

le monde des **boul'angers** et des pâtissiers

11 ACTUALITÉS
Misez sur l'épicerie
fine en magasin

24 EXPERT
Entretien avec
Frank Vilpoux

38 ENTREPRISE
Boul-Truck :
la boulangerie
en toute liberté

NOUVELLE FORMULE

SAVOIR-FAIRE

« UNE BAGUETTE
BIEN CUITE
S'IL VOUS PLAÎT »

P. 22

Nutrifit



Cérébrun



Grain 2 forme



SNACKING GOURMAND

3 pains moelleux, savoureux et dédiés à la forme, à jouer dans votre offre snacking !

Adaptez vos recettes de la Gamme Forme Active au snacking : sandwiches-club, croque-monsieurs, tartines... en version salée, fruitée ou chocolatée !

Pour plus d'informations, contactez votre commercial.

www.festivaldespains.com



www.facebook.com/festivaldespainsofficiel



Festival
DES PAINS

Gâteaux au chocolat, tartes et éclairs : le trio gagnant !

L'Ifop a interrogé les Français sur leurs habitudes de consommation et leurs préférences en matière de pâtisserie. En premier, les gâteaux au chocolat (opéra, fondant, forêt noire, etc.) occupent la tête du classement. Suivent à égalité les tartes (pommes, poires, myrtilles) et les éclairs (café, chocolat, pistache). Le mille-feuille, le paris-brest, le baba au rhum et les cookies complètent le classement. 74 % des Français interrogés déclarent acheter des pâtisseries, dont 12 % souvent et 62 % de temps en temps, preuve que la pâtisserie occupe une place privilégiée dans leur cœur ! Les boulangeries-pâtisseries demeurent toujours les lieux privilégiés d'achat. 66 % déclarent acheter leurs pâtisseries en boulangerie-pâtisserie contre 20 % en grande ou moyenne surface. 14 % des sondés privilégient le « fait-maison ». Pour 88 % des Français, c'est le plaisir gustatif qui justifie la décision d'achat de pâtisseries. Et pour 71 % d'entre eux, le plaisir d'en offrir à leurs proches (enfants, conjoints, collègues). Découvrez la nouvelle formule du Monde des Boulangeries & Pâtissiers ! Une nouvelle maquette, des rubriques claires et une meilleure lisibilité du magazine. Bonne rentrée et bonne lecture !

Jean-Pierre Deloron

Responsable rédaction et publicité
jpdeloron@noos.fr • 0661554673

ENVIE D'ALLER PLUS LOIN ?
WWW.LEMONDEDESBOULANGERS.FR
WWW.LEMONDEDESPATISSIERS.FR



ACTUALITÉS 04

Les menus « artisan », ça change du déjeuner !

Misez sur l'épicerie fine en magasin

La Minoterie Forest mise sur le bien-être

Vergers Boiron : créez vos sorbets et glaces en ligne

SAVOIR-FAIRE 21

Nouveautés dans les vitrines « Une baguette bien cuite s'il vous plaît »

EXPERT 24

Le goût : la préoccupation principale en pâtisserie

Nous comparer : « s'inquiéter ou raison garder ? »

DOSSIER 27

Souplesse et précision pour les équipements de cuisson

ENTREPRISE 38

Boul-Truck : la boulangerie en toute liberté

Nouveau site de production pour VMI

Rapidile, experts de solution clé en main

Recette : brioche pommes myrtilles, douceur d'automne

Le Monde des Boulanger et des Pâtissiers #126-1 • Supplément du Monde des Artisans #126 septembre-octobre 2018 • Éditeur délégué : Stéphane Schmitt • Responsable rédaction et publicité : Jean-Pierre Deloron, Tél. 0661554673, jpdeloron@noos.fr • Publicité : Thierry, Tél. 0622693022 et Cédric Jonquieres, Tél. 0610348133, fax 0561594007, e-mail : thierry.jonquieres@wanadoo.fr • Impression : Léonce Déprez - ZI Rultz 62620 Barlin • Mise en page, fabrication : Pixel image (I. Marlin), Tél. 0387691818 • Directeur de la publication : François Grandidier • N° commission paritaire : 0321T86957 • Le Monde des Boulanger et des Pâtissiers n'est pas responsable des articles et communiqués de presse qui lui sont fournis. Toutes reproductions, même partielles, sont formellement interdites sauf autorisation écrite de la société éditrice • Dépot légal : à parution • En couverture : DR • Pour adresser vos dossiers de presse : Jean-Pierre Deloron, e-mail : jpdeloron@noos.fr.

L'index des annonceurs • Festival des pains p. 2 • CSM p. 8 • MAAF p. 15 • Ferme du Pré p. 17 • LSM p. 19 • Crisalid p. 23 • Débag p. 29 • Salon du chocolat p. 29 • FMF p. 31 • Rational p. 32 • Lesaffre p. 33 • Panimatic p. 34 • MAP p. 37 • MSB p. 39 • Chocolaterie Stoffel p. 43 • Ravifruit p. 47 • Bridor p. 47 • Moulin Soufflet p. 48

Ce numéro comprend l'encart du catalogue du groupe GAFIC à l'ensemble de nos abonnés ainsi que le routage d'une invitation pour le prochain salon Dauphinois les 14, 15 et 16 octobre, à Grenoble sur les départements suivants : 38, 73, 74, 26 et 05.

Origine géographique du papier: Allemagne • Taux de fibres recyclées: 0 % • Certification des fibres utilisées: PEFC • Au moins 1 des indicateurs environnementaux: Ptot 0,016 kg/tonne





la boulangerie

LE RENDEZ-VOUS MONDIAL

Du 15 au 20 septembre, IBA, le Salon mondial de la boulangerie-pâtisserie, aura lieu à Munich. Découvrez les nouveautés 2018 des exposants français !

Dans les différents halls, retrouvez de nombreuses innovations qui vont vous simplifier la vie !

À l'aide de nouveaux outils numériques, le boulanger peut aujourd'hui organiser ses fabrications, planifier l'emploi du temps de ses employés, contrôler la production pour une plus grande efficacité dans son entreprise.

En matière de communication, le digital est l'opportunité à saisir pour offrir un service complet et des informations sur vos produits à vos clients.

Fournils virtuels en 3D

Visitez des boulangeries à l'international sans bouger, c'est possible à IBA !

Le nouvel espace découverte Virtual Bakery Tours, situé dans le hall B3, permet au public de s'immerger dans un autre monde en quelques secondes et de découvrir, à l'aide de lunettes de réalité virtuelle, comment les boulanger-pâtissiers en Allemagne, Grèce, Islande et États-Unis travaillent, quelles techniques et quels ingrédients ils utilisent et ce qui fait leur succès dans leur pays.

Développer la vente à emporter

Pour répondre à l'essor du snacking, les artisans boulanger doivent sans cesse faire preuve d'imagination. Les facteurs tels que la fraîcheur des produits, l'origine régionale et la traçabilité sont de plus en plus déterminants dans le domaine de la gastronomie boulangère, tout comme l'agencement du magasin. Pour bénéficier de ce marché en pleine croissance, les visiteurs du Salon peuvent aller dans le nouvel espace « To Go ! » dans le hall B3. Ils trouveront toutes les innovations concernant les concepts de snacks et de boissons, de l'aménagement du magasin et du Front Baking (devant le client) aux accessoires pour la préparation de snacks en passant par les boissons chaudes et froides. Leader mondial sur le marché de la boulangerie-pâtisserie, le Salon offre une vue d'ensemble incomparable avec toutes les nouveautés de la profession dans 12 halls. Un espace thématique central a été créé pour la vente à emporter et un espace permettra de présenter les dernières innovations. En 2015, plus de 77 800 visiteurs professionnels sont venus d'environ 170 pays et plus de 1 300 entreprises ont exposé. En 2018, le record de visiteurs devrait être battu !

Millbäker

Millbäker présente Diabémix, mix pour la fabrication d'un pain gourmand et nutritionnel. Sans additif, ni conservateur, il s'inscrit dans une démarche Clean Label. Ce pain peut être consommé par les sportifs ou par les personnes suivant un régime hypoglycidique tout en ayant des caractéristiques organoleptiques qualitatives. Il est composé d'un mélange de 7 graines dont la graine de chia. Par rapport à un pain classique (T55), Diabémix offre une teneur réduite en glucides et une source importante de fibres et de protéines.

Hall 3, Stand B480



Sorema

Le fabricant français fait évoluer ses solutions de maîtrise de température de pâte avec sa commande centralisée plus élaborée et plus pratique sur ses refroidisseurs pour la boulangerie artisanale (Optimax 130 L). Ils permettent de refroidir l'eau à 0,5 °C, pour des capacités de refroidissement de 40 litres/h à 250 litres/h. Ces appareils proposent de nombreuses options telles que le dosage d'eau automatique simple ou avec mitigeur de température. Ils peuvent être également équipés d'un réchauffeur d'eau par thermoplongeur jusqu'à 35 °C. Les modèles Optimax et AGD intègrent un boîtier unique de gestion de fonctionnement à placer à distance, près du pétrin et qui centralise les différentes fonctions indispensables à l'opérateur souhaitant avoir la maîtrise complète de sa température finale de pâte.

Hall 2, Stand B240



Gilac

Le nouveau bac à ingrédients 40 litres Gilac* garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites et offre une grande facilité d'accès (le couvercle tient ouvert seul). Il est compatible avec les socles rouleurs 600 x 400 Gilac et peut être empilé sur un bac 600 x 400. Il dispose d'une large zone de marquage personnalisable. Disponible en 7 coloris de couvercles, dont un transparent, ce bac 40 L complète la gamme des bacs à ingrédients 30 et 100 litres. Comme pour tous ses produits, Gilac garantit une conformité totale avec les normes de sécurité alimentaire et met à disposition les certificats d'alimentarité incluant les tests de migration sur son site www.gilac.com. À découvrir également : des scarificateurs Gilame, des bannetons, des cornes, des produits en osier et de la signalétique.

Hall 5, Stand A379

*Le seul fabricant français de bacs alimentaires depuis 75 ans.



Limagrain

Limagrain Céréales Ingrédients et Unicorn Grain Specialties lancent « Toasted Buckwheat », des graines entières de sarrasin toasté (Kasha). Cette graine grillée est une source naturelle de fibres et de minéraux. Elle apporte une vraie différenciation aux produits de boulangerie par son goût toasté inimitable et sa croustillance. Produit 100 % naturel et clean label, le Kasha peut s'utiliser dans les formulations véganes. Il rassure le consommateur sur les listes d'ingrédients des produits de boulangerie via une déclaration simple de graines de sarrasin toasté. À découvrir en topping ou en inclusion dans le pain. **Hall 4, Stand A451**

Vannerie Candas

PME située dans la Somme (80), la Vannerie Candas perpétue la tradition de la vannerie en France en proposant des paniers et présentoirs en osier de toutes formes, fabriqués à la main ou sur mesure à la demande du client. L'emploi de l'osier, matériau naturel, s'inscrit idéalement dans le concept du développement durable recherché par les clients en magasin.

Ce créateur et fabricant propose notamment

des étagères à pain 100 % modulables à fixer au mur ou à poser au sol.

Hall 3, Stand B555



Bongard

Bongard a conçu son stand comme une petite boulangerie artisanale avec son fournil et son espace détente ! L'ensemble des équipements de la gamme EvO (four à soles électrique Orion) sera mis à l'honneur dans un fournil orienté sur les notions d'ergonomie, de gestion de la puissance et de productivité. Retrouvez la championne du monde 2018 Déborah Ott et son coach

Xavier Honorin, Champion du monde en équipe de France 1996 qui vous dévoileront leurs trucs et astuces pour confectionner des viennoiseries légères et croustillantes.

**Hall 5,
Stand A480**





Du 31 octobre au 4 novembre, la 24^e édition du Salon du chocolat vous donne rendez-vous hall 4 porte de Versailles à Paris. Le mondial du chocolat ouvre ses portes avec un espace réservé aux professionnels.

Tous les goûts sont dans la nature, tel est le thème de l'édition 2018 ! Au programme, des animations festives pour petits et grands, le défilé des robes en chocolat et des concours uniques. Parmi eux, la finale internationale des World Chocolate Masters (WCM). Cette compétition, organisée par Cacao Barry, a pour but de promouvoir le talent des artisans chocolatiers. Les WCM réuniront 21 finalistes, représentant autant de pays. Le thème de la compétition, Futuropolis, mettra au défi les finalistes qui devront imaginer quel sera le futur de la gastronomie du chocolat d'ici 2025. Mercredi 31 octobre, rendez-vous sur le Salon pour l'édition 2018 du prestigieux concours Relais Desserts Charles Proust. Relancé en 2006, ce concours permet aux jeunes pâtissiers du monde entier d'exprimer leurs qualités artistiques et leur talent créatif.

Espace B to B

L'espace B to B accueillera tous les professionnels du secteur qui retrouveront, notamment, une sélection de fournisseurs et fabricants de matériels, destinés aux artisans chocolatiers et pâtissiers : ingrédients, décors, équipement du laboratoire, petit matériel, packaging, aménagement et équi-



nement du magasin. Un bar « lounge » sera mis à disposition des professionnels pour favoriser le networking et la qualité des échanges entre les acteurs de la filière cacao.

Les femmes à l'honneur

De plus en plus présentes dans les métiers du sucré, les femmes seront à l'honneur que ce soit à travers les master-classes proposées en continu chaque jour et sur le nouvel espace baptisé « Elles » qui rassemblera la nouvelle génération de chocolatières. Des places pour la soirée inaugurale (27 octobre) du Salon seront vendues en faveur de l'association Mécénat Chirurgie Cardiaque. Le montant devrait permettre d'offrir un cœur neuf à un enfant malade.



LES INTEMPORELS DU SALON

- ➔ Les défilés de robes en chocolat quotidiens.
- ➔ Le Pastry Show, les meilleurs chefs dévoilent leurs recettes.
- ➔ L'atelier des papilles par Rosières avec des démonstrations animées par des chefs étoilés.
- ➔ La Chocosphère avec des conférences publiques sur tous les thèmes.
- ➔ Les ateliers gourmands avec l'Atelier des Sens.
- ➔ Les spectacles des pays producteurs sur l'espace Cacao Show, etc.
- ➔ Les dégustations et des cadeaux sur les stands !

