs.
- **80** millions d'euros : CA 2014.
- **4** activités : Nutrition animale. Alimentation humaine. Laboratoire filière. Filière conseil.

mo-extrusion, l'extrait naturel de romarin ajouté dans les farines au lin agit sur les molécules pro-oxydantes qui n'ont pas été détruites lors du procédé. Cet extrait naturel a un rôle protecteur pour la matière grasse contenue dans la farine au lin. La combinaison de ces 2 techniques associées à la mise sous atmosphère modifiée permet de garantir une durée de vie (DLUO) de 9 mois à la farine de lin. Celle-ci est garantie sans OGM, certifiée pour des produits bio et doit être maintenue dans un endroit frais et sec. Le potentiel de production de cette unité de production est de 1 000 tonnes par an actuellement et il est conçu pour être triplé.

OGM, certifiée pour des produits bio et doit être maintenue dans un endroit frais et sec. Le potentiel de production de cette unité de production est de 1 000 tonnes par an actuellement et il est conçu pour être triplé.

Farines pour les artisans

Croq'Lin®, Croq'Omega® et Valolin®, etc. sont les farines les plus utilisées par les meuniers qui les mélangeant avec leurs propres farines et proposent des recettes (farines prêtes à l'emploi, mix pains au lin) aux artisans boulangers-pâtissiers. La farine de lin répond aux recommandations de l'ANSES (Agence Nationale chargée de la Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) et se décline en version conventionnelle et en version bio. Les supports granulométriques sont modifiables afin de réaliser des formules à la carte. En conclusion, l'introduction de graines de lin extru-



dées dans l'alimentation (ajoutées dans le pain) est reconnue comme un bon moyen d'améliorer le bilan sanguin (études cliniques à l'appui). La consommation de farine de lin est bénéfique pour la santé (diminution du risque d'apparition des maladies métaboliques : diabète, cholestérol, etc.). Ces effets proviennent de la richesse en Oméga 3 de cette graine oléagineuse mais également de sa teneur en lignanes (puissants antioxydants) et en fibres dont les effets favorables ont déjà été démontrés sur la digestion, la satiété, la régulation du cholestérol et de la glycémie.

Jean-Pierre Deloron

RECETTE

BRIOCHE À L'ANCIENNE



Ingrédients

- 300 g farine
- 170 g beurre
- 30 g de farine Linette®
- 15 g levure de boulanger
- 10 cl lait tiède
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe sucre en poudre
- 1 pincée de sel

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C. Mélanger la farine et la Linette®, puis le sel et le sucre. Délayer la levure dans le lait tiède. Faire fondre doucement 150 g de beurre. Ajouter petit à petit à la farine, le mélange levure/lait, le beurre et les œufs. Mélanger tous ces ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser gonfler la pâte de moitié pendant environ 1 heure dans un endroit à température ambiante. Pétrir la pâte soigneusement afin d'obtenir une brioche légère environ 15 minutes. Laisser reposer à nouveau jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Mettre la pâte dans un plat à brioche beurré et mettre au four. Au bout de 30 minutes de cuisson, si la brioche est bien dorée, placer une feuille d'aluminium dessus et terminer la cuisson pendant 15 minutes.



Articles disponibles
en stock



Expédition
en 24 heures



Garantie
meilleur prix



Paiement
100% sécurisé



*commandes d'un montant minimum de 500 €HT.

5%
de réduction
sur tout le site pour les
100 premières commandes
avec le code
BMP10-

TOUTES VOS PIÈCES SONT ICI >>> www.keva-pieces.com - 7J / 7 & 24H / 24

CONTACTEZ-NOUS : 01 42 02 34 34

24h.com

+

Info


PIERRE WEILL

« LE BONHEUR DE L'ASSIETTE »

« L'*histoire de l'alimentation moderne* suit une logique d'appauvrissement. Nos aliments sont de moins en moins diversifiés. Les nutriments des plantes et des animaux répondent de moins

en moins à nos besoins physiologiques. Pour pallier cet appauvrissement, nous faisons massivement appel à la chimie. Nos sols et nos plantes sont gavés d'engrais et nos animaux d'élevage de produits vétérinaires. De plus, nous soignons nos carences nutritionnelles à grand renfort de médicaments. Valorex Alimentation Humaine entreprend d'inverser la tendance et de redonner leur place à des cultures oubliées. Sur la base d'un modèle économique viable, notre entreprise s'inscrit dans une démarche dédiée à l'enrichissement de nos assiettes, pour le bien-être de notre santé ».

Stéphane Cazenave, boulanger-pâtissier à Saint-Paul-lès-Dax « LES SOLUTIONS D'ENCAISSEMENT CRISALID PARTICIPENT À NOTRE IMAGE DE QUALITÉ »

Depuis 2011, Stéphane et Martine Cazenave ont créé leur boulangerie-pâtisserie après un parcours professionnel sans faute qui a mené l'artisan boulanger d'Oloron Sainte-Marie à Paris en passant par Hendaye et Val d'Isère. Aujourd'hui, leur boutique « Créations Cazenave » à Saint-Paul-lès-Dax (Landes) située sur un rond-point sur la route de Bordeaux voit passer 10000 véhicules/jour.



« Le vrai bonheur est d'avoir sa passion pour son métier », résume Stéphane Cazenave lorsqu'on lui parle de la profession de boulanger-pâtissier. Originaire des Hautes-Pyrénées, Stéphane a passé tous ses diplômes de boulangerie et de pâtisserie avant de s'installer pour la première fois en 2001. Fidèle défenseur de la tradition et de la fabrication artisanale, ce boulanger-pâtissier a été récompensé pour sa baguette élue « Meilleure baguette de France » au 1^{er} Master national de la baguette de Tradition Française 2014 (1^{er} parmi 40 candidats). Ce professionnel a acquis également une grande expertise auprès de Patrick Chevallot MOF Pâtissier et Lionel Lallement MOF Pâtissier. Aujourd'hui, « Créations Cazenave » offre tous les atouts d'une boulangerie moderne et conviviale. Construite dans des locaux neufs, elle bénéficie d'un parking et propose un service drive-in (premier dans le Bassin Aquitain) qui permet d'acheter pains, viennoiseries, sandwichs et formule du midi sans quitter son véhicule.

