LE MONDE DES
www.lemondedesboulangers.fr
MARS 2015

Boulangers

ENCAISSEMENT = NOUVELLES TECHNOLOGIES

Supplément n° 105-1 du Monde des Artisans n° 105 ■ Mars 2015

RETOUR SUR LE SIRHA 2015 P. 24

LES DERNIÈRES ACTUALITÉS
P. 6

LES NOUVEAUX PRODUITS
P. 33

La Festival

LA BAGUETTE DE MON ARTISAN BOULANGER

Pour une journée croustillante !

BLÉS 100% FRANÇAIS

Proposez-la dorée ou bien cuite !

- La Festival est une baguette de qualité.
- Sa texture à la fois croustillante et moelleuse naît du respect de sa méthode de fabrication.
- Issue d'une farine élaborée avec des blés 100 % français.
- La Festival s'inscrit dans une consommation quotidienne.
- Découvrez également "La Fournée Festival"....

Contactez votre commercial Festival des Pains.

Festival DES PAINS

www.festivaldespains.com

ACTUALITÉS

4 L'agenda
6 En bref
24 Sirha 2015 : un salon toujours aussi professionnel
33 Nouveautés produits
35 Les concours
41 Sandwich & Snack Show 2015 : visitez le snacking store

JURIDIQUE

40 Regroupement des activités : le cadre juridique d'une boulangerie pâtisserie/tabac

PRATIQUE

36 Tarte au fromage frais
37 Sandwich le Barjac
48 Notre sélection d'ouvrages

DOSSIER

12 **ENCAISSEMENT**
Le maillon central du magasin

ENTREPRISE

10 Petits Moulins de France
22 JAC : Fermenteur à levain liquide
30 Bioénergies brûleur system : une solution souple, économe et fiable

PETITES ANNONCES

45 Fonds de commerce, emploi, véhicules, matériel…

ÉDITO

Pascal Saby

Chers lecteurs,
Bientôt la fin du premier trimestre 2015 – et oui déjà – et l'activité de la profession est toujours dense avec Pâques à l'horizon !
Pour ce numéro de mars, nous avons axé notre dossier du mois sur l'encaissement en boutique. Les nouvelles technologies proposent une évolution indéniable dans ce domaine. Suivi des ventes, paiement sécurisé et gestion des espèces facilitée… bref que des avantages. Ces outils numériques vont faire partie intégrante de notre quotidien. Ils changent nos modes de comportement et de consommation. Même si l'on est un peu hermétique à ces Nouvelles Technologies de l'Information et de la Communication (en résumé tous les outils ou techniques relatives à l'informatique connectés à l'internet) comme parfois nous pouvons l'entendre lors de rencontres sur le terrain, avoir un site internet, permettre les paiements via CB ou smartphone, être connecté… devient incontournable pour rester compétitif ! Bonne lecture.

ANNONCEURS

1000MAT	9	CS CONCEPT	21	MAAF	13
2ID COM	7	EUROMAG	46	MAE FRANCE	34
AGENCE BOULANGERIE	47	FESTIVAL DES PAINS	2	PANEM	25
AMF	24	GEL MATIC	27	PANIMATIC	37
BCR	17	JAC	23	PANIRECORD	44
CASIO	35	KEVA-PIÈCES	33	PETITS MOULINS DE FRANCE	11
CHOCOLATERIE STOFFEL	15	L.C.M	46	POLYPANEL	32
CHRONO SURCOUV	4	LES ÉDITIONS GOURMANDES	6	STAF	29
CREATION-BOULANGERIE.COM	45	LESAFFRE 5 + SURCOUV	1-2-3	VANNERIE DE VILLAINES	43
CRISALID	19	LLOPIS	31		

Le Monde des Boulangers n° 105-1 **supplément du Monde des Artisans n° 105 de mars-avril 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 Boulangers* n'est pas responsable des articles et communiqués de presse qui lui sont fournis. Toutes reproductions, même partielles, sont formellement interdites sauf autorisation écrite de la société éditrice. Dépôt légal : à parution. Photo de couverture : ra2 studio-Fotolia.com. **Pour adresser vos dossiers de presse :** Jean-Pierre Deloron : Tél. 06 61 55 46 73. E-mail : jpdeloron@noos.fr. Ce magazine contient un encart jeté Lavinox sur le fichier des Distributeurs de matériels ; Crisalid sur les départements 54 et 57 ; Logram sur les départements 14, 17, 35, 36, 37, 41, 44, 45, 49, 50, 53, 85, 86 et 87.

OJD PRESSE GRATUITE D'INFORMATION Mise en Distribution Contrôlée 2013

+ Info Connaissez-vous le panis focacius ?

© BIRGIT KUTZERA

Pain de forme plate, cuit au four, la focaccia est la version italienne de la fougasse. Elle se déguste nature comme du pain ou bien aux olives, aux oignons ou aux herbes mais aussi en version sucrée !
Le nom focaccia est tiré de l'expression latine panis focacius qui signifie « un pain plat cuit sur un foyer ou sous les cendres d'un feu ».
À présent, le boulanger Gontran Cherrier, artisan parisien, en a fait une de ses spécialités avec sa focaccia à la farine de pois chiche et la purée de tomates fraîches.

2015

MARS

SANDWICH & SNACK SHOW, PARIZZA ET VENDING PARIS
Les 18 et 19 mars, Paris Porte de Versailles, Hall 2.
Salons du sandwich et du snacking, de la pizza et de la distribution automatique
www.sandwichshows.com

FRANCHISE EXPO
Du 22 au 25 mars, Paris - Porte de Versailles
Salon international de la franchise et des enseignes
www.franchiseparis.com

CREMAI (MAROC)
Du 24 au 27 mars, Casablanca - Office des foires et expositions
Salon International des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et de la pâtisserie-boulangerie
www.cremai.ma

CFIA
Les 10 et 12 mars, Rennes
Salon des industries agroalimentaires
www.cfiaexpo.com

AVRIL

FOIRE DE PARIS
Du 29 avril au 11 mai, Paris-Porte de Versailles, Parc des expositions
Le rendez-vous business du printemps
www.foiredeparis.fr
Tél. : 01 42 30 81 00

MODERN BAKERY MOSCOW
Du 22 au 24 avril, Moscou - Centre des Expositions
Salon international de la boulangerie-pâtisserie
www.modernbakery-moscow.com

MAI

FÊTE DU PAIN

Du 11 au 17 mai, dans toute la France
20e édition de la Fête du Pain
www.fetedupain.com

SEPTEMBRE

IBA (ALLEMAGNE)
Du 12 au 17 septembre, Munich - Parc des Expositions
Salon international de la boulangerie-pâtisserie
www.iba.de

RAPID RESTO
Mercredi 16 et jeudi 17 septembre, Paris Porte de Versailles, Parc des Expositions
9e édition de Rapid Resto, le salon de la restauration rapide, de la vente à emporter et de la Street Food
www.salonrapidresto.com

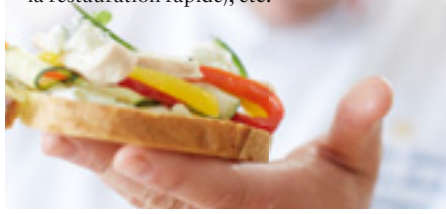
OCTOBRE

RESTO NOUVO
Du 11 au 13 octobre, Avignon - Parc des expositions
3e édition du Salon Professionnel Provence Méditerranée des Restaurations d'Aujourd'hui
www.restonouvo.com

SERBOTEL
Du dimanche 18 au mercredi 21 octobre, Nantes - Parc des expositions de la Beaujoire
Salon des métiers de bouche et de l'hôtellerie
www.serbotel.com

Sandwich & snack show 2015

Avis aux professionnels de la restauration rapide et de la vente à emporter ! Sandwich & Snack Show vous donne rendez-vous les 18 et 19 mars à Paris, porte de Versailles (Hall 7.2). En boulangerie-pâtisserie, le marché du sandwich et du snacking est en forte progression. 52 % des repas sont consommés hors domicile. Plus de 2 milliards de sandwichs, soit 5,4 millions d'unités ont été vendus en France en 2014. 65 % des sandwichs vendus sont réalisés à partir de baguette de consommation courante. Le traditionnel jambon-beurre affronte la concurrence des pains spéciaux et ethniques : burgers, paninis, wraps, bagels, etc. Face à ce marché en permanente évolution, l'artisan boulanger-pâtissier doit proposer des produits séduisants pour des consommateurs toujours plus exigeants. Retrouvez les temps forts du salon : le zapping du snacking (plateau TV interactif), le Snacking store (présentation des dernières nouveautés produits et matériels), la Sandwich & Snack Show Academy (les meilleurs concepts duplicables en franchise), les trophées BRA (meilleurs établissements de la restauration rapide), etc.



HOST (ITALIE)
Du 23 au 27 octobre, Milan Parc des expositions
Salon international de l'hôtellerie et la restauration
http://host.fieramilano.it

NOVEMBRE

JOURNÉES TECHNIQUES DE LA MEUNERIE
Les 4 et 5 novembre, Paris Event Center, porte de la Villette
Journées Techniques de la Meunerie et des Industries Céréalières organisées par l'Aemic
Tél. : 01 47 07 20 69
www.jtic.eu

ESSAYEZ-VOUS AU BAGEL AMÉRICAIN !

ET SI VOUS VOUS METTIEZ À L'HEURE AMÉRICAINE EN PROPOSANT DE DÉLICIEUX BAGELS AMÉRICAINS À DÉGUSTER NATURE OU AVEC UNE DÉLICIEUSE RECETTE "SNACKING" CONCOCTÉE PAR CHRISTOPHE DEBERSÉE, 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

Le seigle et céréales HOLLANDE | Le Matlouh MAGHREB | Le Borodinsky RUSSIE | Le Choriatiko GRÈCE | Le Shokupan JAPON | Le Bagels ÉTATS-UNIS

FACILE À UTILISER

SPÉCIAL PETITES FOURNÉES

Un sachet pour 2,5 kg de farine

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 DEBERSÉE, champion du monde de boulangerie.

LESAFFRE

Le Monde des Boulangers, le seul à vous offrir son appli

A télécharger sur le site www.lemondedesboulangers.fr*
* N'oubliez pas d'activer vos notifications, pour être informé en temps réel.

Disponible pour Androïd fin mars

Download on the App Store

En bref

Les pains d'Éric Kayser

Fidèle à la tradition boulangère, la Maison Éric Kayser propose plusieurs pains en 2015 qui viendront ponctuer les mois de l'année ! Invitation au voyage pour mars, direction l'Inde et ses épices. Très parfumé, le pain aux dattes et curry fera voyager les papilles des clients. En avril, le pain de Pâques fera le bonheur des gourmands avec des pépites de chocolat, noisettes et fèves de Tonka. En mai, un pain santé « l'Ekilibre » riche en flocons d'avoine et en graines de tournesol pour préparer l'été. À suivre…

© MARIANNE PAQUIN © DAVID GRIMBERT

Arnaud Delmontel en 2015

Artisan boulanger-pâtissier à Paris (quatre boutiques dans le 9e, 17e et 18e), Arnaud Delmontel propose à sa clientèle un coffret cadeau gourmand de macarons décoré par Maëva Tur, diplômée en philosophie de l'art et arts appliqués. Le coffret s'inspire de l'Art déco et du symbolisme qui évoque la nature et ses fruits, les fleurs et les parfums que le boulanger met à l'honneur dans ses macarons.

IL A DIT…

Olivier Gérard, président des artisans boulangers-pâtissiers des Yvelines, a propos de l'apprentissage dans le département : *« Je me félicite de la création d'un nouveau centre de formation à Rambouillet. Nous, professionnels, seront là pour accompagner les jeunes apprentis ».*

NOUVELLE MAISON DES COMPAGNONS DU DEVOIR

Les Compagnons du Devoir et du Tour du France inaugureront, en juin prochain, une Maison de Compagnons d'un nouveau genre, à Pantin. En plus de l'hébergement et de la formation inhérente à chaque maison, cette infrastructure de 1 400 m² sera consacrée à l'information et à la recherche. Cette initiative traduit une volonté de l'association de faire évoluer ses maisons en devenant de véritables alliés de l'économie régionale. Le choix de la ville de Pantin n'a pas été fait au hasard. En passe de devenir la nouvelle cité du savoir-faire du Grand Paris, Pantin s'est naturellement imposée comme un site de choix pour les Compagnons du Devoir.

Démarche Préférence Commerce

Les chambres de commerce et d'industrie de France lancent le label « Préférence Commerce », une démarche qualité nationale, destinée à valoriser l'accueil et le service dans les commerces de proximité. Ce label unique est à la fois national et multi-activités (boulangeries, pâtisseries, primeurs, cavistes, librairies, etc.). Plus de 1000 commerçants sont labellisés. La délivrance du label a lieu en sept étapes sur la base de critères nationaux et identiques à toutes les CCI. Pour garantir un haut niveau d'exigence, l'agrément non automatique, est valable 2 ans et reconductible sous réserve que le professionnel valide à nouveau les différentes étapes du dispositif. Ce label permet une meilleure visibilité des commerçants vis-à-vis du grand public. En France, plusieurs boulangeries-pâtisseries artisanales se sont engagées dans la démarche « Préférence Commerce ». Comme celles de M. et M^me^ Guillotin, « Les délices de Saint-André » à Saint-André-de-l'Eure, Michel Julien « Le moulin des Aumières » à Nîmes ou la pâtisserie de Quentin Herbet à Bagnols-sur-Cèze.

