

Novembre
Décembre
2015

LE
MONDE
DES



Boulanger
ET DES Pâtissiers

www.lemondedesboulangers.fr
www.lemondedespâtissiers.fr

DOSSIER

Couvertures de Chocolat : mettez en avant les Origines

PAGE
17

Supplément n°109-1 du Monde des Artisans n°109 • novembre-décembre 2015



RETROUVEZ LES RECETTES P. 26



ÉVÉNEMENT

Europain & Intersuc
2016 : le Salon qui donne
envie de créer ! P. 4

SÉLECTION

Les livres
à découvrir
P. 14

SAVOIR-FAIRE

Les bûches
feront les « belles »
à Noël P. 29

1000mat

Les bons plans
sont sur
1000 mat

C'EST LA
RENTRÉE !!

PROMOS DE RENTRÉE

**1 balance achetée 320^{€HT}
pour 1€ de plus**



1 balance offerte

◀ Balance de fournil ECO

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



Balance pâtissière ECO ▶

D'une valeur de 160^{€HT}

au choix :

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



Offres valables du 1^{er} Septembre au 30 Novembre 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.



**DEMANDEZ VOTRE NOUVEAU CATALOGUE 2015-2016
DISPONIBLE GRATUITEMENT AU 0825 89 1000**

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

www.1000mat.com

0 825 89 1000

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

S O M M A I R E

ÉVÉNEMENT | 4

| Europain & Intersuc 2016 : le Salon qui donne envie de créer !

ACTUALITÉS | 6

| L'agenda
| Les infos de la filière

SÉLECTION | 14

| Les livres à découvrir

CONCOURS | 15

| Zoom sur les résultats

D O S S I E R 17

Couvertures de chocolat,
mettre en avant les origines.
Le chocolat fait toujours
fondre les Français...

© DAVID JORDAN PHOTOGRAPHY INC.

NOUVEAUTÉS | 24

| Produits : les tendances

FOCUS | 25

| Solutions sur mesure avec Panimatic

RECETTES | 26

| Bûche glacée pêche de vigne
| Cookies double pécan

ENTREPRISE | 27

| Petits Moulins de France, une année 2016 riche de promesses

RÉUSSITE | 28

| Prix Goût et Santé 2015 : quatre lauréats récompensés

SAVOIR-FAIRE | 29

| Les bûches feront les « belles » à Noël

PETITES ANNONCES | 30

| Vente de fonds de commerce

L'INDEX DES ANNONCEURS

1000 MAT p. 2, 9 et 23 ■ ARISTON MEDIA SERVICE p. 5 ■ BCR p. 15 ■ LLOPIS p. 11 ■ BWT p. 7 ■ CHOCOLATERIE STOFFEL p. 12 et 13 ■ CREATION-BOULANGERIE.COM p. 30 ■ EUROPAIN & INTERSUC p. 31 ■ FESTIVAL DES PAINS p. 32 ■ JAC p. 7 ■ MAP FRANCE p. 21 ■ MÉDIATION SERVICE BOULANGERIE p. 10 ■ PANIMATIC p. 29 ■ PICOURT CABIS p. 7 ■ STAF p. 16 ■ VANNERIE DE VILLAINES p. 14

Ce numéro contient un encart EUROPAIN.

É D I T O



© GOODOURZ

Apprentissage en boulangerie

Si l'apprentissage est une voie d'excellence pour apprendre un métier, obtenir un diplôme et entrer dans la vie active, il souffre d'une diminution du nombre de contrats au niveau national depuis plusieurs années : 11 % en 2013, 8 % en 2014. Récemment, plusieurs mesures incitatives ont été mises en œuvre, telles le coût zéro pour l'embauche d'un apprenti mineur (remboursement du salaire et zéro charge). En revanche, dans les métiers de bouche et notamment en boulangerie comme en pâtisserie, le nombre de contrats d'apprentissage reste stable, voire en hausse. « *La filière reste attractive et apprendre ces métiers est souvent une vocation. Le nombre d'apprentis progresse ainsi que la réussite aux examens. Le métier de pâtissier étant le plus médiatisé ces dernières années, la pâtisserie demeure le secteur le plus en vogue même si le marché ne peut accueillir tous les élus.* »

« Place à la relève ! »

« *La mise en avant des métiers de bouche par les médias participe certainement à ces progressions. Mais n'oublions pas que l'obtention du diplôme ne signifie pas que ces jeunes resteront dans le métier. Nombreux seront ceux qui se décourageront confrontés aux exigences d'un métier qu'ils n'auront pas appréhendées en amont* », explique Hervé Benoist Gironière, directeur de la formation à la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie. Cependant, on constate encore 40 % d'abandon dans l'année qui suit l'obtention du diplôme dans les métiers de bouche. À cela plusieurs raisons à analyser en amont ! Les conseils donnés aux futurs apprentis au moment de leur orientation et l'apprentissage qui a encore une mauvaise image auprès des parents, de l'Éducation nationale et parfois des jeunes (horaires, pénibilité, etc.). Le devenir de l'apprentissage a encore un long chemin à faire et en boulangerie-pâtisserie, c'est la relève de demain. Bonne lecture et bonnes fêtes de fin d'année !

Jean-Pierre Deloron

Le Monde des Boulangers et des Pâtissiers n° 109-1 supplément du Monde des Artisans n° 109 de novembre-décembre 2015. Sites : www.lemondedesboulangers.fr et www.lemondedespatisseries.fr. Directeur de la publication : François Grandidier. Responsable rédaction et publicité : Jean-Pierre Deloron, 06 61 55 46 73, E-mail : jpdeloron@noos.fr. Publicité : Michelle Metz-Buttgé, 03 87 69 89 72, E-mail : m.metz@groupe-atc.com - Nabila Ouraghli, 03 87 52 96 95, E-mail : nabila@groupe-atc.com. Impression : Léonce Déprez-ZI Ruitz 62620 Barlin. Fabrication : Pixel image, 03 87 69 18 18. N° commission paritaire : 0316 T 86957. *Le Monde des Boulangers et des Pâtissiers* n'est pas responsable des articles et communiqués de presse qui lui sont fournis. Toutes reproductions, même partielles, sont formellement interdites sauf autorisation écrite de la société éditrice. Dépôt légal : à parution. Photos en couverture : © CSM France / Studio Pygmalion, © espace pain information - Waiche. Pour adresser vos dossiers de presse : Jean-Pierre Deloron, E-mail : jpdeloron@noos.fr.





DU 5 AU 9 FÉVRIER 2016, LE SALON MONDIAL DE LA BOULANGERIE, PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE ET CONFISERIE AURA LIEU À PARIS-NORD VILLEPINTE ! 800 EXPOSANTS ET 80 000 VISITEURS SONT ATTENDUS. 4 SECTEURS PHARES ET DE NOUVELLES ANIMATIONS VOUS DONNERONT L'ENVIE ET LE POUVOIR DE CRÉER !

**EUROPAIN
& INTERSUC**
PARIS

Toutes les solutions concrètes pour la boulangerie-pâtisserie de demain seront réunies en un seul lieu !

JEAN-PIERRE DELORON

Europain & Intersuc 2016

Le Salon qui donne envie de créer !

4

Entrez dans la plus grande boulangerie-pâtisserie du monde du vendredi 5 au mardi 9 février 2016 ! Dédicé entièrement à tous les métiers de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie, Europain & Intersuc est l'événement incontournable pour découvrir des savoir-faire artisanaux exceptionnels. Pour répondre aux attentes de ses exposants et visiteurs internationaux de plus en plus nombreux (+11 % en 2012), le salon se tient plus tôt dans l'année, et met à la disposition de tous les professionnels de la filière, l'offre la plus complète et la plus variée en équipements, matières premières, produits finis, semi-finis et services.

UN LIEU UNIQUE

Toutes les solutions concrètes pour la boulangerie-pâtisserie de demain seront réunies en un seul lieu ! Europain & Intersuc est le salon référence de la filière pour échanger, goûter ou tester la qualité des produits, découvrir les tendances et idées pour augmenter son chiffre d'affaires et se tenir informé des dernières innovations des fabricants. 4 secteurs phares



équipements et solutions spécifiques snacking, il accueillera les artisans souhaitant développer leur offre restauration (vente à emporter ou restauration assise).

■ Le Lab du Boulanger

Cet espace d'animation présentera les dernières innovations en équipements et produits, et sera le relais des dernières tendances en matière de créativité, de santé-nutrition, de process... Pas moins de 35 ateliers interactifs animés par des experts du secteur développeront des thématiques variées.

■ La Rue des Écoles

Point de passage privilégié entre les secteurs Boulangerie et Intersuc, la Rue des Écoles couvre tous les métiers de la filière. Plus de 15 écoles nationales et internationales proposent aux visiteurs leurs programmes pour la formation initiale ou la formation continue en boulangerie, pâtisserie, confiserie, glacerie et restauration boulangère. Chaque visiteur aura accès aux informations complètes sur les formations qui leur permettront d'être parfaitement armés pour se développer et réussir dans le métier de la boulangerie-pâtisserie.

accueilleront chaque profession dans sa globalité (Boulangerie, Intersuc, Équipement pour l'Industrie, la Rue des Écoles), 2 480 démonstrations en 5 jours, un nouveau pôle Restauration Boulangère, les Trophées Europain Innovation et les Collections Intersuc, près de 130 animations spécifiques et conférences pour chaque métier, des innovations inédites, des jeunes talents venus du monde entier récompensés à travers 3 concours exceptionnels...

■ Pôle restauration boulangère

Europain se met au diapason du marché en créant un pôle de restauration boulangère, source de croissance de la boulangerie d'aujourd'hui. Concentré des produits,

EUROPAIN & INTERSUC 2016

CONCOURS → Hall 5 Cube



COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES

Europain organise la 5^e édition de la Coupe de France des écoles en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Les centres de formation s'affronteront à travers les jeunes professionnels de demain. Initieré en 2009 et parrainée par ENGIE, la Coupe de France des Écoles occupera le Cube, espace réservé aux concours. Le jury sera présidé par Alain Marie MOF boulangerie. 2 catégories : Espoirs et Excellence. La 1^{re} est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du bac professionnel boulanger-pâtissier). La seconde est ouverte aux étudiants en brevet professionnel, BTM, BM et terminale du bac professionnel boulanger-pâtissier. Remise des prix le 7 février pour la catégorie Espoirs et le 9 février pour la catégorie Excellence.



COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

Durant 4 jours, la Coupe du Monde de Boulangerie accueillera 12 équipes de 3 candidats qui s'affronteront devant le public et un jury de boulangers dans 3 catégories : Baguette & Pains du monde, Viennoiserie et panification gourmande, pièce artistique. Nouveautés 2016 : Des tables rondes et interviews accompagneront le concours, sur les thèmes d'actualité du métier de boulanger. Les épreuves et la mise en scène du concours changeront pour offrir plus de spectacle et mettre en valeur la créativité et l'improvisation des candidats.



MONDIAL DES ARTS SUCRÉS

Le Mondial des Arts Sucrés (5^e édition) est un concours international mixte de pâtisserie. 4 jours d'épreuves, 20 heures de travail par équipe, 9 créations à réaliser, tel est le programme pour 16 binômes homme-femme venus du monde entier. Le jury composé des meilleurs professionnels de la pâtisserie devra juger les bonbons en chocolat, pièces en sucre et autres desserts à l'assiette.

ISM

www.ism-cologne.com

5

COLOGNE, 31.01–03.02.2016

**Au CŒUR
DE LA PROFESSION**

**ACHETEZ MAINTENANT VOTRE CARTE D'ENTRÉE
EN LIGNE ET ÉCONOMISEZ JUSQU'À 36 % !**

WWW.ISM-COLOGNE.COM/TICKETS

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

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

koelnmesse



En ligne... Retrouvez toutes

les dates des salons sur Internet :

www.lemondedesboulangers.fr/agendawww.lemondedespatisseurs.fr/agenda

2015

NOVEMBRE

■ EXP'HOTEL

Salon de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche. Du 22 au 25 novembre à Bordeaux. www.exphotel.fr



■ FESTIVAL GASTRONOMADES

gastronomades angoulême Fête du « bien manger » dans toute la France. Du 27 au 29 nov. à Angoulême. www.gastronomades.fr

DÉCEMBRE

■ FOOD INGREDIENTS EUROPE

PARIS Salon international des fournisseurs d'ingrédients. Du 1^{er} au 3 déc. à Paris-Nord Villepinte. www.fi-europe.eu/paris

■ SALON SAVEURS

Salon Saveurs des plaisirs gourmands. Du 4 au 7 décembre à l'espace Champerret Paris 17^e. www.salon-saveurs.com

2016

JANVIER

■ SIGEP (Italie)

Sigep 37^e édition du Salon international de la glace et de la pâtisserie artisanale. Du 23 au 27 janvier à Rimini. <http://fr.sigep.it>

■ FOOD'IN SUD

food'in sud Salon professionnel spécialisé dans les produits méditerranéens et la restauration. Du 24 au 26 janvier au parc Chanot de Marseille. www.foodinsud.com

■ SMAHRT

smahrt Toulouse / Metz / Parigi Salon des Métiers de l'Alimentation & de l'Hôtellerie-Restauration. Du 24 au 27 janvier au parc des expositions de Toulouse. **05 62 25 45 12** www.smahrt.com

ISM (Allemagne) Salon mondial de la confiserie et du snacking. Du 31 janvier au 3 février à Cologne. www.ism-cologne.com

FÉVRIER

■ EUROPAIN & INTERSUC

europain Salon international de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie. Du 5 au 9 février à Paris Nord Villepinte. www.europain.com

MARS

■ EGAST

égast Salon de l'équipement, de la gastronomie et des services. Du 13 au 16 mars au parc des expos de Strasbourg. www.egast.fr

SANDWICH & SNACK SHOW

SANDWICH & SNACK SHOW Salon de la restauration rapide et de la vente à emporter (17^e édition). Parizza : Salon de la pizza, pasta et de la restauration italienne. 14 et 15 mars, porte de Versailles Pavillon 3. www.sandwichshows.com

OCTOBRE



■ SÜDBACK (Allemagne)

26^e édition du salon de la boulangerie pâtisserie artisanale. Du 22 au 25 octobre à Stuttgart. www.suedback.de

NOVEMBRE

■ EQUIP'HOTEL

EQUIP'HOTEL Salon international de l'hôtellerie, de la restauration, des cafés et des collectivités. Du 6 au 10 novembre au parc des expositions, porte de Versailles à Paris. www.equiphotel.com



■ POLLUTEC

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

6

EXP'HOTEL, LE DÉFILE DES TENDANCES

métiers de bouche, présidé par le chef 2 étoiles Philippe Etchebest, illustrera la créativité en matière de restauration et de vente à emporter. 18 000 m² d'exposition, 20 000 professionnels, 80 chefs étoilés et de nombreux Meilleurs Ouvriers de France (Mickaël Morieux MOF Boulanger 2011, Pierre Mirgalet MOF pâtissier 2007). L'édition 2015 devrait confirmer le haut niveau de ce rendez-vous d'échanges entre passionnés, du professionnel à l'apprenti. Avec plusieurs nouveautés au menu : une nouvelle offre (boulangerie et snacking), une programmation de concours enrichie, et de nouveaux temps forts dédiés aux enjeux d'avenir et à la transmission des savoir-faire auprès des futurs professionnels. À noter, le trophée Pierre Mirgalet Criolo dont le lauréat sera qualifié pour la finale nationale du World Chocolate Master Barry placé sous la présidence de Philippe Bertrand MOF chocolatier. Les candidats disposeront de 8 heures pour réaliser 4 pièces sur le thème Emotion.



Du 22 au 25 novembre à Bordeaux, Exp'Hôtel, le Salon de l'hôtellerie et des

Le Couturier des Saveurs

depuis 1886



PICOURT CABIS

Créateur d'emballages



Tél. : 02 32 61 30 30 - info@picourt-cabis.fr
www.picourt-cabis.com

Pérennité et performance pour vos fournils :

OPTEZ POUR LA GAMME ANTICALCAIRE BESTMAX

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

La protection
des cannes à buées

Des frais
d'entretien
réduits

Une cuisson
optimale
du pain



BWT
water + more
www.bwt-wam.com
103 rue Charles Michels 93206 ST DENIS CEDEX
Tel : 01 49 22 27 20 - Fax : 01 64 77 25 03
Mail : emeline.follias@bwt.fr

La qualité et la diversité accessibles à tous!

La nouvelle référence en diviseuse formeuse

DIVIFORM+

- 80 grilles disponibles
- Grilles à couteaux profilés
- Capot de tassage
- Réglage de la pression
- cuve inox
- Meuble Mobilo en option



JAC

Traditionally Innovative

www.jac-machines.com



NOUVEAUTÉS

Cacao Barry accompagne les boulanger



La fédération de la boulangerie-pâtisserie des Yvelines et Cacao Barry proposent trois nouveautés gustatives à réaliser pour la fin de l'année (Noël, Nouvel An) et la Saint-Valentin 2016. Selon les recettes, découvrez des recettes originales d'entremets au chocolat blanc ou chocolat noir, biscuit madeleine, croquant au miel, mousse aux poires, compotée de fruits rouges, brownies aux noisettes entières, etc.



PAIN SPÉCULOOS POUR LES FÊTES



Baguépi, marque des Moulins Soufflet, propose aux boulanger son nouveau pain de saison, le pain Spéculoos, pour les fêtes de fin d'année. Une recette originale pour réaliser plusieurs recettes gourmandes : classique, brioche kouglof (format à partager ou

individuel), bûche de Noël, pain de mie, etc. En boutique : affiche, stop rayon et mailing avec des suggestions d'accompagnement du pain Spéculoos offriront visibilité et mise en avant !



FÉLICITATIONS. La boulangerie

pâtisserie « La Fille du boulanger » d'Anaïs et Francis Ramond (38 rue des Batignolles Paris 17^e) a remporté le premier prix à la remise du « Pro de l'année 2015 » organisé par Metro...

REMISE À NIVEAU EN BOULANGERIE

Du 23 au 27 novembre, l'École Française de Boulangerie et Pâtisserie d'Aurillac organise 4 jours et demi de formation. Le stage vous permettra de redécouvrir des méthodes de travail adaptées au fonctionnement de votre entreprise. Des formateurs confirmés vous donneront leurs recettes : pains classiques et de Tradition Française, aromatiques, régionaux, au levain, bio, etc. **Contact :** Angélique Sepval au 04 71 63 48 02



ITRANSACTION S'ASSOCIE AU CABINET DUPONT



iTransaction (groupe Strego), réseau de chargés d'affaires indépendants, dans la cession d'entreprises et de commerces, se spécialise dans l'univers de la boulangerie-pâtisserie grâce à son rapprochement avec le cabinet Dupont. Cette synergie permettra d'offrir une offre complète de services à tous les professionnels de la boulangerie : expertise comptable, suivi juridique, recherche en financement, gestion patrimoniale, etc. Les deux entités, présentes sur le Grand Ouest, renforcent leur présence mutuelle sur les départements 44, 49, 72, 85 et se développent sur Paris, Tours, La Rochelle, Rennes et Vannes pour une vraie relation de proximité, nécessaire pour s'adapter à la mobilité des boulanger.

BACK EUROP FRANCE



Bruno Verlhac réélu PDG.

À l'occasion du salon d'automne Back Europ France qui a réuni les fournisseurs référencés par sa centrale et les adhérents du réseau, l'assemblée générale a élu pour un mandat de 6 ans, son nouveau conseil d'administration. Ont été reconduits dans leurs fonctions : Valérie Rouilly (Bonnin SAS), Bruno Verlhac (Lelièvre SA), Joël Brunet (Brunet Fils SAS), Éric Lechipey (Gougeon Fournitures SAS) et Christophe Girelli (Tivillier SAS et Marchand SA). Deux nouveaux élus rejoignent leurs pairs au conseil : Agnès Willaume (Méon Floluti SAS) et Bruno Rouby (Rouby SARL). Bruno Verlhac, PDG sortant, a été reconduit dans ses fonctions à l'unanimité jusqu'en 2021. Back Europ France représente un réseau de 43 distributeurs indépendants spécialisés sur la distribution de matières premières, fournitures et petit matériel auprès des professionnels des métiers de bouche et plus particulièrement des artisans du secteur de la boulangerie pâtisserie.

1000mat

Les bons plans
sont sur
1000 mat

C'EST LA
RENTRÉE !!