3 caisses en réseau

Pour répondre aux solutions d'encaissement du drive-in et de la boulangerie, Stéphane a revu totalement son système d'encaissement en installant trois caisses informatiques tactiles qui allient design, technologie et couleur (rouge) équipées du logiciel d'encaissement Crisalid Aliris®. Le projet a été installé en novembre 2014 et suivi au niveau formation par Yannick Steinmetz de la société Crisalid en collaboration avec la société Kopilot, partenaire informatique du boulanger-pâtissier. Hormis toutes les fonc-



LE GROUPE CRISALID

- 22 ans d'expérience dans l'encaissement points de vente et réseaux de magasins •
- 7 filiales nationales et internationales •
- 80 distributeurs agréés • + 7 000 clients

tions classiques de gestion des produits et d'encaissement des règlements, les 3 machines utilisent l'application de commande Websteri® (gestion des commandes clients). « Ce système facilite la gestion des prises de commandes faites par téléphone ou en magasin. En appuyant sur un simple bouton, les commandes sont enregistrées automatiquement sur le Cloud de Crisalid et le système génère en même temps un récapitulatif de commandes pour la production en boulangerie, pâtisserie ou chocolaterie. Tout se fait en temps réel par informatique ! Autre avantage : À chaque fois qu'un article pré-emballé dans un sachet ou une boîte est vendu (biscuits, macarons, chocolats, confitures, etc.), la vendeuse scanne l'étiquette et l'unité est soustraite aussitôt du stock. Cela permet d'éviter les ruptures de marchandise et de relancer la production dès que c'est nécessaire ! », explique Stéphane Cazenave. Au final, le personnel de vente gagne du temps, les boulangers et pâtissiers anticipent leurs tâches et les problèmes de gestion de caisse sont évités !



Idées italiennes à emporter



Partenaires officiels



18 & 19 MARS 2015
PARIS PORTE DE VERSAILLES • HALL 7.2

www.parizza.com

PRODUITS ALIMENTAIRES • BOISSONS • CAFÉTERIE • CONCEPTS DE RESTAURATION • EMBALLAGE / USAGE UNIQUE • ÉQUIPEMENTS • ÉCOLES-FORMATIONS
SERVICES/CONSEIL /BANQUE /PRESSE • SIGNALÉTIQUE • AGENCEMENT • TECHNOLOGIE

Organisé par
 Reed Expositions

Téléchargez
votre badge
gratuitement
en ligne en
renseignant
le code : **PLSP**

Facilité d'utilisation

Mis au point par la société Crisalid, Websteri® est un module développé spécifiquement pour la gestion des commandes clients. Il s'intègre directement à votre logiciel de caisse Crisalid et vous permet d'optimiser la gestion et l'organisation de votre production. Facile à utiliser et convivial, on peut le mettre dans toutes les mains. Websteri® est conçu pour s'adapter aux mono et multi-magasins. Ses fonctions sont multiples : Il permet de centraliser et organiser vos commandes en quelques secondes. Il permet de gérer les acomptes. Un calendrier intégré gère la date et l'heure de retrait de la

commande. Il peut éditer un ticket de commande sur votre imprimante caisse. Autre possibilité : Recherche, modification et reprise de commande simplifiée par numéro, codes-barres ou nom. « Ces solutions d'encaissement rapides et pratiques participent à notre image de qualité auprès de la clientèle », rappelle Stéphane. À la boulangerie Cazenave, l'installation du matériel a demandé une journée de travail et une de formation (par un technicien Crisalid venu spécialement de Metz) sans que cela dérange l'activité et les habitudes des salariés au sein de l'entreprise.

Jean-Pierre Deloron

LE DRIVE EN BOULANGERIE



Après quelques balbutiements, l'activité du drive de la boulangerie-pâtisserie « Créations Cazenave » progresse régulièrement. La mi-journée est particulièrement propice à ce mode d'achat. L'heure de sortie des bureaux également ! « Pour notre affaire, c'est un plus à la fois innovant et en plein développement. Les ventes de baguettes représentent la moitié de toutes celles fabriquées dans le fournil. Nos clients gagnent du temps et voient à travers la vitrine les artisans boulangers travailler en direct. Ils apprécient que tout est fabriqué sur place de A à Z », précise Martine Cazenave. Ouverte 7 jours sur 7 de 6 h 30 à 20 heures, la boulangerie-pâtisserie emploie 28 personnes.

Épiphanie

DES GALETTES DES ROIS EN SIGNE DE SOLIDARITÉ ET DE RASSEMBLEMENT

Les cérémonies des galettes des rois devaient être des moments de fête pour toute la profession. Suite à l'attentat perpétré contre le journal Charlie Hebdo et la prise d'otages à Vincennes début janvier, certaines manifestations ont été annulées comme celle de la traditionnelle cérémonie des vœux par la profession à l'Élysée. D'autres ont eu lieu plus tard au cours de janvier et ont été marquées par le partage, la solidarité et le rassemblement de toutes les personnes présentes.

ANNULATION À L'ÉLYSÉE



En raison de l'attentat et des circonstances tragiques qui ont eu lieu le 7 janvier au journal Charlie Hebdo à Paris, la cérémonie a été annulée. La tradition républicaine de la galette partagée avec le Président de la République devait être simplement un moment de rassemblement à la fois professionnel et familial. « *À titre personnel, je m'exprime pour témoigner à l'image, je le pense, de tous les citoyens de ce pays et de tous les professionnels que nous représentons, de mon attachement aux valeurs républicaines : Fraternité, Égalité, mais aussi Liberté. Quand une de ces valeurs est bafouée, c'est chacun d'entre nous qui est concerné. Notre profession citoyenne, en toute responsabilité et sérénité, souhaite exprimer sa solidarité sur ces valeurs en y ajoutant celles qui nous sont éternelles : la qualité, l'accueil et la proximité* », a rappelé Jean-Pierre Crouzet, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie Française.



À MATIGNON

La résidence du Premier Ministre Manuel Valls a accueilli les artisans boulangers-pâtissiers de Paris pour la traditionnelle cérémonie de la galette. « *En ces temps troublés, le métier de boulanger reste un symbole fort des valeurs que nous défendons : le partage et la convivialité* », a confié le Premier Ministre.



Les jeunes apprentis de l'École de Boulangerie de Paris et les représentants de l'EPMTTH.

À LA MAIRIE DE PARIS



Anne Hidalgo, la maire de Paris, a accueilli la chambre professionnelle de la boulangerie de Paris et notamment les boulangers des 1^{er}, 3^e et 8^e arrondissements. Dans son discours, elle a rappelé la fidélité des parisiens à leurs commerces de proximité dont les artisans boulangers-pâtissiers : « *Ce sont des amis de longue date. Ils participent avec leurs produits dont la baguette de Tradition Française à la renommée et à l'attrait de la ville de Paris* ». Les deux galettes (1,20 m de diamètre) ont été fabriquées respectivement deux artisans boulangers du 17^e arrondissement, Jocelyn Lohezic (1^{er} prix Épiphanie 2014) et Raoul Maeder.

Retrouvez tout sur www.panimatic.fr

téléphone : 01 64 29 72 19
mail : info@panimatic.com
fax : 01 64 29 68 49

AU CONSEIL RÉGIONAL D'ILE-DE-FRANCE



La galette a été fabriquée par Stéphane Crouin, artisan boulanger à Levallois-Perret et Rémy Potey.