2018

IBA

Du 15 au 20 septembre

📍 Allemagne, parc des

expositions de Munich

Salon international de

la boulangerie-pâtisserie.

www.iba.de**HORESTA**

Du 23 au 25 septembre

📍 Hauts-de-France,

Grand Palais de Lille

Salon des métiers de bouche.

www.horestahdf.fr**Carrefour des Métiers de Bouche**

Du 7 au 9 octobre

📍 Niort, parc des expositions

14^e édition du Salon des métiers de bouche et de la gastronomie en Nouvelle-Aquitaine.www.metiersdebouche.info**SIAL**

Du 21 au 25 octobre

📍 Paris Nord, Villepinte

Rendez-vous biennal de l'agroalimentaire mondial.

www.sialparis.fr**Salon du chocolat**

Du 31 octobre au 4 novembre

📍 Paris, porte de Versailles

01 45 03 21 26,

www.salon-du-chocolat.com**Journées techniques des industries céréalier**

Les 7 et 8 novembre

📍 Paris Event Center

69^e édition des JTIC international.

120 exposants. Des conférences dans deux espaces différents.

www.jtic.com**Equip'Hotel**

Du 11 au 15 novembre

📍 Paris, porte de Versailles

Salon de l'équipement, l'hôtellerie et la restauration.

www.equiphotel.com

2019

SIGEP

Du 19 au 23 janvier

📍 Italie, Rimini

Salon international de la glace et de la pâtisserie artisanale.

www.sigep.it**SIRHA**

Du 26 au 30 janvier

📍 Eurexpo Lyon

Salon international de l'hôtellerie, de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie.

04 78 17 63 12, www.sirha.com**RAPID RESTO**

19 et 20 septembre

📍 Paris, porte de Versailles (Pavillon 2.2)

12^e édition du Salon professionnel Rapid Resto. 4 000 visiteurs attendus et plus de 100 exposants ! Ceux-ci présenteront leurs solutions et nouveautés prometteuses en termes d'offre alimentaire ou d'équipement adapté. Les visiteurs pourront échanger avec les exposants et assister sur les stands à des démonstrations et des dégustations. Comme l'an dernier, la parole sera donnée aux experts. État des lieux du marché de la restauration rapide. 15 tables rondes sur les deux jours, qui donneront les clés pour mieux anticiper les tendances et répondre aux exigences des consommateurs (healthy, franchise, locavore, concepts, livraison, digital). 15 Food Trucks participeront au concours de la meilleure cuisine inventive et qualitative. Remise des prix le jeudi 20 septembre à 16 h 30.

www.salonrapidresto.com**SALON DAUPHINOIS**

Les 14, 15 et 16 octobre

📍 Alpexpo, Avenue

d'Innsbruck, Grenoble

Pour sa 3^e édition, le Salon Dauphinois met une fois de plus la région Rhône-alpine à l'honneur. Complémentaire des grands salons nationaux CHR, ce rendez-vous régional est désormais inscrit dans l'agenda des acteurs de la filière. Un lieu d'échanges à taille humaine et de commerce qui fédère fournisseurs et professionnels dans une ambiance toujours conviviale. Le salon a également pour vocation de promouvoir les savoir-faire locaux à travers des animations, de mettre en lumière les bonnes pratiques de la filière sur ces territoires et de parler innovation. Le Salon Dauphinois accueillera 25 % d'exposants supplémentaires cette année, portant à près de 250 entreprises et organisations présentent dans les allées. L'événement élargit et enrichit ainsi son offre de produits et services pour répondre aux besoins des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche avec cette année une grosse mobilisation d'enseignes savoyardes. En plus des animations sur les stands de certains exposants, les animations organisées par le salon seront proposées sur l'allée centrale. Une programmation quotidienne autour de démonstrations de cuisine et pâtisserie animées par des chefs locaux renommés, d'un plateau d'invités de la filière qui témoigneront des bonnes pratiques sur différents sujets et des concours du Meilleur gratin Dauphinois et de la Meilleure fondue Savoyarde. Dimanche et lundi de 9 h à 19 h - Mardi de 9 h à 17 h.

www.salondauphinois.fr

NOUVEAU

OREO® MUFFIN



AVEC DES **MORCEAUX**
DE BISCUITS OREO®
ET UN **COEUR FONDANT**

PRODUIT DISPONIBLE AUPRÈS DE VOTRE DISTRIBUTEUR BACK EUROPE FRANCE

OREO® est une marque déposée de Mondelēz International group et fait l'objet d'une utilisation sous licence.

// NOUVEAUTÉ

ACTUALITÉS

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL LA CRÈME DE LA CRÈME

Fort de son expertise laitière, Président Professionnel lance la nouvelle Crème Supérieure Gastronomique 35 % MG.



Taux record de foisonnement (3 litres). Tenue et fermeté renforcées à 24 heures sans affaissement. Fabrication en France à la laiterie de l'Hermitage. Pour un foisonnement parfait, 3 conseils : utiliser un bol et fouet froids (3,5 °C), une crème à 35 % de MG à la même température (3,5 °C) et battre à vitesse moyenne constante. Président Professionnel a élaboré également une nouvelle gamme de beurres de tourage spécialement adaptée au travail des artisans. 30 % plus fin pour une remise en température et un laminage plus rapide. Développement du feuilletage important et régulier pour un feuilletage léger et croustillant. Savoureux goût de beurre. Fabrication en France à la laiterie de Petit-Fayt. Colisage 5 plaques de 2 kg.

Rendez-vous à IBA Hall A3 Stand 534 +

COUPE DE FRANCE jeunes chocolatiers-confiseurs



© DOMINIQUE SANTOLO

La 12^e Coupe de France des jeunes chocolatiers-confiseurs a été l'occasion d'encourager les jeunes chocolatiers sur le chemin de l'excellence ! Philippe Bel, MOF chocolatier et Jean-Charles Balthazard ont remis les prix suivants : médaille d'or à Dylan Ollivier pour sa pièce « Au naturel », argent à Téo Campain, bronze à David Collé. Présentation artistique à Maxence Boitel, Coupe Saveurs à Étienne Mulhaupt. Diplôme de technologie à Téo Campain et Première Marche des moins de 20 ans à Clément Niel.

COUPE DE FRANCE des Écoles



La faculté des métiers de Ker Lann à Bruz (35) a remporté la catégorie Excellence de la 6^e Coupe de France des Écoles 2018, parrainée par ENGIE et EKIP « Les Équipementiers du Goût ». La remise de ce prix a eu lieu en présence des lauréats et de Corinne Goumand (Ekip-Europain), Arnaud Jacques (Lempa) et du boulanger Raoul Maeder, président du jury. Ce titre récompense l'excellence des formations de cet établissement. Depuis 2010, la faculté a toujours été présente en finale de la Coupe de France des Ecoles. En 2018, l'équipe gagnante était composée de Louise-Marie Courteille, Aurélien Lomet et Tugdual Ollivier et coachée par Anthony Olivier (boulanger) et Gaëtan Bougeard (pâtissier).

Défibun 2018

L'INBP de Rouen remporte la 15^e édition du concours pour apprentis boulanger, devant le CFA Roosevelt de Mulhouse et le lycée professionnel Saint-Michel de Priziac, respectivement Bun d'argent et de bronze. 17 équipes représentant 8 établissements ont participé : le CFA interprofessionnel d'Eschau (67), le CFA interprofessionnel de Châlons-en-Champagne (51) le CFA CEPAL de Laxou (54), le lycée professionnel Saint-Michel de Priziac (56), le CFA du Lycée professionnel Roosevelt de Mulhouse (68), l'INBP de Rouen (76), le lycée hôtelier La Closerie de Saint-Quay-Portrieux (22), le lycée Professionnel Saint-Joseph de Concarneau (29). L'INBP a gagné avec le SBO (Sarrasin, Betteraves, Oignon), un bun bicolore avec 3 produits de base bio : de la farine de sarrasin, des betteraves et oignons bios.



DIJON

Grand Prix national de la gourmandise

Rendez-vous

lundi 5 novembre à Dijon pour le 46^e Grand Prix national de la gourmandise. Présidé par Fabrice Gillotte, MOF chocolatier, ce concours accueille comme parrain Benoît Charvet, chef pâtissier du groupe Georges Blanc et champion du monde de la glace en janvier dernier à Rimini. L'édition 2018 a pour thème : « L'Italie, La Dolce Vita ». Plusieurs catégories. Pièce artistique en chocolat avec bonbons de chocolat. Wedding cake. Pâtisseries individuelles présentées artistiquement pour les candidats de moins de 21 ans et plus de 21 ans. Croquembouches : concours réservé aux apprentis de la section mention complémentaire pâtisserie de l'école des métiers Dijon métropole.

Chocolate Chef Competition

Créé par Valrhona en 2008, Chocolate Chef Competition (C3) est destiné aux pâtissiers issus de l'hôtellerie et de la restauration. 8 chefs internationaux se retrouveront en finale le 22 octobre à New York dans le cadre du Congrès international de la gastronomie. Face au jury international : Mina Pizzaro (USA), Cyril Gaidella (France), Kanako Baba (UAE), Libertad Santiago (Espagne), Paula Stakelum (Irlande), Wailu Wang (Suède), Ettore Beligni (Italie) et Yusuke Aoki (Indonésie).

ACTUALITÉS



© PHOTOS : CSM FRANCE / STUDIO PAGMALION

Les menus « artisan », ça change du déjeuner !

Devenu incontournable, le marché du snacking représente en moyenne près de 16 % du chiffre d'affaires d'une boulangerie-pâtisserie. Face à ce créneau en plein essor, CSM propose aux artisans un nouveau concept de box déjeuner.

Chaque saison, l'artisan boulanger reçoit des recettes pour composer son menu et des outils d'animation pour promouvoir l'événement dans sa boutique. Avec les box les menus « artisan », les pros peuvent proposer des formules déjeuner avec des recettes salées et sucrées. En plus d'être une véritable opportunité pour se démarquer, tout le savoir-faire des artisans est mis en avant grâce au slogan : Les menus « artisan », ça change du déjeuner !

Formule clé en main

À travers cette opération, les menus « artisan » permettent de proposer une offre gourmande tout le long de l'année avec des recettes spécialement élaborées pour manger sur le pouce. Chaque box comprend un livret de recettes salées et sucrées ainsi que des supports de communication pour promouvoir l'événement en boutique. Les artisans reçoivent avec leur première box, un kit d'animation à conserver toute l'année qui comprend une

affiche 40 x 60 cm, une vitrophanie de 15 cm Ø et un chevalet personnalisable grâce aux vignettes repositionnables fournies dans chaque box.

Box n°1 et n°2

La box n°1 comprend un livret de 10 recettes revisitées dont 5 recettes sucrées qui sont proposées en format snacking comme le fraisier et la tarte au citron. Les 5 recettes salées revisitées reprennent les classiques de la sandwicherie comme le sandwich poulet crudités et le jambon fromage. Toujours dans la box n°1, des vignettes repositionnables pour personnaliser le chevalet et 250 sachets déjeuner au couleur du slogan de l'opération. Ces sachets sont remis pour faciliter le transport des menus par les clients. Dès septembre, les artisans recevront leur box n°2 qui comprend un livret de 10 recettes sucrées et salées aux saveurs hivernales venant tout droit du Canada ou de la Russie. Les artisans retrouveront également les vignettes pour personnaliser leur chevalet ainsi que 250 sachets déjeuner.

OFFRE
DÉJEUNER
ORIGINALE

Ce nouveau concept répond à une réelle demande et vous permet de vous démarquer en proposant à tout moment de l'année une offre déjeuner originale. Les produits sont disponibles auprès des distributeurs Back Europe France. Pour tout ce qui concerne les produits CSM (Marguerite, Artisan, Catherine, Déjaut, Waldkorn) les artisans sont invités à contacter leur attaché commercial ou le numéro vert 0800 616 816.

Misez sur l'épicerie fine en magasin

GOURMET SELECTION 2018. Ouvrir un espace épicerie fine dans sa boulangerie-pâtisserie est de plus en plus tendance ! Rendez-vous les 23 et 24 septembre, porte de Versailles à Paris, pour découvrir avec Vincent Ferniot les dernières nouveautés en matière d'épicerie fine...

Jean-Pierre Deloron

Cette année, le Salon Gourmet Edition (dimanche 23 et lundi 24 septembre) devient annuel et évolue pour répondre aux attentes des visiteurs. Depuis sa création, il s'est imposé comme le Salon professionnel de toutes les découvertes en matière de produits raffinés à valeur ajoutée. Environ 300 exposants (85 % de Français) sont attendus dont 40 % de nouvelles sociétés au sein des pavillons Provence-Alpes-Côte d'Azur, Espagne, Italie et Occitanie. « L'univers de l'épicerie fine constitue une communauté spécialisée qui a besoin de se rencontrer et se renouveler régulièrement », explique Chantal de Lamotte, directrice

CIBLER LES MILLENIALS ET LES JEUNES SENIORS

En magasin, ciblez des produits qui intéressent les plus « gros consommateurs » de produits d'épicerie fine comme les Millenials (18-34 ans), spécialistes de la Gastro Food ainsi que les jeunes seniors (55-70 ans), en quête de petits plaisirs au quotidien. Ce sont deux clientèles d'avenir, ayant en commun d'être de bons vivants. Ce ne sont pas des experts, mais des consommateurs curieux, à l'affût de la découverte. L'expérience gastronomique a une place de choix dans leur vie. En revanche, les seniors (+ de 70 ans) consomment moins de produits d'épicerie fine.



du Salon. « En tant qu'organisateur, c'est un véritable challenge qui nécessite une réelle capacité à源源不断地寻找法国和欧洲的优质产品。De plus, la demande actuelle des consommateurs s'oriente vers le bon goût, les produits qualitatifs, labellisés et tracés. Gourmet Sélection 2018 sera un Salon qui affichera une vraie différenciation et une vraie identité en proposant des produits premium, aussi beaux, que bons et pratiques, qui sortent du commun des linéaires. »

Zoom sur les lauréats 2017

En 2017, Vincent Ferniot a remis le prix « Best Of » à plusieurs exposants. Cyril Marx de la société Hédène a été récompensé pour son miel framboisier. Il sera présent à l'édition 2018 ! Marie Bévillon a remporté le Grand Prix du jury pour son jus de homard. « Cette reconnaissance est un gage de qualité, critère capital pour les professionnels qui revendent nos produits. »

Élodie Nardès de la société Pastis de l'Île de Ré a également été récompensée pour sa boisson éponyme. Le « Best Of » a mis un coup de projecteur sur sa boisson et a permis de la faire connaître. « Ce n'est pas évident, dans l'esprit des gens, d'associer cette boisson anisée, souvent synonyme de soleil méridional, à l'Île de Ré. »



ACTUALITÉS

PARIS

Un nouvel entrepôt METRO

L'enseigne Metro a ouvert un nouvel entrepôt 55 ter, rue de la Chapelle dans le 18^e arrondissement de Paris. Doté des derniers services proposés par l'enseigne pour ses clients professionnels, cet entrepôt propose une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires et leurs compléments en équipement avec le support d'outils digitaux. Doté d'une surface de vente de 5 300 m², cet entrepôt propose 4 120 références supplémentaires sur 1 681 m² de linéaires en plus.