SPECIAL BOULANGERIE

Lot de 10 plaques noires 600 x 400 mm



85€^{HT}
au lieu de 98€

- Bords évasés 45°
- Epaisseur 10/10°

Réf: PRMDIS PLA1014

Lot de 10 plaques pleines alu 600 x 400 mm



79€^{HT}

au lieu de 98€

- Plaque à bords évasés
- Dim L 600 x l 400 mm
- Hauteur intérieure: 10 mm
- Epaisseur: 1.5 mm
- Pour la cuisson et le stockage.

Réf: PRC1029-1

Lot de 5 plaques à pain alu-Gaufer "6 baguettes"

 MATFER



179€^{HT}
au lieu de 247€

Réf: PRC1410-1

- Plaque L 750 x l 430 mm
- Conçues pour la cuisson en four à sole
- Alliage d'aluminium spécial gaufré : évite le collage de la pâte et améliore l'aspect de la croûte

Toile à couches Largeur 60 cm (rouleau 20 m)

- Coloris Ecru - Pur lain fibre naturelle

Réf: PRCDER TISEX60



75€^{HT}

 DEREN
LA BOUTIQUE DE LA BAKERY

Offres valables du 1^{er} Septembre au 30 Novembre 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.



**DEMANDEZ VOTRE NOUVEAU CATALOGUE 2015-2016
DISPONIBLE GRATUITEMENT AU 0825 89 1000**

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

www.1000mat.com

0 825 89 1000

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



Blé Agri-Ethique France mise sur la filière

LE PACTE AGRI-ÉTHIQUE RASSEMBLE

aujourd'hui plus de 500 agriculteurs, 5 coopératives, 11 minoteries et 300 boulangeries en France. Pour l'agriculteur, le pacte détermine un prix du blé sur 3 ans. Pour le meunier, la démarche est un gage de confiance entre des acteurs de l'économie locale. En se groupant et en mutualisant les risques de variation des prix, agriculteurs et minoteries assurent la pérennité de leur entreprise.



UNE RÉPONSE POUR DEMAIN. Philippe Planchot, directeur de la minoterie éponyme : « Aujourd'hui, on parle de durabilité. Je souhaite que demain, les entreprises que nous avons fait évoluer soient sécurisées et ne soient pas tributaires du marché spéculatif, pour donner envie à nos enfants de reprendre des outils fiables et continuer à construire pour demain ».

PIERRE HERMÉ ET ANNE-SOPHIE PIC AU MUSÉE GRÉVIN



Le musée Grévin 10 boulevard Montmartre à Paris 9^e accueille désormais deux figures de la gastronomie française ! Anne-Sophie Pic, le chef étoilé et Pierre Hermé pâtissier-chocolatier ont découvert avec émotion leur personnage plus vrai que nature, présenté dans un somptueux décor créé par la société Parralel sur le thème de la gastronomie. Plus à l'aise en cuisine ou dans un labo de pâtisserie, ces deux personnalités ont participé avec amusement aux différentes séances de pose destinées à la réalisation de leur double : couleur des yeux, de la peau, des cheveux, choix de la tenue, etc.

10

NOUVELLE MESURE

Pour soutenir l'investissement

Annoncée par le Premier Ministre en avril dernier, le suramortissement de 140 % permettra de soutenir l'investissement productif de toutes les entreprises du 15 avril 2015 au 14 avril 2016 afin d'accélérer la modernisation de leur outil de production et leur permettre d'être plus compétitives. Cette mesure concerne les entreprises artisanales soumises à l'impôt sur les sociétés ou à l'impôt sur le revenu selon le régime réel d'imposition. Les TPE et PME pourront amortir les biens à hauteur de 140 % de leur valeur, ce qui leur apportera un double avantage en termes de trésorerie et de rendement. Pour un investissement de 100 000 euros, l'économie d'impôt, s'ajoutant à l'amortissement classique sera pour un taux normal d'impôt sur les sociétés d'environ 13 000 euros.

Bien éligible à l'amortissement

Il n'est pas nécessaire que l'amortissement dégressif soit effectivement pratiqué par l'entreprise pour que la déduction s'applique. Il suffit que le bien soit éligible à l'amortissement dégressif. Sont concernés : le matériel de fabrication comme un four ou un pétrin de boulangerie à l'exclusion du matériel mobile ou roulant affecté à des opérations de transport. Le matériel de manutention. Les installations destinées à l'épuration des eaux ou à l'assainissement de l'atmosphère. Cette mesure concerne aussi les biens pris en crédit-bail ou loués avec option d'achat.



« Notre expérience et notre organisation à votre service »

Jean-Louis Fleurichamp :
dirigeant de 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 :

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

ÉRIC KAYSER

PAIN AUX MARRONS ET MACARON REINE-CLAUDE



© PHOTO DAVID GRIMBERT

En décembre, la Maison Kayser (trente boulangeries en France) propose à ses clients le pain aux marrons. Tendre et légèrement sucré, il est idéal pour faire honneur au foie gras et accompagner les repas de fin d'année. Une idée à suivre... À la Coupe du monde de rugby à XV qui a lieu en Angleterre, Éric Kayser a imaginé un macaron Reine-Claude : compotée de prune et disque de chocolat blanc aux couleurs de l'Angleterre. Cette prune a été nommée ainsi en l'honneur de Claude de France, épouse de François 1^{er}.



© MASSIMO PESSINA

BIO BAKING SYSTEM
fours boulangeurs bioénergies
boulangerie-co.com

LES BIO-ÉNERGIES DEPUIS TOUJOURS

*bioénergie
brûleur system*

MAINTENANT
LE BOIS C'EST
PLUS SIMPLE



SEASTRIA®

GIRATOR®



VAPOTRAD®



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

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

FMF SERVICES
MACHINES D'USINAGE DE GÂTEAUX & SAV
boulangerie-co.com

www.boulangerie-co.com



Le Maître Chocolatier
de toutes vos envies

Laurent Stoffel
Directeur général

Envie ou besoin, d'optimiser votre chiffre d'affaires, de valoriser l'image de votre point de vente, de fidéliser votre clientèle ?

Au cœur de l'Alsace Gourmande, la Chocolaterie Daniel Stoffel, Partenaire de Confiance depuis plus de 50 Ans, propose sa Vitrine Complète de Chocolats Maison Grande Tradition, pur beurre de cacao. Notre attachement aux valeurs artisanales et tout notre savoir-faire, autant d'atouts clés pour vous plaire...

Une très belle Sélection de Chocolats Maison

Une grande variété de parfums, de textures, de formes et de décors, des chocolats fabriqués selon nos recettes artisanales traditionnelles au chocolat pur beurre de cacao.

Un excellent rapport qualité/prix/confidentialité

Des chocolats prêts à vendre, à un prix d'autant plus attractif et compétitif, car exempts pour vous de charges fixes liées à une main-d'œuvre qualifiée, pas d'achat de matières premières à financer et à gérer, une revente possible en toute confidentialité.

Un service personnalisé

Des conseillers avisés et professionnels à votre écoute toute l'année, une relation privilégiée basée sur un rapport de confiance et une réactivité de tous les instants, un transport sans faille assurant une livraison à la hauteur de la qualité des chocolats que nous proposons.

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



Haguenau
Chocolaterie Daniel Stoffel
50, route de Bitche 67500 HAGUENAU
Tel. 03 88 63 95 95

Ribeauvillé
Chocolaterie du Vignoble
Route de Guémars 68150 RIBEAUVILLÉ
Tel. 03 89 71 20 20



Le Maître Chocolatier
de toutes vos envies

www.daniel-stoffel.fr

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

Votre vitrine complète de Chocolats Maison Grande Tradition



Le Maître Chocolatier
de toutes vos envies

VOTRE PARTENAIRE DE CONFIANCE

— DEPUIS 1963 —

299 Best Of Florilèges

La sélection de 11,6 Kg de 15 variétés de chocolats
4 BOÎTES DE 2,9 Kg assortis

= 11,6 Kg à 28,90 € HT/Kg seulement
soit 335,24 € HT

(+TVA 5,5% = 353,68 € TTC)

Livraison gratuite en France Métropolitaine

Détail de l'offre

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



2 plateaux A



2 plateaux B



2 plateaux C

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



2 plateaux D



2 plateaux E



2 plateaux F

Best Of Florilèges 28,90€ ht/Kg

Les chocolats Pur Beurre de Cacao



plateau A

réf : 295 H



plateau B

2 BOÎTES Réf. 295

réf : 295 M



plateau C

réf : 295 B



plateau D

2 BOÎTES Réf. 296

réf : 296 M



plateau E



plateau F

réf : 296 B

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

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

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

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

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

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

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

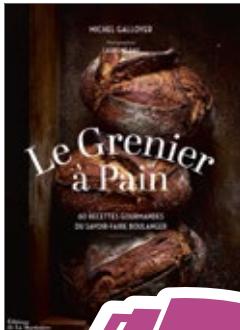
Pour commander ou en savoir plus, **FACILE COMME UN COUP DE FIL 03 88 63 95 91 / 03 88 63 95 92**
commercial@daniel-stoffel.fr - www.daniel-stoffel.fr - 50 route de Bitche - BP 20212 - 67506 HAGUENAU cedex

**50 ANS
DE PASSION
CHOCOLAT**

ÉDITIONS DE LA MARTINIÈRE LE GRENIER À PAIN

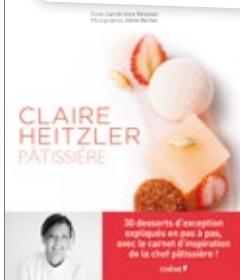
Créées par le boulanger-pâtissier Michel Galoyer, les enseignes

« Grenier à Pain » confectionnent leurs pains, viennoiseries et pâtisseries uniquement à partir de produits frais, perpétuant la Tradition française de la boulangerie. Cet ouvrage (192 pages) dévoile le savoir-faire exceptionnel de cette maison en 60 recettes emblématiques, conçues par le chef-pâtissier. On retrouve des recettes de base : pâte à croissant, feuilletage et des recettes plus complexes de pains, viennoiseries, gâteaux de voyages, tartes : pain de 3, pain au levain, chaussons, kouglouf, brioches à têtes, fougasses aux olives, ficelle apéro poivrons-chorizo, etc. Sans oublier la fameuse baguette de Tradition qui a remporté 2 fois le prix de la meilleure baguette de Paris et de nombreux autres prix d'excellence ! En 2014, Grenier à Pain a ouvert 5 magasins : Annecy, Sainte-Luce, Minsk, Astana et Bucarest.