Jean-Paul Huchon, Président de la région Ile-de-France et Dominique Anract, Président de la chambre professionnelle des artisans boulangers-pâtissiers du 75, 92, 93, 94, ont partagé la galette des rois, une tradition initiée en 2009 qui « *a rendu hommage à une profession, porteuse de lien social et de proximité et très engagée dans le développement de l'apprentissage* », a déclaré Dominique Anract. Ce moment a été également l'occasion de valoriser l'artisanat, secteur créateur d'emplois et un des moteurs du dynamisme économique. De nom-



DANS LE CANTAL

Christian Vabret, Président des boulangers-pâtissiers du Cantal a partagé la galette des rois avec Richard Vignon, préfet départemental et plusieurs associations caritatives qui bénéficient quotidiennement du soutien des boulangers du Cantal et de l'École Française de Boulangerie & Pâtisserie d'Aurillac. Christian Vabret a mis l'accent sur le partenariat que l'EFBA entretient avec un orphelinat à Shanghai qui recrute de jeunes orphelins ou en très grande précarité à travers toute la Chine pour les former au métier de boulanger-pâtissier. Actuellement, deux jeunes chinois sont en entreprise pour devenir des formateurs en boulangerie dans leur pays. Il a été rappelé que: « *Ce métier et ses valeurs doivent permettre à chacun de renforcer la cohésion sociale entre tous* ».

breux représentants de la profession étaient présents comme Philippe Pailliette (Seine Saint-Denis), Michel Deschamps (responsable 7^e arrondissement), etc. Plusieurs apprentis sont venus apporter la galette. Six élèves en CAP 1^{re} année boulangerie de l'École Ferrandi accompagnés par Yannick Serbource (adjoint à la

formation pro): Armand Benoist, Clément Lamouroux, Julien Ferreira, Mathieu Castagné, Grégoire Mouton et Valentin Cousin. Six élèves en BTM pâtisserie 1^{re} année à l'École de Boulangerie de Paris: Anne Coruble, Valentine Dubuis, Quentin Leroy, Julien Abourmad, Colin Guerraud et Justine Govaux.

RÉSULTATS 44 / LOIRE-ATLANTIQUE MEILLEURS JEUNES BOULANGERS

La 34^e édition du concours des Meilleurs Jeunes Boulangers 2014 organisée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a eu lieu à Sainte-Luce sur-Loire au CFA de la chambre de métiers de Loire-Atlantique. Les candidats avaient une épreuve écrite sous la forme d'un QCM et une épreuve pratique consistant en la fabrication et la présentation d'une commande comportant des pains de Tradition Française,

un pain de campagne, un pain aromatique, des viennoiseries, des spécialités boulangères et une pièce décorée sur le thème « la remontée du sel de Guérande à Ancenis ».

Résultats

- 1^{er} Baptiste Guéry, major de la promotion (employé chez Maximilien Renaud à Gétigné).
- 2^e Antoine Lenaff (Maîtres d'apprentissage Alexandre Bodenec et Dominique Jegousse).

• 3^e Matthieu Schuller (apprenti chez Dominique Cordel à Bar-le-Duc).

• 4^e ex aequo : Émilie Da Silva (employée chez Arnaud Beauvilliers à Senonches), Antoine Muller (apprenti chez Mickael Gramfort à Auenheim en Alsace). Aymeric Rousse (employé chez Jean-Luc Beauhair à Leguevin). Nathan Djouadi (apprenti au lycée Rabelais de Caen). Antoine Renaud (salarié chez Vincent Kévin à Mours-Saint-Eusebe).



Tél. 09 72 35 32 37

MISE AUX NORMES DE LABORATOIRES
POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE
AVEC OU SANS POSE



Contactez-nous pour connaître le distributeur proche de chez vous



Un réseau d'installateurs Indépendants en France et en Belgique

15 ANS



POLYPANEL BELGIQUE srl
Route de Loré, 37
B-4920 Harzé
info@polypanel.fr

informations, échantillons, devis gratuit
www.polypanel.fr

* Réseaux non consolidés



À VENIR

**Île-de-France
Meilleure pâtisserie
francilienne**

Mercredi 11 mars et remise des prix le 12 mars à Paris.

4^e édition des Rabelais des Jeunes Talents



Le 16 mars prochain, la CGAD récompensera, au Grand Rex à Paris, 33 lauréats qui se sont distingués dans leur métier respectif: boucher, boulanger, charcutier, chocolatier, épicer-caviste, crémier-fromager, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur et restaurateur.

75 / PARIS

MEILLEURE GALETTE DES ROIS



La remise des prix a eu lieu à l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'hôtellerie 17 rue Jacques Ibert à Paris 17^e.

Chefs d'entreprises

- 1^{er} Michel Lyczak (Malakoff),
- 2^e Pascal Flandrin (Charenton-le-Pont),
- 3^e Youness Saïdi (Courbevoie),
- 4^e Michel Fabre (Alfortville),
- 5^e François Vacavant (Paris 13^e),
- 6^e Raphaël Damiani Mongreville (Maurecourt),
- 7^e Patrick Dumont (Clamart),
- 8^e ex aequo Raoul Maeder (Paris 17^e) et Yoshiaki Kobayyashi (candidat du club de la galette des rois au Japon),
- 9^e Claude Besnier (Paris 7^e),
- 10^e Michel Galoyer (Le Grenier à Pain Paris 18^e),
- 11^e Joël Picquenard (Vaucresson),
- 12^e Vincent Joly (Le Grenier à Pain Vanves),
- 13^e Stéphane Crouin (Levallois-Perret),
- 14^e Christophe Niel (Puteaux),
- 15^e Frédéric Comyn (Paris 14^e),
- 16^e Dominique Fayolle (Aux temps Gourmands à Clamart),
- 17^e Philippe Gosselin (Paris 1^{er}),
- 18^e Jean-Noël Julien (Paris 1^{er}),
- 19^e Djibril Bodian (Le Grenier à Pain Paris 18^e),
- 20^e Anthony Arrigault (Paris 19^e).

CORHOFI

VOUS FINANCE EN UN ÉCLAIR...

CORHOFI est LA solution à vos besoins de financement pour tous vos équipements (création, renouvellement...)

Linéaires de vente
Équipements laboratoire
Fours
Systèmes d'encaissement
Vidéo surveillance
Informatique
Climatisation
Véhicules de tournée

Tout à vocation à être financé par nos soins !



CORHOFI

Groupe CORHOFI S.A.
Le partenaire financier des boulangeries
boulangerie@corhofti.com
06 16 85 43 09

Salariés. 1^{er} Albert Chatenet chez Sylvain Joubert (Taverny), 2^e Francis Maubant chez Joël Picquenard (Vaucresson), 3^e Yannick Garry chez Joël Picquenard, 4^e Chaïma Saïdi chez Youness Saïdi (Courbevoie), 5^e Jérémie Joaquim chez Sylvain Joubert, 6^e Cyril Laguerre chez Joël Picquenard, 7^e Benjamin Pecou chez Dominique Guignier (La fournée gourmande à Chatillon), 8^e Frédéric Haudechey chez Sylvain Joubert, 9^e Marc Le Fay chez Stéphane Lelan (Boulogne Billancourt), 10^e Maréva Sikoumar chez Michel Fabre (Alfortville), 11^e Christophe Sonnet chez Vincent Joly (Le Grenier à pain à Vanves), 12^e Cyril Chhuon chez Stéphane Louvard (Paris 8^e), 13^e Étienne Menez chez Patrick Dumont (Clamart), 14^e Tiffany Top chez Michel Fabre (Alfortville), 15^e Mickaël Kusnierek chez Sylvain Joubert (Taverny), 16^e Sala Cherif chez Philippe Gosselin (Paris 7^e), 17^e Patrick Desbordes chez Pascal Flandrin (Charenton-le-Pont), 18^e Benoît Picquenard chez Joël Picquenard (Vaucresson), 19^e Bruno Grosset chez Raphaël Damiani Mongreville (Maurecourt) et 20^e Thierry Morzadec chez Stéphane Lelan (Boulogne Billancourt).