Solutions digitales

Le site bénéficie des dernières solutions digitales pour accompagner le client et supprimer toutes les étapes qui lui font perdre du temps. Le principe : optimiser au maximum les différents espaces et étapes du parcours, afin qu'il en ait plus pour choisir ses produits frais, rencontrer les producteurs, échanger avec les collaborateurs sur les nouveautés et les tendances de consommation, ou trouver de nouvelles idées de recettes. On trouve réparties dans l'entrepôt, des bornes de commandes permettant d'accéder à l'offre complète de metro.fr. L'entrepôt est équipé également de caisses automatiques à plusieurs endroits pour enregistrer soi-même les produits et gagner du temps en caisse.

Parasitec

PARIS EVENT CENTER

Le Salon international des technologies de contrôle des nuisibles et parasites aura lieu les 14, 15 et 16 novembre à Paris. Trois jours pour combattre blattes, rats, souris, frelons, punaises, moustiques...



Ce Salon sera l'événement privilégié de tous les professionnels contre la lutte antiparasitaire et pour le respect de l'hygiène en fonction des contraintes environnementales et réglementaires des locaux. La lutte antiparasitaire est un marché en pleine mutation aux perspectives positives qui concerne tout le monde et en premier lieu les artisans.

Dératisation, désinsectisation et désinfection

Acteur de premier rang dans la filière 3D, le Salon Parasitec a lieu tous les deux ans. Il rassemble l'ensemble des prestataires venus de toutes les régions d'Europe (plus de 100 exposants sont attendus) pour échanger autour des innovations techniques et technologiques pour le contrôle des espèces nuisibles au sein des espaces publics et privés. C'est

le Salon professionnel référent. Professionalisme, expériences, partage d'informations et innovations sont les maîtres mots de cette manifestation.

Solutions de demain

98 exposants et 3 067 visiteurs étaient présents à l'événement 2016. L'édition de cette année s'annonce sous les meilleurs auspices avec notamment tout ce qui concerne les produits et objets présentés. Le marché 3D (dératisation, désinsectisation et désinfection) répond aux nouvelles aspirations des consommateurs, clients et prescripteurs, en recherche de solutions qualitatives efficaces répondant aux normes et au respect de l'environnement. Des conférences de haut niveau sur les sujets les plus actuels sont prévues.



Le Salon côté pratique

La 17^e édition de Parasitec (mercredi, jeudi et vendredi) s'annonce prometteuse pour Édouard Kabouche, organisateur de l'événement. Situé aux portes de Paris, le Paris Event Center, est facile d'accès avec à proximité deux parkings, les transports publics et des stations de taxi. Accès gratuit à tous les visiteurs.

L'IMAGE

Le Pain des Poilus au Sénat



Artisan boulanger à Sedan, Christophe Guénard relance la recette du Pain des Poilus, le pain consommé pendant la Grande Guerre 14-18 ! En juin dernier, le boulanger a fait goûter ce pain aux sénateurs qui ont apprécié sa croûte épaisse et sa mie dense au goût de levain.

LOGICIELS DE CAISSE

Le dispositif de certification précisé

En concertation avec les différents partenaires et les professionnels, la direction générale des Finances publiques a éclairci la définition de logiciel ou système de caisse et précisé les contours de l'obligation d'utiliser un logiciel certifié, dans un bulletin officiel en date du 4 juillet. Depuis le 1^{er} janvier 2018, tous les professionnels assujettis à la TVA, enregistrant les paiements de leurs clients au moyen d'une caisse enregistreuse, d'un logiciel ou d'un système de caisse sont tenus d'utiliser un matériel sécurisé et certifié. Le texte définit un logiciel ou système de caisse comme « *un système informatique doté d'une fonctionnalité permettant de mémoriser et d'enregistrer extra-comptablement des paiements reçus en contrepartie de vente de marchandises ou de prestations de services* ». Il apporte des précisions sur les instruments de mesures réglementés, en particulier les balances avec une fonctionnalité de caisse intégrée. À noter que l'administration poursuit ses réflexions sur la sécurisation des logiciels libres.

ANCEL LANCE LES GOURMANDISES D'AUTOMNE

ANCEL PROPOSE UNE NOUVELLE OPÉRATION À DESTINATION DES ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS.

Les Gourmandises d'Automne revisite les best-sellers de la pâtisserie française du 29 septembre au 14 octobre. 3 recettes à réaliser ! La tartelette poire-chocolat (mousse au chocolat agrémentée de dés de poire, chocolat blanc croquant et grains de chocolat au lait croustillants). Éclair pomme-caramel (des morceaux de pommes et du caramel au sel de Guérande associés à une crème diplomate à la vanille). Millefeuille vanille-noisette (crème pâtissière à la vanille et crème diplomate à la noisette rehaussée par le croquant du crumble à la noisette). Kit d'animation avec des cadeaux consommateurs offerts à l'artisan pour l'achat d'au moins 8 produits Ancel, Sébalcé et Cresco dont au moins 10 kg de crème pâtissière Ancel.

www.condifa.fr +



ACTUALITÉS

CONGÉS PAYÉS

À combien de jours a droit un salarié ?

Le salarié à temps plein a droit à un congé de 2,5 jours ouvrables/mois de travail effectif chez le même employeur. Un mois de travail effectif correspond à une période équivalente à 4 semaines ou à 24 jours de travail. La durée totale du congé exigible par le salarié ne peut excéder 30 jours ouvrables soit 5 semaines pour une année complète de travail (du 1^{er} juin au 31 mai de l'année suivante). Le congé principal ne peut être inférieur à 12 jours ouvrables. Il doit être pris sauf avis inverse dans la convention collective entre le 1^{er} mai et le 31 octobre. Sauf exception, un congé ne peut dépasser 24 jours ouvrables. Si votre salarié à des enfants, comptez 2 jours de congés supplémentaires par enfant à charge (dans la limite de 30 jours ouvrables de congés) pour les salariés de plus de 21 ans au 30 avril de l'année précédente. Un jour, pour les salariés de moins de 21 ans, si le congé légal n'excède pas 6 jours.

La MINOTERIE FOREST mise sur le bien-être

Depuis juin, la Naori arrive dans la gamme de la minoterie Forest. Une nouvelle baguette répondant aux tendances actuelles alliant plaisir et bien-être. Une baguette à la farine de blé, sarrasin, graines de kasha et de courge riche en manganèse. Considéré comme un nutriment essentiel pour la santé, le manganèse intervient dans la synthèse du collagène. Il a un rôle important dans la construction des os et des articulations et participe au métabolisme des glucides et du cholestérol. Son activité anti-oxydante permet de protéger les cellules contre le stress oxydatif.

www.minoterie-forest.com +

Certification FSSC 22 000 pour COMPLET

La société Complet, spécialisée dans la fabrication de farines composées et produits spéciaux, a obtenu la certification FSSC 22 000, reconnue au niveau international en matière de sécurité alimentaire.



Depuis sa création en 1966, la société Forbachoise a fait de la qualité son leitmotiv. De la conception à la livraison du produit, au-delà du respect des règles d'hygiène et de traçabilité, chaque étape du processus est contrôlée afin de garantir la chaîne alimentaire.

LES MACARONS PRENNENT DE LA HAUTEUR

Schneider packaging lance une tour de 24 macarons qui sublimera vos produits en magasin ou pour une réception, un événement, etc. La tour noire contraste parfaitement avec les macarons et fera ressortir leurs couleurs acidulées. Vous pouvez également la personnaliser à l'aide d'une carte 10,5 x 10,5 cm insérable sur le dessus de la tour grâce à des petites encoches... Montage facile et fabrication française !

Entre PROS une histoire de CONFIANCE !

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



MAAF disponible pour vous



en agence

Prenez rendez-vous sur maaf.fr ou sur l'appli mobile MAAF et Moi



au téléphone

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



sur votre espace client

Sur maaf.fr et l'appli mobile MAAF et Moi



ACTUALITÉS

TAXE LOCALE

Publicité extérieure

La TLPE créée en 2008 concerne toutes les entreprises qui exploitent des supports publicitaires fixes, visibles et implantés sur une voie ouverte à la circulation. On considère par publicité des supports faisant apparaître des éléments textuels ou graphiques ayant pour vocation d'informer le public ou d'attirer son attention. Trois types de supports : la publicité, les enseignes et les pré-enseignes (inscription, forme ou image indiquant la proximité du lieu de votre activité). Il existe également 2 autres taxes concernant la publicité : la taxe sur les affiches, réclames, enseignes lumineuses (TSA) et la taxe communale sur les emplacements publicitaires fixes (TSE). La déclaration principale de TLPE est à effectuer avant le 1^{er} mars de chaque année. Vous devez également faire une déclaration complémentaire si vous avez créé des dispositifs publicitaires ou enseignes en cours d'année. Cette déclaration doit être effectuée dans les 2 mois qui suivent la création ou la suppression du support concerné.

OXHOO innove dans l'encaissement

Concepteur de terminaux point de vente, Oxhoo lance sa nouvelle gamme d'automates de paiements espèces connectés. Le CM 7000 est un nouveau système d'encaissement des espèces qui récupère et rend la monnaie automatiquement. Il est constitué de 2 modules en acier qui s'intègrent directement dans votre mobilier : un module pièces et un module billets (recyclage de 2 à 4 valeurs de billets). L'ensemble est relié au terminal de point de vente. CM

7000 révolutionne le milieu des automates avec une ouverture côté vente qui renforce la sécurité et une compatibilité sans failles et rapide avec tous les logiciels !

PARTENARIAT
Kerry-Arlès
Agroalimentaire

Kerry Group choisit Arlès Agroalimentaire pour distribuer l'ensemble de sa gamme goût et nutrition en France. Leader mondial au service des industries alimentaires et des boissons, Kerry est un fournisseur de solutions à valeur ajoutée. Ce fabricant irlandais est reconnu pour la qualité de ses produits, sa créativité technique et marketing orientée vers les consommateurs.

**FORMATION AVEC JEAN-CHRISTOPHE VITTE**

Jean-Christophe Vitté, MOF glacier et Champion du Monde catégorie glace, a ouvert une école pour les professionnels adaptés à chacun avec des formules courtes. Deux laboratoires ont été créés sur un total de 300 m² dédié aux ateliers pâtisserie, chocolat, viennoiserie, boulangerie, confiserie. Technologies, procédés, optimisation de fabrication, application de nouveaux ingrédients, optimisation, gain de temps, rentabilité... tout est passé en revue pour aider les professionnels à améliorer leur savoir-faire tout au long de la chaîne de fabrication.

www.jcv-formation.com +

Vergers Boiron

CRÉEZ VOS SORBETS ET GLACES EN LIGNE

Les Vergers Boiron proposent une solution digitale d'aide à la création de sorbets et crèmes glacées. Simple et intuitive, elle permet de trouver le juste équilibre.



Accessible gratuitement en ligne sur le site Web de l'entreprise, cette solution permet de calculer le grammage exact de tous les ingrédients nécessaires. Conçue en collaboration avec Jean-Christophe Duc, chef pâtissier et Compagnon du Tour de France, cet outil dispense les chefs des multiples calculs indispensables pour trouver l'équilibre parfait de leurs recettes. Il suffit d'indiquer

la quantité de glace ou de sorbet voulue, de choisir parmi les 55 saveurs de purées et de préciser certains paramètres tels que le pourcentage de purée de fruits ou de sucres. La recette finale intégrant la liste des ingrédients et le mode opératoire de la recette est automatiquement générée par l'outil et mise à leur disposition en format PDF. Particulièrement exhaustif, ce service en ligne permet également de connaître la

valeur nutritionnelle de chaque recette, ainsi que son coût de revient. La plateforme mise en ligne garantit gain de temps et confort. Pour davantage de praticité, l'outil indique également aux glacières la température de congélation (PAC) de chaque recette, ainsi que le pouvoir sucrant (POD). Cette solution, complètement gratuite, est d'ores et déjà disponible en français, anglais, espagnol et allemand.

Servis' Oeuf



QUALITÉ
SÉCURITÉ
FACILITÉ D'UTILISATION
ÉCO-RESPONSABLE

FERME DU PRÉ

LE PLAISIR DES ŒUFS

La Fosse Mostelle - 60590 ERAGNY-SUR-EPTE
Tél: +33 (0)2 32 27 47 67 - www.fermedupre.fr



UNE GAMME COMPLÈTE D'ŒUFS LIQUIDES RÉPONDANT AUX BESOINS DES PROFESSIONNELS DE LA BOULANGERIE - PÂTISSERIE

* Calibre moyen



RENDEZ-VOUS PARC EXPO DU BASSIN D'ARCACHON

CHR EXPO & MÉTIERS DE BOUCHE. En 2018, ce Salon confirme sa bonne santé en fêtant sa 10^e édition les 14, 15 et 16 octobre prochains à La Teste de Buch en Gironde.