ÉDITIONS DU CHÊNE CLAIRE HEITZLER

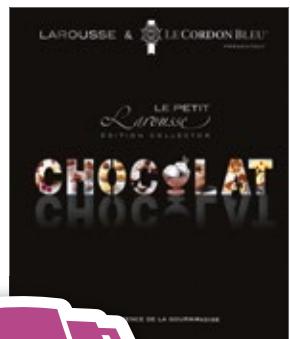
Depuis son enfance, Claire Heitzler a toujours été fascinée par la pâtisserie et la gastronomie. Formée chez Thierry Mulhaupt à Strasbourg, elle travaille dans de prestigieux établissements, notamment à Tokyo et à Dubaï avant de revenir en France pour occuper le poste de chef pâtissière du Ritz, puis du restaurant Lasserre à Paris. Dans cet ouvrage de 320 pages, elle propose 30 desserts d'exception expliqués en pas à pas ainsi que des croquis et carnets d'inspiration à partir desquels elle concoit ses associations de goût, de textures et de saveurs. Ce livre a été écrit et conçu en collaboration avec Carole-Anne Boisseau. Élu chef pâtissière de l'année 2012 puis par le guide Gault & Millau en 2013, Claire Heitzler se voit décerner le « Prix d'excellence du meilleur pâtissier » par l'association Relais Desserts en 2014. Un ouvrage de référence en matière de pâtisserie !



LAROUSSE PETIT LAROUSSE DU CHOCOLAT

Voici la bible du chocolat ! Réalisé par les chefs pâtissiers-chocolatiers de l'école « Le Cordon Bleu® » fondée en 1895 à

Paris, le Petit Larousse du Chocolat est un ouvrage de référence qui propose dans cette nouvelle édition



170 recettes à base de chocolat pour tous les goûts, du débutant à

l'amateur confirmé. À découvrir, les grands classiques (chocolat liégeois, profiteroles, macarons, éclairs tout chocolat). Des recettes familiales (cake au chocolat, petits pots de crème, truffes, etc.). Des créations surprenantes en goût (entremets au chocolat blanc et à l'orange sanguine, verrines glacées au chocolat et à la compote d'abricots, flan créole au chocolat et caramel de goyave, bonbons chocolatés au thé vert matcha, etc.). En 2015, le Cordon Bleu Paris dispense des formations de référence en cuisine, pâtisserie et boulangerie. Il fait partie d'un réseau international de 50 écoles présentes dans 20 pays accueillant plus de 20 000 étudiants/an de plus de 90 nationalités.

Spécial Présentoirs de Comptoir

Fabrication
100%
française



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

COOPÉRATIVE VANNERIE DE VILLAINES depuis 1849

Les meilleurs produits de la vannerie 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

smaht
Salon des métiers de l'artisanat
du 24 au 27 janvier 2016

RÉSULTATS ÎLE-DE-FRANCE**Meilleur Macaron 2015**

La 5^e édition du concours du meilleur macaron a eu lieu dans le laboratoire d'Arnaud Larher, MOF pâtissier à Paris 18^e et co-organisateur avec Vincent Guerlais, pâtissier à Nantes. Parmi tous les macarons colorés aux saveurs originales, c'est le macaron « fraise menthe kalamansi » qui a séduit à l'unanimité le jury dont Pierre Hermé. **Emmanuelle Pelé-Riou** de La Chapelle-Basse-Mer, remporte la finale du concours. **2^e** Amandine Mateos (coachée par Franck Fresson de Metz) et son macaron Maracuja yuzu vanille et **3^e** Michèle Dugué (coachée par Pascal Lac de Nice) et son macaron chocolat noir-cerise Amarena.

Meilleur Éclair au chocolat

1^e Jérémie Joaquim (Taverny), **2^e** Thierry Savaté (Paris 15^e), **3^e** Jean-Jacques Robac (Serris), **4^e** Morgan Gantier (Paris 16^e), **5^e** Julien Cassel (Cormeilles-en-Parisis), **6^e** Frédéric Boulay (Beaumont sur Oise), **7^e** M^{me} Yu-Ju Pan (Paris 12^e), **8^e** Florain Robin (Paris 9^e), **9^e** Xavier Cassel (Cormeilles-en-Parisis), **10^e** Alexandre Bourgeois (Paris 16^e).

Paris-Brest 2015

1^e Sébastien Baye (Pâtisserie Schou Paris 16^e), **2^e** Julien Cassel (Cormeilles-en-Parisis), **3^e** Olivier Flament (Orry-la-Ville), **4^e** Arunakirinathan Yotheeswaran (boulangerie-pâtisserie Voiriot « Plaisir et Gourmandise » Paris 13^e), **5^e** Sarah Vogel (Le Carrousel des pains à Magny-le-Hongre), **6^e** Joël Neto (Le Carrousel des Pains à Magny-le-Hongre), **7^e** Sébastien Bosc (L'atelier de Nicolas à Ermont), **8^e** Stéphane Varin (boulangerie-pâtisserie Lohezic Paris 17^e) et **9^e** Jocelyn Lohezic (boulangerie-pâtisserie Lohezic Paris 17^e).

Aller à l'essentiel

Surgélateurs
Conservateurs



Efficacité
Simplicité
Performance

Tout est LÀ !

Pour nous contacter : 01 40 96 99 55

www.bcr.fr

14/ CALVADOS

Meilleure Madeleine 2015 à Cabourg



Implantée dans plusieurs communes de la côte Normande, la maison « Dupont avec un thé » de Jean-Pierre Etienne MOF pâtissier a organisé la première édition du Festival de la Madeleine à Cabourg. Classement : 1^{re} Pauline Parizot, 2^e Françoise Bonnet et 3^e Caroline Daniel.

42/ LOIRE

Meilleur Apprenti de France Boulangerie



À la foire de Saint-Étienne, Marjorie Cherrier, Florian Gramond, Alexis Peuzin et Romain Renard ont remporté le titre de Meilleur Apprenti de France Boulangerie. La finale a réuni 13 finalistes dont cinq filles. Ce concours était organisé par l'équipe de France de boulangerie présidée par Amandio Pimenta en collaboration avec les Ambassadeurs du Pain sous l'égide de la société nationale des MOF. Dix Meilleurs Ouvriers de France sont venus partager cet événement qui avait lieu en ouverture du Mondial du Pain.

Diviseuse formeuse UNIVERSELLE !



COUVERTURES DE CHOCOLAT

Mettez en avant les Origines

JEAN-PIERRE DELORON

LE CHOCOLAT FAIT TOUJOURS FONDRE LES FRANÇAIS (6,5 KG/AN) ET NOËL EST LE RENDEZ-VOUS LE PLUS IMPORTANT DU MARCHÉ. TOUTES CATÉGORIES CONFONDUES, LES TABLETTES ARRIVENT EN TÊTE SUIVIES DES BONBONS ET AUTRES BOUCHÉES. PROFITEZ DE CET ENGOUEMENT POUR METTRE EN AVANT DANS VOS PRODUITS, LES ORIGINES DES COUVERTURES DES FABRICANTS DE CHOCOLAT.



© CSM FRANCE / STUDIO PYGMALION

En matière de chocolat, une des tendances incontournables est la mise en avant des provenances et des origines», explique Claire Verneil, pâtissière et finaliste du concours Masterchef 2011. De la même manière qu'en cuisine ou avant de choir du vin, on précise le terroir de chaque produit pour le mettre en valeur. L'origine est devenue un gage de qualité et cela permet au consommateur d'identifier ses préférences mais aussi de se rassurer ! Il est désormais indispensable de préciser où ont été récoltées les fèves

de chocolat utilisées : Équateur, Brésil, République Dominicaine, Pérou, Venezuela, peuvent figurer sur les dénominations des produits.

ASSOCIATION CHOCOLAT ET AMANDES

Une étude américaine a démontré également que l'association des amandes avec du chocolat noir ou du chocolat au lait attirait de plus en plus de consommateurs. Toujours dans la même étude, les amandes figureraient dans 29 % des occasions de consommation de chocolat dans le monde, toutes catégo-



© DAVID JORDAN PHOTOGRAPHY INC.

ries confondues : une proportion significative si l'on tient compte de la variété des produits et des ingrédients consommés dans les différents pays de la planète. Dans plus de 50 % des occasions de consommation de chocolat agrémenté de fruits à coque, on retrouve les

amandes... Les professionnels (pâtissiers, chocolatiers, confiseurs) ont donc tout intérêt à incorporer des amandes dans leurs produits à base de chocolat et de cette façon ils seront certains de se développer en phase avec la demande des consommateurs français.



LES FOURNISSEURS DE COUVERTURES

LA FIN DE L'ANNÉE SIGNE L'ARRIVÉE DES REPAS DE FÊTES ET DES DOUCEURS CHOCOLATÉES ! POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DES ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS EN CETTE PÉRIODE GOURMANDE, LES FOURNISSEURS DE COUVERTURES DE CHOCOLAT MISENT SUR DES PRODUITS OFFRANT QUALITÉ, FLUIDITÉ ET CONFORT D'UTILISATION.

18



ARTISAL

Artisal propose une gamme complète de couvertures et chocolats riche en saveurs et haute en couleurs. Défiant le temps et même les crises, le chocolat se prête à de multiples délices sucrés, dont l'éventail s'étoffe durant les fêtes. Des truffes partagées au coin du feu, aux tartes, mousses, bûches et ganaches venues clôturer un bon repas, le chocolat fait des heureux à chaque bouchée. Et lorsqu'il est 100 % pur beurre de cacao, le plaisir n'en est que plus intense. Un bon point pour les cinq chocolats et couvertures Artisal !

UNE GAMME COMPLÈTE. Que ce soit en pâtisserie, chocolaterie, confiserie ou glacerie, cette gamme répond à l'ensemble des besoins des artisans et convient à toutes sortes d'applications. Moulages, enrobages à la fourchette, ganaches, mousses, incorporations : tout est réalisable, même les pulvérisations, pour apporter un aspect velours très chic à vos réalisations de fêtes. Pratiques, ces chocolats et couvertures sont proposés en palets pour une fonte rapide et un dosage facile. Autant d'atouts pouvant faire la différence en période de forte activité, comme c'est le cas en décembre !

POINTS FORTS. Artisal, c'est une gamme complète de couvertures et chocolats pour répondre à tous les besoins et applications. Fluidité optimale : la garantie d'une facilité de travail exceptionnelle. Qualité constante. 100 % pur beurre de cacao.



© ESSILOR / RAPHAËL DAUBIGNY

EN BREF... Barry Callebaut a nommé Antoine de Saint-Affrique au poste de CEO du groupe et succède à Juergen Steinemann à compter du 1^{er} octobre 2015.