Apprentis. 1^{er} Djibi Coulibaly chez Youness Saïdi (Courbevoie), 2^e Nicolas Duchereau chez Armand Carneiro (Nanterre), 3^e Dylan Goriut chez Sylvain Joubert (Taverny), 4^e Emmanuelle Latchoumain chez Dominique Fayolle (Aux temps gourmands à Clamart), 5^e Clément Fourreau chez Éric Delagarde (Le fournil de Neuilly-sur-Seine), 6^e Jonathan Samson chez Patrick Dumont (Clamart), 7^e Benjamin Fournier (Degrolard à Taverny), 8^e Marvin Mouquet (Degrolard à Taverny), 9^e Elie Atlan chez Éric Delagarde à Neuilly-sur-Seine et 10^e Stéphane Cazier chez Didier Duchesne (Paris 11^e).

COOPÉRATIVE VANNERIE DE VILLAINES

depuis 1849



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



Les meilleurs produits de la vannerie française

**Fabrication
100%
française**

Toutes nos vanneries
sont réalisables sur mesure !

Retrouvez toute la gamme sur
www.vannerie.com

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



Entreprise

Remise

LABEL « ORIGINE FRANCE GARANTIE » POUR SIL-FALA



Yves Jégo, Président de Pro France, a remis le label « Origine France Garantie » à l'entreprise SIL Fala à Strasbourg. « Cette entreprise est au cœur de la démarche OFG dont les buts sont d'avoir un outil de traçabilité grand public et un outil de lutte contre la fraude. C'est un combat que l'on mène pour éviter toute tromperie du consommateur ». Le label OFG est le seul label d'origine transversal qui regroupe aujourd'hui 350 entreprises et 1 200 gammes de produits labellisées. Pour Jean-Pierre Chassard directeur technique de SIL Fala : « Les artisans boulangers ont une oreille attentive sur la labellisation OFG, ils en ont une bonne image. Le boulanger y est très attaché ».

Un label exigeant

Origine France Garantie est le seul label certifié par audit qui garantit

l'origine française de produits. Il est actuellement le seul à garantir l'origine France à ce niveau d'exigence et se différencie du « Made in France », critère douanier peu contrôlé. Le label garantit aux consommateurs que les produits labellisés respectent les 2 conditions cumulatives suivantes : 50 % à 100 % du prix de revient unitaire de ce produit sont acquis en France. Le produit prend ses caractéristiques essentielles en France (c'est-à-dire que toutes les étapes de transformation y sont effectuées). Pour le boulanger, c'est la possibilité de connaître l'origine française d'un produit en ayant une information claire et transparente.

Leader mondial de levure

La Société Industrielle de Levure Fala, filiale de Lesaffre basée à Strasbourg s'est engagée fin 2012 dans une démarche d'obtention du label Origine France. Créeée en 1920 et employant environ 200 personnes, SIL Fala est la première usine de production de levure pressée au monde (avec une capacité de production annuelle de 100 000 tonnes de levure). Elle s'est positionnée dès ses

débuts comme une société novatrice et poursuit aujourd'hui sa croissance technologique en étant toujours à la recherche de nouvelles solutions à forte valeur ajoutée.

Faciliter les crédits aux artisans

Carole Delga, secrétaire d'État chargée au commerce, à l'artisanat et à la consommation a lancé la nouvelle offre Garantie Relais de la SIAGI pour faciliter l'octroi de crédits à court terme aux artisans et entreprises de proximité. Société de caution mutuelle de l'artisanat et des activités de proximité, la SIAGI garantit aux banques les prêts qu'elles accordent aux entreprises de moins de 50 personnes et dont le chiffre d'affaires annuel ou le total du bilan annuel n'excède pas 10 millions d'euros. Cette offre aura un double objectif : faciliter le refinancement d'actifs ayant été autofinancés (aider les entreprises dont la capacité d'autofinancement s'est épuisée, à reconstituer leur trésorerie) et se substituer aux garanties personnelles (la cession par un associé de ses parts ou actions ne devra pas pénaliser le financement de l'entreprise).

Statut

LES LIMITES DE L'ENTREPRISE INDIVIDUELLE POUR UNE BOULANGERIE PÂTISSERIE

En général, le statut juridique d'une entreprise individuelle est justifié dans les petites boulangeries pâtisseries qui réalisent par exemple un chiffre d'affaires inférieur à 200 K€ et qui comptent éventuellement un salarié en plus du couple dirigeant. L'entreprise individuelle coûte moins cher en suivi comptable & juridique et est plus simple dans son fonctionnement. Au-delà de cette taille, on peut se poser des questions quant à l'intérêt de conserver le statut d'entreprise individuelle.

Lorsqu'une entreprise présente par exemple les caractéristiques suivantes :

- des investissements plus importants de l'ordre de 300 K€,
- un chiffre d'affaires hors taxes de 400 K€,
- des effectifs salariés plus nombreux de 5 à 6 personnes,
- des achats fournisseurs plus conséquents et des paiements à 30 jours.

Dans ce cas, les charges sociales et la fiscalité personnelle du dirigeant peuvent être très lourdes étant calculées sur le résultat de l'entreprise individuelle et non sur la réalité des prélèvements qui peuvent être significativement inférieurs notamment en cas d'investissement et ou de remboursement d'emprunt. D'autre part, en entreprise individuelle, le chef d'entreprise est responsable indéfiniment des dettes sur son patrimoine personnel, alors qu'en société à responsabilité limitée sa responsabilité est limitée au montant du capital, sauf en cas de caution personnelle (ex: emprunt).

Enfin, l'entreprise individuelle n'incite pas à développer des fonds propres, aujourd'hui nécessaires pour financer le renouvellement des investissements indispensables au bon fonctionnement et au maintien de la rentabilité d'une boulangerie pâtisserie.

Si vous êtes dans une situation similaire, il est vivement conseillé d'ouvrir votre réflexion et de penser à faire évoluer votre cadre juridique.