La mise en avant des savoir-faire et du geste professionnel ont toujours été les maîtres mots de ce Salon professionnel ! Preuve en est : la place importante occupée par les métiers de la boulangerie et de la pâtisserie artisanale.

Plus de 200 exposants

Pendant 3 jours, plus de 200 exposants directs et indirects sur 6 000 m² d'exposition, un programme étoffé de concours et de démonstrations donnant une place privilégiée aux jeunes professionnels de demain ! Voici les principaux ingrédients de cette 10^e édition. En 2016, « The Best », le Concours du meilleur croissant artisanal au beurre avait été lancé en collaboration avec les Compagnons restés fidèles au devoir et à la Fédération autonome des métiers gourmands sous la présidence de Mickaël Morieux MOF boulanger 2011. Dimanche 14 octobre 2018, cet artiste du pain sera à nouveau le président de la 2^e édition de ce concours incontournable et réservé aux professionnels.

Nouveauté 2018

Mardi 16 octobre, rendez-vous sur le « Trophée des Entremetteurs », un concours de pâtisserie sur le thème des gâteaux classiques revisités en partenariat avec l'association les 7 Entremetteurs, la confrérie du Canelé et la Confédération des pâtissiers de Gironde. Venez rencontrer également les minotiers, fournisseurs de produits alimentaires, de matériels et d'équipements, logiciels, caisses enregistreuses, emballages, etc. Tous les professionnels de votre secteur seront présents et vous permettront de découvrir les évolutions de la filière boulangerie-pâtisserie.

Des rendez-vous gourmands

Après l'effort, le réconfort avec l'incontournable buffet du midi en formule huîtres, tapas offertes à l'ensemble des visiteurs et l'opportunité d'une escapade sur le Bassin d'Arcachon. CHR Expo & Métiers de Bouche est vraiment le Salon du Bassin Aquitain à ne pas manquer !

Entrée gratuite sur simple présentation d'une invitation ou d'une carte professionnelle.
Téléchargez dès à présent votre badge en ligne sur www.chrexpo.fr/inscription.
Liste des exposants et programme complet des animations pendant les 3 jours sur www.chrexpo.fr.

i 05 56 54 76 36

INVITATION
GRATUITE

LSM

IMPRIMEZ VOS ÉTIQUETTES DE PAINS

LSM, à Versailles, est spécialisée
en étiquetage depuis 1994.



Découvrez le kit EDIKIO FLEX - SPÉCIAL BOULANGERIE. Cette solution permet d'imprimer vos étiquettes sur différents formats de cartes PVC (jusqu'à 50 x 150 mm, taille réglementaire d'étiquettes de pains sur panetières).

- Créez et imprimez vos étiquettes selon vos besoins en toute autonomie.
- Gagnez du temps (de 5 à 15 secondes) et de la flexibilité.
- Respect des réglementations (allergènes, symbole de congélation, etc).
- 6 formats d'étiquettes PVC blanc ou noir mat (style ardoise) et de couleurs : 50 x 150 mm, 50 x 120 mm, 54 x 86 mm, 42,5 x 54 mm, 57 x 54 mm et 54 x 28 mm.
- Résistant et lavable pour une parfaite hygiène.

LSM fournit les portes-étiquettes et présentoirs adaptés à votre agencement :

- Réglettes plexi et alu à disposer le long des vitrines. Les étiquettes alignées mettent en valeur les produits.
- Support CLIPINOX pour fixer vos étiquettes sur les étagères verre.

+ boutique en ligne : www.lsmlineaire.fr - lsmlineaire@orange.fr

LSM

Solution EDIKIO

Imprimez vos étiquettes de prix en toute autonomie !

Edikio FLEX : SPECIAL BOULANGERIE :
Petites et Grandes étiquettes pour vos vitrines et panetières !

Format spécial étiquettes de pains :

50 x 150 mm

Pain aux Céréales 300g

Allergènes : Gluten, fruits à coques

Le Kilo :

6,00 €

La Pièce :

1,80 €



Quiche Lorraine

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

3,70 € / Pce

54 x 86 mm



54 x 86 mm
Pliée
en chevalet

Pain
aux Raisins

Allergènes : Gluten, Oeuf, Lait

1,20 €



Chocolat Noir
70% de cacao

28 x 54 mm

6 Macarons
au Chocolat

5,50 €

57 x 54 mm

6 FORMATS D'ÉTIQUETTES :

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

EXCLUSIVITÉ FLEX :

Impression sur étiquettes longues

Formats : 50 x 120 mm et 50 x 150 mm

À PARTIR DE 590 € HT (windows 7 et supérieur):

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

NOUVEAU SITE INTERNET

Boutique en ligne :

WWW.LSMLINEAIRE.FR

ACCESSOIRES

- Sacoche de transport - Clips adhésifs pour badges -
- Plieuse d'étiquettes de prix -
- Valisette de rangement (86 étiquettes) -



PORTE-ÉTIQUETTES

Grand choix de supports :

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



35, rue Exelmans - 78000 Versailles – France -Tél : 00 33 (0)1 39 49 56 35

Site internet : WWW.LSMLINEAIRE.FR - Email : LSMLINEAIRE@ORANGE.FR

Gereso Édition

100 questions pour comprendre le bulletin de paie

Stéphane Lizard décrypte et analyse le bulletin de paie. Éléments de rémunération, primes et indemnités, avantages en nature, durée du travail, absences, cotisations, indemnités journalières de Sécurité sociale, tout est expliqué en 219 pages ! La réglementation en constante évolution caractérise la paie des salariés en France. Et malgré un nouveau bulletin de paie simplifié, celui-ci reste toujours complexe... 100 % actualisé (2^e édition), cet ouvrage permettra à tous de décrypter et mieux comprendre son bulletin de paie, de façon simple et chronologique. Destiné aux chefs d'entreprise d'une TPE ou PME comme aux gestionnaires de la paie, ce livre répond de manière claire et précise aux questions du labyrinthe que représente parfois le bulletin de paie.



M6 Éditions

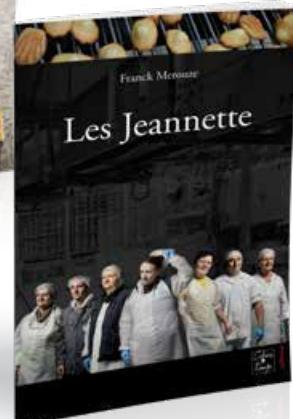
MARIE LOPEZ ALIAS ENJOY PHOENIX

Gagnante de la troisième saison du « Meilleur Pâtissier Célébrités », Marie Lopez, alias Enjoy Phoenix, vous livre les recettes de ses desserts préférés. Au fil des 128 pages, redécouvrez ses créations raffinées comme son île flottante et son entremets « demande en mariage ». Elle fait preuve de savoir-faire, d'élégance et d'originalité dans ses différentes pâtisseries. Essayez de réaliser ses gourmandises préférées, telles que le Pancake fluffy à la cannelle, le cheesecake spéculoos citron vert, le banana & Chocolate Bread, ou les mini cinnamon rolls. Un univers frais et gourmand !

Stéphane Glacier

Bûches et gourmandises de Noël

Dans cet ouvrage, Stéphane Glacier Meilleur Ouvrier de France pâtissier propose ses dernières inspirations et recettes sur le thème de Noël tout en tenant compte des contraintes de la production, des exigences d'une entreprise et des tendances de consommation actuelles. Au sommaire : bûches classiques, bûches contemporaines, bûches glacées et gourmandises de Noël. En collaboration avec Jérôme Le Teuff, Stéphane Glacier a imaginé ses recettes avec un raisonnement d'artisan et la préoccupation d'être rationnel afin de proposer des produits accessibles (au niveau des formes et techniques de montage) et correspondants aux goûts de la clientèle. Texte français et anglais. Un livre indispensable dans votre bibliothèque !



Cahiers du temps

Les Jeannette

Franck Merouze raconte comment il a vécu de l'intérieur l'histoire de la biscuiterie normande Jeannette. En 2013, les salariés ont refusé la fermeture de leur site de production qui fabriquait des madeleines depuis plus de 164 ans à Mondeville près de Caen. Les « Jeannette » ont occupé l'usine et relancé la production pour sauver leur savoir-faire et leur emploi. Ce combat a duré plus de 15 mois. L'auteur a pensé son livre comme un roman. Pendant trois ans, il a soutenu la trentaine de salariés dans leur aventure. Aujourd'hui, l'entreprise a réouvert ses portes et les madeleines sont de nouveau commercialisées pour le plus grand plaisir des normands dans toute la France.

NOUVEAUTÉS

dans les vitrines



Lamelles de kebab sans phosphates

Pour répondre à la montée en gamme du snacking, France Kebab lance la première

gamme de lamelles de kebab sans phosphates, ni additifs, sans gluten, ni conservateurs. Recette kebab Méditerranéen® l'Original, volailles ou en association volailles et veau, ces lamelles subtilement épicées sont rapides à mettre en œuvre (2 mn à la poêle). Des produits multi-usages : Kebab, pizza, panini, salades... Découpées au couteau, ces lamelles offrent un visuel qualitatif. Elles sont également pasteurisées après cuisson pour plus de sécurité alimentaire.

Mini Babybel bio

Pour une offre snacking diversifiée, Bel Foodservice propose un mini Babybel® bio fabriqué à Sablé-sur-Sarthe avec du lait bio 100 % français. Riche en calcium et en protéines, ce fromage apporte tous les bienfaits d'un produit laitier. Sa recette est simple : 98 % de lait, sel, ferments lactiques et un coagulant qui joue le rôle de la présure. Sans additif, ni conservateur.



Mini Babybel® est la deuxième marque de produit de grande consommation préférée des enfants après Kinder.

Tarte sablée 100 % bio



Spécialiste du prêt-à-garnir depuis 1967, Pidy propose 2 nouvelles références de tartes sablées 100 % bio. Pur beurre, au sucre de canne roux, les tartes sont élaborées avec des ingrédients de qualité, issus de l'agriculture biologique et rigoureusement sélectionnés. Idéales pour des applications froides sans cuisson, elles passent également au four à 170° et peuvent être surgelées après garnissage, tout en conservant leur texture sablée et croustillante. 2 formats, diamètre de 8,5 cm pour des parts individuelles et 22 cm, à partager.

Caffe latte nomade

Face au boom actuel du snacking, Lactel lance sa première offre de Caffe latte longue conservation.



La consommation de boissons latte a augmenté de 20 % sur trois ans en Europe. Cette boisson sans conservateur contient moins de 5 % de sucre ajouté mais surtout 95 % de lait entier, du véritable café et des arômes naturels. Le format de 220 ml avec bouchon refermable est idéal pour une consommation nomade. De plus, elle se conserve à température ambiante et peut être consommée aussi bien chaud que froid. 2 produits disponibles : Caffe latte Classico et Caffe latte Cappuccino.



Pain burger sésame

Sur le marché de la restauration rapide, SDV

mise sur un pain à burger tranché à la mie moelleuse avec topping sésame. Emballés en sachet de 6 pièces (77 g), ces pains ont l'avantage de se stocker à température ambiante, atout non négligeable pour les professionnels ne disposant pas d'importantes surfaces de stockage. Dluo : 60 jours à température ambiante. Un pain pratique et tendance !

« une baguette **BIEN CUITE** s'il vous plaît »

MOULINS BOURGEOIS. À partir du 1^{er} septembre, l'opération « Une baguette bien cuite s'il vous plaît » sera lancée dans toutes les boulangeries artisanales clientes des Moulins Bourgeois. Une initiative pour mieux manger et mieux vivre !

Au-delà du travail sur la qualité de leurs farines, contribuer à la valorisation de la boulangerie artisanale est au cœur des engagements des Moulins Bourgeois. Cette entreprise familiale a également pour but de faire apprécier au grand public le pain bien cuit, à travers cette campagne qui vise à en faire connaître les qualités digestives et gustatives.

Pourquoi parler du pain bien cuit ?

La consommation de pain continue de baisser : autour de 95 g/jour et par personne contre 120 g il y a dix ans. La baguette reste un produit central de l'alimentation des Français : 10 milliards de baguettes sont consommées chaque année en France. Aujourd'hui, digestion et bien-être sont liés : à ceux qui évoquent des ballonnements liés à leur alimentation ou qui sont tentés par des régimes sans, il est utile de rappeler les vertus de la cuisson du pain. La « culture du mou » prend le pouvoir : les rayons de supermarchés sont envahis de buns, hamburgers et autres pains de mie trop riches en matières grasses, ce qui incite de plus en plus le consommateur à acheter une baguette bien blanche ou pas trop cuite.

Une baguette bien cuite est plus digeste

Isabelle Sylvestre, diététicienne-nutritionniste explique : « La digestion commence au moment



de la mastication. Un pain cuit se mâche mieux et plus lentement. Les sucs contenus dans la salive agissent déjà sur la digestion. Prendre le temps de manger c'est mieux pour la santé : la vitesse est l'ennemie d'une alimentation saine. Prendre le temps de mâcher commence par le pain et doit continuer pendant le repas. Les sensations de ballonnement ou de mal de ventre sont souvent liés au pain pas assez cuit. La bonne cuisson du pain favorise la dégradation des protéines végétales, notamment le gluten, ce qui favorise sa digestion ».

UNE BAGUETTE BIEN CUITE A PLUS DE GOÛT

- **Richesse aromatique :** La cuisson du pain développe ses arômes par le brunissement de la croûte.
- **Croustillance :** La relation du croustillant de la croûte et de la mie bien alvéolée participe au plaisir gustatif.
- **Conservation :** Une baguette bien cuite ne ramollit pas. Elle conserve sa structure et son goût intacts jusqu'au lendemain.





La signature DE L'ENCAISSEMENT



Les logiciels qui vous donnent des ailes® !

www.crisalid.com

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



LE GOÛT LA PRÉOCCUPATION PRINCIPALE EN PÂTISSERIE

Entretien avec Frank Vilpoux, coordinateur formateur pâtissier
à l'INBP de Rouen depuis 2012.

Quelle est votre vision de l'évolution du métier ?