PÂQUES C'EST LE 5 AVRIL !

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

-PAINS
-VIENNOISERIES
-SANDWICHS
-CHOCOLATS...

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

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 €

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

2idcom

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

Faciliter le crédit 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).

« La-pain au chocolat » avec Banette

Les artisans boulangers Banette s'engagent en 2015 et mettent le pain à l'honneur à Pâques. Découvrez le « La-Pain » au chocolat, un goûter malin et gourmand pour satisfaire les papilles des plus petits, spécialement pensé pour Pâques. Ce délicieux petit pain viennois, original et gourmand par sa forme, est truffé de pépites de chocolat. Il permettra de recharger les « batteries » des enfants après l'école et avant le dîner.

Le bio : un marché prometteur

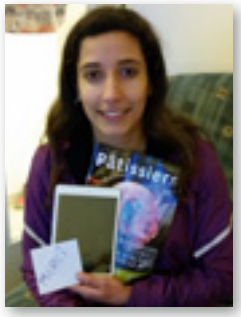
Selon la dernière étude Precepta du groupe Xerfi, la consommation des produits biologiques continue de se démocratiser. Les Français cherchent de plus en plus à consommer mieux, conscients de l'impact écologique et sanitaire de leur alimentation. La labellisation biologique de certains produits (Agriculture Biologique et Bio européen) semble répondre aux attentes de qualité des consommateurs. Les experts de l'étude ont établi plusieurs hypothèses, dont une qui boosterait le marché du bio avec des consommateurs représentatifs qui alerteraient le grand public sur les bienfaits des produits. Le chiffre d'affaires du secteur s'établirait alors à 7,8 milliards d'euros en 2018 (+11,2 % par an) pour représenter 4,2 % du marché alimentaire total.

Jeu concours

LES GAGNANTS SONT…

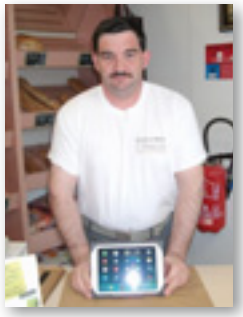
Le tirage au sort de notre jeu « 5 mini-tablettes à gagner » a eu lieu le 2 février dernier et voici les gagnants… Bravo encore à tous les cinq ! Et merci à tous les participants : que ce soit par courrier, via notre site et sur notre stand au Sirha, vous avez été nombreux !

GILLES FONT
Gérant de la Chocolaterie L'Ambroisine (Oullins-69)



EGLANTINE THIERRY
Salariée de la Chocolaterie Cresno (Rueil Malmaison-92)

SÉBASTIEN GAGELIN
Gérant de la Boulangerie Gagelin (Dôle-39)



JOËL REY
Gérant de L'Épi gersois (Miradoux-32)

PHILIPPE BRESSIN
Gérant de la Boulangerie Bressin (La Possonnière-49)

1000mat

PROMO ANNIVERSAIRE

1 balance achetée 320€HT

pour 1€ de plus

1 balance offerte

◄ Balance de fournil ECO

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

OHAUS

CADEAU

Balance pâtissière ECO ►

D'une valeur de 160€HT

au choix :

- 6kg - Précision 1g — Réf. 1000MAT3106
- 15kg - Précision 2g — Réf. 1000MAT31015

Offre valable du 1 Mars au 31 Mai 2015, uniquement en France Métropolitaine et dans la limite des stocks disponibles. Offre non cumulable avec codes de réduction ou chèques cadeaux. Conditions générales de vente disponibles sur www.1000mat.com. Photos non contractuelles.

DÉCOUVREZ PLUS D'OFFRES

DANS NOTRE CATALOGUE PROMO ANNIVERSAIRE

DISPONIBLE GRATUITEMENT AU 0 825 89 1000

www.1000mat.com

0 825 89 1000

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

Le groupement de meuniers indépendants Petits Moulins de France fait Décidément beaucoup parler de lui !... Opération Goûter, dégustation sur 3 stands au Sirha, opération 25 tonnes de farine à gagner, remise des dotations aux consommateurs... Les 70 meuniers adhérents font ainsila démonstration que l'on peut être petits, experts et rayonner nationalement.

Petits Moulins de France

UNE PRÉSENCE REMARQUÉE !

Une dynamique nationale au service de la boulangerie artisanale locale, c'est possible !...

C'est une habitude que de retrouver Petits Moulins de France dans nos colonnes. Rien d'étonnant car le groupement est très dynamique en matière d'opérations visant à soutenir la boulangerie artisanale.

Miam les p'tits goûters de France

« *Dans l'optique de reconquérir des parts de marché, nous avons lancé en automne une grande opération Goûter en partenariat avec Les chocolats Weiss et les Fromages de Savoie* » déclare Serge Reynard, Président du groupement. Cette opération est l'un des grands rendez-vous partagé entre les meuniers, les boulangers et les consommateurs. 85 clients de boulangers ont d'ailleurs gagné soit des voyages en Savoie Mont-Blanc, soit des boîtes goûters gourmands « tout chocolat » de Weiss !

5 000 goûters salés ou sucrés distribués sur le Sirha

Sur les stands de Weiss, du moulin Céard et du Monde des Boulangers, les Petits Pains ont fait recette et ont régalé 5 000 professionnels de l'univers de la boulangerie-pâtisserie. Très remarqué, cet événement fait preuve de l'implication du groupement sur son marché et de sa capacité à interpeller encore et toujours.

25 tonnes de farine à gagner

Ici, les meuniers Petits Moulins de France font appel à la rapidité des boulangers en offrant aux 250 premiers qui se manifesteront 100 kg de farine, soit l'équivalent de 500 baguettes. Les 10 plus rapides à répondre gagneront en plus un week-end en hôtel de charme. Cette opération fait à la fois preuve de la générosité de cœur des meuniers mais également de leur envie de faire vivre les relations commerciales avec la boulangerie *(cf. notre article de février 2015/p.11)*.

POINT DE VUE : CHRISTOPHE COURTIN, MEMBRE DU BUREAU PMF

« Nos opérations créent une réelle synergie entre nous et la boulangerie. Elles apportent un regard et un discours différents, à travers des partenariats avec les régions de France (Languedoc-Roussillon – Savoie) et des produits de haute gastronomie (Weiss, Tome des Bauges...). Pour ma part, j'ai eu la chance de faire gagner 3 de mes clients boulangers (12 kg de sublimes de Weiss chacun). Grâce à nous, chez l'un d'entre eux, 2 consommateurs se régaleront d'un coffret goûter haut de gamme tout chocolat offert par la maison Weiss. »

Petits Moulins de France

En partenariat avec :

LE MONDE DES Boulangers

Pour la BOULANGERIE ARTISANALE à GAGNER ! 25T de farine

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 boulangers qui auront retourné en premier leur coupon.

Découvrez notre groupement sur www.petitsmoulinsdefrance.fr
Suivez notre actualité sur /petitsmoulinsdefrance

Pour bénéficier de l'offre et être l'un des boulangers à recevoir 100 kg de farine gratuite, renvoyez vite ce coupon à l'adresse suivante :

Petits Moulins de France - La Lande de Bordasse 56500 MOUSTOIR-AC

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

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 : _____

LA TERRE ENTIÈRE Photos : ©Fotolia - Gilles Delisle

© GETTY

PAIEMENT SANS CONTACT EN FRANCE

61,7 millions de cartes bancaires. **+ 4,1 %** pour le CA des cartes bancaires en 2014. **70 %** des Français voudraient utiliser leur carte bancaire plus souvent. **1 carte sur 2** est sans-contact. **1 commerce sur 5** équipé en sans-contact.

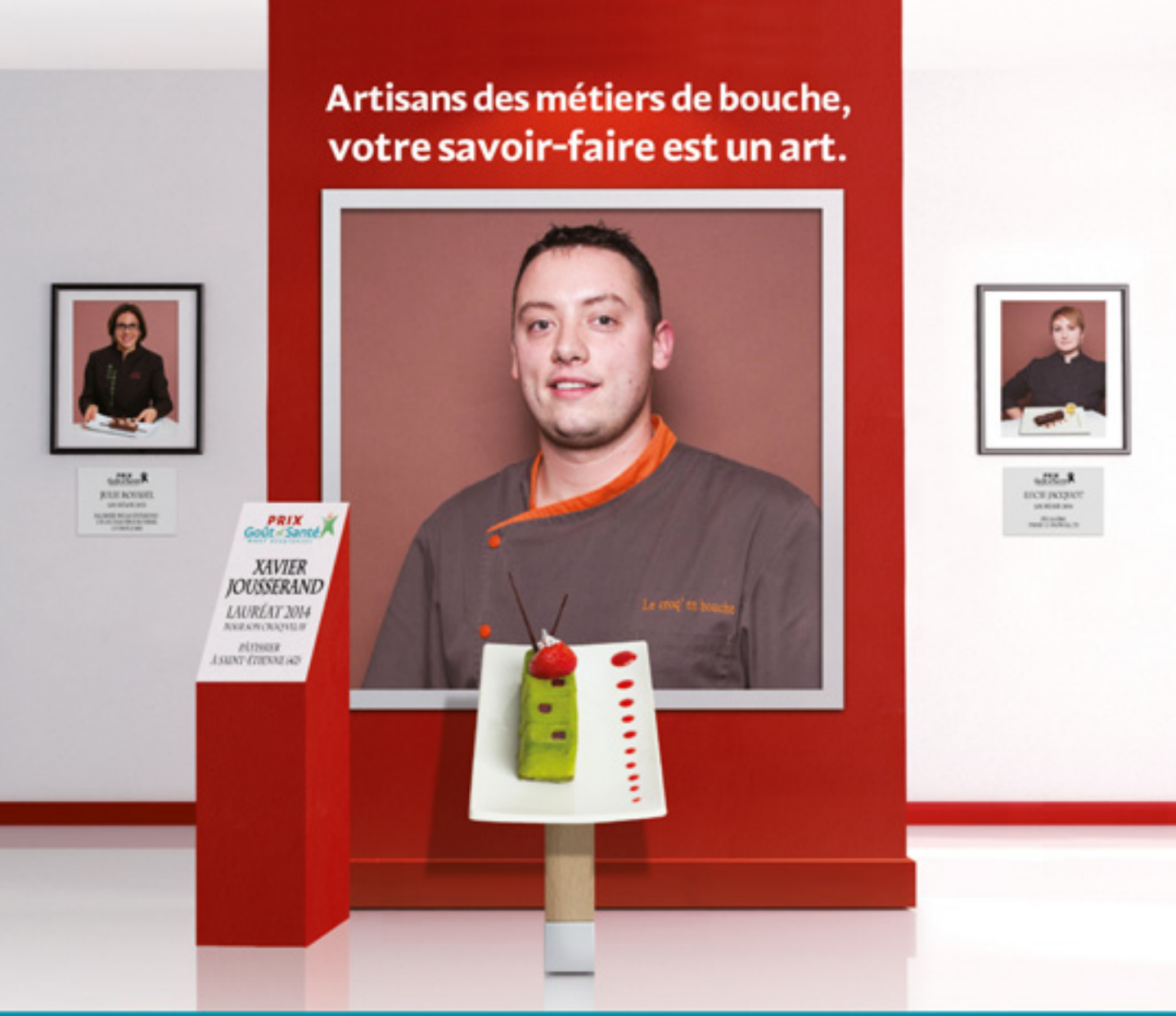
Source : Observatoire du sans contact.

L'ENCAISSEMENT
LE MAILLON CENTRAL DU MAGASIN

En boulangerie-pâtisserie, les nouveaux outils informatiques (terminaux points de vente, caisses tactiles, monnayeurs, etc.) sont devenus « monnaie » courante… Les professionnels disposent de logiciels de plus en plus spécialisés dans les domaines de la vente, de l'encaissement, de la gestion et de l'analyse de leur activité au quotidien ainsi que de l'aide à la prise de décision. Si l'on observe bien l'évolution des terminaux de points de vente (TPV) au cours des 30 dernières années, on remarque deux choses. L'encaissement est devenu le maillon fort et central du magasin. Les outils (caisses tactiles) sont de moins en moins encombrants et toujours plus ergonomiques. Ils gagnent en performances et en fonctionnalités. Demain, une simple tablette connectée en wifi et/ou en Bluetooth communiquera avec l'ensemble des périphériques de la boutique. Cela permettra au boulanger de gérer son magasin au plus près de ses clients, tout en libérant de l'espace au profit des produits. Les artisans gagneront sur tous les plans : la visibilité des produits et la proximité des clients seraient optimisées sans que cela ne porte préjudice à la gestion du point de vente. Mais aujourd'hui, les nouvelles technologies (paiement sans contact avec sa carte bancaire ou son smartphone) débarquent également et d'ores et déjà les clients demandent si vous êtes équipé de la technologie NFC (sans contact) ou connecté pour payer avec ces nouvelles technologies ? Il faut savoir que le nombre d'internautes mobiles a dépassé aujourd'hui celui des internautes fixes sur le plan mondial et que les transactions de paiement par téléphone seront multipliées par 3 en 2015 ! Pour développer vos ventes et répondre aux attentes de paiement des clients, il est temps de vous équiper !