Marc HASELBAUER, Expert-Comptable



Pérennité et performance pour vos fournils :
OPTEZ POUR LA GAMME ANTICALCAIRE BESTMAX

Le N°1 européen
du traitement de
l'eau vous garantit :

La protection
des cannes à buées

Des frais
d'entretien
réduits

Une cuisson
optimale
du pain



BWT
water + more

www.bwt-wam.com
103 rue Charles Michel 93206 ST DENIS CEDEX
Tel : 01 49 22 27 20 - Fax : 01 64 77 25 03
Mail : williams.serra@bwt.fr

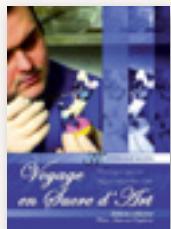
LA BIBLIOTHÈQUE DES PROFESSIONNELS

Réalisée par des professionnels pour des professionnels

Stéphane Klein



IMAGINATION
IV
91,30 € TTC*



VOYAGE EN
SUCRE D'ART
88,30 € TTC*



OPIUM
91,30 € TTC*

Les Ambassadeurs du Pain



PAINS AOUTOUR
DU MONDE
20,90 € TTC*

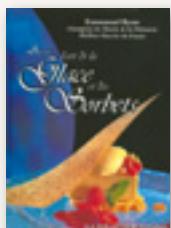


LE PAIN!
TOUT UN MONDE
18 € TTC*

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



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



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



SAVEURS
CHOCOLATÉES
109,60 € TTC*

Stéphane Glacier et Gaëtan Paris



TENDANCE
CROQUEMBOUCHE
91,30 € TTC*



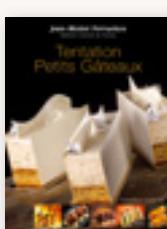
VERRINES ET
PETITS-GÂTEAUX
91,30 € TTC*



INSPIRATIONS
ET CRÉATIONS
90 € TTC*



FÉERIE EN SUCRE
D'ART
96,40 € TTC*



TENTATION
PETITS GÂTEAUX
90 € TTC*



TARTES, GOÛTERS,
ENTREMETS
91,30 € TTC*



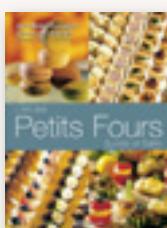
GOURMANDISES
SALÉES
88,30 € TTC*



PLAISIRS
GOURMANDS
CHOCOLATS & CAKES
104,50 € TTC*



ENTREMETS
PETITS GÂTEAUX
FUSION
104,50 € TTC*



L'ART DES PETITS
FOURS
(FORMAT POCHE)
39,60 € TTC*

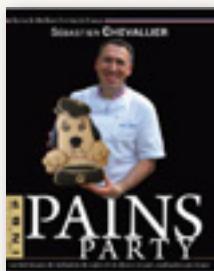


PASSION BOULANGE
54,70 € TTC*

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

NOUVEAUTÉ

Les Itinéraires

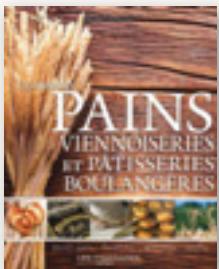


26.90€

Sébastien Chevallier PAINS PARTY

En partenariat avec L'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie. Découvrez dans cet ouvrage les techniques de réalisation de sujets et décors en pain, expliquées pas à pas par le Meilleur Ouvrier de France Sébastien Chevallier. 160 pages illustrées en couleur. 20 x 25 cm - plus de 200 photos.

Michel DELAUNEY



LA ROUTE DES PAINS

26,90 € TTC*

Franck BEHEREC



RÉUSSIR SA FORMATION
EN BOULANGERIE -
PÂTISSERIE - TRAITEUR

35 € TTC*

Terre Vivante,
Marie Chioca



LES SECRETS DE LA
PÂTISSERIE BIO

22 € TTC*

Terre Vivante,
Natacha Duhaut



JE CRÉE MES DESSERTS
SANS GLUTEN

12 € TTC*

Terre Vivante,
Laurence Garde



JE CUISINE MES
PÂTISSERIES
AUX HUILES
ESSENTIELLES

12 € TTC*

Terre Vivante,
Marie Chioca et
Delphine Paslin



MES BONS DESSERTS
AUX SUCRES NATURELS

14 € TTC*

BON DE COMMANDE

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

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

Raison sociale :

Nom :

Prénom :

Tél. :

Adresse :

Code postal :

Ville :

E-mail :

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

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

* tarifs port compris
LIVRAISON SOUS
12 JOURS

OUVRAGES

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

DÉSIR



Une recette signée
par Sylvain Le Maux,
chef pâtissier de la
boulangerie-pâtisserie
« Aux 3 Petits Choux »
située à l'Isle Adam
et Méril dans
le Val d'Oise.



PHOTOS : © SYLVAIN LE MAUX

INGRÉDIENTS

Biscuit moelleux chocolat amande

- 20 g Poudre de noisette
- 30 g Farines
- 30 g Sucre cristal
- 60 g Œuf entiers
- 2 g Baking powder (levure chimique)
- 20 g Trimoline
- 25 g Beurre fondu
- 3 g Cacao en poudre
- 20 g Amandes en poudre

Mousseux Bahibé

- 60 g crème liquide
- 60 g Lait entier
- 25 g Jaune d'œufs
- 12 g Sucre
- 1,5 g Gélatine
- 220 g Bahibé
- 220 g Crème fouettée

Smoothie fraise framboise

- 125 g Purée de fraise
- 40 g Sucre cristal
- 1,5 g Pectine
- 5 g Gélatine
- 85 g Brisure framboise

PROCÉDÉ

Biscuit

Mélanger toutes les matières sèches (poudre de noisette, farine, sucre cristal, baking powder, cacao en poudre, amande en poudre). Travailler l'ensemble, ajouter les œufs, finir le mélange avec le beurre fondu.

Cuire en cercle (\varnothing 22 cm) 1 cm d'épaisseur (soit environ 200 g de biscuit) à 190° pendant environ 15 minutes.



Smoothie

Cuire la pulpe de fraise avec le sucre et la pectine environ 10 min. Ajouter la gélatine puis les framboises surgelées. Mélanger. Couler 2 cm de smoothie (environ 250 g) en cercle sur le biscuit. Présérer au grand froid (congélateur).

Mousse Bahibé

Réaliser l'anglaise avec le sucre, le lait, la crème et les œufs. Ajouter la gélatine. Réaliser une émulsion avec l'anglaise et la couverture bahibé. Refroidir à 25° et ajouter la crème fouettée (environ 600 g).

**Arts et Métiers
du Four à bois**

Notre devise : La Qualité avant tout.

certification
QUALITÉ
FOUR À BOIS
garantie décennale

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

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

Montage de l'entremet

Sur feuille guitare, réaliser le montage à l'envers. Couler la mousse au chocolat Bahibé dans le cercle (\varnothing 55 cm, H.4,5 cm) au 3/4 de la hauteur. Insérer l'insert smoothie/framboise à la hauteur du cercle.

Présérer au grand froid (congélateur). Une fois l'entremets surgelé, réaliser un glaçage rouge. Ajouter les décors : coup de pinceau scintillant doré, plaquette de chocolat noir, cordon de guimauve, framboises.

Christophe Roussel CES EMBRUNS DE PÂTISSERIES ET CHOCOLATS

Installé à La Baule depuis dix ans, Christophe Roussel développe continuellement sa production de chocolats et pâtisseries. Avec des boutiques à Guérande, Pornichet et Paris, le passionné travaille sans relâche à proposer des produits de qualité, avec l'aide de ses 32 salariés.