Je constate surtout une évolution en termes de médiatisation, la pâtisserie française étant de longue date reconnue. Elle est portée de plus en plus par de grands noms, succédant au pâtissier du siècle, Gaston Lenôtre, illustrement connu. Les grandes maisons et palaces mettent en avant notre savoir-faire, et médiatisent les professionnels qui les incarnent. Au-delà des frontières, ces surdoués de la pâtisserie se voient décerner des prix et titres prestigieux, marquant une grande reconnaissance. On peut ainsi citer Pierre Hermé ou Cédric Grolet, sacrés Meilleur pâtissier du monde, ou les trois derniers titrés Meilleur Ouvrier de France, Julien Boutonnat, Jérôme Chaucesse et Christophe Renou. Ainsi la pâtisserie sort de l'anonymat, comme la cuisine l'a fait bien avant. Aujourd'hui le grand public se rapproche des chefs, les découvre



à travers les émissions TV (on peut penser à Christophe Adam, Philippe Conticini, Christophe Michalak), la presse, les réseaux sociaux et leurs publications. C'est bien pour notre métier qui affirme son image de qualité voire de haute qualité, tout en affichant sa technicité.

Quels aspects de la pâtisserie ont, selon vous, le plus évolués ?

Le goût reste la préoccupation principale. Des nouveaux parfums et de nouvelles associations sont apparus, notamment au gré des voyages des chefs. Les formes se sont diversifiées à travers l'utilisation de moules qui offrent un choix très varié ou se font sur mesure

selon l'inspiration du chef. La composition est savamment réfléchie autour des mariages de textures, de couleurs, de proportions aussi. Les glaçages deviennent omniprésents, qu'ils soient colorés ou classiques. Les décors ont gagné en stylisme, en personnification, certains allant jusqu'à l'épure.

En boutique, quels constats faites-vous sur le terrain ?

En boutique, ce phénomène se remarque : les gammes gagnent en soin, en diversification. L'expression est large dans notre métier, à chacun de répondre au mieux à sa clientèle et d'assurer une bonne qualité constante. On connaît tous les incontournables plébiscités par les consommateurs, tels que les éclairs, la tarte au citron, les millefeuilles. Je recommanderai aux pâtissiers de maintenir cette offre et de créer en plus une spécialité qui puisse les démarquer et les rendre uniques pour leurs clients. C'est ce qu'on appelle le produit-signature.

Préparation en 4 mois et demi au CAP, en 6 mois au BM. Stages de perfectionnement de 3 jours. Journées de formation directement en entreprise. INBP : 02 35 58 17 77



NOUS COMPARER « S'INQUIÉTER OU RAISON GARDER ? »



Jean-François Astier - Sénèque Consulting

J'ai été interpellé par un article paru en juin dernier dans *Ouest-France*, « *BIO : les magasins rivalisent pour appâter le client* ». Mais mon interrogation n'a pas été sur notre offre Bio en magasin... quand elle existe ! Mon questionnement a été sur le top 10 des enseignes distributrices de produits bio en France en 2017. Comparons la distribution des produits bio avec nos différents canaux de distribution du pain.

La distribution du Bio a ses acteurs historiques comme *La Vie Claire* (Bernard Tapie, un visionnaire dans les années 80 ?) Leader il y a 30 ans, *La vie Claire* est aujourd'hui dernière de ce top 10. Elle représente désormais 1,4 % des points de vente et 3,5 % du CA. Même *Naturalia*, avec plus de 45 ans d'existence, est aujourd'hui, avant dernière du classement. Et nous boulanger ? Acteurs ancestraux, sommes-nous toujours en tête de la distribution du pain ? Sommes-nous vraiment toujours plus de 30 000 entrepreneurs individuels ?

Biocoop, « ancien nouvel acteur », résiste en prenant la deuxième position de ce classement avec seulement un peu plus de 2 % des magasins mais pour 20 % du CA.

Hors classement, un nouveau compétiteur du Bio s'est invité en 2007, *NaturéO*. Crée par un ancien adhérent d'Intermarché, l'enseigne progresse rapidement avec aujourd'hui 57 points de vente.

Et nous, dans la distribution du pain, qu'en est-il ?

Nos « anciens nouveaux acteurs » comme les marques meunières (*Festival*, *Bannette*...) tirent encore leur épingle du jeu. À l'instar de *Bannette* qui permet désormais dans son nouveau concept de prendre en compte la personnalité de l'artisan et par extension la spécificité du marché local.

En comparaison de *NaturéO*, dans notre secteur, *Marie Blachère* ou *Ange* tentent de reproduire la stratégie de développement du Groupe Holder en s'implantant en périphérie des villes en lieu et place des centres commerciaux pour *Paul*. Cela semble d'autant plus avéré que *Marie Blachère* souhaite assoir désormais son développement en franchise. N'oublions pas cependant, que dans tout développement offensif, des choix peuvent être imposés par des nostradamus de l'immobilier ou des fournisseurs bienveillants

qu'au maintien de leur CA. De fait, des points de ventes ouvrent et ferment régulièrement.

Toujours dans ce classement du Bio, la grande distribution (Carrefour, Leclerc, Système U, Auchan, Casino, Monoprix...) représente plus de 95 % des implantations pour plus de 71 % du CA. Déjà en position de force, la Grande Distribution a ce remarquable opportunisme de saisir et s'approprier l'air du temps. En effet, après nos Régions ont du talent, Leclerc communique depuis juillet 2018 sur « les produits issus de PME françaises ». Pour se faire, un partenariat est né avec la Fédération des entreprises et entrepreneurs de France (FEFF) afin de permettre aux consommateurs d'avoir « la chance de pouvoir accéder à un savoir-faire authentique et à des produits de qualité »...

Pour conserver notre place au soleil, devrons-nous, nous aussi, devenir les fournisseurs de la grande distribution ? De même, allons-nous continuer à accepter que *Lidl* devienne le leader « pain chaud tout au long de la journée » ?

i Enrichissez cette rubrique de vos remarques ou questions !

lemondeboulpat@gmail.com +

Motorisation : moteur électrique 57 kW (75 ch)
Vitesse maxi : 100 km/h
Batterie : 33 kWh (Lithium-ion)

Adaptation de diverses carrosseries, comme une cellule frigorifique.
Charge utile maxi : entre 975 et 1128 kg pour les fourgons, 1350 kg pour les planchers cabines.
Volume utile : 8 à 22 m³

4 tailles de fourgons (L1H1, L1H2, L2H2, L3H2)
2 longueurs de plancher cabine (L2, L3)

RENAULT MASTER ZE

Branché sur la ville

La nouvelle version 100 % électrique du Renault Master se destine avant tout à la livraison urbaine. Tant mieux dans la mesure où, partageant la même motorisation que le Kangoo, ses performances sont limitées sur route. En revanche, l'absence de rejets lui autorise de circuler partout et en toutes circonstances, aujourd'hui comme demain. *Guillaume Geneste*



Impression de déjà-vu

L'habitacle du Master ZE est rigoureusement identique à celui d'un autre Master, au tableau de bord près. En effet, celui-ci intègre une « jauge » pour la batterie et un indicateur de sa recharge en roulant. Seule toute petite différence : le bouton de commande du chauffage additionnel (en option), au pied du levier de vitesse.

Performances limitées

Les ingénieurs de la marque sont allés au plus simple en greffant à son nouveau Master la batterie, l'électronique de gestion et le moteur du Kangoo ZE. Très – trop – facile peut-être ! Les performances du Master ZE sont ainsi limitées sur route : 75 ch, 100 km/h en vitesse maxi, 100 km d'autonomie et des suspensions un peu sèches du fait du surpoids des batteries.

Recharger ses batteries

Le Master ZE n'est pas compatible avec la recharge rapide. Il peut se brancher à une Wallbox ou sur une prise domestique. Dans le premier cas, la recharge complète prendra six heures avec une Wallbox 7,4 kW et onze heures avec une Wallbox 3,7 kW ; il faudra compter dix-sept heures sur une prise domestique... Mieux vaut anticiper ses itinéraires !



Silence de fonctionnement
 Capacités de chargement préservées

Temps de recharge
 Performances sur route

À PARTIR DE 47 200 €*



La qualité de cuisson du pain dépend beaucoup du four du boulanger. Installé de plus en plus et mis en évidence dans le magasin, le four doit être performant au niveau puissance, polyvalent en termes de cuisson et fiable dans son usage quotidien. L'énergie devenant de plus en plus chère, il est au cœur de toutes les économies...

Jean-Pierre Deloron

SOUPLESSE ET PRÉCISION POUR LES ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

Aujourd'hui, les constructeurs de fours et leurs revendeurs proposent du matériel de cuisson, qui offre de multiples possibilités, pour répondre à la cuisson de tous les produits vendus en magasin. Ces équipements polyvalents contribuent au succès de la boulangerie artisanale moderne. Du pain chaud toute la journée, des baguettes croustillantes pour les sandwichs, des plats à emporter, de la viennoiserie chaude le matin et à l'heure du goûter, une offre de produits snacking, etc. La polyvalence et la performance de cuisson des appareils sont les premiers critères de choix des professionnels du secteur. L'important est de rentabiliser au maximum cet outil de travail en pratiquant plusieurs cuissages en même temps tout au long de la journée. Température différente selon les étages du four et programmation automatique de la chaleur de cuisson, etc.

Fours à soles, ventilés, à bois ou à granulés

Les professionnels ont le choix entre plusieurs catégories de fours : les fours à soles fixes, à chariot, les ventilés, les fours à bois et ceux aux pellets. Le mazout a disparu définitivement. Parmi toutes ces sources d'énergie, l'électricité est la plus répandue et semble la mieux adaptée à une cuisson multiple mais le gaz et le bois proposent d'autres avantages : qualité de cuisson, coûts de consommation moins, souplesse d'utilisation, etc. Si les fours à soles sont aujourd'hui les plus utilisés en boulangerie artisanale, chaque année, de nouveaux modèles sont mis sur le marché pour offrir plus d'avancées technologiques (platines et logiciels de commande, systèmes de gestion). Les fours ventilés offrent des solutions polyvalentes tandis que les fours à granulés de bois (pellets) attirent de plus en plus de monde pour leur côté écologique et économique.

Fours de boulangerie



Romain Corretel, artisan boulanger à Saint-Raphaël

« Confort de travail pour une meilleure productivité »

Installé avec sa femme Carine depuis une quinzaine d'années en région PACA, Romain Corretel gère 2 boutiques, soit environ 15 personnes : 1 à Fréjus et 1 dans le centre-ville de Saint-Raphaël.

Dans celle-ci, le boulanger a remplacé son ancien four en mars 2017 par un four électrique Microtec 4 étages de chez MAP. « C'est un four robuste, facile à utiliser sans trop d'électronique qui monte rapidement en température. De juin à septembre, il fonctionne toute la journée et s'allume automatiquement ». Originaire de Lyon, Romain Corretel cuite tous ses pains spéciaux et plus de 2 500 baguettes/jour. « En hiver, on peut allumer 2 étages sur 4 (souplesse d'utilisation) et faire ainsi des économies d'énergie. Depuis l'installation de son four, la vente de pains et baguettes progresse régulièrement. Équipé d'un filtre et d'un adoucisseur d'eau, le four offre une cuisson parfaite pour tous les produits fabriqués avec des farines de la minoterie Céard à Saint-André-d'Embrun (05) ».

Témoignage d'un artisan boulanger

« Solutions Boul-Pât » s'est occupé du montage du nouveau four Map. Créé à Fréjus en 2016, ce distributeur-installateur de matériel de boulangerie intervient dans les Alpes-Maritimes et le Var. Une équipe de 6 techniciens dépanne les artisans boulanger-pâtissiers 24 h/24 et 7 jours/7. « Avec mon commercial Gilbert Pace qui met toute son expérience (28 ans) dans la profession, nous conseillons et vendons du matériel adapté aux besoins de nos clients. Une personne dédiée au SAV permet de mieux répondre également aux attentes des artisans », explique le jeune entrepreneur Anthony Herlemont.



DEBAG

Le four DECON est un appareil idéal pour cuire, étuver et réchauffer. Ce four ventilé primé DECON (DEbag CONvection oven) définit de nouveaux critères dans le secteur de la construction de fours. Grâce à son équipement en option avec fonction vapeur et la sonde de température à cœur, ce four est extrêmement polyvalent. Que ce soit pour cuire, étuver ou réchauffer, le DECON permet de préparer aussi bien des produits de boulangerie-pâtisserie que des plats de restauration.

Avec le nouvel écran tactile de 7 pouces, l'utilisation du four devient un véritable jeu d'enfant même pour le personnel non formé. Par ailleurs, la gestion d'énergie assure plusieurs fonctions permettant de baisser de manière significative les consommations d'énergie et les coûts d'exploitation. Le four DECON offre jusqu'à 20 % de surface de cuisson en plus comparé à des fours de magasin à chaleur tournante et facilite la pose du four grâce à sa hauteur de montage inférieure à deux mètres. Les clayettes sont facilement interchangeables afin de passer d'une cuisson aux pâtisseries à une cuisson aux "normes gastro".

Retrouvez DEBAG
au salon IBA Hall 3 Stand 371

DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY
Fabricant de fours de boulangerie depuis plus de 100 ans

Beaucoup savent cuire,
mais DEBAG va bien plus loin !

Techniques de fours et de boulangerie :
fours de magasin, fours à étages, fours à chariot, fours combinés



Techniques frigorifiques
et de fermentation

SAV assuré par le fabricant

24h/24h • 7j/7

Technique
« made in Germany »

ADF
ASCOBLOC DEBAG FRANCE

ASCOBLOC - DEBAG France SAS

13 rue de Champagne • 57070 METZ

Tél. : 00 33 (0)3 87 37 50 35 • Fax. : 00 33 (0)3 87 37 50 45

Email. : contact@ascobloc-debag.fr • www.adf-metz.fr



31 OCT. > 04 NOV. 2018

PARIS • PORTE DE VERSAILLES



REJOIGNEZ
LE RENDEZ-VOUS
MONDIAL
INCONTOURNABLE
DE LA FILIÈRE

INFOS ET BILLETTERIE
SALON-DU-CHOCOLAT.COM
RÉSERVATION DE STANDS
T. +33 (0)1 45 03 60 54 / SACCOSS@SALONDUCHOCOLAT.FR

❶ FOURS BIO BAKING SYSTEM

« Le four traditionnel Bio-énergie à accumulation de température permet de se différencier en boulangerie artisanale. Aujourd’hui, les chaînes intégrées ou sous franchise continuent d’envahir le territoire et ont déjà pris aux artisans une part de marché supérieure à 10 %. Face à cette offensive, l’artisan doit reprendre la main en valorisant son savoir-faire et son image, tout en s’inscrivant dans l’air du temps : authenticité, proximité, circuit court, respect de l’environnement, etc. L’artisan a une réelle carte à jouer avec une approche cohérente dont le choix du four fait partie », explique Olivier Moyet, P-dg de l’entreprise FMF.