Jean-Pierre Deloron

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



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 personne) en écrivant à la SCP MARCHAND-LAFON-DESMOULINS - 156 avenue de Paris - BP 97 - 79004 NIORT, auprès de laquelle le règlement est déposé.

MAAF

PRIX Goût et Santé
MAAF Assurances

MAAF Assurances RCS NIORT D 781 452 380 - Crédits photos : Fokal studio

LES PROFESSIONNELS DU MARCHÉ

CASHPAD

Cashpad réinvente la caisse enregistreuse ! Son concept est de s'adapter à chaque commerce afin de proposer une offre qui soit la plus en adéquation avec les différentes demandes et qui sache s'adapter à toutes les méthodes de travail. Cashpad propose donc une caisse (made in France) qui fait office de plateforme centrale et d'outil convivial à utiliser avec des innovations comme les bipeurs (pour la restauration rapide) ou la gestion des stocks. L'unité centrale est non seulement une station d'accueil sécurisée pour IPad 1, 2, 4 et nouvel IPad mais surtout le cerveau central du dispositif, puisqu'il embarque un lecteur de clés serveurs, un afficheur sur 2 lignes pour les clients, et une multitude de prises permettant de connecter les équipements indispensables aux professionnels. Cashpad est la seule caisse nouvelle génération à avoir été conçue dès le départ sans besoin d'une connexion à une Box Internet, et fonctionne parfaitement avec ses télécommandes serveurs. Garantie 2 ans service après-vente inclus tous les jours, Cashpad accompagne tous les professionnels de la restauration de l'installation, à l'assistance en passant par la formation. En 2015, Cashpad a commencé son implantation dans plusieurs boulangeries-pâtisseries en France. Pour répondre à la demande d'une solution de caisse matérielle et logicielle dédiée aux espaces réduits et à la vente à emporter, Cashpad Lite apporte une solution légère, robuste et design. À l'instar de Cashpad, le modèle Lite combine un boîtier matériel communiquant avec les équipements du marché (terminaux de paiement, imprimantes…) et un logiciel modulaire et évolutif doté d'une interface tactile simple et fiable (IPad). Le back-office en ligne, consultable sur ordinateur, ou directement sur la tablette, est toujours inclus.

BANQUES POPULAIRES

Les Banques Populaires et les Caisses d'Épargne, les deux réseaux de proximité du groupe BPCE, innovent avec « Dilizi », un service mobile d'encaissement par smartphones et tablettes. Cette solution originale transforme le smartphone ou la tablette en caisse digitale, enrichie d'une gamme de services intégrés : catalogue produits, gestion des encaissements, journal des transactions. Ce nouveau service d'encaissement pratique, performant et mobile, s'adresse aux commerçants et artisans de proximité. Véritable outil de caisse simple et moderne, il répond également au besoin exprimé par les consommateurs qui souhaitent payer par carte bancaire en toutes circonstances (à domicile, sur un marché…). En effet, 70 % des Français déclarent vouloir utiliser leur carte bancaire plus souvent, selon l'étude de référence sur la perception des moyens de paiement AFMM (Association Française du Multimédia Mobile et Médiamétrie 2013).
« Dilizi » est composé d'un lecteur de carte bancaire qui se connecte à un smartphone ou à une tablette et d'une application à télécharger. Sa souscription est dématérialisée : le client s'enregistre en ligne auprès de la Banque Populaire ou de la Caisse d'Épargne. L'enregistrement peut être effectué en agence, au choix du client. Dès réception du lecteur, sous 2 ou 3 jours, le client télécharge l'application gratuite et la mise en service est immédiate. Le matériel est sécurisé. Il est compatible avec la plupart des smartphones du marché. La tarification est claire, sans abonnement, sans engagement de durée. Il n'y a aucun minimum de facturation. À l'issue du paiement, le consommateur peut recevoir, immédiatement, son ticket de carte bancaire par SMS ou email. D'autres services viendront s'ajouter progressivement : gestion d'un programme de fidélisation, acceptation de nouveaux moyens de paiement (paiement mobile, portefeuille et porte-monnaie électroniques). Dilizi n'est pas la seule solution pour encaisser des cartes bancaires. Pour faire son choix d'équipement, Banque Populaire a également développé un outil de diagnostic monétique disponible en ligne, version simplifiée de celui mis à disposition pour les conseillers professionnels de son réseau, pour permettre aux commerçants de choisir l'équipement d'encaissement le plus adapté à leur activité.

Les fritures fourrées pralin

Chocolat noir - lait - jaune - orange - vert

à partir de 19,10 € ht le kilo
carton de 2,4 kg

Les fritures tout chocolat

Chocolat noir - lait - blanc

à 14,40 € ht le kilo
carton de 1,9 kg

Valorisez et différenciez votre magasin en installant la tradition de Pâques façon Daniel Stoffel

Votre partenaire de confiance depuis 1963

Les fruits de mer fourrés pralin

Chocolat noir - lait - blanc

à 20,80 € ht le kilo
carton de 2,4 kg

Les œufs fourrés pralin, spéculoos, feuilletine 7,5g

Chocolat noir - lait

à partir de 21,80 € ht le kilo
carton de 4 kg soit 533 œufs

Les œufs fourrés ganache Grand-Marnier 7,5g

Chocolat noir

à 23,10 € ht le kilo
carton de 4 kg soit 533 œufs

Les œufs creux 12,5g

Chocolat au lait

à 18,20 € ht le kilo
carton de 1,5 kg soit 120 œufs

DANIEL STOFFEL

Le Maître Chocolatier
de toutes vos envies

Et aussi nos réputés moulages de Pâques

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

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

CASIO

Depuis un an et demi, Casio propose 3 systèmes d'encaissement tactiles sous Android (V-R100, V-T500, V-R7000). Une offre qui se démarque de la concurrence qui utilise plutôt Linux ou Windows. Les avantages sont les suivants : connexions plus simples et plus rapides aux emails, à Internet, aux smartphones, à la programmation à distance, etc. Faciles à utiliser et à programmer. Le logiciel Casio est ludique et s'inspire de l'utilisation des tablettes tactiles. Multi usages, en basculant d'une application Android à une autre sans contrainte. Sans risque de virus informatique. Moins chers que les bases informatiques type PC sous Windows avec logiciel d'encaissement. Plus économes en énergie électrique, sans bruit, sans ventilateur et sans conséquence sur le matériel et le logiciel quand il y a coupure de courant (redémarrage instantané).

3 modèles différents

3 modèles avec la même ergonomie pour le logiciel d'encaissement Casio. Un produit compact tout-en-un, la V-R100, avec toutes les fonctionnalités d'encaissement nécessaires (y compris lecture des tickets restaurant, coupons avoir) connexion TPE (pour paiement par cartes ou mode sans contact). Une tablette tactile Casio V-T500 pour avoir une caisse mobile sur batterie.

En complément d'une caisse V-R7000 en magasin ou pour les tournées locales de pains par exemple. La tablette Casio est un produit vendu uniquement en B2B. Une caisse « grand écran » VR 7000 avec des fonctionnalités supplémentaires (comptes clients, fidélité, promotions, réservations). 15 000 caisses enregistreuses Casio sont vendues chaque année en France.

PAYER AVEC SON MOBILE

Le paiement avec son smartphone chez les commerçants de proximité est désormais possible dans toute la France ! Par exemple, Orange a développé avec Visa, un porte-monnaie virtuel qui prend la forme d'une application à télécharger. Il s'agit d'un compte prépayé rechargeable qui permet de payer avec son mobile chez les commerçants acceptant le paiement sans contact et faire des achats en ligne sur tous les sites Internet acceptant les cartes de paiement Visa. Pour payer chez les commerçants, il suffit de poser son mobile sur un terminal de paiement acceptant le paiement sans contact. Pour les paiements supérieurs à 20 euros, un code confidentiel défini par l'utilisateur sera systématiquement demandé. Le client peut visualiser en temps réel toutes ses transactions et consulter le solde de son compte instantanément mis à jour.

TIGRA

Hormis plusieurs solutions d'encaissement, Tigra Cash Guard a présenté au Sirha la solution « TigraDisplay » pour modifier à volonté et à distance simultanément les prix de vos produits exposés et ceux de la caisse en un seul clic. De cette façon, vous pourrez gérer judicieusement vos tarifs… De plus, la législation actuelle vous impose des affichages clairs. Votre logiciel d'encaissement Tigra vous permet de modifier les prix de vos produits à convenance et à distance. Grâce à ces équipements, vous pouvez privilégier les produits à vendre en priorité. Il suffit d'un simple clic pour réaliser des promos, pour faire une opération spéciale sur un produit pendant une semaine, puis de reprogrammer son prix normal, directement de votre bureau. La modification des prix devient un jeu d'enfant ! Le personnel de vente tape uniquement les produits achetés et votre caisse reste exacte du premier au dernier centime. Avec cette solution, c'est la souplesse optimale pour la gestion des stocks et pour réduire les pertes. Si vous possédez plusieurs magasins, l'intervention est automatique dans tous les magasins mais vous avez également la possibilité de réaliser vos opérations séparément, magasin par magasin en fonction de ce qu'il reste en vitrine ou dans le magasin. Tigra propose la fonction du logiciel TigraDisplay, un émetteur magasin et un pack de 200 étiquettes électroniques aux artisans boulangers-pâtissiers.

Aller à l'essentiel

BCR

Surgélateurs
Conservateurs

Efficacité
Simplicité
Performance

Tout est LÀ !

Pour nous contacter : 01 40 96 99 55

www.bcr.fr

CRISALID

Le groupe Crisalid accompagne le développement des professionnels de la boulangerie-pâtisserie depuis 23 ans et se propose aujourd'hui d'en partager les sens… Rien ne remplacera jamais le savoir-faire des pâtissiers et des boulangers pour éveiller l'odorat et le goût, mais Crisalid offre aujourd'hui la possibilité de veiller sur la vue et l'ouïe des responsables de magasin grâce à des outils innovants et performants. Découvrez comment grâce au système d'encaissement Crisalid Aliris associé à des périphériques comme les machines automatiques de gestion d'espèces et la vidéo surveillance, vous allez pouvoir sereinement maîtriser votre point de vente. Les premières vont vous permettre de sécuriser toutes vos transactions en espèces avec un suivi optimisé et les secondes, vous permettre de toujours garder un œil ouvert sur tous les événements caisses et de relire directement depuis le logiciel Aliris la séquence vidéo d'un ticket sélectionné. Il ne reste plus alors qu'à associer ces 2 périphériques et à définir des « alertes » personnalisées pour que plus rien ne vous échappe sur l'activité de votre commerce ! Enfin, pour accéder à ces services et à tous ceux offerts par le groupe Crisalid, il suffira de toucher l'écran de votre caisse pour vous ouvrir les portes de l'univers de l'encaissement by Crisalid.

Système d'encaissement Aliris et vidéosurveillance.

La caisse automatique de gestion d'espèces Glory.

CASH MAG

Société spécialisée dans l'encaissement et la gestion des espèces en boulangerie-pâtisserie, Cash Mag regroupe désormais les deux marques OMC Gervais et Pagan. Retrouvez les 18 et 19 mars ces 2 entités au Sandwich & Snack Show porte de Versailles à Paris. Encaissement sécurisé et sécurité des salariés et des espèces avec le modèle Cashmag 2C ! Ce monnayeur automatique permet une gestion automatisée et facile des espèces. Sa capacité de plus de 2 000 pièces et de 200 billets recyclables, avec une cassette de délestage de 400 billets, lui procure une grande autonomie. Toutes ces caractéristiques sont associées à une méthode intelligente de calcul pour un rendu monnaie optimal.
La gestion et le contrôle du tiroir-caisse sont supprimés. Cashmag 2C garantit une réduction importante du temps d'attente et des coûts de traitement des espèces.
Son utilisation simplifiée, tant pour le personnel que pour les clients, contribue à la suppression des erreurs de caisse et un meilleur service clients grâce à une réduction du temps de passage en caisse.
Le système d'encaissement est entièrement pensé selon les critères et exigences des commerces de proximité. Les modules internes sont montés sur des glissières permettant un entretien simple et accessible. Dimensions : L 650 x P 330 x H 540 mm. Fabrication française.

Cashmag Android est une solution d'encaissement qui s'installe sur tous les systèmes mobiles fonctionnant sous Android (smartphones, tablettes). Elle accélère et simplifie les tâches quotidiennes. À l'aide de l'assistant, la création des produits se fait en quelques minutes ! Il reconnaît, grâce à l'activité définie lors de l'inscription, quels types de produits intéressent le commerçant. Cet équipement s'adapte à tous les commerces de proximité. Grâce à sa mobilité, il est adapté aux commerces de rue et aux commerces ambulants. Il peut être également déployé dans des commerces traditionnels avec plusieurs points de vente.

La facturation est simplifiée avec saisie de la facture directement sur l'écran du bout des doigts avec possibilité de l'envoyer automatiquement par e-mail aux clients ou de l'éditer sur imprimante Bluetooth ou réseau. Retrouvez sur votre espace de gestion personnalisé, la gestion et l'analyse de votre activité (historique des ventes, factures détaillées, outils d'analyse graphique, CA). Vous avez la possibilité d'exporter vos données au format Excel. Vous pouvez gérer également votre propre fichier clients.