Vingt-cinq tonnes de macarons conçus par an. Des gâteaux et chocolats de toutes sortes, fabriqués dans un atelier de 850 m² à La Baule, vendus dans plusieurs boutiques françaises, mais aussi à l'étranger, notamment bientôt chez Harrods à Londres et au Japon où 20 000 boîtes de chocolats ont été expédiées en 2014. Pour le pâtissier-chocolatier Christophe Roussel, le succès est aujourd'hui au rendez-vous, et ne semble pas près de s'envoler. Après avoir été élu en 2012 par le Gault et Millau parmi les 5 meilleurs chocolatiers de France, Christophe Roussel a complété son palmarès en 2013 en se classant dans les 101 meilleurs pâtissiers de France selon Gault et Millaud, et en 2014 parmi les 20 incontournables du chocolat français par le guide du Club des Croqueurs de Chocolat ! Mais le chemin pour en arriver là n'a pas été de tout repos, rappelle le chocolatier baulois.

Après un apprentissage pâtisserie à Auray dans le Morbihan, Christophe Roussel entame une série de voyages d'une dizaine d'années, à travailler dans des restaurants gastronomiques aux quatre coins du monde : Antilles, Amérique du Sud, Suisse, Polynésie, etc. « *J'ai toujours été intéressé par les voyages, et curieux des nouvelles découvertes* », souligne-t-il. De retour en France, il reprend en 1999 une pâtisserie à Saint-Nazaire. « *Je souhaitais monter mon entreprise, et recherchais donc une boutique pour m'installer. Le hasard m'a amené à Saint-Nazaire, où une ancienne pâtisserie avait déposé le bilan. Mais il y avait beaucoup de travail pour monter l'affaire, en arrivant d'abord à convaincre les banques !* »

Réussite par la qualité

Si certains ne donnent pas cher de sa peau, Christophe Roussel réussit à s'imposer à Saint-Nazaire en séduisant une clientèle qui croît d'années en années. Il y restera sept ans. « *Natif de Carnac, j'ai toujours été attiré par les stations balnéaires. Je voulais m'installer à La Baule, mais les opportunités étaient très limitées.* » En 2004,



Parmi les produits emblématiques : le Kiss, un chocolat en forme de bouche qui se vend très bien, même au Japon.



© PHOTOS : PATRICK GERARD

Aujourd'hui, Christophe Roussel gère un atelier de production de 850 m² et 32 salariés, auxquels s'ajoutent les vendeurs des différents points de vente.

l'occasion se présente enfin sur une ancienne boucherie-traiteur qui dépose le bilan. Christophe Roussel franchit le pas, et transfert la structure de Saint-Nazaire sur ce nouveau site. « *Là aussi, le défi était de taille, pour convaincre les banques, et se refaire une clientèle.* » Mais dès la première année, le résultat prévisionnel est dépassé ! La qualité des produits séduit là encore très vite la clientèle, qui n'hésite pas à venir de loin.

Guérande, Montmartre, Pornichet

En 2008, une boutique est ouverte à Guérande, pour vendre les produits de la maison Roussel. En 2011, une autre est ouverte à Montmartre. En avril 2014, c'est à Pornichet que s'ouvre la troisième. Suivent deux nouveaux points de vente à La Baule : un corner sous les halles reconstruites et une boutique dans la rue principale face à la mer. Aujourd'hui, l'atelier de production de La Baule de 850 m² emploie 32 salariés, auxquels s'ajoutent les vendeurs des différents points de vente. L'affaire est gérée par Christophe et son épouse Julie, deux vrais passionnés du goût. « *Les macarons représentent notre premier chiffre d'affaires, avec 25 tonnes produites chaque année, suivis des chocolats et pâtisseries dans des proportions équivalentes, bien que les chocolats soient en perpétuelle progression, notamment grâce aux démarchages auprès d'entreprises.* »

Parmi les produits emblématiques : le chocolat paquebot, créé à Saint-Nazaire dans les années 2000, le Kiss en forme de bouche, qui se vend très bien, même au Japon, ou encore le chocolat en forme de Tour Eiffel, créé cette année. La gamme de pâtisserie fonctionne aussi très bien, avec des personnalisations bien locales, à la fleur de sel et au sel de Guérande. « *Nos clients sont présents et reviennent régulièrement ce qui nous donne une grande satisfaction. À Pornichet, le résultat prévisionnel a été dépassé au bout de cinq mois ! Nous en sommes vraiment ravis !* »

Des projets pour l'avenir

Quand Christophe Roussel se pose quelques minutes, il réfléchit à des projets futurs. « *J'ai un projet d'école de pâtisserie dans nos locaux du centre-ville de La Baule.*



Après Guérande et Montmartre, c'est à Pornichet que s'est ouverte la troisième boutique en avril 2014.

Si nous donnons déjà des cours de pâtisserie dans la zone artisanale, ce projet permettrait de redonner un peu de vie dans nos lieux historiques. Je pense d'ailleurs à une collaboration avec un chef pour travailler sur la cuisine et la pâtisserie dans ce projet, qui devrait se monter à l'été 2015.

Olivier Lévêque

Bon à savoir

FÊTE DE LA BONNOTTE À NOIRMOUTIER

Si la bonnotte fait la réputation de Noirmoutier depuis son introduction sur l'île dans les années 1920-1930, cette variété est en réalité originaire de Barfleur (Manche). Mais trop fragile, elle ne supporte pas les récoltes mécaniques introduites dans les années 1960. Sa production à grande échelle jugée non rentable est donc stoppée. Trente ans plus tard, grâce aux recherches effectuées par l'INRA, l'espèce est régénérée et de nouveau commercialisée dès 1995 comme produit d'appel de la Coopérative Agricole de Noirmoutier.

Depuis une quinzaine d'années, l'île de Noirmoutier célèbre sa variété emblématique de pomme de terre. Les jeunes agriculteurs proposent des animations comme l'arrachage à l'ancienne au champ. Un dîner est donné dans la cour de la coopérative, avec animation musicale. Une fête couleur locale qui donne la patate ! En 2015, cette fête de la bonnotte aura lieu le 9 mai.

En 2015, la fête de la bonnotte aura lieu le 9 mai à Noirmoutier.