→ Différenciation par l’énergie

Les fours Bio-énergie (sole tournante ou à étages) sont nés pour être animés au départ par la combustion au bois de coupe. C'est d'une part l'énergie la moins chère et d'autre part une des plus vertueuses écologiquement à ce jour. On replante autant d'arbres qu'on en coupe et les arbres pour leur croissance sont des vrais puits de carbone. Mais Bio Baking System a écouté certains de ses clients, sensibles aux arguments du bois, qui exprimaient leurs frustrations face au bois de coupe : irrégulier en taux d'humidité, difficile à stocker, alimentation manuelle du foyer, pas de régulation de chauffe du four, etc. Pour cette raison, on a mis au point il y a plus de sept ans, donc avec un vrai retour expérience, une solution sous forme d'un ensemble bio brûleur permettant d'utiliser les granulats ou pellets de bois, avec le partenaire Natural Fire (leader européen) qui fournit le brûleur et sa régulation et que nous distribuons. Nous avons développé cette solution pour nos fours à sole tournante mais aussi pour les fours à étages. Résultat : une trémie d'alimentation pour stocker 2 ou 3 jours de consommation de pellets, un démarrage automatique le matin, une régulation automatique des températures de cuisson, des fumées avec beaucoup moins de suies. Techniquement et économiquement, le bilan est très favorable. Écologiquement, on reste sur du bois mais en plus on valorise des sous-produits de l'industrie du bois avec un pellet très régulier en qualité et incorporant très peu d'humidité (norme européenne maxi 10%). Et en termes d'image et de communication, c'est extrêmement positif ! Précisons que cette solution présente un grand intérêt en cas d'absence de réseau de gaz et permet d'éviter l'installation d'une cuve (gaz, fioul) ou un compteur tarif jaune (coût élevé). La distribution de pellets de bonne qualité et à un coût raisonnable est très bien assurée aujourd’hui sur toute la France.

→ La Bio-énergie : un acte de communication

Investir et utiliser un four Bio-énergie, c'est un acte de communication, à l'égard d'une clientèle de plus en plus sensible au contexte de respect de l'environnement. De plus en plus de consommateurs choisissent leurs lieux d'achat en fonction de ce critère. Les grandes enseignes commencent sérieusement à s'en emparer. L'artisan boulanger ne peut rester étranger à ce mouvement. Comme travailler à la pelle avec un four Girator met le boulanger en connexion avec ses clients en montrant l'aspect authentique du métier !

→ Gamme complète de fours

Bio Baking System propose une gamme complète de fours. Des fours conçus à l'origine pour la combustion de bois qui sont de facto idéaux pour les granulats de bois ! Les fours à sole tournante Llopis Girator où toute la partie basse est maçonnée. Les fours à étages comme le modèle Vapotrad V2, qui existe en semi-maçonner ou en totalement maçonner, en différentes configurations d'étages, de nombre de portes, de largeur et de profondeur de sole, avec élévateur-enfourneur intégré.

→ LLOPIS Girelec

Bio Baking System a développé également le modèle à sole tournante électrique Girelec qui peut fonctionner avec une électricité d'origine verte si l'artisan le souhaite. Pour donner son plein rendement, il est important d'accoupler un ensemble bio brûleur à un four semi-maçonner ou entièrement maçonner de qualité. Car les faibles rejets solides et le haut rendement du brûleur s'accommode mal d'un four à partie basse métallique (nettoyage, stabilité du métal). Quand on se préoccupe d'énergie, on se préoccupe également de l'accumulation de température et de limitation de sa déperdition : ce que cherche précisément à faire un four semi ou intégralement bâti !

→ **LLOPIS Girator & Girelec**

La qualité de cuisson des fours Llopis, Girator et Girelec n'est plus à démontrer ! Faible déperdition thermique grâce à l'isolation renforcée en poudre de roche, développement du goût et de la couleur grâce à la cuisson dans la propre buée du pain, cuisson sans à-coups de chauffe grâce à la voûte maçonnée, cuisson douce grâce à l'importante partie maçonnée. Pour faire un four traditionnel de qualité, il faut de la matière. Un four Girator pèse entre 2 et 2,5 tonnes par m². Passant du bois au pellet, on a observé aucune modification significative du rendu de cuisson sur le pain. Pour la gamme des fours Vapotrad à étages, on a conçu 2 types de fours : 1 semi-maçonnable et 1 totalement maçonnable. Reposant sur une technique de partie basse maçonnable et de tubes de vapeur, la différence entre les 2 est que sur le maçonnable, les tubes sont intégralement pris dans une enveloppe de béton, avec des tubes de diamètre 35 mm et une double nappe de tubes transversaux. Sur ce dernier modèle, la puissance thermique du four augmente de 15 à 20 %. C'est un four pour les boulangers exigeants quant au résultat de leur travail et qui veulent de la masse et du fond.

⊕ **CONVOTHERM**

Convotherm a gardé les fondamentaux de ses fours mixtes en améliorant leurs performances qui font la différence sur le marché. Le système Clos ACS (brevet Convotherm) qui permet la gestion automatique de l'humidité (phénomène physique lié à la saturation de vapeur). Celle-ci se condense sur les points les plus froids et le four ne produit pas plus de vapeur que les produits peuvent absorber). Convotherm sature d'abord en humidité et ensuite envoie l'air chaud, et tout le monde sait que la vapeur transmet plus de calories que l'air sec ! Le four Convotherm C4 cuit plus vite à des températures plus basses. Disponible en version électrique ou gaz. De 6 à 20 niveaux GN1/1 ou GN2/1. Existe en version pâtissière 600 x 400. Il faut savoir que la température des fours Convotherm est très précise et que ces derniers peuvent servir de chambre de pousse. Avoir des Convotherm permet également de décliner tout une offre de produits de restauration : pain de mie, cookies, brioches, crumble, etc.

BIO BAKING SYSTEM
fours boulangers bioénergies

**MAINTENANT LE BOIS,
C'EST PLUS SIMPLE.**

avec

**bioénergie
brûleur system**

... ET TOUTES LES SOLUTIONS DES ÉNERGIES RENOUVELABLES :

- BOIS NATUREL
- BOIS COMPRESSÉ
- PELLETS DE BOIS

GIRATOR®

VAPOTRAD®

L'électricité verte avec

GIRELEC®

Distributeur officiel et exclusif depuis 1959

DEPUIS 1959
maison fmf
Toulouse

MAISON FMF TOULOUSE
6 Impasse du Levant ZA Piossane 3-31590 VERFEIL
Fax : 00 33 (0) 534 258 468
SAV : 00 33 (0) 534 300 113
contact@maison-fmf.com
www.maison-fmf.com
00 33 (0) 534 251 365

❶ FOURS À BOIS MANTEZ



Fils de boulanger, Christian Mantez a été boulanger avant de construire son premier four pour son usage personnel dans

les années 80. Face à la demande de ses collègues artisans, il est devenu constructeur de fours à bois maçonnés traditionnels, permettant à ses clients l'obtention du label : « Pain cuit au feu de bois ». En 2014, il obtient le prestigieux label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), gage de son attachement aux valeurs du patrimoine et à sa qualité artisanale. Les fours à bois Mantez sont construits avec des matériaux de qualité : briques réfractaires alimentaires agréées, fontes provenant des fonderies de Dreux, etc. Attaché à la tradition et la restauration du patrimoine, il entretient le four des « Navettes à Marseille » et rénove actuellement le four à bois centenaire de M^{me} Guillet. Preuve de son professionnalisme, plus de 300 artisans boulanger possèdent un four Mantez en France (boulangeries Horel à Taverny et Schaller à Soultz). Un four Mantez, c'est l'assurance d'avoir un matériel de qualité et qui perdurera dans le temps ! M. Mantez et son équipe sont à votre écoute : Michèle à l'accueil, Alexis et Jean-Baptiste à la réalisation, construction, mise en service et suivi.



Nettoyer et détartrer.

Automatique avec le SelfCookingCenter®

Avec Efficient CareControl, votre SelfCookingCenter® se nettoie et se détartrre automatiquement et, si nécessaire, le nettoyage peut également se faire pendant la nuit, sans avoir besoin de surveiller le déroulement.

❷ RATIONAL

Le four SelfCookingCenter® de Rational, disponible en version boulangère et en version mixte permet de réaliser sereinement vos cuissons de pâtisseries, viennoiseries et snacking toute la journée. L'intelligence de cuisson iCookingControl®, la cuisson homogène à tous les niveaux avec HiDensityControl® et le nettoyage automatique Efficient CareControl vous permettent variété et efficacité. Ce four vous offre de nombreux bénéfices : les cuissons sont régulières, uniformes et plus rapides, offrant un important gain de temps et une augmentation de la production. Les différents climats de cuisson permettent la préparation d'une grande variété de produits, et les réglages de l'oura et de l'humidité au pourcent près offre une cuisson très précise pour un résultat toujours plus qualitatif.



RATIONAL

DU 17 SEPTEMBRE AU 19 OCTOBRE 2018

avec LESAFFRE

FAITES PLACE NETTE !

**1 BROSSE
à farine
demi-tête
OFFERTE**

Offre réservée aux professionnels de la Boulangerie-Pâtisserie de France Métropolitaine. Votre cadeau sera remis par votre distributeur habituel à la livraison de votre commande ou par nos équipes de vente.



pour **1 SAC**
d'améliorant* ou de levain
dévitalisé **ACHETÉ**

au choix sur toute la gamme LESAFFRE.

*hors Ibis viennoiserie 5kg



N'hésitez pas à nous contacter
via notre application en cas de
non réception de votre cadeau

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.fr


LESAFFRE



⊕ PANIMATIC

Depuis 1968, Panimatic s'applique à mettre sur le marché des équipements toujours plus performants et ergonomiques pour répondre du mieux possible aux exigences de chaque artisan. En donnant le choix et avec la possibilité de réaliser du sur-mesure, Panimatic fabricant de matériel place l'optimisation de l'espace de travail parmi l'une de ses plus grandes priorités. De par sa fabrication française, soignée et de qualité, la robustesse indéniable du matériel Panimatic demeure un de ces principaux atouts.

→ Puissance des fours ventilés

Le four ventilé électrique mis au point par Panimatic fonctionne par courant d'air chauffé et brassé par de puissants ventilateurs, la montée en température est rapide, il faut 8 mn pour passer de 20° à 200°C. La cuisson est homogène et s'adapte à chaque type de produits car il est livré avec ou sans buée. Le four cuit de façon optimale les viennoiseries, pâtisseries, baguettes et pains : la température se régule de 100 à 250 °C. Les connexions arrières pour l'installation d'une hotte électrique sont prévues, celle-ci est installée en option avec sa cheminée de raccordement, tension 400 V Tri + N.

→ Fours ventilés adaptables et combinables

Plusieurs dimensions sont disponibles : 4, 6 ou 9 étages avec espacement de 94 mm ou bien 8 étages avec espacement de 105 mm, avec possibilité d'un ferrage des portes à

gauche en option. Les fours accueillent plaques et filets en 400 x 600, 400 x 800, 460 x 800 ou 460 x 660. Les modèles sont combinables et empilables. En support, plusieurs solutions : l'étuve inox à 9 étages d'une hauteur de 880 mm, le chariot à 7 étages réglable en largeur d'une hauteur de 880 mm également. Le support bas de four d'une hauteur de 310 mm est prévu pour deux fours de 4 et 9 étages.

→ Robustesse du matériel

Un autre facteur d'efficacité au travail : la fiabilité. La construction inox est une garantie de solidité, la porte et la gâche sont résistantes à une utilisation prolongée et cette dernière est lavable et démontable sans outil, ainsi que le joint de porte qui peut être changé par l'utilisateur lui-même. Le tableau de contrôle à régulation électronique est simple d'utilisation près de la commande d'ouverture du oura.

ooo panimatic

fabricant français de matériel pour la boulangerie & la pâtisserie



Pousse contrôlée - Étuve

Froid positif - Chocolat

Conservation - Surgélation

Travail de la pâte - Cuisson

Chambre positive ou
négative sur mesure

...

Consultez notre site

www.panimatic.fr

ou contactez-nous

au 01 64 29 72 19

Zone Industrielle
77460 Souppes sur Loing

→ Cuisson Optimum

La conception des chambres de cuisson, chauffées grâce à des résistances adaptées, assure une cuisson uniforme des produits, sur soles de 20 mm d'épaisseur. Les réglages indépendants de la température de voûte et de la température de sole permettent d'obtenir un résultat de cuisson optimum pour chaque type de produits. Chaque bouche possède un tableau de réglage électronique, un générateur de vapeur, un éclairage indépendant ainsi que la mise en marche en différé et alarme de fin de cuisson.

→ Équipements complémentaires

Le Compagnon possède une soupape d'évacuation de la chaleur. Le oura peut être combiné avec un radiateur de buée inox en cas d'absence d'évacuation pour la buée. Les capteurs de buée sont prévus pour être raccordés sur un écoulement et sur le oura du four Compagnon. L'élévateur enfourneur inox avec toile de longueur 1130 mm se positionne sur une colonne d'enfournement de 920 mm. Sa position haute permet de le ranger au plus haut, au niveau de la hotte.



→ Four à soles réfractaires

Le four Compagnon possède de 3 à 6 chambres de cuisson indépendantes et de 4 à 12 bouches 600 x 800, 750 x 800 ou 900 x 800, offrant des surfaces de cuissons allant jusqu'à 6 m². La hauteur de bouche est de 130 mm et 190 mm. Les dalles de cuisson standard d'une profondeur de 800 mm peuvent être conçues en profondeur 600 mm ou 1200 mm sur demande. Le large choix de tailles disponibles permet de s'adapter à tous les espaces et besoins de cuisson en boulangerie.