Acteur des solutions d'encaissement, Pagan a présenté au Sirha « Cashmag 4C », un monnayeur automatique de nouvelle génération. En boulangerie, son utilisation simplifiée, procure une réduction importante du temps et des coûts de traitement des espèces. Il garantit un encaissement sécurisé des espèces, car toutes les manipulations courantes et de maintenance sont réalisées à l'arrière des modules. Scellé solidement dans la ligne de vente et d'un poids total dépassant les 140 kg, il bénéficie également de 3 points de serrurerie internes. De plus, grâce à une capacité de plus de 4 000 pièces et jusqu'à 1 380 billets, la préservation des fonds de caisse peut atteindre plusieurs semaines. Une autonomie renforcée par la capacité de restitution des billets, allant de 5 à 50 euros. Toutes ces caractéristiques sont associées à une méthode intelligente de calcul qui permet un rendu monnaie optimal. 100 % français, « Cashmag 4C » est conçu pour être entièrement intégré au sein de la ligne de vente et l'identité visuelle du commerce est préservée. La relation client n'est pas perturbée et reste naturelle.

OXHOO

Oxhoo propose « Indigo », un TPV performant au design ultra-fin avec un écran tactile 4/3 intégrant un lecteur code-barres en façade. Son socle de très faible encombrement intègre une carte mère puissante sans ventilateur (Fanless) qui procure l'avantage de pouvoir l'intégrer dans tous les types de commerce. De conception innovante, la base du terminal dissimule l'ensemble des connecteurs destinés à recevoir tous les périphériques. Un deuxième écran tactile 8'4 peut être adapté, indispensable au double encaissement, aux applications interactives, et à la diffusion de contenu multimédia, photo, vidéo. Un SSD de 60 Go ou 120 Go en remplacement de son disque dur. 4 versions de processeur Intel pour toujours plus de puissance (Celeron 1037U, Core i3, i5, I7). Oxhoo propose également « Zenio », une nouvelle génération de terminaux points de vente Android. Il offre un design ultra-plat et sa fabrication est en aluminium. Son écran tactile multitouches de 15.6' Led assure une très grande luminosité et un contraste élevé. Doté d'une carte mère équipée d'un processeur Quad Core sans ventilateur, l'ensemble de ce terminal Android a été optimisé pour en faire le plus fin du marché. Il intègre en option un lecteur code-barres en façade, un afficheur client et un lecteur de badge.

AURES

Constructeur de terminaux de points de vente, le groupe Aures a reçu le « Good design Awards » pour son modèle « Sango ».

STRATOR

Depuis 30 ans, Strator, spécialiste des Terminaux Points de Vente (TPV), met tout en œuvre pour offrir aux commerces de proximité des outils toujours plus solides, performants et évolutifs. Aujourd'hui, la société propose un TPV de marque HP, 100 % orientable et doté d'un écran tactile, particulièrement rapide et puissant, grâce notamment, au logiciel Neo. C'est un logiciel flexible va très prochainement s'ouvrir à l'univers des boulangers-pâtissiers. Alors que le TPV gère d'ores et déjà les boissons, les confiseries et les snacks pour les buralistes, de nouveaux modules dédiés aux boulangers-pâtissiers vont être développés pour gérer les pains, viennoiseries, pâtisseries, formules-déjeuner, etc. Stator propose également une architecture « cloud » client/serveur qui permet, de stocker, sauvegarder et sécuriser l'ensemble des données de ses clients en temps réel. Les commerçants peuvent ainsi consulter leurs données à distance où qu'ils soient, 24 h/24 et 7 jours/7, grâce à une simple connexion Internet, à partir d'un ordinateur, d'une tablette mais aussi d'un smartphone. Toujours à la pointe de la modernité, Strator vient de lancer le pack services 360° qui regroupe l'ensemble des services « à la carte » comme la vidéosurveillance qui offre la possibilité de synchroniser les caméras de vidéosurveillance avec le TPV, le terminal portable d'encaissement connecté, l'offre d'inventoriste ou l'accès à distance qui offre la possibilité de se connecter à sa gestion en ligne.

En bref

Préparez le printemps avec 2IDCOM

En ce mois de mars, votre agence de communication spécialiste des métiers de bouches 2IDCOM vous a concocté de nouveaux visuels pour interpeller vos clients. Vous pouvez les consulter sur leur site Internet **www.2idcom.fr**, à la rubrique « quelques produits/Affiches ». Vous pourrez commander ces visuels ou demandez à mettre un de vos produits. De plus, l'agence s'adapte à vos chartes et besoins : n'hésitez à leur demander un devis. Si vous n'avez pas encore vos documents pour Pâques, contactez-les vite ! Il est encore temps...

PROCHAINS STAGES À L'EFBB D'AURILLAC

Voici les dates des stages « courts » de mars proposés par l'École française de boulangerie d'Aurillac et dispensés par un professionnel de renom, Mickaël Morieux, MOF 2011.

« Tartes de saison, macarons et gâteau de thé », du lundi 9 au mercredi 11 mars

Au programme : tarte croustillante aux poires, financier pailleté chocolat, biscuits, cupcake made in France, macarons bicolores ou au citron yuzu… De quoi diversifier votre offre à l'heure du goûter

« Pains : les nouvelles tendances de consommation » du mercredi 11 au vendredi 13 mars

Pour rester compétitif et s'adapter aux nouveaux besoins des clients, et notamment au niveau santé, des nouveaux ingrédients proposent des solutions alternatives face à ces allergies qui gagnent du terrain.
Au programme : pains à forte valeur nutritionnelle, sans gluten, pains à taux d'index glycémique faible… Mais aussi la baguette de tradition et des pains issus de farines biologiques.
Pour connaître les modalités et demander votre bulletin d'inscription, contacter au plus vite l'école au 04 71 63 48 02.

Mickaël Morieux, MOF 2011.

© EFB

JAC

FERMENTEUR À LEVAIN LIQUIDE

Aujourd'hui, le travail sur levain liquide est une solution de plus en plus prisée dans une période où les artisans boulangers cherchent des solutions afin de se différencier et fidéliser leur clientèle.

Développement des arômes, personnalisation de la production, amélioration de la conservation et diminution des levures chimiques : voici les arguments du levain liquide. De la collaboration avec Christophe Zunic à Reims, un boulanger passionné de travail sur levain liquide est né le Tradilevain. Le boulanger Christophe Zunic a apporté son expertise et JAC l'a soutenu de son expérience industrielle pour faire évoluer le Tradilevain et l'adapter aux exigences des boulangers. Tradilevain est une machine qui sert à produire (de 40 à 220 litres/cycle) et conserver du levain liquide avec une parfaite régularité. L'idée de départ était de fabriquer une machine permettant de régénérer le levain liquide avec 3 axes prioritaires : la facilité d'utilisation et d'entretien. Une hygiène parfaite (importante en travail sur levain liquide) et une régularité de la production.

Des atouts de poids

Fabrication tout inox pour un nettoyage aisé. Un capot hermétique pour une régularité de la production. Une double vanne de sortie pour travailler en sécurité (réserve de levain mère). Un système de mélange exclusif (3 palles immergées) assurant un brassage parfait et

aucun nettoyage. Disponible en 3 tailles : 40, 105 et 225 litres utiles. Son utilisation est à la portée de tous : Ajouter 50 % de farine et 50 % d'eau à 45/50°, lancer le rafraîchi, une simplicité exemplaire ! La machine possède un programme standard pouvant être personnalisé par l'utilisateur. Le Tradilevain est équipé d'un groupe froid permettant d'ajuster la température lors des différents cycles (maturation, conservation). Pas de système de chauffe, c'est volontaire et cela évite de « cuire » le levain sur les parois de la machine. Cela évite également l'utilisation de racleurs, compliquant le nettoyage de la machine. Toute l'équipe commerciale JAC demeure à votre disposition pour toute information complémentaire. N'hésitez pas à visiter le site du fabricant !

Chocolaterie Stoffel

UNE COLLECTION PÂQUES 2015 À CROQUER

DANIEL STOFFEL
Le Maître Chocolatier de toutes vos envies

La collection de Pâques 2015 de la Chocolaterie Daniel Stoffel propose une gamme de produits chocolatés pour parfaire votre offre en chocolats de Pâques.

Les fruits de mer fourrés pralin remportent toujours un succès !

La chasse au chocolat est bientôt là ! Dans le dernier catalogue de la chocolaterie Stoffel, découvrez vite des idées chocolatées qui raviront petits et grands. Les nouveautés 2015 « Lapins » et « poulette » ont pris des rondeurs chocolatées et des frimousses qui donnent envie de les croquer ! Les traditionnelles fritures tout chocolat ou fourrées de la chocolaterie Stoffel se déclinent dans toutes les nuances de chocolat et compléteront à merveille vos offres de Pâques. La chocolaterie propose également des œufs en chocolat gourmands : creux ou fourrés, au pralin pour les plus traditionnels ou au spéculoos et autres parfums pour les aventureux. Bref, un choix à découvrir sans plus attendre.

Le sachet d'œufs fourrés pralin lait : idéal à offrir.

Sirha 2015

UN SALON TOUJOURS AUSSI PROFESSIONNEL

Du 24 au 28 janvier à Lyon, l'édition 2015 a attiré encore une fois un grand nombre de visiteurs toujours aussi friands d'innovations et de nouvelles tendances. Le Sirha a réuni 3 045 exposants (en progression de 2 %) dont 486 internationaux, et 190 000 visiteurs professionnels, dont 25 450 internationaux (en hausse de 9 % par rapport à 2013).

Comme les autres éditions, le Sirha s'est affirmé comme le rendez-vous incontournable des métiers de bouche et toujours aussi attirant pour les professionnels. C'est vraiment le salon où naissent les tendances et où s'invente la restauration de demain. Des milliers de chefs (en cuisine, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie, traiteur) ont démontré leur savoir-faire et 725 innovations (produits, matériels, équipements, services) ont été présentées dont plus de 367 en avant-première mondiale…

Plus que jamais en 2015, le Sirha a proposé une offre inégalée aux professionnels venus du monde entier pour puiser l'inspiration et trouver, dans une ambiance exceptionnelle, la nouveauté et les tendances de demain. Marie-Odile Fondeur, directrice générale du Sirha : « *Nous sommes fiers et heureux d'avoir accueilli, cette année encore, autant de professionnels de toutes les restaurations, de l'hôtellerie et des métiers de bouche, avec un profil toujours plus qualitatif, national et international ! C'est la clé d'un Sirha réussi pour tous les participants, et les retours que nous avons reçus vont tous dans ce sens* ».

Mises en scène

Le Food Studio a été le théâtre de créations innovantes de Bridor-Lenôtre, Alain Ducasse éducation et des chefs Omnivore ont illustré les tendances 2015 identifiées par le Sirha et les travaux de Frédéric Loeb. Le plateau TV-conférences, installé cette année au cœur du salon sur Food Studio, a fait vivre en direct pendant cinq jours 65 interviews, tables rondes, débats et démonstrations, grâce à 180 professionnels de la restauration.

Sixième Sens Scènes de Tables a donné vie, autour des nouvelles tendances, à 4 nouveaux concepts de restauration et un espace « lounge » entièrement opérationnels, en coproduction avec l'Institut Paul Bocuse.

Les Grands Prix Sirha Innovation ont couronné 11 produits et matériels particulièrement novateurs, parmi 259 candidats (en hausse de 16 % par rapport à 2013) démontrant ainsi la très forte dynamique d'innovation des exposants.

La 2e édition du World Cuisine Summit a réuni les leaders du Food Service mondial et a dévoilé les perspectives futuristes et les nouveaux enjeux de la restauration de demain.

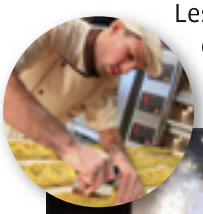
GRAND PRIX DE L'ANIMATION : LES BALANCES OHAUS®

OLIVIER NEYRENEUF À L'HONNEUR

Lors du Sirha, la Chambre syndicale française de la levure (CSFL) présidée par Stéphane Lacroix a mis à l'honneur Olivier Neyreneuf pour le remercier de sa contribution au rayonnement de la levure française. De nombreux levuriers de chez Lesaffre et AB Mauri étaient présents ainsi que des scientifiques, des amis et des personnalités de la filière. Entré chez Gist-brocades, devenu DSM, puis Gb Ingrédients, et AB Mauri, Olivier Neyreneuf fut de toutes les aventures concernant la levure pendant ces années. La forme de la cellule de levure rappelle celle du ballon de rugby, son sport de prédilection de 1966 à ce jour.

COUPE DE FRANCE DE LA BOULANGERIE

1. Jean Jacob (Pain), Chamsoudine Basson (Viennoiserie), Nicolas-Julien Aure (Pièce artistique).
2. Mathieu Moulin (Pain), Alexandre Bodennec (Viennoiserie), Dimitri Renault (Pièce artistique).
3. Jean Dupin (Pain), Hugo Cuinet (Viennoiserie) et Alexandre Laumain (Pièce artistique).



Les candidats ont reçu leur prix des mains de Bruno Cabut, Président de la Maison de la boulangerie Loire Rhône.