KIT TABLETTES



Trouvez l'inspiration pour vos créations avec Cacao Barry ! Le kit tablettes pistoles™ permet de réaliser des tablettes originales au fil des saisons. Il se compose de 10 moules thermoformés (une empreinte par moule pour réaliser des tablettes de 80 à 100 g). Dimensions 152 x 78 mm). Cent étuis transparents pour emballer vos tablettes (dimensions 90 x 175 mm), 100 stickers « Confectionné par votre artisan » pour refermer vos étuis. 1 présentoir à tablettes permettant de positionner jusqu'à 12 tablettes. Pour vous, 1 leaflet recette avec suggestions de présentation et prix de revient. Pour vos clients, un lot de 100 leaflets éducatifs sur le chocolat.



WEISS

En utilisant des ingrédients certifiés agriculture biologique Fairtrade/Max Havelaar, Weiss démontre sa volonté d'aider les producteurs à produire une fève de qualité, dans le respect de l'environnement.



CEIBA 64 % CHOCOLAT NOIR ORIGINE RÉPUBLIQUE DOMINICAINE. Cette couverture, peu sucrée en bouche, présente une force surprenante en attaque, grâce à une amertume puissante associée à une belle acidité. Elle s'arrondit ensuite pour laisser place à des notes boisées et des arômes de fruits jaunes bien marqués. Son amertume laisse une bonne longueur en bouche.

LI CHU 64 % CHOCOLAT NOIR ORIGINE VIETNAM. Régis Bouet, chocolatier : « Les notes légères, fruitées et fraîches de ce chocolat en font un cru remarquable ! Il séduira tous les amateurs de nouvelles découvertes. Ce chocolat se marie bien avec des fruits acidulés ou du thé ».

MANATEE 42 % CHOCOLAT AU LAIT ORIGINE TRINITÉ. Cette couverture lait se présente comme un chocolat à mi-chemin entre la douceur du lait et la puissance du noir. Peu sucrée, elle possède des notes crémeuses prononcées alliées à des arômes puissants de cacao. Ce parfait mélange enrobe pleinement le palet et l'imprègne de belles notes toastées garantissant une longueur en bouche.

MANATEE 64 % CHOCOLAT NOIR ORIGINE TRINITÉ. Régis Bouet, chocolatier : « La fraîcheur initiale bascule sur des notes cacaotées intenses et légèrement camphrées. Ce chocolat fait penser à un bon café ristretto italien. Il se marie parfaitement avec la vanille, le café, le rhum ou la banane ».

CALLEBAUT

GÉNÉREZ DU CHIFFRE D'AFFAIRES additionnel en proposant des mouleges festifs à suspendre et dynamisez votre espace de vente en décorant vos vitrines. Pour l'achat de 60 kg de chocolat Callebaut, 1 coffret de moules est offert ! Il comprend 5 plaques de 2 empreintes et une notice d'utilisation avec suggestions de présentation. Offre limitée dans la limite des stocks disponibles.



BELCOLADE

« **ORIGINS LAIT** » 45 vient enrichir la gamme des chocolats d'origine Belcolade. Retrouvez des notes cacao acide typique du Vietnam enrichi de notes caramel, moka et lait cuit. Comme la couverture chocolat noir 73 %, la couverture lait est produite à partir de fèves Trinitario cultivées dans le delta du Mékong. Produit certifié Cacao Trace, programme de cacao durable mis en place avec les producteurs.





VALRHONA

Àvec sa gamme « Signature Professionnelle » dédiée aux artisans, Valrhona propose de grands chocolats, garantissant facilité de mise en œuvre et excellence de résultat. Ces chocolats d'assemblage, élaborés avec exigence selon les stricts cahiers des charges Valrhona, se distinguent par leur rondeur, leur parfait équilibre et la stabilité de leurs arômes. Redécouvrez entre autres : Extra Amer 67 % allie puissance et amertume sur un bel équilibre. Cette couverture, spécialement dédiée aux recettes à fort goût de cacao, vous offrira un profil technique particulièrement adapté aux fourrages et aux intérieurs de vos créations. Applications recommandées : ganache pâtissière, ganache bonbon, mousse, sauce, glaces et sorbets, boisson chocolatée, nappage et crèmeux. À découvrir également : Extra Noir 53 % est un grand classique de Valrhona, appréciée pour son goût chocolaté très prononcé et son faible taux de beurre de cacao, spécialement conçue pour les opérations de fourrages et les intérieurs. Applications recommandées : ganache pâtissière, ganache bonbon, mousse, sauce, glaces et sorbets, boisson chocolatée.



20

FELCHLIN

Fournisseur exclusif des artisans, « Maison des métiers de bouche » propose et distribue une vaste offre de chocolats de qualité signés FELCHLIN. Les grands crus sont tous issus d'un cacao et d'une agriculture durable. Chaque grand cru correspond à un cacao de domaine, récolté et fermenté en collaboration exclusive avec les cultivateurs exploitants selon la philosophie : un achat en direct, un prix équitable, une origine contrôlée et un contrôle de qualité depuis la plantation jusqu'au stockage du produit fini.

10 PLANTATIONS AU SERVICE DU GOÛT

« Bolivia », une plantation de cacaoyers qui pousse dans des marques de la province de Beni en Bolivie. « Elvesia », une plantation créée par des Suisses en Répu-



blique Dominicaine il y a plus de 200 ans. Cultivé selon les méthodes de l'agriculture durable et organique, ce cacao noble est certifié bio par l'organe indépendant des contrôles

biologiques (BCS) et RAC (Rain Forest Alliance Certified). « Maracaibo » situé au nord du Venezuela dont 3 familles cultivent les fèves. « Grenada » sur l'île de Grenade dont les boutures des cacaoyers ne proviennent que de 16 arbres primaires pour garantir la qualité. À découvrir également d'autres grands crus issus de Madagascar et de l'Équateur. 100 fermes situées dans l'Entlebuch en Suisse fournissent le lait pour la nouvelle couverture « Opus lait ». Plus de 100 variétés d'herbes fraîches différentes permettent aux vaches de donner le meilleur lait qui compose cette nouvelle couverture ! Pour accompagner ces chocolats d'exception, « Maison des métiers de bouche » propose aux artisans de la pâte d'amande, du praliné, gianduia, de la poudre et de la masse de cacao...



CACAO BARRY

La gamme Plantation de Cacao Barry propose des couvertures bio issu de fèves récoltées suivant la réglementation Bio Nop pour des notes aromatiques uniques. Pour vos moulages, tablettes, enrobage, ganache, mousses, etc. : Alto El Sol noir 65 % (Pérou) millésime 2013 offrant acidité dominante, notes de fruits rouges et longueur en bouche. Madirofolo noir 65 % (Madagascar) millésime 2013 offrant amertume de citrus, notes d'acidité boisées et pointe de réglisse. Disponible en 1 kg.

DGF

DGF COMMERCIALISE des chocolats de qualité par le biais des marques DGF Premium, DGF Royal et DGF Industries. Des produits aux grandes saveurs gustatives pour toutes utilisations : mousses, ganaches, enrobages, etc.

DGF PREMIUM. Cette gamme offre plusieurs références de chocolats bénéficiant de l'appellation sélection PACTS garantissant l'excellence du produit. Vous retrouverez le chocolat de couverture noir 74 % audacieux et fondant, le chocolat de couverture noir 66 % sensuel et envoûtant et le chocolat de couverture au lait 38 % délicat et raffiné. DGF Premium offre également des produits d'Origine, la couverture noir 76 % Venezuela à la note aromatique torréfiée, laissant une longueur en bouche, la couverture noir 70 % Madagascar pour des réalisations typées avec des dominantes aromatiques boisées et épicees, la couverture au lait 39 % Colombie à la couleur claire, avec des notes de caramel pour des recettes toutes en rondeur et délicatesse, la couverture au lait 39 % Sao Tomé pour des recettes plus typées et persistantes.

DGF ROYAL. La gamme comprend le chocolat de couverture noir Guayaquil 64 %, idéal pour les moulages, le chocolat de couverture noir Caraïbes 72 %, le chocolat de cou-



verture au lait Tropicana 35 % très fluide et brillant, le chocolat blanc Absolu 35 % au large choix de conditionnement (4 x 2 kg, 10 et 20 kg), le chocolat Louis Blancs 30 %.

DGF INDUSTRIES. 4 références de chocolats avec un bon rapport qualité-prix pour toutes les réalisations quotidiennes de mousses, ganaches, décors, etc. Ces chocolats de qualité offrent une solution économique permettant de mieux maîtriser les coûts de production. DGF propose également une large gamme de glaçages, de nappages, de pralinés, de pâtes de cacao, de poudres de cacao et de pâtes à glacer en palets, sans oublier les pâtes aromatiques et produits de laboratoires chocolatiers comme la crème de caramel d'Isligny, la brisure de nougat de Montélimar et la célèbre Royaltine pour des contrastes de texture craquant-fondant qui s'incorpore facilement dans toutes les préparations.

21

COMPACT • SIMPLE • FACILE • DISPONIBLE SUR STOCK • MONTAGE RAPIDE

LA CUISSON PAR EXCELLENCE



CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA

La Chocolaterie de l'Opéra® propose une nouvelle couverture chocolat noir « Mekonga 70 % » issue d'une plantation située au Sud du Vietnam, au cœur d'une vallée fertile irriguée par le Mékong. Olivier de Loisy a rencontré une petite coopérative qui conjugue savoir-faire et passion. Cette entreprise artisanale sélectionne ses cabosses de cacao avec soin, directement auprès des familles de planteurs. Elle est installée au sein d'une école pour jeunes handicapés, et accompagne leur insertion professionnelle en leur formant à maîtriser les différentes étapes de fermentation et de séchage des fèves de cacao. On retrouve la signature aromatique du terroir vietnamien dans un chocolat unique, aux notes d'agrumes, de fruits secs et de miel. Ce chocolat de couverture noir à forte teneur en beurre de cacao (44 %) conviendra à des utilisations variées et sera parfaitement adapté à la réalisation d'enrobage, de moulage et de tablettes. La Chocolaterie de l'Opéra® a développé une gamme spécialement conçue pour la réalisation de ganaches, glaces, mousses et cré-



© LIONEL MOULET POUR LA CHOCOLATERIE DE L'OPERA®



© CHOCOLATERIE DE L'OPERA®

meux. Pour répondre aux différents besoins des artisans pâtissiers-chocolatiers, il a été imaginé une déclinaison de la gamme Pures Plantations® : les mêmes origines dans une recette contenant moins de beurre et plus d'extrait sec de cacao. Cette recette spécifique permet de réaliser des créations aux textures souples et aux arômes puissants. À découvrir, les Pures Plantations chocolat de couverture noir® 62 % de cacao et lait 39 % de cacao !