MONDIAL FORNI

→ Le MONDIAL

Four à tubes annulaires. De 5 à 27 m² - Gaz - Fioul ou Granules de bois - Possibilité d'avoir sur certains modèles, un étage électrique.



→ Le DEKOMONDIAL 3.0

Four électrique dernière génération avec tableau de commande à chaque étage. Équipé d'origine du Power Management permettant la gestion de la puissance électrique du four en 3 modalités différentes selon l'utilisation.



→ Le LEM

Four de 4 ou 6 m² - Tubes annulaires de 27 mm - tout inox, structure montée sur pied à hauteur réglable pour une isolation, totale du sol et un nettoyage facile Prévu pour être au fioul - gaz et le plus courant aux granules de bois. Le LEM Compact Bio, 3 étages aux granules de bois et une sole pâtissière latérale électrique, gauche ou droite.

Supports de cuisson

Faciles d'utilisation et proposant de nombreuses formes, les moules en silicone sont devenus incontournables après les supports métalliques. Cette matière offre de nombreux avantages : démoulage et nettoyage facile, conduction de chaleur parfaite, antiadhérente, indéformable et adapté à la congélation. Il existe toutefois plusieurs qualités de silicone. La silicone alimentaire est un mélange de polymères de silicone avec un catalyseur (du platine ou du peroxyde) et pour avoir la certitude d'utiliser des moules de qualité, il faudra préférer la silicone platine qui offrira une totale sécurité alimentaire de par sa résistance jusqu'à 250 °C. La silicone peroxydée moins chère, peut laisser migrer des particules vers les aliments dès 160 °C.



❸ FLEXIPAN®

Marque du groupe Sasa Demarle, Flexipan® restructure son offre en créant une marque principale Flexipan®, composée de trois gammes de produits : Flexipan® Origine. Flexipan® Air (anciennement Silform), des produits qui présentent une texture aérée, laquelle assure une plus forte circulation de la chaleur notamment pour la viennoiserie et la boulangerie. Cette texture permet d'obtenir un produit fini croustillant et une belle coloration. Flexipan® Inspiration, (ex-Flexipat). Idéale pour les formes droites et complexes, elle est composée à 100 % de silicone et adaptée pour la surgélation comme pour la cuisson.



❸ LA TOQUE D'OR

Découvrez sur www.latoquedor.com, ce moule à madeleines en silicone professionnel ! Anti-adhérent répondant aux normes CE, il permet un démoulage facile et rapide. Ce moule supporte la cuisson au four micro-ondes, au gril et sur des plaques perforées mais également la congélation et le réfrigérateur. Amplitude thermique maximale : + 230 °C à - 60 °C. Dimensions des madeleines (77 x 44,5 mm). 44 pièces.

❸ FIBERMAÉ

Réalisez une cuisson parfaite de vos burgers avec Fibermaé ! Ce support de cuisson est fabriqué en France à partir d'une toile en fibre de verre ajourée et d'un revêtement antiadhérent en silicone, le SIL 208 G qui résiste à des températures élevées. Il convient à toutes les pâtes crues et surgelées et permet d'obtenir une belle croûte dorée. Sa maille ouverte favorise la circulation de l'air chaud et offre une cuisson homogène. De nombreuses références de burgers sont disponibles offrant une grande variété de tailles, allant du diamètre 59 mm au 166 mm.



♦ DÉCO'RELIEF

Réputé pour ses moules chez les artisans chocolatiers et pâtissiers, Déco'Relief évolue en proposant de nouveaux modèles dédiés à la pâtisserie et au chocolat en 2019 ! Toujours plus innovants, les moules à gâteaux en silicone vous séduiront par leurs formes épurées et modernes. Un nouveau moule lapin rejoindra la large gamme de moules chocolats de Pâques. N'hésitez pas à faire un tour sur le stand Déco'Relief au Salon IBA (Hall 4 stand 471) à Munich. Vous retrouverez en plus des nouveautés, tous les produits indispensables (colorants, arômes...) à la décoration de vos gâteaux !



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

LA CUISSON PAR EXCELLENCE



MAP
FOURS DE BOULANGERIE

+33 (0)4 75 56 04 79

contact@fourmap.fr

42-44, rue Latécoère - 26000 Valence - France

www.fourmap.fr

Fours MAP MICROTEC 4 ÉTAGES INDÉPENDANTS

Chaque étage du four dispose de son propre régulateur de température de la voûte, de son régulateur de sole et de son appareil à buée complet, incluant un régulateur de température. Le boulanger peut ainsi disposer de 4 étages dont il peut régler les températures en fonction de ses besoins.

4 niveaux autonomes

Ce four offre une régulation indépendante des soles, voûtes et buées.

Le positionnement et la

puissance de résistances blindées permettant une réactivité parfaitement adaptée aux besoins de la boulangerie actuelle. Forte isolation multi-couches intercaisson et périphérique avec des matériaux homogènes et à haute capacité d'isolation. Un élévateur intégré totalement escamotable (pas de place perdue devant le four). Le tapis d'enfournement se range dans un logement au-dessus de l'étage supérieur du four,

à l'abri des poussières et de la vapeur. Dalles en matériau réfractaire à haute capacité calorifique et à forte inertie, assurant une parfaite diffusion de la chaleur. Les glaces en verre trempé sont basculantes pour un nettoyage facile sans démontage. Éclairage par lampes halogènes pour une meilleure vision. Après fabrication, chaque four est entièrement monté afin de procéder au contrôle qualité avant démontage et expédition.



BOUL-TRUCK : LA BOULANGERIE

EN TOUTE LIBERTÉ

Le premier Boul-Truck est né à Hazebrouck ! Un concept unique de véhicule autonome, équipé d'un four à tubes annulaires de 4 m² de cuisson, chauffé aux granulés de bois, d'une chambre froide intégrée pour le stockage des produits et d'un espace boutique. Jean-Pierre Deloron



À l'initiative du groupe SPB, voici le Boul-Truck 2018 : une première mondiale et un modèle économique différent des autres ! Si vous souhaitez changer ou si vous êtes en reconversion après la vente de votre boulangerie, le Boul Truck est fait pour vous ! « Ce véhicule, c'est la boulangerie en toute liberté ! Liberté dans le choix des emplacements :

Marchés municipaux, parkings, magasins bio, zones commerciales, événements divers tout au long de l'année (Du 13 au 16 septembre, le Boul-Truck sera présent dans le paddock du prochain Bol d'Or au Castelet), etc. Dans le camion, un vrai four de boulangerie fiable à brûleur, économique et écologique qui fonctionne aux granules de bois ».



HEDIMAG

Fabricant de véhicules magasins, Hedimag (20 salariés) est un carrossier-constructeur à la fois concepteur et assembleur. Chaque année, plus de 365 véhicules sont fabriqués par l'entreprise nordiste. Créé par Hervé Dries, ancien boulanger-pâtissier (première installation à Roubaix en 1980), Hedimag est reconnu pour ses camions-magasins (rôti-séries, food-trucks, camions pizzas, remorques, etc.). L'entreprise est certifiée ISO 9001 pour la qualité de son management.

GROUPE SPB

**40 ans
d'expérience
dans la
boulangerie
(four, labo, magasin)**

Spécialiste du four de boulangerie aux granulés de bois

**Plus de
100 fours
aux granulés
de bois vendus
en France**

Lancement du 1^{er} four hybride granulés de bois et électricité en 2017

VALORISATION DU MÉTIER

Ce véhicule s'inscrit dans les nouveaux critères de la boulangerie moderne et notamment l'offre type Food Truck jusqu'ici absente ! Face aux « boulangers » déjà sur les marchés proposant uniquement du pain cuit « ailleurs », le Boul-Truck apporte aux consommateurs le travail du boulanger, la vue, l'odorat et la qualité de cuisson du pain. La fabrication de pain et boules bio s'inscrit parfaitement dans cette démarche. Lors de sa revente, le Boul-Truck est négociable au même titre qu'un fonds de commerce.

BOUL-TRUCK « SUR MESURE »

Réalisé dans les ateliers de l'entreprise nordiste Hedimag, le Boul-Truck peut être fabriqué sur mesure. Un four de boulangerie à soles fixes, un brûleur granules de bois, un silo de stockage, une chambre froide, un



ensemble safari-room pour la vente extérieure, des tables de défournement avec rangement dans le véhicule et étagère de

présentation du pain, groupe électrogène intégré, éclairage leds, écran plat et haut-parleur pour la vente, etc.



Vendre, Acheter ou Créer

Toute notre expérience à votre service

Visitez notre site spécialisé à 100% boulangerie

- **Achat de votre Boulangerie :**
un choix très important d'annonces.
 - **Vente de votre Boulangerie :**
nous publierons votre annonce
pour le temps nécessaire à la vente.
 - **Création de votre boulangerie:**
consultez notre espace création.

www.agenceboulangerie.info

Vous avez un projet

Vous avez un projet

Session Acquisition Création

Médiation Service Boulangerie

46, rue de la Paix - 1000

Tél. Merci d'ajouter votre cachet c
au dos de l'enveloppe d'expédi



VMI DÉVOILE SON NOUVEAU SITE DE PRODUCTION

Début juin, l'inauguration officielle du nouveau site industriel Vendée Mécanique Industrie (VMI) de Saint-Hilaire-de-Loulay, a eu lieu en présence de plusieurs centaines de personnes. Cet événement a permis de découvrir un outil de travail exceptionnel !

Après plusieurs mois de préparation de tous les services, les invités ont été accueillis entre autres par Dominique Denoël, PDG de VMI, Didier Soumet, président de LINXIS Group et Antoine Chéreau, président de la communauté de communes Terres de Montaigu. Les discours des personnalités et la visite de l'entreprise ont permis de mieux connaître VMI. De nouveaux locaux plus modulaires et plus rationnels sur une surface de 10 000 m². L'entreprise compte 230 salariés répartis entre les commerciaux, les techniciens, les bureaux administratifs, les salariés de l'usinage, peinture, fabrication, réception et expédition. La force commerciale de VMI est composée de 19 commerciaux et 9 assistantes,

répartis entre les 3 activités (boulangerie artisanale, industrielle, santé-chimie). VMI s'appuie également sur un réseau d'agents et de distributeurs pour vendre ses équipements dans plus de 90 pays. « Nous avons réalisé un chiffre d'affaires de 57 millions d'euros en 2017 dont 25 % en boulangerie artisanale », a déclaré Dominique Denoël.

DES MARQUES RÉFÉRENCES

VMI est le partenaire historique des artisans boulanger-pâtissiers en ce qui concerne les pétrins, batteurs et auto-fermenteurs. Les marques Phébus, Mahot et Rex sont des références dans les fournils. Quelle que soit la capacité recherchée (3 à 200 kg), quel que soit le type de recettes à réaliser (pâtes dures ou très hydratées),

quel que soit le budget ou les contraintes d'environnement, VMI a toujours la solution de pétrissage ou de mélange. « Nos équipements sont polyvalents et simples d'utilisation pour un gain de temps maximum. Le design des pétrins est régulièrement travaillé afin d'obtenir un équipement ergonomique, robuste et facile à nettoyer. 17 électromécaniciens travaillent à temps plein et de façon autonome sur les différentes gammes de machines. »

PÉTRINS À AXE OBLIQUE ET SPIRALE

Fer de lance en matière de pétrissage, le pétrin à axe oblique est idéal pour la fabrication de pains traditionnels, la viennoiserie ou la pâte à pizza. VMI propose



plusieurs versions disponibles selon la capacité souhaitée, le type de fraseur avec ou sans cuve motorisée. 2 400 pétrins à axe oblique VMI ont été vendus au cours des 10 dernières années. Les pétrins à spirale cuve fixe VMI sont reconnus pour leur capacité à pétrir une faible quantité de pâte par rapport au volume de leur cuve. Le pétrin à axe oblique est parfaitement adapté à la production de pains de tradition, spéciaux et viennoiseries. Il offre diversité et souplesse d'actions aux boulangers qui en font le choix, souvent en complément de pétrins à axe oblique. 2 gammes VMI sont disponibles : la gamme de pétrins à cuve fixe SPI 53/63 et SPI FX+ EV ainsi que la gamme Berto, ligne économique de pétrins à spirale à cuve fixe ou amovible. Au cours des dix dernières années, VMI a vendu 2 100 pétrins à spirale type 53 et 63.

BATTEURS ET AUTO-FERMENTEURS

VMI propose des batteurs mélangeurs planétaires qui associent productivité, confort de travail et hygiène. Grâce aux outils adaptables (fouet, palette, spirale), les batteurs sont des outils pratiques pour réaliser viennoiseries et pains spéciaux, génoises et meringues, biscuits, pâtes brisées et sucrées, crèmes et sauces. Près de 6 500 batteurs

mélangeurs VMI ont été vendus au cours des dix dernières années. Pour se différencier de la concurrence, le boulanger peut fabriquer lui-même son levain avec un auto-fermenteur. VMI a conçu une machine permettant d'élaborer un levain liquide à partir de 100 % d'hydratation. En fin de fermentation, le levain peut être stocké dans le fermenteur au froid positif et conservé jusqu'à 48 heures.

FABRICATION DE A À Z

Chaque pétrin ou batteur est assemblé de A à Z par la même personne qui la teste avant stockage ou départ chez le client. Toutes les fiches de contrôle sont archivées et numérisées. Chaque gamme de machine dispose d'un référent,

mais tous les monteurs sont polyvalents et peuvent en fonction de l'activité travailler sur un modèle ou un autre. Le temps passé au montage des machines dépend de leur complexité et de leur taille. Environ 4 heures pour un petit batteur BV, entre 8 et 11 heures pour un pétrin MAG et jusqu'à 120 heures pour un spiral auto-basculant. Actuellement, VMI dispose d'un stock de 85 machines standard qui, si elles sont commandées avant 10 h, peuvent être expédiées chez les clients le jour même ! Pour des raisons de proximité et de service, les machines de type artisanal sont exclusivement vendues via un réseau de distributeurs ou d'agents qui livrent, installent et assurent le SAV des équipements VMI.