Sirha 2015

LES NOUVEAUTÉS DU SALON

Dans les numéros de décembre 2014, janvier et février 2015, *Le Monde des boulangers* a présenté près de 200 nouveautés de fournisseurs. Voici les dernières vues au Sirha 2015 !

MOULES SUR MESURE

Maé conçoit et fabrique des moules silicone de cuisson et de surgélation pour les pains, pâtisseries, cakes, glaces, chocolats... Hormis un choix important de nombreuses formes disponibles, Maé réalise vos moules silicone sur-mesure. Du prototype à la série artisanale ou industrielle, Maé réalise tous les moules silicone dont vous avez besoin !

VÉHICULE MAGASIN

Spécialiste des véhicules magasins, Euromag propose un véhicule adapté pour les tournées en boulangerie-pâtisserie en milieu rural et conforme aux normes sanitaires en vigueur. Véhicule de base : Citroën Jumper ou Boxer plancher cabine ou Master Renault plancher cabine ou Trafic plancher cabine. Cellule amovible réalisée en panneau sandwich type isotherme. Ouverture manuelle ou électrique avec auvent relevable et tablette repose-sacs combinée. Séparation de cabine avec porte d'accès coulissante. Euromag propose également une remorque de marché adaptée aux exigences des boulangers-pâtissiers. PTAC étudié pour permettre la conduite de ces remorques sans permis EB.

DRESSEUSE-POCHEUSE

ALimat TRemblay

Alimat Tremblay a présenté la dresseuse-pocheuse Mini Plus Coupe fil à poser sur la table ou sur tour. C'est la plus petite du marché. Mise en mémoire des produits très simple grâce à son grand écran tactile couleur. C'est la machine idéale pour les petites productions : la seule trémie avec moins d'une demi-plaque de masse macaron en fin de dressage. Elle permet de dresser avec précision tout en respectant la qualité des recettes : aussi bien les pâtes à choux (petits et gros choux, éclairs, mini-pièces, chouquettes, etc.) que les macarons, feuilles de biscuit, meringuettes, etc. Elle permet de faire aussi du garnissage (madeleines et financiers). Elle est également dotée du système coupe-fil avec réglage très précis permettant la production de sablés même avec des morceaux (caramel, noisettes), cookies, Spritz, croquants, etc. Une fonction permet de dresser instantanément des choux, macarons, meringues accolés par 2 ou par 3 ou plus.

FOURNÉE LA FESTIVAL

Optimisez vos fabrications et diversifiez votre offre avec la Fournée la Festival ! À partir de la même pétrissée, fabriquez pas moins de sept pains différents : la baguette La Festival, la P'tite Festival (demi-baguette), le Festival (gros pain adapté aux repas conviviaux), la Ficelle Festival en forme de bâtard, la Festival Campagnarde fabriquée à l'aide de graines de seigle germées (baguette aux arômes plus prononcés) et la baguette classique à bouts ronds.

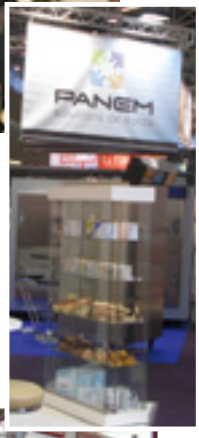
CHOCOLAT MADAGASCAR

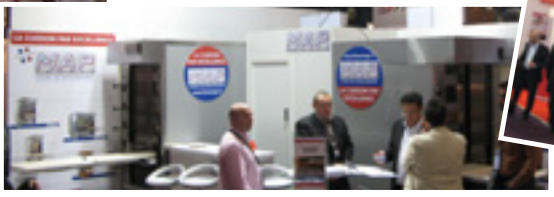
Valrhona a dévoilé un nouveau chocolat Madagascar 62 %, le premier chocolat issu du procédé de double fermentation au service du goût. Ce chocolat offre un profil qui le distingue clairement de l'offre existante sur le marché. Madagascar 62 % propose des notes fraîches équilibrées, harmonieuses et peu sucrées.
Conditionnement en bloc de 3 kg. DLUO : 14 mois.
La double fermentation a été mise au point par Valrhona après dix années de recherche.
Elle intervient une fois que la fermentation traditionnelle du cacao est terminée. Elle consiste à ajouter une nouvelle matière première (fruit) qui pourra initier une deuxième phase de fermentation.

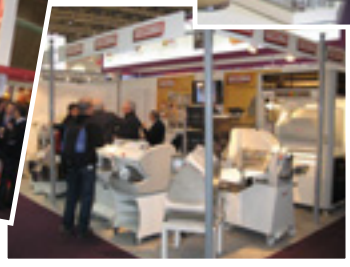
© PHOTOS : RGR - T. CARON

Sirha 2015

RETROSPECTIVE EN IMAGES







STAF

LE SPÉCIALISTE DE LA PÂTE

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

Souvenir de cette édition 2015 en photos…

Bioénergies brûleur system

UNE SOLUTION SOUPLE, ÉCONOME ET FIABLE

L'année 2015 commence sous les meilleurs auspices pour Olivier Moyet et « Boulangerie & Co Solutions pour métiers de bouche », membre du groupe Eurolabo, qui regroupe 5 entités : FMF Services, AEBP Services, Bio Baking System, Création Boulangerie et Design & Création. Explications et témoignages de deux artisans boulangers-pâtissiers.

« *Depuis leur création, les fours Llopis ont été conçus pour fonctionner aux énergies renouvelables, principalement le bois. Or depuis maintenant 5 ans, nous avons mis au point une solution fiable et économique permettant d'élargir la palette d'utilisation des énergies renouvelables. La solution Bioénergie Brûleur System est une installation complète qui permet de bénéficier des avantages du bois et des bioénergies sans en avoir les inconvénients. Elle fonctionne principalement avec des granulats de bois (pellets) et accepte également beaucoup d'autres types de biomasse (broyats d'olives, concassas de coques de noix ou d'amandes, etc.). La liste n'est pas limitée. Un des grands avantages de cette solution mise en place réside dans la performance du système, lequel fonctionne en tout automatique. Une avancée réelle pour tous les artisans boulangers* », explique Olivier Moyet.

Les atouts du bois sans les contraintes

« *Le four démarre seul le matin, se régule automatiquement en cours de journée de cuisson, avec une grande précision. Le tout avec un très faible*

TÉMOIGNAGE

RÉGIS CENSE, BOULANGER À LABEUVRIÈRE (PAS-DE-CALAIS)

Installé depuis décembre 2014 dans le petit village rural de Labeuvrière (1 700 habitants), Régis Cense travaillait auparavant pour les Grands Moulins de Paris avant de se reconvertir dans la boulangerie artisanale et ouvrir « L'atelier des Sens ». Fort de son expérience dans la profession, il a choisi d'installer un four Llopis à sole tournante équipé du système « Bio Énergie System » pour ses nombreux atouts.
« *C'est un four fiable et économique qui répond au doigt et à l'œil selon les cuissons demandées. Le brûleur permet souplesse et facilité d'utilisation. Il est alimenté par des granulés de bois et la température monte rapidement et automatiquement. Les granulés de bois offrent beaucoup d'avantages comme la propreté, le stockage, la disponibilité, etc. Je n'ai pas les contraintes du bois* », explique le boulanger. Placé à la vue de la clientèle, le four Llopis permet l'appellation « Pain cuit dans un four énergie bois ». Les clients apprécient ce type de cuisson, « plus qualitative et plus naturelle ». Dans une journée (four allumé de 3h du matin à 18h30), le boulanger consomme entre 4 et 5 sacs de 15 kg de pellets par jour. À la fin de la journée, il n'y a pratiquement pas de cendres ! Régis cuit toute la production de pains (environ 500 pièces) et de pâtisserie (pâte à choux, fonds de tartes, etc.).

entretien. Cette nouvelle solution : c'est le bois sans les contraintes du bois ! Plus aucun problème de régularité de livraison de bois, de stockage, de manutention, de charge en bois du four et d'attention portée au four pour anticiper son comportement. Il suffit de remplir la trémie et d'accorder 1 minute par jour au brûleur. En option, il est possible de motoriser la clé de cheminée pour éviter les pertes de température du four quand le brûleur ne fonctionne pas (fini les oublis de fermeture manuelle !). De plus, quasiment plus de cendres et des fumées plus claires. Quant au coût des granulats de bois, si l'énergie est plus chère que du bois de coupe son prix est inférieur au gaz et à l'électricité. Cela est dû au rendement remarquable de cet équipement, à flamme horizontale, plus performant que les systèmes à flamme verticale. Adaptable sur Girator & Vapotrad. Découvrez ce concept en visitant le nouveau site Internet Bio Baking System dédié aux solutions de cuisson boulangères et pâtissières en mode Bio Énergies », explique Olivier Moyet. Aujourd'hui, la démarche Bio Baking System a conquis les marques de fours Llopis, Sebastia et Hornos Saturnino.

Jean-Pierre Deloron

BIO BAKING SYSTEM
fours boulangers bioénergies
boulangerie-co.com

BIO BAKING SYSTEM : POURQUOI ?

« FMF a développé au fil du temps une gamme complète de solutions traditionnelles de cuisson boulangère. De Llopis aux origines, la gamme s'est étoffée au fil du temps, Sebastia étant la dernière marque à nous rejoindre à la fin de l'année 2014. En termes d'énergie, le bois s'est vu rejoindre par les granulats, créant ainsi une palette complète d'énergies renouvelables : les Bioénergies. BBS a été le pionnier en France des Bioénergies puisque son installation pilote remonte à quatre ans. Ayant toujours « fait» dans la Bioénergie, il était temps de changer de nom », explique Olivier Moyet.

TÉMOIGNAGE

RODOLPHE VÉLY À BETHENY (MARNE)

Fort de son expérience de boulanger-pâtissier depuis 30 ans, Rodolphe Vély a remplacé son ancien four électrique par un four Llopis chauffé aux pellets de bois (système Bio Énergie System) sur les conseils de Jean-Marie Bossu. *« J'ai choisi ce four à sole tournante d'abord pour la notoriété de la marque et je n'ai pas été déçu. La cuisson du pain dans un four de ce type est vraiment qualitative. Mes clients l'ont remarqué de façon positive tout de suite. Le pain a un meilleur goût. Il est plus croustillant et l'odeur du pain chaud est plus présente dans le magasin qu'auparavant. »* Le four est allumé de 3 heures du matin jusqu'à midi. *« Je continue de cuire l'après-midi mes viennoiseries et mes autres pains et baguettes. Le four reste encore très chaud. Il est façonné à l'ancienne et très bien isolé ce qui permet une faible déperdition de la chaleur. Installé à la vue de la clientèle, le four participe à la mise en scène du magasin. On prend du plaisir à cuire son pain dans ce four ! »*, précise le boulanger qui utilise

le four avec son fils Steeven en formation BP. Rodolphe Vély consomme entre 60 et 80 kg de granulés (100 % résineux) par jour selon ses cuissons. *« Par rapport à mon ancien four, je dépense beaucoup moins et le pain est meilleur. Les granulés permettent d'avoir une belle flamme et le brûleur du four demande peu d'entretien 2 à 3 minutes une fois par jour. Les cendres sont minimes pour le nombre de granulés brûlés. »* Installé depuis un an et demi avec sa femme Donatella à Betheny, Rodolphe ne regrette pas son achat qui lui a permis de redynamiser la boulangerie artisanale de la commune et de conquérir de nouveaux clients.

KÉVA.com PIÈCES

VENEZ VISITER NOTRE SITE INTERNET
ET COMMANDEZ TOUTES VOS PIÈCES DÉTACHÉES
AU MEILLEUR PRIX DU MARCHÉ !

Articles disponibles en stock
Expédition en 24 heures
Garantie meilleur prix
Paiement 100% sécurisé

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

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

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

CONTACTEZ-NOUS : 01 42 02 34 34

Nouveautés Produits

© STUDIO PYMALION / CSM FRANCE

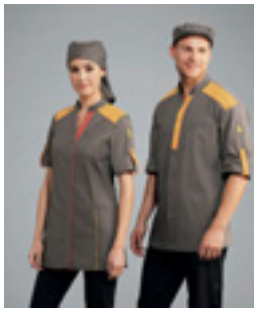
POUDRES À CRÈME

La marque Marguerite enrichit sa collection de poudres à crème (4 nouvelles références) dédiée aux boulangers-pâtissiers. « Tradextra » plébiscitée pour ses qualités gustatives, sa très bonne tenue dans toutes les recettes et la souplesse de sa préparation. « Excellence Extra » a vu sa formule rénovée. Son nouvel arôme de vanille naturelle de Bourbon offre un goût authentique. Soigneusement mise en œuvre, elle permet d'obtenir une crème au goût onctueux, à la texture ultrafine et brillante. De plus, sa tenue est excellente. Désormais « Isasuperflan » sera signée Marguerite. Les artisans peuvent travailler cette poudre à crème à la vanille naturelle, aussi bien de façon classique qu'au pasteurisateur. Sa texture fine et savoureuse renforce naturellement l'excellence des créations des pâtissiers. Nouvelle référence, « Extra Congélation » révèle une saveur ronde en bouche au goût délicat de vanille. Elle confère aux pâtisseries une onctuosité qui demeure intacte même après congélation-décongélation.