22

LA PÂTISSIÈRE CLAIRE VERNEIL TÉMOIGNE...



« Le chocolat est une matière très agréable à travailler et se prête à une quantité infinie de préparations, en pâtisserie et en cuisine notamment avec les gibiers (un carré de chocolat noir dans la sauce permet de donner au poulet des allures de coq!). La variété actuelle de chocolats permet de répondre au mieux aux saveurs et textures souhaitées (acidulé, amer, épice, floral) et la créativité des chocolatiers fabricants autorise une remise en question constante et des créations. Une crème classique peut se teinter de notes caramélisées en utilisant le chocolat blond Dulcey de Valrhona. Une mousse au chocolat au lait pourra être lactée et caramélisée ou au contraire cacaotée et fruitée. Un chocolat chaud simple d'apparence révélera des notes de fruits secs. Idem pour les entremets ! Du plus classique au plus actuel, en travaillant le chocolat de plusieurs façons au sein d'un même entremet : Eclair, Opéra, mousse, tarte, fondant, Trianon, Merveilleux... Un classique éclair au chocolat pourra se révéler très doux dans sa version lait, régressif avec du chocolat blanc, acidulé avec du chocolat noir de Madagascar ou fruité avec des fèves de République Dominicaine ». Claire Vernel sera la marraine du salon Saveurs du 4 au 7 décembre à Paris !

VIENT DE PARAÎTRE QUEL EST LE MEILLEUR CHOCOLAT ?



Michel Barel expert international du cacao (Cirad) apporte des réponses tout en expliquant qu'il y a autant de

bons chocolats que d'amateurs...

Pour donner son avis, l'auteur insiste qu'il faut bien analyser tous les éléments qui rentrent en jeu dans l'élaboration du chocolat. Les variétés de cacao, les terroirs, le savoir-faire des planteurs et des chocolatiers sont autant de facteurs qui contribuent à l'incroyable éventail de produits. Toutes les étapes de la transformation du cacao en chocolat se succèdent au fil des 136 pages. L'origine des cacaoyers, la production des fèves, les grandes tendances et les évolutions des marchés, les coulisses de la chocolaterie, les plaisirs de la dégustation et les vertus nutritionnelles du chocolat sont passés au crible des 90 questions-réponses. Les secrets de l'arôme du chocolat, façonné pendant la fermentation et la torréfaction des fèves, vous sont dévoilés. Éditions Quae.

1000mat

Les bons plans
sont sur
1000 mat

C'EST LA
RENTRÉE !!

SPECIAL PÂTISSERIE



MATFER

« Moules à bûches en PVC »



Rainurée
PRPMAT 362003



Ludik
PRPMAT 362005



Bille
PRPMAT 362006



Trapèze
PRPMAT 362004

Réutilisable
2 à 3 fois

17,50€ HT
pour 10 paires

- Moules par paire
- Longueur utile : 570 mm
- Démoulage facile après congélation
- Vendu par lot de 10 paires identiques

Existe en version :

- Rainurée
- Trapèze
- Ludik
- Bille
- Délice

Entonnoir à piston KWIK PRO



Réf: PRPDEB 335402

90€ HT

au lieu de 106€ HT

- Tout inox, modèle 1.9 l
- Livré complet avec support
- Etanche, à 3 débits
- Dim : H 18 cm x Ø 19 cm



Coffret « 35 douilles inox + adaptateurs »



Assortiment pâtisserie composé de :

- 10 douilles unies
- 15 douilles cannelées
- 5 douilles petit fours
- 2 douilles à Rose
- 2 douilles à bûches
- 1 douille à garnir
- Adaptateurs
- Dim coffret : L 30 x lg 24 x H 6,3 cm

49€ HT

Réf: PRPDEB 211410

1000mat.com

Le nouveau
catalogue
2015-2016
est arrivé !



4 000 références
et toujours plus
de choix et
de conseils
à portée de main

Le catalogue est gratuit !
Demandez-le en composant
le 0825 89 1000

Offre valable du 1er Sept au 30 Nov 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.

www.1000mat.com

0 825 89 1000

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

Entremets pâtisserie

Pour les fêtes de fin d'année, Brioche Pasquier propose une gamme de trois nouveaux entremets riches en fruits. Agrume, mandarine et nougat de Montélimar, un entremets associant la fraîcheur et l'acidité de la mandarine à la douceur du nougat. Pomme et caramel au sel de Guérande, un entremets alliant une compotée de dés de pommes à un crémeux caramel et une mousse caramel, un biscuit moelleux aux amandes et un croustillant à la nougatine. Macaron, chocolat, framboise, un entremets composé d'un biscuit macaron au cacao, d'une mousse au chocolat, de framboises entières et de grué de cacao. Conservation de la bande à partager : 15 mois à -18 °C et 48 h à 4 °C.

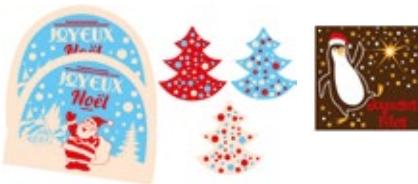


NEW



Décor pour bûches

Pour Noël 2015, Cerf Dellier a conçu 5 nouveaux kits de décors en chocolat Patisdécor® pour vos bûches. Ces kits aux décors colorés fun ou vintage complètent la gamme composée de 10 thèmes de Noël différents : Pingouins en fête, l'ours et son traîneau, le Père Noël vintage, la boule à neige et son bonhomme, Le traîneau du Père Noël, Jacquard de Noël, Joyeuses fêtes, le sapin doré, le cerf doré et Le Père Noël rouge. Cerf Dellier a conçu également trois kits de décors multicolores. Conservation 24 mois.



Batteur-mélangeur

Conçu pour le travail en pâtisserie, l'Alphamix (5 litres) pétrit jusqu'à 1,2 kg de pâte à pain. Le crochet breveté évite à la pâte de remonter sur le crochet. Mieux pétrie, moins longtemps la pâte est plus belle. Le batteur fouette jusqu'à 8 blancs d'œufs et mélange à la palette jusqu'à 2,1 kg de pâte sucrée ou 1 kg de beurre pommade. Sa tête basculante facilite la mise en place et le dégagement des outils ainsi que la mise en place naturelle de la cuve et son verrouillage. Écran de protection, façade de commande tactile et cuve inox avec poignée ergonomique. Sa forme lisse permet un nettoyage parfait. Tous les outils (fouet, crochet et palette) sont étudiés pour une efficacité accrue et un gain de temps.



Chocolats de couverture

La marque Cémoi propose une nouvelle gamme de palets de chocolat pour réaliser pâtisseries et desserts chocolatés. Intense 64 % de cacao (couverture chocolat noir), Royal 50 % de cacao (ganache noire), Délicat 35 % de cacao (couverture chocolat au lait) et Suprême 30 % (chocolat blanc). 4 niveaux d'intensité adaptés à leurs différents usages pour offrir fondant, fluidité, rondeur en bouche, typicité aromatique et brillance. Partenaire reconnu des professionnels de la pâtisserie depuis 35 ans avec sa gamme « Gourmet » sous la marque Pupier, Cémoi propose ses chocolats de couverture en poche de 1 kg.

Étiquette réglementaire

Pour être en conformité avec la nouvelle réglementation européenne applicable depuis décembre 2014, Evolis a développé une solution d'étiquettes de prix au format carte plastique ergonomique et simple d'utilisation. Outre la valorisation de l'image de marque de votre boulangerie-pâtisserie et des produits fabriqués, ces étiquettes offrent une garantie compatible alimentaire et sont certifiées TÜV.



Rampe rétractable

Pour faciliter l'accès aux commerces de proximité, la société Etna France lance une rampe rétractable intégrée (IZYstep) permettant de rendre les bâtiments accessibles à tous. Le dispositif totalement escamotable, s'encastre dans le seuil de la porte de votre établissement en lieu et place d'un tapis d'entrée. Grâce à un boîtier d'accueil extérieur, la personne à mobilité réduite peut signaler sa présence devant l'établissement concerné. La rampe peut être mise en place manuellement pour l'occasion ou laissée en place toute la journée.

Il est possible d'insérer votre logo et la carte en plastique PVC ne craint pas l'humidité. Les informations (dénomination, prix, unité de mesure, ingrédients, allergènes, etc.) sont bien lisibles pour les clients. La surface lisse de l'étiquette permet un lavage facile et un gain de temps.





PASCAL ROY, PÂTISSIER À MONTIGNY-SUR-LOING

Solutions sur mesure avec Panimatic

Fidèle utilisateur de matériel Panimatic, Pascal Roy, pâtissier de formation installé à Montigny-sur-Loing en Seine-et-Marne, a refait totalement à neuf son laboratoire il y a un an. Il a opté pour un surgélateur-conservateur P87. Les explications de ce choix !

Parmi les critères de choix du pâtissier, le rapport qualité-prix ! Pascal Roy utilise tout l'espace de cet équipement froid qui comporte 8 portes en double profondeur et 1 cellule de refroidissement rapide : « Même en ouvrant et en refermant les portes constamment, le P87 a un bon répondant, il maintient correctement la température sans givrer les produits même pendant les périodes intenses de Noël et Pâques », affirme-t-il. Découvert et comparé sur le salon Europain 2012, le rapport qualité/prix a séduit le pâtissier. À contenance supérieure à d'autres machines, la nouvelle génération de surgélateur-conservateur P87 remplit pleinement son travail et se démarque de ses prédécesseurs par des détails ingénieux :

- la puissance des groupes à distance (plus de 15 m) : la cellule a un potentiel de surgélation performant, les produits sont surgelés en 30 minutes en cellule.
- les contenances des compartiments optimisées : quinze étages, soit 30 grilles ou plaques 400 x 600 mm pour la cellule et 12 étages soit 24 grilles ou plaques par compartiments avec glissières réglables.
- l'isolation de 12 cm de l'ensemble du meuble y compris les portes : le maintien du froid est optimal.
- l'ergonomie et la solidité des poignées qui épousent l'épaisseur des portes : sans dépasser, elles favorisent une utilisation en sécurité, une fluidité de mouvement pour un confort manuel et visuel.
- le réglage du tableau de commande adapté aux besoins du pâtissier dès l'installation et la programmation des cessions de dégivrage selon les horaires de travail de l'équipe.