VENTE FONDS DE COMMERCE

BOULANGERIE DE PROXIMITÉ NONTRON (24). Ville avec peu d'emplacements disponibles, dans laquelle il faut être en périphérie, sur le passage. C'est le cas avec cet emplacement de 140 m², doté d'un parking et de commerces proches. Passage. Résidentiel. Idéal pour une boulangerie de proximité. Très bonne visibilité sur carrefour. Pourrait convenir pour artisan désireux de se lancer à son compte. **Appelez au 06 80 58 30 98**



TRÈS BON POTENTIEL BORDEAUX CUB (33). Boulangerie-pâtisserie-snacking en pied de nouvelle résidence sur axe central TRÈS PASSANT. Fort résidentiel. Proximité banque, pharmacie, supérette. Commune de 16 000 habitants. Surface 234 m² réservée. Parking. Excellente visibilité. Conviendrait pour artisan avec expérience. Réservez dès maintenant. **Appelez au 06 80 58 30 98**

FORT POTENTIEL BORDEAUX (33). Quartier en pleine reconfiguration qui devient tendance. Plus de 10 000 nouveaux habitants prévus. 70 000 m² d'activités. Cinéma. Hôtels. Fort passage. Nombreux commerces prochains nouvellement créés. Il y manque une VRAIE boulangerie-pâtisserie-snacking. Surface possible de 130 à 200 m² ou plus. Excellente visibilité. Conviendrait pour artisan expérimenté. **Appelez au 06 80 58 30 98**



FORT POTENTIEL PROCHE LIMOGES (87). Petit retail park avec 4 commerces dans ville de 6 000 habitants, dans lequel 255 m² sont réservés pour une Boulangerie-pâtisserie à forte tendance snacking. Synergie avec commerces. Parking réservé. Zone d'activité à proximité. Fort passage: plus de 18 000 véhicules par jour. Très bonne visibilité. Pour artisan confirmé. **Réservez dès maintenant au 06 80 58 30 98**



DERNIER EMPLACEMENT BORDEAUX (33). Boulangerie-pâtisserie-snacking en petit retail park en périphérie du village sur axe passant. Petit centre commercial avec supermarché et station-service et de lavage. Autres commerces prévus. Commune de 2 000 habitants. Surface 180 m² réservée. Parking. Bonne visibilité. Conviendrait pour artisan avec expérience. Réservez dès maintenant. **Appelez au 06 80 58 30 98**



creation boulangerie
boulangerie-co.com

*Les Outils de
Votre Développement*

emplacements disponibles - accompagnement assuré

Créez votre boulangerie
à Toulouse, Bordeaux et dans le Sud-Ouest.

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

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

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

BOULANGERIE DE PROXIMITÉ PROCHE AUCH (32). Au calme en entrée de village proche d'Auch. Idéal pour boulangerie de proximité, sur 110 m² dans petit centre à taille humaine. Activités paramédicales. Parking. Bonne visibilité. Conviendrait à professionnel désireux de se lancer car enjeux limités. **Réservez dès maintenant au 06 80 58 30 98**



BOULANGERIE DE PROXIMITÉ TARN (81). Dans village sur axe passant à 2 km de la ville proche. L'emplacement de la boulangerie est réservé sur 130 m², à côté du futur local pour primeurs. Local livré avec travaux faits par propriétaire. Loyer correct. Parking. Bonne visibilité. Idéal pour couple. Livraison fin 2014. **Réservez dès maintenant au 06 80 58 30 98**



BON POTENTIEL TOULOUSE (31). Sur cet emplacement vous aurez la possibilité de partir d'une page blanche et nous pourrons concevoir la Boulangerie-Snacking que vous souhaitez. Bon emplacement avec passage plus de 7 000 véhicules/jour, face à un important pôle de formation et d'études. Le snacking / petite restauration sera de mise. Projet pour fin 2015. **À réserver dès maintenant au 06 80 58 30 98**

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

DEMANDE D'EMPLOI

- Boulanger Tourier cherche extra – remplacement régions 14 et 27. **Tél. 06 14 69 01 62**
- Boulanger Pâtissier cherche place en CDI. Région : Bretagne, étudie toutes propositions. **Tél. 06 72 56 05 81**

VENTE VÉHICULES OCCASIONS



VENDS RENAULT MASTER 2.3 DCI L1H2.

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

Meuble lavabo. Prix: nous consulter. **Tél. 03 84 63 32 55**



**VENDS CITROËN PARTNER NEUF,
AMÉNAGÉ EN BOULANGERIE.**

Agencement avec ouverture arrière. Vitrine réfrigérée 3 grilles. Tiroir-caisse. Viennoiserie 6 niveaux. Étagères. 9 Paniers à pains. Meuble lavabo.

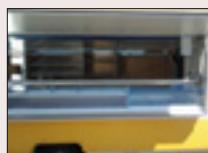
Prix sur demande. **Tél. 03 84 63 32 55**



**VENDS CONNECT DE NOVEMBRE 2010
AYANT 85 000 KM, AMÉNAGÉ EN**

BOULANGERIE. Agencement avec ouverture arrière. Vitrine réfrigérée 3 grilles. Tiroir-caisse. Viennoiserie 6 niveaux. Étagères. 9 paniers à pains.

Meuble lavabo. Prix: 12500 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**



**VENDS FIAT DUCATO DE 2004
AMÉNAGÉ, 125 500 KM.**

Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée, tiroir-caisse, tiroir bonbons, viennoiserie, étagères, paniers à pains, étagères, meuble lavabo...

Prix: 16000 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**



**VENDS MASTER NEUF AMÉNAGÉ,
FOOD TRUCK SANDWICHERIE/**

SALON DE THÉ. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée, machine à café, coin cuisson, stockage réfrigéré.

Prix sur demande. **Tél. 03 84 63 32 55**



VDS TRAFIC ESSENCE DE 1999,

AMÉNAGÉ, 150 500 KM. Cellule avec ouverture latérale. Vitrine réfrigérée 3 grilles, tiroir-caisse, tiroir bonbons, viennoiserie 3 niveaux, étagères, paniers à pains, meuble lavabo,

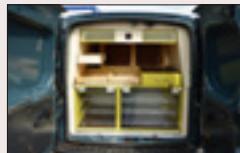
dans l'état. Prix: 4500 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**

LCM
LE CAMION MAGASIN

Vente / Achat de véhicules aménagés

www.le-camion-magasin.fr / lcm.fresse@wanadoo.fr

Tél. 03 84 63 32 55



VENDS RENAULT

KANGOO DCI85, 2010,

30000 KM. Caisson amovible Boulangerie-Pâtisserie de 2012. Service AR, vitrine

réfrigérée route + secteur pour 3 grilles 60x40. Présentoir sec, tiroir-caisse, 6 paniers à pains osier, service d'eau, éclairage, lettrage publicitaire sur les 2 côtés. État neuf, Révisé et préparé. Prix: 18000 €/HT. **Tél. 04 77 28 65 33**



**VENDS FIAT DUCATO,
110 CV JTD, VÉHICULE
NEUF DISPONIBLE.**

Cellule magasin boulangerie-pâtisserie. Ouverture latérale

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

VENDS FORD CONNECT D, 2010, 60 000 KM.

Équipement Boulangerie-Pâtisserie. Service AR, vitrine réfrigérée. Présentoir sec, tiroir-caisse, paniers à pains osier, service d'eau, éclairage, Révisé et préparé. Prix: 14500 €/HT. **Tél. 04 77 28 65 33**



**VENDS CITROËN JUMPER
HDI 110 CV. VÉHICULE
NEUF DISPONIBLE.**

Fourgon tôlé magasin boulangerie-pâtisserie.