FOURNÉES DU MONDE

Christophe Debersée en démonstration au Sirha.

Lesaffre innove en proposant les Fournées du Monde™. Cette gamme de 6 compléments de panification est destinée aux artisans boulangers qui souhaitent élargir leur offre et développer une proposition snacking originale pour les consommateurs en quête de diversité. Au programme : Borodinsky, un pain noir de seigle (Russie), Shokupan, un pain de mie cuit en moule (Japon), des bagels américains à consommer garnis, Choriatiko, un pain grec à consommer toute la journée, Matlouh une galette à base de semoule fine de blé dur et de froment (Maghreb) et le pain seigle et céréales des Pays-Bas… autant de pains que de façons de développer les ventes à la pièce ou en sandwich. Pour faciliter l'utilisation de ces pains, Christophe Debersée, Champion du monde de la boulangerie 2008, vous propose un livret de 18 recettes de sandwichs inédites. Lesaffre met en place également des fiches pratiques apportant des idées de rotation de recettes et une PLV complète (balisage, poster, flyer, étiquettes prix, jeux concours, etc). Ce produit a été nominé au Grand Prix Innovation du Sirha 2015.



VESTE BOULANGER

Veste « Santelo » de Bragard étudiée pour les artisans boulangers-pâtissiers. Une poche poitrine. Les pressions sous cachées sous patte. Manches transformables. Empiècements côtés et dos en maille Coolmax©. 65 % polyester et 35 % coton. Couleur taupe. 77 cm de longueur.

ŒUFS LIQUIDES

La Ferme du Pré propose sous la marque Servis'œuf toute une gamme d'ovoproduits : œufs liquides, œufs durs écalés de poule et de caille et même des œufs pochés. Durs ou pochés, les œufs sont parfaitement adaptés aux exigences de la sandwicherie et de la saladerie. Conditionnés en bag in box ou en tétra brik parfaitement étanches, les œufs liquides sont prêts à l'emploi. Qu'il s'agisse d'œufs entiers, de jaunes ou de blancs, l'encombrement est minimal, le versement rapide et précis, et le risque de casse n'existe plus ! Depuis 2006, la marque est certifiée sous la norme IFS qui réglemente les métiers de la restauration.

SURGÉLATEUR CONSERVATEUR

Panimatic lance les surgélateurs conservateurs C87 et P87 modulables dédiés à la conservation et au refroidissement rapide des denrées alimentaires. Conservateur C87 à – 20 °C de 2 à 10 portes, contenance de 38 à 220 plaques 400 x 600 mm. Surgélateur-conservateur P87 de -40° à –20 °C, de 2 à 8 portes avec un compartiment surgélation pour 14 plaques 400 x 600 soit une capacité de surgélation de 15 kg/cycle horaire. 1 ou 2 groupes. Le modèle de 3 à 9 portes offre une capacité de surgélation de 30 plaques 400 x 600 soit 30 kg/cycle horaire. 1 ou 2 groupes. Fabriqués en France, ces équipements offrent une isolation optimale grâce à 120 mm de polyuréthane injecté, un entretien facile grâce aux angles arrondis et des cornières facilement réglables.

37/INDRE-ET-LOIRE LES RÉSULTATS

Galette aux amandes
1. M. Beaugrand (Montrésor)
2. M. Sommier (Loches)
3. M. Vandepuy (Saint-Pierre-des-Corps).

Baguette de tradition française
1. M. Perrin (Azay sur Cher)
2. M. Avenet (Veretz)
3. M. Dutrion (Montbazon).

Baguette de consommation courante
1. M. Chevallier (Loches)
2. M. Dupuet (Cheillé)
3. M. Taveau (Cinq-Mars-la-Pile)

Croissant
1. M. Taveau (Cinq-Mars-la-Pile)
2. M. Sommier (Loches)
3. M. Debrée Martineau (Saint-Cyr-sur-Loire).

À venir

Ile-de-France

Meilleure pâtisserie francilienne

Mercredi 11 mars et remise des prix le 12 mars à la chambre professionnelle de la boulangerie-pâtisserie de Paris.

4e 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, épicier-caviste, crémier-fromager, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur et restaurateur.

MONDIAL DES ARTS SUCRÉS

Sélection de l'équipe de France

Un des plus prestigieux concours de la pâtisserie, le Mondial des Arts Sucrés (le double mixte de la pâtisserie) organisé par DGF aura lieu à l'occasion du salon mondial de la boulangerie-pâtisserie Europain du 5 au 9 février 2016. D'ores et déjà, il est temps de s'inscrire pour représenter la France ! Envoyez vos candidatures pour participer à la sélection de l'équipe de France qui se déroulera lundi 20 avril à l'école Ferrandi de Paris. Les réalisations (1 pièce en sucre, 1 pièce en chocolat, 2 entremets identiques, 3 sortes de bonbons chocolat, 1 dessert à l'assiette de restaurant) seront jugées par des professionnels reconnus et l'annonce des résultats aura lieu le même jour. Régis Ferey, chef pâtissier de la Présidence de la République, sera le président du jury de cette sélection française. Contact à l'adresse mail suivante : mdas@dgf.fr

Pour 12 personnes
Temps de préparation : environ 35 minutes + temps de réfrigération

TARTE AU FROMAGE FRAIS
AVEC DES MYRTILLES SAUVAGES D'AMÉRIQUE DU NORD

Ingrédients

Pour le fond de tarte :
- 50 g de noix de Californie
- 150 g de biscottes
- 150 g de beurre mou

Pour la farce :
- 6 feuilles de gélatine
- 800 g de fromage frais (16 % de matière grasse)
- 70 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 orange non traitée
- 300 g de myrtilles sauvages d'Amérique du Nord (surgelées)
- 1 sachet de nappage gélifiant (rouge)
- 250 ml de jus de cassis
- 1 cuillerée à soupe de sucre

Méthode

Passez les noix à la moulinette et moulez-les finement. Mettez les biscottes dans un sachet, fermez-le bien et émiettez les biscottes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Malaxez les noix, les biscottes et le beurre. Garnissez le fond d'un moule démontable (22 cm de diamètre) de papier sulfurisé. Tapissez-le de la préparation aux biscottes. Laissez une heure au frais.

Laissez ramollir la gélatine pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Mélangez le fromage frais avec le sucre vanillé et le sucre. Rincez l'orange, râpez son écorce et ajoutez-la au fromage. Pressez le jus de l'orange et faites-le chauffer.

Faites-y fondre la gélatine essorée. Mélangez le jus avec 1 à 2 cuillerées de fromage et incorporez-le rapidement à la crème de fromage frais. Étalez sur le fond de tarte et mettez pour 2 à 3 heures au réfrigérateur.

Laissez décongeler les myrtilles dans une passoire. Tamponnez-les délicatement avec du papier absorbant. Préparez le nappage gélifiant avec le jus de cassis et le sucre en suivant les indications du sachet. Ajoutez-y les myrtilles et répartissez le nappage aux myrtilles sur la crème de fromage. Laissez bien prendre le nappage. Ôtez le moule démontable et présentez la tarte sur un plat à gâteaux.

Valeurs nutritives/portion

- Énergie : 356 kcal / 1483 kJ
- Protéines : 7,4 g
- Lipides : 24,4 g
- Glucides : 26 g

SANDWICH
À LA PÂTE À PIZZA ET BRESSE BLEU

Ingrédients

- 1 Bresse Bleu
- 1 pâte à pizza
- 4 tranches de jambon de dinde
- 1 tomate
- 2 poignées de roquette
- 1 poignée de salade mélangée
- Sel, poivre

Méthode

Étaler la pâte à pizza sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. La piquer avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson.

Enfourner à 180 °C pendant 20 minutes.

Une fois cuite, couper des carrés de la taille d'une tranche de pain de mie. Tartiner une partie du Bresse Bleu. Ajouter par-dessus la moitié de la roquette, quelques rondelles de tomate et quelques tranches de jambon de dinde. Ajouter ensuite des morceaux de Bresse Bleu.

Saler, poivrer légèrement puis refermer à l'aide d'un autre carré de pâte à pizza. Refaire les mêmes opérations pour les autres sandwichs.

Pour 10 sandwichs.
Temps de préparation : 35 minutes + temps de réfrigération

SANDWICH LE BARJAC

Recette de Vincent Clerice - Food Services :
www.vincentclericefoodservices.fr

Ingrédients

- 10 pains à sandwichs
- 0,300 kg de fromage de chèvre frais
- 0,050 kg de miel
- P.M. basilic haché surgelé
- 10 belles feuilles de laitue
- 0,100 kg de cerneaux de noix
- 15 œufs de cailles
- 0,300 kg de magret de canard fumé
- 0,050 kg de crème épaisse
- 3 tomates

Méthode

Réalisation de la crème de chèvre :
Mélanger au fouet le fromage de chèvre frais, la crème épaisse, le miel et le basilic. Lisser le mélange, rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre. Réserver la préparation dans une poche pâtissière.

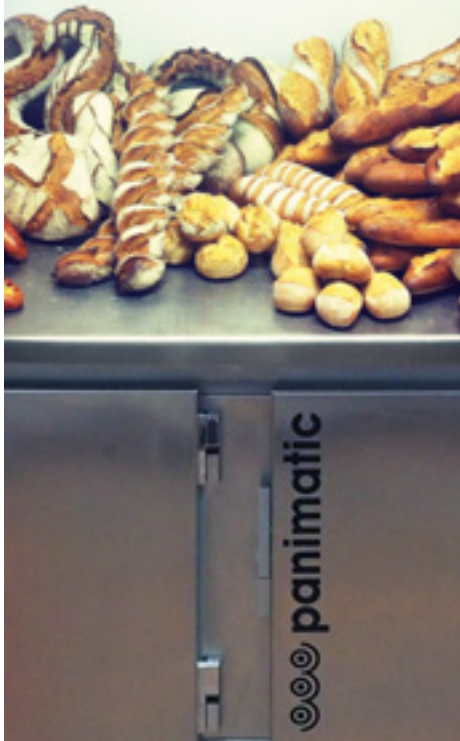
Réalisation de la garniture :
Laver et sécher les feuilles de salades, couper les œufs de cailles en 2 et trancher les tomates.

Montage du sandwich :
Garnir généreusement à l'aide d'une poche les sandwichs avec le crème de chèvre.
Répartir harmonieusement les tomates, les feuilles de laitues, les œufs de cailles, les cerneaux de noix et prendre soin de bien valoriser le magret de canard.

ASTUCE DU CHEF. Le miel apporte à la crème de chèvre douceur et fruité. Cette préparation se marie parfaitement avec les viandes fumées. Ainsi vous pouvez faire évoluer la recette en remplaçant le magret par du Pastrami, du smocked beef ou Speck.

© VINCENT CLERICE - FOOD SERVICES

panimatic
Optimisé pour chacune de vos idées
FABRICATION FRANCAISE
Consultez notre site
www.panimatic.fr
ou contactez-nous au
01 64 29 72 19
Pousse contrôlée - Etuve
Froid positif - Chocolat - Cuisson
Conservation - Surgélation
Manutention - Travail de la pâte
Chambre positive et négative
sur mesure
Fabricant de matériel pour la boulangerie et la pâtisserie depuis 1968



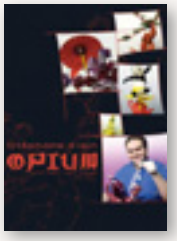
LA BIBLIOTHÈQUE DES PROFESSIONNELS

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

22€ seulement pour ces 2 livres!

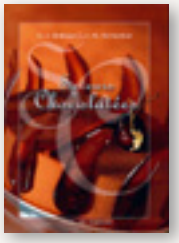
PAINS AUTOUR DU MONDE
20,90 € TTC*

LE PAIN ! TOUT UN MONDE
18 € TTC*

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

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

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



SAVEURS CHOCOLATÉES
109,60 € TTC*

Stéphane Glacier et Gaëtan Paris

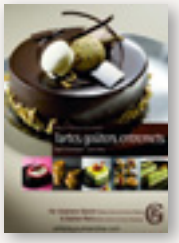
TENDANCE CROQUEMBOUCHE
91,30 € TTC*

VERRINES ET PETITS-GÂTEAUX
91,30 € TTC*

INSPIRATIONS ET CRÉATIONS
90 € TTC*

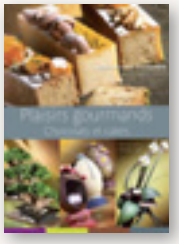
FÉERIE EN SUCRE D'ART
96,40 € TTC*

TENTATION PETITS GÂTEAUX
90 € TTC*



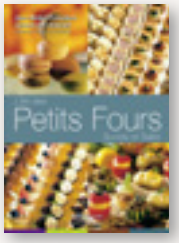
TARTES, GOÛTERS, ENTREMETS
91,30 € TTC*

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*

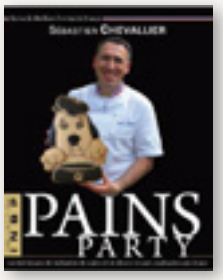
Benoît Toublanc

PASSION BOULANGE
54,70 € TTC*

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

NOUVEAUTÉ

Les Itinéraires

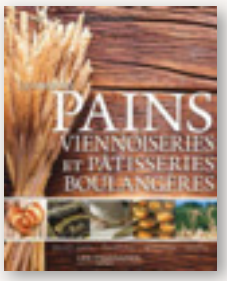


26.90€

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, Laurence Garde

JE CUISINE MES PÂTISSERIES AUX HUILES ESSENTIELLES
12 € TTC*

Terre Vivante, Natacha Duhaut

JE CRÉE MES DESSERTS SANS GLUTEN
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

LMB105 ■ mars 2015

Ecoce
ACCÉLÉRATEUR DE CROISSANCE
EXPERTISE COMPTABLE & CONSEIL AUX ENTREPRISES

Regroupement des activités

LE CADRE JURIDIQUE D'UNE BOULANGERIE PÂTISSERIE/ TABAC

Dans une petite ville ou un village, il peut être intéressant de regrouper dans un même local les activités de boulangerie pâtisserie et de vente de tabac.