DU « SUR MESURE »

L'organisation mesurée d'un laboratoire est un facteur essentiel d'efficacité du travail et Panimatic y veille tout particulièrement. Le sens de montage des portes peut être défini à l'avance pour s'adapter au local et à l'organisation du travail des boulangers-pâtissiers. Dans un souci d'économie de mouvements, Pascal Roy a pensé l'espace astucieusement. Face au P87, le travail s'articule autour d'un îlot de tours réfrigérés centraux, chacun des côtés départageant :
■ le coin viennoiseries avec le lamoignon face à deux compartiments qui leur sont consacrés.
■ le coin pâtisseries face aux six autres portes qui accueillent les macarons, mousselines, fonds de tartes et entremets rangés dans l'heure qui suit leur surgélation. Profitant d'un laboratoire optimisé, l'équipe des 4 pâtissiers s'anime habilement, notamment le samedi et le dimanche où l'activité bat son plein car en plus des habitués, se pressent aux portes de la boulangerie une clientèle parisienne et des résidences secondaires qui raffolent tout particulièrement des tartes et entremets. La production du week-end en pâtisserie est multipliée par 4. La dernière création de l'artisan : des macarons montés façon religieuse aux couleurs flashy égayent la vitrine devant laquelle la file d'attente s'allonge.



CONFiance ET DIALOGUE LA DERNIÈRE GÉNÉRATION de surgélateurs-conservateurs Panimatic continue de faire ses preuves depuis son lancement en 2007. Déjà client des premiers surgélateurs Panimatic, le pâtissier continue de faire confiance avec conviction au fabricant car le fonctionnement des différentes machines répond entièrement à ses attentes. Il utilise également le Panimatic pour les 3 chambres de fermentation en boulangerie, les tours réfrigérés, le four ventilé et son support. Depuis 1968, Panimatic s'applique à garantir un niveau d'efficacité optimum du travail des artisans boulangers et pâtissiers. Cela est notamment rendu possible à travers les rencontres avec les artisans qui utilisent le matériel chaque jour et en étant à l'écoute constante de leurs idées et des besoins inhérents à celles-ci.



Erratum. Dans la recette du Pain Rétro de Raoul Maeder parue dans le numéro d'octobre page 26, une coquille s'est glissée dans la liste des ingrédients de la pâte de tradition française. Lire : Farine sans additif : 1000 g ; Sel 18 g ; Levure : 10,5 g. Incorporer le kilo de Sublimes de la marque Weiss.

Bûche glacée pêche de vigne



RECETTE ORIGINALE

de *Nicolas Boussin et Maxime Guerin.*



QUANTITÉ

Recette pour 8 bûches moule Infinity Silikomart®

Biscuit moelleux aux amandes : 1 500 g pour un flexipan à biscuit 37 cm x 57 cm. **Ingrédients :** 500 g de blancs d'œufs. 170 g de sucre. 450 g de sucre glace. 415 g de poudre d'amandes. 1 zeste de citron vert. 1 zeste d'orange. **Procédé :** Monter les blancs d'œufs au batteur, serrer avec le sucre. Incorporer le mélange tamisé sucre glace, poudre d'amandes et zestes. Cuire à 165 °C pendant environ 25 minutes.

Parfait glacé sublime verveine : **Ingrédients :** 250 g de lait. 7 g de feuilles de verveine. 1 zeste de citron. 180 g de jaunes d'œufs. 230 g de sucre. 450 g de Sublime crème au mascarpone Elle & Vire Professionnel. **Procédé :** Faire bouillir le lait et faire infuser la verveine et les zestes. Réaliser un crème anglaise cuite à 85 °C avec le sucre et les jaunes d'œufs blanchis. Chinoiser et monter au batteur jusqu'à refroidissement. Puis ajouter la crème Sublime mousseuse. Couler en demi-cadre de 27 cm x 37 cm x 2 cm et congeler. Découper des bandes de 36 cm sur 2,5 cm de largeur.

Sorbet pêche sanguine : **Ingrédients :** 750 g d'eau. 700 g de sucre. 2 500 g de purée de pêche sanguine Boiron®. 150 g de glucose atomisé. 20 g de stabilisateur à sorbet. **Procédé :** Chauffer l'eau à 40 °C. Ajouter le stabilisateur à sorbet mélangé avec une partie du sucre. Porter à ébullition. Ajouter le

reste de sucre et le glucose atomisé. Laisser refroidir le sirop et ajouter la purée de pêche sanguine mixée.

Coulis de pêche sanguine : **Ingrédients :** 250 g de purée de pêche sanguine Boiron®. 50 g de sucre semoule. 30 g de sucre inverti. 20 g d'alcool de pêche. 4 g de pectagel. 100 g de glucose. **Procédé :** Chauffer la purée de pêche sanguine, le sucre inverti et le glucose. Ajouter le pectagel. Mélanger avec le sucre. Porter à ébullition et ajouter l'alcool de pêche. Mixer et chinoiser.

Appareil de pulvérisation violet : **Ingrédients :** 250 g de chocolat blanc 35 %. 125 g de beurre de cacao. 125 g de beurre clarifié. QS de colorant liposoluble violet. **Procédé :** Fondre les ingrédients ensemble à 40 °C. Mixer et chinoiser.

Montage : Turbiner le sorbet pêche sanguine et pocher 300 g dans les moules. Insérer le parfait glacé Sublime verveine au milieu de la bûche. Lisser avec le restant de sorbet (50 g). Congeler. Pulvériser un voile d'appareil de pulvérisation violet et déposer la bûche sur le biscuit découpé au préalable en bandes de 37 cm x 5,5 cm. Coller des amandes hachées colorées en vert et or autour du biscuit à l'aide de miroir neutre. À l'aide d'un cornet, disposer des traits de coulis de pêche sanguine sur la bûche. Décorer avec des points de Sublime montée et des losanges en chocolat blanc.

Cookies double pécan

UNE RECETTE DE MICHAËL RISPE

Artisan Boulanger Pâtissier.



QUANTITÉ

Pour la réalisation de 20 cookies



© LAURENT FAU

Ingrédients. Beurre : 140 g. Sucre semoule : 280 g. Sucre cassonade : 90 g. Extrait vanille grains : 3 g. Sel fin : 5 g. Œufs frais : 190 g. Chocolat Weiss Tribago 64 % fondu : 375 g. Farine Tradition Française T 65 : 280 g. Levure chimique : 5 g. Sublime Weiss lait caramel ou lait : 420 g. Noix de Pécan : 220 g. **Sablage.** Au batteur, mélanger à la feuille le beurre pommade, la vanille, les sucres et le sel. Homogénéiser les œufs au mélange précédent pendant 5 min. Additionner le chocolat. Puis incorporer le mélange farine et levure chimique. Finir la confection en incorporant les noix et les Sublimes. **Détaillage.** À l'aide d'une cuillère à glace, doser les cookies à 90/95 g/pièce. Stocker les cookies dans une chambre froide avant la cuisson. **Cuisson.** Cuire à 230 °C pendant 15 min environ (four ventilé). Cuire à 240° pendant 13 min environ (four à sole). **Conseils.** Les cookies doivent être à peine cuits pour qu'ils restent moelleux à l'intérieur.

Petits Moulins de France, une année 2016 riche de promesses

À l'occasion de la première édition des entretiens annuels Petits Moulins de France qui a eu lieu en septembre dernier, l'assemblée a dressé un premier bilan de l'année écoulée et présenté les projets 2016.



PHOTOS © LUCILE LEGAIGNOUX

Riches de promesses, c'est le terme qui convient pour qualifier les 2 journées qui ont rassemblé les adhérents Petits Moulins de France (60 moulins indépendants). Deux jours de partage et de convivialité à travers de nombreuses thématiques abordées et de nouvelles pistes de réflexion pour la meunerie et la boulangerie artisanale. « Abritant entre autres, l'assemblée générale Petits Moulins de France, les entretiens annuels PMF ont mis en perspective l'avenir de notre groupement et plus généralement celui de la petite meunerie française et de la boulangerie artisanale, deux professions aux destins étroitement liés », a expliqué Serge Reynard.

INVESTISSEMENT COLLECTIF ET INDIVIDUEL

Au cours de ces 2 jours, il a été mis en avant la campagne de communication 2015 en lien avec la valorisation de chaque entreprise adhérente par le capital dématérialisé que constitue la marque Petits Moulins de France. « Nous avons pu faire la démonstration que PMF est un investissement à la fois collectif et individuel et non une charge. À travers notre plan de communication, nous sommes à la fois revenus à nos fondamentaux, la valorisation de moulins de famille et de pays, mais avons également affiché nos grandes ambitions mettant en avant les artisans boulangers qui font confiance à nos moulins ».

TABLE RONDE AUTOUR DE LA NOTION DE GROUPEMENT

Animée par Franck Léon, de l'agence de communication « La Terre entière » et conseil en communication du groupement, une table ronde a opéré une synthèse professionnelle en ras-



27

semblant, la présidente du syndicat de la boulangerie PACA Stéphanie Dubreuck, Jean François Astier directeur de l'IN-BP, Jean Pierre Garin consultant expert-comptable, MM Beccat père et fils meuniers et adhérents d'un groupement dans l'univers du bâtiment et 2 meuniers PMF Arnaud Mouchard et Guillaume Céard. La formation n'a pas été oubliée avec la présence de Jean François Astier et Cécile Chauvris de l'IN-BP qui, avec Isabelle Welsch meunier adhérente, ont fait partager une expérience grande nature vécue dans une boulangerie par l'artisan boulanger et son équipe. La notion de groupement comme nécessité impérieuse pour la pérennité des entreprises a été longuement traitée. Dans bon nombre d'univers professionnels, des entreprises auraient disparu si elles n'avaient pas été regroupées a précisé Serge Reynard. « Petits Moulins de France est un schéma qui permet à la fois aux meuniers de valoriser leur entreprise et leur savoir-faire mais aussi aux boulangers de garder la main sur leur métier ». Les entretiens Petits Moulins de France seront reconduits en 2016 avec de nouvelles thématiques abordées dans leur globalité pour que les moulins se développent et apportent à leurs boulangers les moyens d'en faire autant !