UN SERVICE CLIENTS PERFORMANT

Une équipe d'assistance et de diagnostic à distance (17 personnes) assure l'accueil des clients en 5 langues du lundi au vendredi. Elle assiste les clients sur le fonctionnement de la machine, sa maintenance et la commande de pièces détachées. Le service clients gère plus de 180 demandes quotidiennes. 60 % des commandes de pièces détachées sont expédiées dans la journée et plus de 650 commandes sont envoyées tous les mois. Une équipe d'intervention de 16 techniciens se déplace au besoin des clients pour réaliser des installations, des mises en route de machines, etc. Le service clients propose une large gamme de produits de service en vue d'optimiser leur productivité. Un E-service, disponible en 4 langues, a été mis en place. Les clients (pour l'instant uniquement les distributeurs des équipements de boulangerie artisanale) peuvent y retrouver les notices des machines et passer des commandes de pièces détachées en ligne, 24 h/24.



◀ Steeve Broutin
et Yann Browaeys
fondateurs de Rapidle.

Spécialiste de l'encaissement et éditeur de logiciels de caisses automatiques, Cashmag et Rapidle, expert de solutions clé en main de digitalisation des petits commerces ont signé un partenariat technologique et commercial permettant de faire fonctionner les deux systèmes sur le même environnement.



CONFORT DES UTILISATEURS

Pour s'implanter dans cette dynamique, Rapidle fait le choix du client et de l'utilisateur final. Le partenariat avec Cashmag permet d'être efficient dès les premiers déploiements, de centraliser l'économie physique et digitale pour simplifier l'activité des artisans boulanger-pâtissiers.

A l'heure où les startups choisissent de développer leurs propres logiciels, Rapidle a choisi de créer une « brique » de connexion à destination des supports Cashmag, un défi technologique correspondant à 14 mois de développement. « Aujourd'hui, les startups préfèrent développer leurs propres solutions pour toucher de nouveaux clients. Partant de zéro et sur un langage favorable aux développeurs, l'édition est beaucoup plus rapide et bien moins onéreuse. Cependant, le client se retrouve souvent à utiliser des supports multiples et perd en efficience dans son métier principal, à savoir, s'occuper de sa production et de ses clients », explique Steeve Broutin, co-fondateur de

Rapidle, qui ajoute : « C'est une fausse économie qui sur le long terme s'avère contre-productive pour les utilisateurs et les fournisseurs. Cashmag excelle dans son métier. L'entreprise a fait ses preuves et propose, selon nous, l'une des meilleures

applications dans l'intégration de la comptabilité à la caisse. Nous aurions pu développer en quelques semaines un système pertinent mais pas forcément optimal. Adapter une nouvelle solution aux cas clients est un métier à part entière sur lequel nous ne souhaitons pas nous aventurer en dehors des fonctionnalités de Rapidle. Nous maîtrisons notre métier, nous sommes plébiscités par notre communauté et la caisse manquait à notre activité. C'est donc dans cette logique que nous proposons d'intégrer Rapidle aux solutions Cashmag. » En septembre 2018, Rapidle permettra aux 12 000 utilisateurs de Cashmag de bénéficier de l'application coupe-file qui permet de répondre aux exigences 2.0 des consommateurs.



Votre partenaire de confiance depuis 1963



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

Du coeur de l'Alsace Gourmande, la Chocolaterie Daniel Stoffel vous propose sa vitrine complète de chocolats maison Grande Tradition, pur beurre de cacao.

Envie d'optimiser votre chiffre d'affaire ?
De valoriser l'image de votre point de vente ?
De fidéliser votre clientèle ?

Alors, relevez le challenge et jouez la carte chocolat !



Los Angeles
Praliné grué
de cacao



Caracas
Ganache Vénézuela



Elsa
Ganache Marc
de Gewurtz



Granité
Gianduia noisettes
torréfiées



Authentique
Ganache
mi-amère nature



Mexico
Ganache citron
vert et tequila



Peru
Ganache Pérou



Café
Gianduia pur
noisettes au café

Le Best-Of Florilèges

31,10€ HT/Kg

**18 VARIÉTÉS
DE CHOCOLATS ASSORTIS
10,700 Kg**

soit 332,77€ HT la sélection
(+ TVA 5,5% = 351,07 TTC)

CONDITIONNEMENT DE VOTRE COLIS



2 boîtes de 2,500 Kg
(les rectangles)
+ 2 boîtes de 2,850 Kg
(les carrés)



Vanilla
Ganache vanille
Bourbon



Noisette
Gianduia pur
noisettes



Caramande
Pâte d'amande
au caramel



Grania
Praliné noisettes
torréfiées



Zenith
Ganache pulpe
de framboise



Pralino
Praliné amandes
et noisettes



Chocagrumé
Ganache lactée
à l'orange



Nolwenn
Praliné crêpes
dentelles

**LIVRAISON
GRATUITE**
en France Métropolitaine

**VOS FLYERS DE
PRÉSENTATION
OFFERTS**

**RÉASSORT
POSSIBLE**
jusqu'au 21 décembre 2018

Facile comme un coup de fil !
03 88 63 95 95



Recette originale de Christophe Niel, Chef consultant Ravifruit, professeur de pâtisserie au Lycée Escoffier à Cagnes-sur-Mer.

Brioche Pommes Myrtilles

PÂTE À BRIOCHE

Pétrissage

Fraser la farine, le sel, le sucre et les 2/3 des œufs bien froids et la Levure. Ajouter le reste des œufs 1 minute après, afin que la brioche prenne du corps. Pétrir 5 à 10 minutes, il faut que la pâte se décolle de la cuve. Ajouter le beurre pommade petit à petit. La pâte doit se décoller de nouveau.

Fermentation

Laisser pousser à température ambiante pendant 1 heure. Rabattre la pâte, la déposer dans un bac, la couvrir d'un plastique et la mettre au froid jusqu'au lendemain. Le lendemain, détailler et façonner à la forme voulue.

INSERT POMME - MYRTILLE

Mélanger les pommes coupées en cube avec la compotée Myrtille Sauvage Ravifruit. Chauffer le tout à 50 °C, ajouter le mélange sucre et pectine. Couvrir et cuire le tout 5 minutes à feu doux. Couler aussitôt dans 2 flexipans de Ø 180 mm. Mettre au grand froid.

CRUMBLE DE NOISETTE

Sabler tous les ingrédients grossièrement. Émietter sur une plaque – Réserver au froid.

NAPPAGE MYRTILLE (RECETTE SIGNATURE FRUIT)

Chauder à 50 °C la purée de myrtille Ravifruit, l'eau et le glucose.

Ajouter en fouettant le mélange sucre et pectine. Bouillir le tout 1 minute.

Refroidir 4 heures mini à +4 °C.

Au moment, réchauffer à 40 °C, mixer, napper.

RÉALISATION

Prendre 2 pâtons de 250 g de pâte à brioche et abaisser en cercle beurré de Ø 22 cm.

Laisser pousser 1 heure environ à 26 °C.

Dorer le tour du cercle et éparpiller le crumble.

Déposer l'insert congelé pomme/myrtille au centre en appuyant légèrement.

Cuire aussitôt environ 20 minutes à 150 °C au four ventilé ou 200 °C au four à sol.

Refroidir – Napper au nappage myrtille.



INGRÉDIENTS

PÂTE À BRIOCHE

250 g Farine Gruau ou T65
30 g Sucre
6 g Sel
10 g Levure
160 g Œufs
125 g Beurre

INSERT POMME - MYRTILLE

250 g Pomme
250 g Compotée Myrtille Sauvage Ravifruit
50 g Sucre
5 g Pectine NH
25 g Jus de citron

CRUMBLE DE NOISETTE

15 g Beurre froid
15 g Sucre cassonade
15 g Poudre noisette
15 g Farine

NAPPAGE MYRTILLE

140 g Purée Myrtille Ravifruit
75 g Eau
40 g Glucose
3 g Pectine NH
40 g Sucre



DOUCEUR D'AUTOMNE

RECETTE POUR
2 TARTES
DE Ø 220 MM

INGRÉDIENTS

BISCUIT AUX NOIX

- 20 g Beurre
- 20 g Sucre
- 10 g Crème 35 %
- 25 g Jaunes
- 15 g Farine
- 30 g Poudre de noix
- 50 g Blancs
- 15 g Sucre

MOUSSE NOIX

- 60 g Pâte de noix
- 40 g Jaunes
- 30 g Eau
- 40 g Sucre
- 4 g Gélatine
- 200 g Crème mousseuse

MOUSSE FIGUE

- 600 g Figue
- 60 g Sucre
- 250 g Figue
- 10 g Amandon de pruneaux
- 10 g Huile de noix

GLAÇAGE MIROIR

- 100 g Eau
- 140 g Glucose
- 150 g Sucre
- 80 g Lait concentré
- 8 g Gélatine
- 130 g Chocolat blanc
- QS Colorant violet-rose

BISCUIT AUX NOIX

Monter le beurre, le sucre, la crème, les jaunes, la farine et la poudre de noix.
Monter les blancs serrés avec le sucre.
Mélanger les deux masses puis cuire 20 minutes à 175 °C.

MOUSSE NOIX

Chauder le sucre et l'eau.
Verser sur les jaunes et fouetter jusqu'à refroidissement.
Ajouter la gélatine trempée et fondu.
Monter la crème mousseuse et mélanger avec la pâte de noix.
Mélanger les deux masses.
Dresser.

MOUSSE FIGUE

Couper les 600 g de figues et les cuire à feu doux avec le sucre, l'amandons et l'huile de noix.
Lorsque cela compote, ajouter hors du feu les 250 g de figues et mélanger grossièrement.
Couler en cercle de Ø14 cm et 1,5 cm de haut.
Congeler.

GLAÇAGE MIROIR

Réaliser un sirop avec l'eau et les sucres.
Ajouter la gélatine.
Verser sur le lait concentré puis sur le chocolat.
Ajouter le colorant puis mixer.
Filmer au contact et laisser reposer une nuit.
Utiliser à 35°C sur l'entremets congelé.

MONTAGE

Couler la mousse noix dans un moule Ø 16 cm jusqu'à la moitié de celui-ci. Insérer le confit de figues et recouvrir de mousse. Terminer en déposant le biscuit. Surgeler. Démouler l'entremets et le déposer sur grille. Chauffer le glaçage à 35 °C, mixer puis glacer l'entremets. Décorer avec des quartiers de figues, des cerneaux de noix et divers décors.



**SIGNATURE
FRUIT**

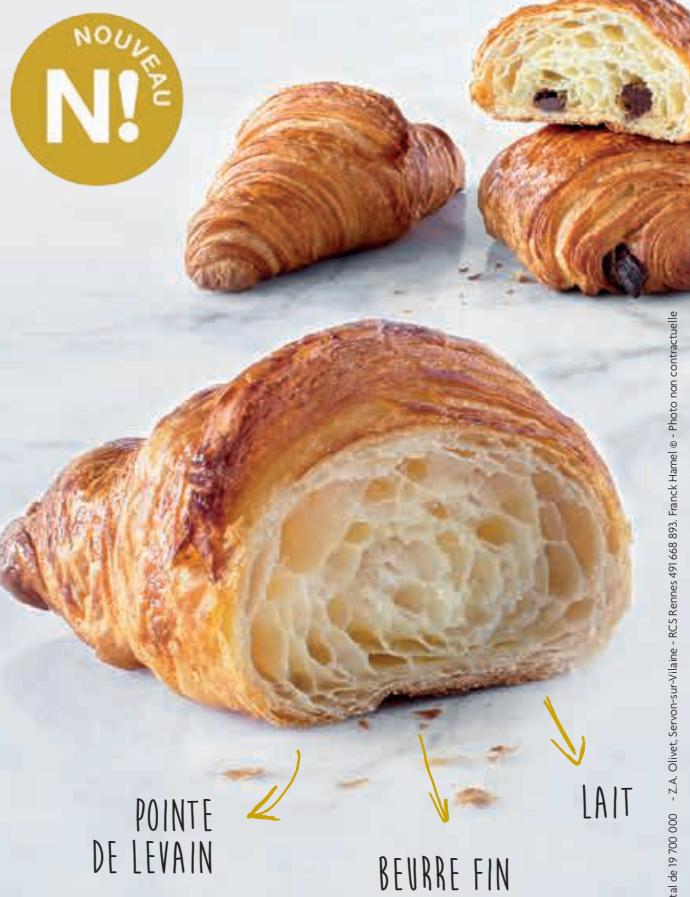
RAVIFRUIT présente SIGNATURE FRUIT
Guide technique et novateur
développé aux cotés des plus grands chefs
pour retranscrire le meilleur du fruit.
... La révolution du fruit est en marche.

Ravifruit
26140 Anneyron - France
Tel : +33 (0)4 74 84 08 53
www.ravifruit.com





**Classiques
...ET POURTANT
SI DIFFÉRENTES !**



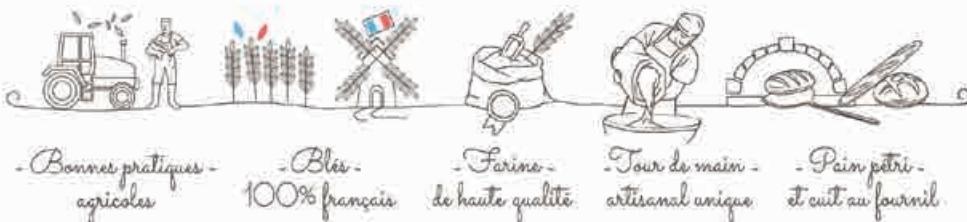
DES VIENNOISERIES D'EXCELLENCE
pour une expérience aromatique singulière
et une texture moelleuse.

Engagez vous pour LE MEILLEUR DES PAINS !

Choisissez des farines de haute qualité plus faciles à travailler avec des variétés pures de blé pour des pains aux saveurs uniques.



Choisissez une filière responsable, traçable du grain au fournil.



Artisan boulanger,
vous partagez ces convictions ?
Contactez-nous !
Tél : 01 60 90 41 00