Le débit de tabac est un monopole d'État qui en confie la gestion par un contrat de gérance à un débitant chargé de la vente au détail. La Direction Régionale des Douanes contrôle l'application de la réglementation qui imposait que le fonds soit exploité sous forme individuelle (EI) ou en société en nom collectif (SNC), et ce quel que soit le niveau de son chiffre d'affaires.
En EI, les charges sociales et la fiscalité personnelle de l'exploitant peuvent être très lourdes étant calculées sur le résultat de l'entreprise et non sur la réalité des prélèvements.
L'entrepreneur individuel est responsable indéfiniment des dettes professionnelles sur ses biens personnels.
Depuis le 1er août 2003, les dispositions des articles L.526-1 à L.526-3 du Code de commerce permettent à l'entrepreneur de protéger les immeubles non affectés à l'exploitation en faisant une déclaration d'insaisissabilité devant son notaire.

Depuis le 1er janvier 2011, la structure juridique « entreprise individuelle à responsabilité limitée » (EIRL) habilitée par la Direction Régionale des Douanes répond à ces problématiques et peut permettre de :

- Réduire les coûts en cas d'option pour l'impôt sur les sociétés. Les charges sociales et la fiscalité personnelle du dirigeant sont calculées sur sa rémunération, et les bénéfices sont soumis à l'impôt sur les sociétés (15 % jusqu'à 38 120 € et 33,33 % au-delà).
- Sécuriser votre patrimoine personnel, l'engagement de l'entrepreneur étant limité au patrimoine affecté à l'activité professionnelle.

Si vous êtes dans cette situation, il est vivement conseillé de faire une analyse préalable.
L'évolution de l'EI peut se réaliser en affectant le patrimoine de l'EI au patrimoine affecté de l'EIRL.
Il faudra veiller à bénéficier d'une neutralité fiscale et opter pour le report d'imposition prévu à l'article 151 octies du code général des impôts permettant :

- le report des plus-values à la cession effective des biens ou du fonds de commerce,
- l'exonération des droits de mutation (en cas d'option pour l'impôt sur les sociétés) dès lors que vous prenez l'engagement de le conserver au moins trois ans.

Les principales modalités pratiques à effectuer pour transformer l'EI en une EIRL soumise à l'impôt sur les sociétés sont de :

- établir la déclaration d'affectation du patrimoine,
- faire établir par un expert-comptable (ou association de gestion et de comptabilité), un commissaire aux comptes ou un notaire un rapport sur l'évaluation des biens, conformément à l'article L.526-10 du Code de commerce,
- compléter les formulaires à destination du centre des formalités,

monter le dossier à destination du centre des formalités,

- établir la lettre d'option à l'impôt sur les sociétés,
- informer et transmettre les informations au Service des Impôts des entreprises territorialement compétent.

Marc HASELBAUER, expert-comptable

Sandwich & Snack Show 2015

VISITEZ LE SNACKING STORE

Rendez-vous les 18 et 19 mars, porte de Versailles hall 7.2, au salon Sandwich & Snack Show ! Venez découvrir le Snacking Store, la boîte à idées business dédiée aux dernières tendances et solutions concrètes de la restauration rapide.

Animation phare lors de la dernière édition du Sandwich & Snack Show, le Snacking Store revient cette année avec une formule optimisée pour présenter les innovations et proposer des solutions business aux professionnels de la boulangerie et de la vente à emporter. Véritable boîte à idées pour les porteurs de projets, le Snacking Store mettra en scène 4 types d'aménagements de points de vente mais aussi les derniers concepts et les nouveaux produits du marché du snacking. Sans oublier, les séances de coaching personnalisées prodiguées par une équipe d'experts ! « *Le Snacking Store permet de trouver au même endroit, les innovations, les tendances et les expertises des professionnels du marché. Toutes les questions des porteurs de projet et des visiteurs trouveront des réponses concrètes* » souligne Sébastien d'Évry, architecte du cabinet Simone & Hug qui a conçu l'espace pour la seconde année consécutive.

Tendances à découvrir

Les dernières offres en alimentaire, packaging, technologie et équipement dédiées aux professionnels du snacking et de la boulangerie. Les lauréats des Snacking d'Or 2015, le concours qui récompense chaque année les meilleurs produits et équipements adaptés à l'univers de l'alimentation rapide et nomade. Près de 200 innovations produits, équipements, technologies et services déclarées par les exposants du Sandwich & Snack Show avec une sélection coup de cœur d'un jury d'experts. Nouveauté supplémentaire, le Snacking Store présentera les lauréats nominés de la Sandwich & Snack Show Academy 2015, sélectionnés par l'Observatoire de la Franchise et Gira Conseil, dans 3 catégories (Snacking, Pizza et Street Food).

Séances de coaching

Pour les porteurs de projet qui souhaitent ouvrir un établissement ou optimiser leur enseigne de restauration rapide, des séances de coaching personnalisées seront proposées par des experts pointus du snacking. S'inscrivant dans une démarche concrète, elles décrypteront les étapes fondamentales à suivre : Comment je crée mon concept de restauration rapide, avec Bernard Boutboul (Gira Conseil). Comment j'agence mon concept, avec Sébastien d'Évry (Simone & Hug). Comment je développe mon enseigne, avec Laurent Delafontaine (Axe Réseaux). Comment je protège ma marque et mon concept, avec Jean Baptiste Gouache (Gouache Avocats). Comment j'optimise ma stratégie digitale, avec Mélodie Braka (Action Gourmande). Pour bénéficier d'une séance de coaching gratuite, il suffit de s'inscrire sur le site www.sandwichshows.com, page « Snacking Store ». Inscriptions dans la limite des places disponibles.

À RETENIR

- 2,70 €, c'est le prix moyen du sandwich jambon-beurre en France.
- 40 % de progression des ventes de sandwichs de 2009 à 2014.

Source : GIRA Conseil 2014

LE SANS GLUTEN EN FRANCE

Le secteur du sans gluten enregistre en France une très forte progression depuis 5 ans et les analystes misent sur un taux de croissance annuel moyen de +11 % jusqu'en 2018. On estime aujourd'hui que seules 10 à 20 % des personnes atteintes de la maladie cœliaque sont diagnostiquées. L'unique traitement consiste à suivre un régime sans gluten à vie. De plus, la consommation sans gluten concerne également certaines personnes non diagnostiquées cœliaques qui suivent un régime sans gluten par choix ou parce que cela améliorerait leur bien-être. Le régime sans gluten est une tendance de fond. Au-delà des patients atteints de la maladie cœliaque, il est adopté par de plus en plus de consommateurs. Certains cas négatifs au test de la maladie présentent des symptômes similaires (troubles gastriques, fatigue, déprime, douleurs articulaires), sont uniquement soulagés par la suppression du gluten dans leur alimentation. Cela va de l'intolérance au gluten à la sensibilité. D'autres consommateurs font également le choix de ce régime, en évoquant un meilleur confort de digestion, une diminution des ballonnements, un regain d'énergie, une réduction des migraines, etc. Le mode de consommation sans gluten est ainsi adopté par des sportifs estimant qu'il leur permet d'améliorer leurs performances.

Sandwich & Snack Show 2015

LES NOUVEAUTÉS DU SALON

Aujourd'hui, les consommateurs sont à la recherche de repas plus rapides, plus sains, plus équilibrés et de meilleure qualité. Un bon sandwich doit être frais, naturel (sans additif, sans conservateur, ni colorant), beau et bon avec une garniture colorée.

TRANCHEUSE À SANDWICHS ZIP

De nombreux boulangers surfent sur la tendance snacking et les volumes de vente de sandwichs nécessitent une solution adaptée en termes de sécurité et de productivité. Leader mondial de la trancheuse à pain, JAC propose un modèle de trancheuse à disque compacte permettant de trancher les pains horizontalement : la ZIP ! Introduisez le pain dans la partie supérieure du tunnel de coupe, il fait ressortir le pain tranché dans sa longueur et pourra être réceptionné dans un panier à placer devant la machine. L'action nécessite quelques dixièmes de secondes grâce à l'action efficace du disque. La trancheuse est capable de fendre jusqu'à 3 000 sandwichs à l'heure. Au niveau sécurité, fini les accidents de travail ou bien le travail avec un gant en cotte de mailles. Les coupures sont dorénavant un vieux souvenir. La ZIP est capable de trancher tous types de pains (baguettes, buns, bagels, hamburgers). De nombreux réglages permettent d'ajuster la hauteur et profondeur de coupe de la lame dans le pain. Les guides de maintien du pain dans la machine vous assurent un tranchage très net et assurément régulier. Pour une hygiène parfaite et un entretien facile, la machine est tout inox. Garantie 3 ans.

FROMAGE NOMADE

Bel Foodservice enrichit sa gamme de portions individuelles et lance en avril 2015 Kiri® microbarquette 16,6 g. Ce produit offre un bon goût doux et crémeux de Kiri® à la crème de lait avec une texture plus fondante et plus facile à tartiner. 150 mg de calcium et 30 % des apports quotidiens en vitamine D par portion. Son format est mieux adapté à la consommation nomade. Les artisans boulangers peuvent la proposer à la vente comme un fromage nomade pour une collation, ou dans un « kit sandwich » vendue avec un petit pain et une boisson par exemple…

COOPÉRATIVE
VANNERIE DE VILLAINES
depuis 1849

1 rue de La Chenellière
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

FOUR SNACKING

Compact et polyvalent, le four Rubis Neo de Pavailler a été développé pour répondre à la demande des artisans désireux d'orienter une partie de leur production vers le snacking et la pizza en particulier. Ce four à soles boulanger classique, propose un ou plusieurs modules dédiés spécifiquement à la pâtisserie fine ou à la pizza. Il peut être composé de 3 types de modules indépendants. 1 étage boulanger équipé d'une dalle réfractaire de 20 mm d'épaisseur avec appareil à buée et élévateur intégré en option. 1 étage pâtissier doté d'une tôle noire à picots pour une diffusion homogène de la chaleur. 1 étage pizza pourvu d'une dalle spécifique ultrarésistante aux hautes températures. Présenté au Sirha dans sa version 3 plaques (760 mm de large pour 1 110 mm de profondeur) de front, ce four sera prochainement suivi des modèles 2, 4 et 6 plaques de 400 x 600 (ou 460 x 660 mm).

ÉCLAIR SANDWICH ET COROLLES

Spécialiste du prêt-à-garnir, Pidy présente deux innovations ! Un éclair géant pour un sandwich original, une alternative au classique sandwich baguette. Sa base neutre permet de décliner aisément l'éclair en version salée, avec par exemple une mousse d'asperge relevée de lard fumé ou une recette nordique à base de saumon fumé, d'aneth et d'airelles confites. Autre nouveauté, des corolles (85 mm de diamètre), adaptée à tous les moments de dégustation. Disponibles en 3 recettes : neutre, carotte et betterave, ces corolles sont composées d'une pâte foncée croustillante, sans huile de palme. Les versions carotte et betterave contiennent 30 % de jus de légumes. Ces produits offrent de multitudes idées, pour des entrées minute ou des desserts à croquer.

SANDWICH SANS GLUTEN

Lightbody et Autret Paris, traiteur professionnel proposent une offre de sandwichs à base de pain sans gluten. Trois formats disponibles : une lunchbox, un coffret repas et une box sandwich. Les pains sont fabriqués sous la marque Genius numéro un des marques sans gluten au Royaume-Uni.

SAUCES SANDWICHS

Unilever Food Solutions propose une gamme complète de produits dédiés au snacking composée de sauces salades, sauces sandwichs, condiments, soupes et thés, le tout en petits et grands formats pratiques au quotidien. Les sauces sandwichs ont déjà remporté 3 prix : le Guinness World Record (1 000 sandwichs tartinés en 3 mn), le prix Innovation Awards en Belgique au salon Horeca 2014 et le prix de la meilleure Innovation 2014 en Hollande. 4 références : Miel & moutarde avec graines de moutarde. Poivron rouge & Tabasco®. Pecorino & basilic. Tomates séchées & basilic. Les sauces sont conditionnées dans des poches écologiques et pratiques. Les boulangers pourront les verser directement dans une bouteille squeeze ou dans des bacs dédiés.