PRIX GOÛT ET SANTÉ 2015

Quatre lauréats récompensés

Organisé par Maaf Assurances en association avec l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat, le Prix Goût et Santé a réuni huit finalistes en 2015. Après dégustation des créations culinaires et délibération du jury, quatre professionnels ont été récompensés dont deux artisans pâtissiers et un artisan boulanger-pâtissier.



FOTAU STUDIO / ETIENNE BERGOUIN - MAAF ASSURANCES

PALMARÈS 2015



Le 3^e prix a été attribué à Ludovic Carrel, pâtissier chez Michel Belin artisan chocolatier à Albi, pour son dessert « L'équilibre ».



Il a revisité une tartelette en version finger alliant la framboise du Mont Velay à la fraîcheur du thym citronné peu utilisé en pâtisserie. Cette recette associe des ingrédients aux vertus médicinales variées. La framboise peu calorique favorise le déstockage des graisses tout en gardant une subtilité gustative. C'est un allié dans la prévention des maladies cardio-vasculaires, les cancers et les maladies chroniques. Le thym est reconnu pour ses qualités anti-infectieuses et antibactériennes.

PRIX SPÉCIAL DU JURY

Artisan pâtissier depuis un an à Paris, Romain Lièvre a conquis le jury avec sa recette « Le Gentleman ». Grâce à

sa création, manger équilibré et sain est possible. Il a réalisé une mousse au chocolat accompagnée d'une baie de Goji insérant coulant à la grenade, biscuit sans farine, flocage à la poudre de charbon, disque au chocolat noir. Cet artisan a misé sur la combinaison entre le chocolat noir et les baies de Goji, source d'antioxydants importante qui apporte une douceur et un goût aux notes fruitées. Ce dessert mise sur les bienfaits naturels des ingrédients.



La 13^e édition du concours a été marquée par la présence de Martine Pinville, Secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie sociale et solidaire ainsi que du cuisinier Marc Veyrat qui a déclaré : « La vraie qualité et le vrai goût, c'est la proximité ! ».

1^{er} Cyril Guilleminot, boucher-charcutier à Brienne-le-Château avec le « Boudintella ».

2^e Éric Copineau, traiteur à Tallende avec son dôme de saumon sauvage au radis noir et artichaut.

3^e Ludovic Carrel, pâtissier chez Michel Belin, maître artisan pâtissier à Albi pour une tartelette revisitée en finger.

Prix spécial du jury : Romain Lièvre artisan pâtissier à Paris pour sa recette « Le Gentleman ».

4^e prix ex aequo : Fabrice Baumann, artisan boulanger-pâtissier à Cognac et sa création sucrée « L'Eurasien ». Franck Clouet, fabricant de potages bio à Danjoutin. Alain Demouchy, traiteur à Niort. Emmanuel Lussier, traiteur à Velaine en Haye.

Présidé par le docteur Jean-Marie Bourre, le jury était composé de professionnels issus du monde de la santé, de l'artisanat, des métiers de l'alimentaire et de la presse spécialisée.

i | Inscriptions 2016

Pour participer à la 14^e édition de ce concours national, les candidats sont invités à présenter leur création, sur dossier, avant le 30 avril 2016. Leur dossier sera examiné, fin juin 2016, par un pré-jury composé de 3 à 5 membres du jury définitif. 8 artisans seront sélectionnés pour participer à la grande finale du concours.



Les bûches feront les « belles » à Noël

Dès la mi-novembre, boulanger et pâtissier commencent à fabriquer bûches et galettes dans les labos ! Comme à l'accoutumée, les pros font preuve d'une grande créativité. Le chocolat pur origine associé à d'autres ingrédients est toujours plébiscité par des artisans en quête d'originalité et de gourmandise...



DUPONT AVEC UN THÉ

La Maison Dupont avec un thé de Jean-Pierre Etienne MOF Pâtissier (4 boutiques en Normandie) mise sur une bûche pomme-caramel au beurre salé réunissant tous les symboles gourmands de la Normandie !



JULIEN ALVAREZ

Pour les fêtes, Julien Alvarez, pâtissier de l'hôtel « The Peninsula » à Paris, crée L'Envol des Sens, une bûche qui réinterprète le dessert emblématique du restaurant, l'Oiseau Blanc - hommage au fameux biplan du même nom.



ARNAUD DELMONTEL

Arnaud Delmontel, boulanger pâtissier (4 boutiques à Paris), recrée l'univers magique de la forêt avec une bûche de Noël enchantée, décorée de champignons meringués, de grains de cassis et d'éclats de marrons glacés.



DAMIEN PISCIONERI

Chef pâtissier du café Pouchkine, Damien Piscioneri est parti à la découverte d'une datcha russe pour créer sa bûche de Noël « Skoupltoura », inspirée de l'art moscovite.

panimatic

www.panimatic.fr

Tél. 01 64 29 72 19



Travail de la pâte
Pousse contrôlée | Etuve
Froid positif | Chocolat
Surgélation | Froid négatif
Organisation du fournil
Cuisson





LIBOURNE. Un des RARES emplacements à POTENTIEL encore disponible avec peu de concurrence. IDÉAL pour LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE à FORTE tendance snacking. Bel environnement tertiaire. Plus de 15 000 passages/jour. Belle visibilité. Parking. Surface 280 m². À louer. Conviendrait pour artisan expérimenté ou investisseur connaisseur du métier. Apport nécessaire : 120 K€. **Projet vendu clés en mains.** Disponibilité IMMÉDIATE. Appelez au 06 80 58 30 98.

30



BORDEAUX. NOUVEAU CONCEPT commercial RÉSERVÉ aux artisans-commerçants en métiers de bouche de proximité. NOUS RECHERCHONS 1 ARTISAN BOULANGER, 1 ARTISAN BOUCHER-CHARCUTIER-



AMIS ARTISANS : CONFIEZ-NOUS VOTRE RECHERCHE D'EMPLACEMENT! En fonction de vos critères, nous pratiquons la CHASSE IMMOBILIÈRE, afin de tenter de trouver « chaussure à votre pied » ; dans le cadre d'un mandat de recherche. **Toutes nos créations sont CLÉS EN MAINS**, afin de réduire les risques et aléas. **Appelez-nous au 06 80 58 30 98.**

TRAITEUR, 1 ARTISAN FROMAGER, 1 CAVISTE, 1 MARAÎCHER... NOUS AVONS DÉJÀ LE POISSONNIER ! Chacun sera indépendant mais profitera de la synergie et du dynamisme commercial de l'ensemble. Bien placé dans une zone à forte dynamique commerciale qui se renouvelle actuellement, sur axe de fort passage. Conviendrait Artisan expérimenté. **Apport nécessaire : 80 K€ minimum.** **Projet vendu clés en mains.** Disponibilité 1^{er} semestre 2016. Appelez vite au 06 80 58 30 98.



TARN. Recherchons ARTISAN BOULANGER-PÂTISSIER avec SNACKING,

voire restauration complémentaire à installer dans ensemble à construire avec PC obtenu. BEAU

PETIT POLE COMMERCIAL avec 6 commerces dont 4 possibles en alimentaire. Sortie de ville, juste avant le rond-point d'entrée, face à un Supermarché qui vient de s'y déplacer et à côté d'une Grande Surface spécialisée qui rencontre un vif succès. Belle visibilité. On y parle de l'arrivée prochaine d'une enseigne de fast-food : c'est dire ! Conviendrait à Artisan expérimenté. **Apport nécessaire : 80 K€ minimum.** **Projet vendu clés en mains.**

Nous cherchons aussi un artisan boucher-charcutier et un restaurateur : qu'on se le dise ! Disponibilité 1^{er} trimestre 2016 : il faut donc se dépêcher ! **Appelez vite au 06 80 58 30 98.**



TOULOUSE. BOULANGERIE DE PROXIMITÉ À CRÉER SUR 100 m². Juste à côté d'une Boucherie-Charcuterie artisanale qui vient d'ouvrir et qui a bien démarré. Bonnes synergies commerciales. Grand parking. Loyer modéré. Pourrait convenir pour une première expérience

d'installation à son compte car ACCOMPAGNEMENT ASSURE. Apport nécessaire : 30 K€. **Projet vendu clés en mains.** Disponibilité immédiate. **Appelez au 06 80 58 30 98.**



TOULOUSE. Dans ce nouveau quartier d'une commune BIEN FRÉQUENTÉE, un ARTISAN BOULANGER-PÂTISSIER à tendance snacking est très attendu. Au cœur d'un ensemble ou une quinzaine de commerces et de services vont desservir environ

3 400 HABITANTS & UNE BELLE ZONE DE BUREAUX.

La surface alimentaire de 1 100 m² est déjà réservée. Installée sur l'artère principale avec une prévision de circulation de 14 000 véhicules jour. Conviendrait à Artisan ou Investisseur connaisseur du métier. Surface de 190 m² avec terrasse extérieure. **Apport nécessaire : 100 K€.** **Projet vendu clés en mains.**

Disponibilité immédiate. **Appelez au 06 80 58 30 98.**



DES EMPLACEMENTS SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES sur Tarbes, Agen... et dans de nombreuses autres villes. **Appelez au 06 80 58 30 98.**

creation boulangerie
création de commerces alimentaires
boulangerie-co.com

emplacements disponibles - accompagnement assuré

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

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

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

contact@creation-boulangerie.com - Tél : 06 80 58 30 98

EUROPAIN & INTERSUC

P A R I S

LE SALON MONDIAL
DE LA BOULANGERIE
PÂTISSERIE GLACERIE
CHOCOLATERIE & CONFISERIE

5-9 FÉVRIER 2016 | PARIS-NORD VILLEPINTE | FRANCE

DONNEZ-VOUS LE
POUVOIR DE CRÉER !

Made by



VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT
sur europain.com avec le code invitation

PPLDB

Suivez
Europain



europain.com

- ▶ Le seul salon entièrement dédié à **votre métier**
- ▶ + de 800 exposants et marques
- ▶ Toutes les **innovations** des fabricants
- ▶ **150 animations**
avec des idées concrètes et des conseils pour adapter votre offre et gérer votre boutique
- ▶ **3 concours** exceptionnels
 - Coupe du Monde de la Boulangerie
 - Mondial des Arts Sucrés
 - Coupe de France des Ecoles



La Festive

C'est tout un Art !



Testé & approuvé !



Votre savoir-faire la mérite,
vos clients la réclament !

Votre Moulin vous accompagne et vous conseille pour la
mise en place de La Festive et répondre à vos objectifs.

www.festivaldespains.com

Festival
DES PAINS