Ouverture latérale

électrique. Vitrine réfrigérée 4 grilles 50x35, réfrigération route/secteur, tiroir-caisse, tiroir à bonbons, présentoir sec vitré pour 5 grilles 60x40, étagères épicerie. Service d'eau. Paniers à pains en osier suspendus, bacs plastiques à pains au sol. Éclairage Leds. Prix: 39000 €/HT. **Tél. 04 77 28 65 33**

DEMANDE DE STAGE

• Compagnon du devoir en région parisienne, actuellement en 1^{ère} année de BTM Pâtisserie, je recherche un employeur pour un contrat pro. en Île-de-France pour une année dans une pâtisserie-chocolaterie. **Tél.: 06 34 61 15 34.**

Le crémét d'Anjou

CRÉMEUSE DOUCEUR ANGEVINE

Spécialité fromagère de la région d'Angers, le crémét d'Anjou se compose de crème fraîche, fromage blanc et blancs d'œufs battus en neige. Il se mange nature ou agrémenté de sucre, coulis, chocolat, et bien d'autres accompagnements sucrés ou salés. Un dessert qui semblait oublié, mais qui revient sur le devant de la scène, grâce à quelques restaurateurs et pâtissiers passionnés... et surtout aux gourmands connaisseurs!

Mélangez de la crème fraîche à fouetter, du fromage blanc égoutté, des blancs d'œufs battus en neige, et du sucre en poudre. Au besoin, ajoutez à la préparation divers ingrédients comme du sucre vanillé, une pincée de sel, des feuilles de menthe, ou du citron. Versez le tout dans une faisselle, garnie d'une gaze ou d'une mousseline pour faciliter le démoulage. Laissez une nuit au frais et vous obtiendrez... en suivant quelque peu la recette... du crémét d'Anjou ! De la qualité des matières premières dépendra le goût de votre mets, avec une attention toute particulière au fromage blanc. Selon les formes des moules, les crémets peuvent être tronconiques, cylindriques ou en forme de cœur. Pour le servir, il est possible de l'agrémenter d'un coulis de fruit, de confiture, fruits frais, miel, chocolat ou que sais-je. Sans oublier les versions salées : avec du poivre et de la ciboulette, un soupçon d'ail, un coulis de concombre, ou des tomates, agrémenté de menthe fraîche, de basilic ou de graines de sésame.

Inventé par hasard

Le fameux Crémét d'Anjou, en vogue il y a plus d'un demi-siècle, aurait vu le jour par hasard. Curnonsky, éminente figure de la gastronomie française, prétend qu'en 1890, une jeune femme prénommée Marie Renéaume, s'aperçut un soir qu'il lui manquait un entremets... Ingénue, elle se saisit de la crème qui lui restait dans un pot et la mêla délicatement à des blancs d'œufs battus en neige. Elle moula cette composition dans des petits verres, puis renversa le contenu qui conserva facilement sa forme. La jeune femme nappa ce laitage de crème fleurette

qu'elle saupoudra de sucre vanillé... le dessert d'Anjou était né. D'ailleurs, ce même Curnonsky fit en 1921, un brillant éloge de ce dessert dans le guide des merveilles culinaires de l'Anjou : « *un régal des dieux. Nulle crème chantilly n'égale ce petit mulon mousseux, parfumé, onctueux et léger.* »

Souvent, le crémét se déguste au printemps et en été, les deux principales saisons de sa fabrication par les crémetiers de la région d'Angers ou de Nantes. Les puristes feront le distinguo entre le crémét d'Anjou, à base de crème fouettée et blancs d'œufs battus, et le crémét d'Angers, préparé avec du fromage blanc fermier fouetté, proche du crémét nantais. D'autres variantes de la recette existent aussi ailleurs, comme le crémét des Alpes auquel on ajoute de la liqueur de genépi à la crème fouettée, ou les crémets plus économiques, où du lait caillé lisse remplace le fromage blanc.

350 pots par jours

Progressivement disparu des tables angevines, le crémét d'Anjou revient désormais à l'honneur grâce à des pâtissiers et des restaurateurs passionnés de ce produit. Parmi eux, Jean-François et Marie-Noëlle Favreau. Depuis juillet 2013, ils fabriquent des crémets d'Anjou dans leur laboratoire du MIN d'Angers (Marché d'intérêt National). Après avoir passé 27 années dans la restauration, ils choisissent en 2012 de vendre leur établissement angevin « Le Crémét d'Anjou » pour monter leur projet d'atelier de fabrication de crémets. L'occasion pour eux de se consacrer à cette spécialité locale, en le remettant au goût du jour. La production atteint désormais 350 pots par jour (format 12 cl ou 20 cl), ensuite vendus dans une vingtaine de grandes

surfaces du département, mais aussi auprès d'un réseau de fromageries et épices, ainsi que sur les marchés. Et preuve que ce petit laitage ne plaît pas qu'aux angevins, le crémét d'Anjou s'exporte de plus en plus sur l'hexagone, pour conquérir notamment Paris !

Olivier Lévêque

De la qualité des matières premières dépendra le goût du crémét d'Anjou, avec une attention toute particulière au fromage blanc.



© L'AUTHENTIQUE CRÉMET D'ANJOU

LA RECETTE

Temps de préparation :

15 minutes

Temps de cuisson :

0 minute

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 40 cl de crème fraîche
- 2 blancs d'œuf
- 75 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Monter les blancs en neige ferme. Monter la crème fraîche en chantilly. Ajouter les sucres. Incorporer délicatement les blancs en neige. Verser dans 6 étamines (ou gaze) et laisser égoutter au moins 8 heures au réfrigérateur. Servir avec du sucre, et/ou de la crème liquide, des fraises ou du coulis.

D'après anjou-tourisme.com

Oups ! La galette de l'Élysée était prévue à 15 h !



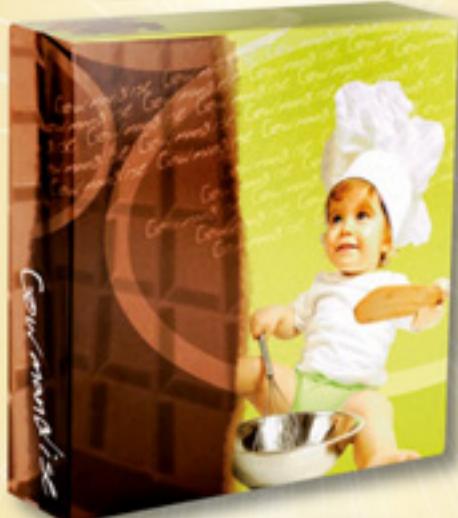
Ça aurait été dommage de la gaspiller...

DESTOCKAGE



Votre conseiller au

01 39 91 52 50



**250 000
boîtes
pâtissières**



- Toutes tailles confondues*
- Tous modèles confondus**

Volume de destockage disponible au 01/02/2015
Offre valable dans la limite des stock disponibles.

* Taille 160x160 à 290x290 Hauteur 50 ou hauteur 80 mm

** modèle CHARLOTTE ou modèle ENFANTS ou modèle Blanc