© UNIVER FOOD SOLUTIONS

VENTE FONDS DE COMMERCE

FORT POTENTIEL

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

TRÈS BON POTENTIEL

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

FORT POTENTIEL

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

TOULOUSE (31). BOULANGERIE À CRÉER à proximité d'une moyenne surface commerciale dans ensemble résidentiel récent. Surface environ 200 m². À louer seul. Parking. Bonne visibilité. Disponible dès maintenant pour création immédiate. **Réservez au 06 80 58 30 98**

TRÈS BON POTENTIEL

TOULOUSE SUD (31). BOULANGERIE DE PROXIMITÉ À CRÉER sur 100 m². À côté d'une BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR en cours de création. Synergies commerciales à prévoir. Fort passage. Grand parking. Loyer modéré. Travaux d'aménagement à réaliser. **Réserver dès maintenant pour ouverture cet été, au 06 80 58 30 98**

VDS BOULANGERIE ET TRAITEUR. Lille / secteur privilégié, atypique, haut potentiel. CA 380 000 €. PV : 310 000 €. **Tél. : 06 60 71 51 49**

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**

OFFRE D'EMPLOI

Moulin familial d'Île-de-France cherche un(e) commercial(e). Vous serez chargé du suivi d'un portefeuille de clients existants. Son renouvellement et son développement feront partie de votre mission. Pour ce, vous pourrez vous appuyer sur une gamme performante de farines et de préparations ainsi que sur un solide soutien financier pour participer activement aux mutations de votre secteur. Vous êtes un professionnel du marché de la BP (ancien patron boulanger/pâtissier, commercial meunerie ou MP confirmé…) et souhaitez évoluer. Un salaire et des conditions motivantes ainsi qu'une ambiance de travail agréable dans une entreprise à taille humaine vous donneront envie de rejoindre notre équipe. Écrire au journal (CV et lettre de motivation) qui transmettra.

SPÉCIALISTE EXPORT ACHÈTE France entière fours Bongard, Tiblietti, Pavailler, Polin, Salva et fournil complet. **Mail : jeanmichel.carpentier@orange.fr. Tél. 06 20 39 83 99**

LCM LE CAMION MAGASIN
Vente / Achat de véhicules aménagés
www.le-camion-magasin.fr / lcm.fresse@wanadoo.fr
Tél. 03 84 63 32 55

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 CITROEN PARTNER NEUF, AMÉNAGÉ EN BOULANGERIE. Agencement avec ouverture arrière. Vitrine réfrigérée 3 grilles. Tiroir-caisse. Viennoiserie 6 niveaux. Étagères. 9 Paniers à pains. Meuble lavabo. Prix sur demande. **Tél. 03 84 63 32 55**

VENDS FIAT DUCATO, 110CV JTD, Véhicule neuf disponible. Cellule magasin boulangerie-pâtisserie. Ouverture latérale électrique. Vitrine réfrigérée 4 grilles 60x40, réfrigération route/secteur, Tiroir-caisse, tiroir à bonbons, présentoir sec vitré pour 6 grilles 60x40, étagères épicerie avec éclairage Leds. Service d'eau. Paniers à pains en osier suspendus, bacs plastiques à pains au sol. Éclairage Leds. **Tél. 04 77 28 65 33**

VENDS FORD CONNECT D, 2010, 60 000 KM. Équipement Boulangerie-Pâtisserie. Service AR, vitrine réfrigérée. Présentoir sec, tiroir-caisse, paniers à pains osier, service d'eau, éclairage, Révisé et préparé. Prix : 12 300 €/HT. **Tél. 04 77 28 65 33**

VENDS CITROËN JUMPER HDI 110 CV. Véhicule neuf disponible. Fourgon tôlé magasin boulangerie-pâtisserie. Ouverture latérale électrique. Vitrine réfrigérée 4 grilles 50x35, réfrigération route/secteur, Tiroir-caisse, tiroir à bonbons, présentoir sec vitré pour 5 grilles 60x40, étagères épicerie. Service d'eau. Paniers à pains en osier suspendus, bacs plastiques à pains au sol. Éclairage Leds. Prix : 39 000€/HT. **Tél. 04 77 28 65 33**

VENDS CONNECT DE NOVEMBRE 2010 AYANT 85 000 KM, aménagé en boulangerie. Agencement avec ouverture arrière. Vitrine réfrigérée 3 grilles. Tiroir-caisse. Viennoiserie 6 niveaux. Étagères. 9 paniers à pains. Meuble lavabo. Prix : 12 500 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**

VENDS 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 : 16 000€/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 : 4 500 €/HT. **Tél. 03 84 63 32 55**

DEMANDE D'EMPLOI

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

VENTE DE MATÉRIEL

VENDS Combiné Pasto-glace Technogel Italie ; capacité pasto : 9 litres ; production turbine glace : 30 kg/h. Servi 10 jours seulement (démonstration). Prix de vente : 13 500 €/HT (valeur neuf : 19 000€/HT)
Tél. : 06 07 68 44 77

« Notre expérience et notre organisation à votre service »

Jean-Louis Fleurichamp : dirigeant de Médiation Service Boulangerie

Médiation Service Boulangerie

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

Visitez notre site spécialisé à 100% boulangerie
www.agenceboulangerie.info

Vous avez un projet
☐ Cession ☐ Acquisition ☐ Création ☐ Autre
Contactez-nous - À remplir et à retourner :
SARL Médiation Service Boulangerie
Siège social : 46, rue de la Paix - 10000 TROYES - Tél. 06 07 18 46 45
Vos coordonnées :
Tél.
Merci d'ajouter votre cachet commercial au dos de l'enveloppe d'expédition.

VENDS
- Lave-batterie pour Traiteur LP4S ; neuf expo ; prix déstockage.
- Bac à farine, neuf ; valeur : 640 €, soldé : 150 €
- Table centrale 2000x1400 avec d'un côté un tour réfrigéré 3 portes ; valeur : 9 600 €, soldé 5 500 €

Tél. : 06 07 36 76 77

PIÈCES DÉTACHÉES pour lave-batterie Lavinox, JSLB, Dirh, Gecoma, Panil **sur www.lavinox.fr ou au 01 30 43 81 58**

VENDS lave-batterie P600S d'occasion (presque neuve). Très peu servi.
Prix : nous consulter.
Tél. : 06 22 63 14 40

À VENDRE four électrique marque Polin avec résistances céramiques, 4 étages, 1 voie largeur 0,80 m, profondeur 2,50 m, année 2005 avec élévateur le Delor. Four entièrement remanufacturé avec garantie 1 an. 17 000 €/HT, montage en supplément.
Tél. : 06 07 36 24 46

VDS MACHINES À GLACES ITALIENNES GELMATIC et autres & machines à granité. Occasions récentes révisées garanties.
Tél. 03 80 51 23 53

COUPON

PETITES ANNONCES

Tarif janvier 2014 (suivant TVA en vigueur) :

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

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

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

Date butoir : 17 mars 2015
pour parution en avril 2015

Écrire en capitales lisiblement

Tél.

Lignes supplémentaires

NOM :
PRÉNOM :
ADRESSE :
CODE POSTAL : VILLE :
E-MAIL : DATE :

MONTANT TOTAL DE VOTRE CHÈQUE :

NOTRE SÉLECTION D'OUVRAGES

ÉDITIONS
LA RÉVELLATE

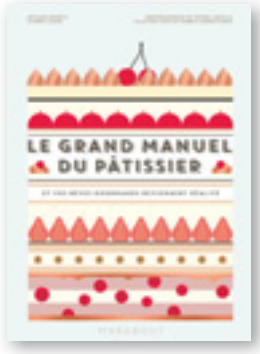
GANACHE

Dans cet ouvrage (344 pages), Jean-Pierre Richard MOF chocolatier-confiseur réunit ses connaissances et toute son expérience accumulées depuis 45 ans dans le domaine du chocolat. Jusqu'à présent, il n'existait aucun autre ouvrage aussi complet sur le sujet de la ganache ! Son contenu porte sur la technologie des ganaches, la qualité, les méthodes de production, les matières premières associées, l'optimisation des recettes, l'activité de l'eau (AW), la maîtrise de la durée de conservation, et offre une approche nouvelle à travers de nouveaux outils et concepts… Sans avoir la prétention, ni l'intention d'être exhaustif, ce livre contient un parfait résumé des connaissances actuelles utiles sur le sujet et rassemblées par un professionnel du chocolat. Illustré de très belles photos, « Ganache » est un ouvrage professionnel à collectionner ! Le premier tirage est accompagné d'un DVD réunissant des informations complémentaires sur des produits et matériels de fournisseurs du métier ainsi que sur le logiciel Pro-Choc™, le logiciel d'optimisation et de stabilisation des recettes.

LAROUSSE

Gâteaux magiques !

Professionnelle de la cuisine et de la pâtisserie, Blandine Boyer propose de réaliser facilement des gâteaux avec trois textures différentes avec une seule pâte et une seule cuisson. Ne pas utiliser un four ventilé mais un four traditionnel sans ventilation. Vous pouvez également utiliser un Blender pour mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre, la farine et la préparation tiédie. Mixez puis incorporez le lait et le beurre en les versants par l'ouverture du couvercle. 30 recettes sucrées (vanille, spéculoos, tiramisu, crème brûlée, mojito, noisette et miel, fruit de la passion, pomme érable, matcha, Nutella, rose litchi, nougat) et quelques recettes salées pour l'apéritif (quiche lorraine, fromage). Le livre est agrémenté de nombreuses photos et de conseils pour bien comprendre comment superposer les couches de génoise et de crème.



MARABOUT

Le Grand Manuel du Pâtissier

Mélanie Dupuis et Anne Cazor vous proposent de tout savoir sur la pâtisserie française ! Le livre de 288 pages est divisé en 3 parties : les bases, les recettes et un glossaire sur les ustensiles et les matières premières. Le livre reprend dans l'ordre toutes les techniques pour maîtriser la pâtisserie et donne les clés pour inventer ses propres recettes. Pour chaque recette (tartes, entremets, choux, gâteaux feuilletés, briochés, meringués, du boulanger), des photos explicatives sont présentées soit de la composition, soit de la technique. Toutes les étapes des fabrications sont photographiées avec une grande photo pleine page de la recette finale ! Au total 50 recettes de base : Les pâtes de base (brisée, sablée, feuilletée, à choux, levée, battue, crémée, meringuée). Les crèmes de base (pâtissière, au beurre, anglaise, chantilly, d'amandes, ganaches et mousses). La maîtrise du chocolat et la transformation du sucre. À découvrir également 70 recettes mêlant grands classiques pâtissiers et petits gâteaux : Forêt noire, fraisier, opéra, moka, tarte au citron, tarte aux fraises, vacherin, baba au rhum, macarons, meringues, petits fours, madeleines et financiers.

l'hirondelle®

1895

LEVURE SPÉCIALE PAIN DE TRADITION FRANÇAISE

LE BON GOÛT DE LA TRADITION

L'Hirondelle 1895, la levure spéciale pain de tradition française.

- Facilite le travail de la baguette de tradition française en direct, pousse contrôlée et schémas en bac.
- Apporte une vitesse de fermentation adaptée à la pousse en bac.
- Apporte une pousse au four spectaculaire.
- Évite la prise de couleur excessive.
- Améliore la croustillance et la finesse de la croûte.
- Encore plus performante en pâtes sucrées (viennoiseries, brioches...).

NOUVELLE LEVURE

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert. 6024595

LA FERME NIKO

LESAFFRE

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

CHRONO-MAT

Votre conseiller au
01 39 35 16 60

Nos échelles sont équipées de barres de blocage pour le transport

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

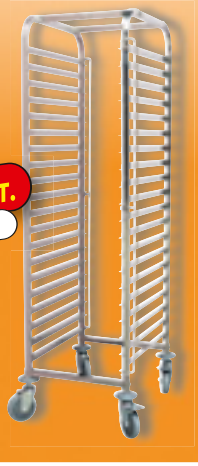
Réf. **ECH20/D2**
Lot de 2 échelles pâtissières démontables
600 x 400 mm - 20 niveaux

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

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

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

Réf. **EC8/D3**
Lot de 1 échelle basse démontable
600 x 400 mm - 8 niveaux + 1 échelle pâtissière démontable 600 x 400 mm - 20 niveaux



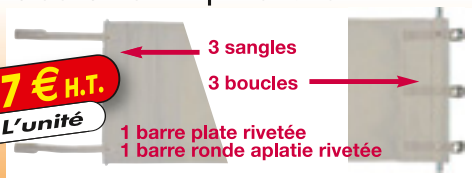
Toile de lin

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

1 ROULEAU ACHETÉ
Le deuxième à -50%*

234 € H.T.
L'unité

Toile enfourneur adaptable BONGARD



187 € H.T.
L'unité

Réf. **L4/BON268x70 / Dimensions : 2680x705**

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

Grilles pâtissières

400x600
INOX

8,69 € H.T.
L'unité

Réf. **GRI02**

Commandez 24h/24h sur nos sites :

Votre Code Promo : MARS15

www.chrono-pieces.com
✆ 01 39 35 84 84

www.chrono-mat.com
✆ 01 39 35 16 60

www.chrono-emballage.com
✆ 01 39 91 52 50

* Promotion valable uniquement sur réf. T3/600 / ** Promotion valable uniquement sur réf. L4/BON268x70
Offres valables jusqu'au 15/04/15 dans la limite des stocks disponibles / Non cumulables avec autres offres en cours. / Prix valables sauf erreurs typographiques