

le monde des
boulangers
et des pâtissiers

Octobre-novembre 2018 • Bimestriel **#127-1**
Supplément du Monde des Artisans **#127**

4 ÉVÉNEMENT
Sirha 2019, la fête
de la gastronomie

16 SAVOIR-FAIRE
BO&MIE,
boulangerie créative

24 EXPERT
Entretien avec
Denis Fatet,
INBP de Rouen

panimatic

MAÎTRISER LE PROCESS DE
CONSERVATION
DE VOS PRODUITS **P. 33**

PANORAMA

NOUVELLE FORMULE

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



Le grain de sel de trop

Combien de sel contient ma baguette ? C'est la question que se posent de plus en plus les consommateurs. Aujourd'hui, aucune information en magasin n'est disponible sur ce sujet alors que la consommation quotidienne de pain est le principal contributeur des apports en sel dans l'alimentation des Français. Après une taxe sur les sodas, la commission d'enquête parlementaire a donc décidé de taxer les produits les plus salés. Objectif : réduire le taux de sel contenu dans les produits comme les plats préparés ou le pain des artisans boulangers. Après la recommandation de l'Anses* de ne pas dépasser 18 g de sel par kilo de farine, de nombreuses actions ont été entreprises par la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française pour inciter les boulangers à diminuer la quantité de sel dans le pain. Une trop forte consommation de sel augmente les risques d'hypertension, d'accidents cardiovasculaires cérébraux ainsi que d'ostéoporose. Certains boulangers comme Benoît Castel à Paris, ont entièrement revu leurs proportions et proposent des recettes limitées en sel en évitant les conservateurs et les additifs. Aujourd'hui, selon la CNBF, une grande majorité des baguettes de Tradition fabriquées en France contiendraient une quantité maximale de 18 g de sel/kg de farine. En revanche, si la profession dans son ensemble ne continue pas de prouver qu'elle répond aux objectifs recommandés par l'Anses, il est probable qu'une réglementation soit mise en place par les autorités publiques. Le taux de sel par kilo de farine sera alors fixé par une loi.

Bonne lecture !

*Anses : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

Jean-Pierre Deloron

Responsable rédaction et publicité

 jpdeloron@noos.fr • 0661554673

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



ACTUALITÉS 04
Patrice Ibarboure :
« Mon aventure MOF »
Cacao pure origine Cémoi
Complet lance sa gamme bio
Capfruit, de la terre à l'assiette
8 Meilleurs Apprentis de France
Codigel inaugure son siège

SAVOIR-FAIRE 20
BO&MIE, boulangerie créative
Rencontre de deux savoir-faire
traditionnels

EXPERT 30
Regard sur l'évolution
de la boulangerie

« France, ton pain fout
le camp ! »
GLUT'M : le nouveau projet
de recherche du Lempa

33 DOSSIER
Maîtriser le process de
conservation de vos produits

ENTREPRISE 40
Petits Moulins de France,
partenariat gagnant
La boulangerie prend
de la hauteur
Cenpac expert de l'emballage
pour les pro

Le Monde des Boulangers et des Pâtisseries #127-1 • Supplément du Monde des Artisans #127 novembre-décembre 2018 • Éditeur délégué : Stéphane Schmitt • Responsable rédaction et publicité : Jean-Pierre Deloron, Tél. 0661554673, jpdeloron@noos.fr • Publicité : Thierry, Tél. 0622693022 et Cédric Jonquères, Tél. 0610348133, fax 0561594007, e-mail : thierry.jonqueres@wanadoo.fr • Impression : Léonce Déprez - ZI Ruitz 62620 Barlin • Mise en page, fabrication : Pixel image (I. Marlin), Tél. 0387691818 • Directeur de la publication : François Granddier • N° commission paritaire : 0321T86957 • Le Monde des Boulangers et des Pâtisseries n'est pas responsable des articles et communications de presse qui lui sont fournis. Toutes reproductions, même partielles, sont formellement interdites sauf autorisation écrite de la société editrice • Dépôt légal : à parution • En couverture : DR • Pour adresser vos dossiers de presse : Jean-Pierre Deloron, e-mail : jpdeloron@noos.fr.

L'index des annonceurs • Maaf p. 2 • Sirha p. 5 • Crisolid p. 7 • Koelnmesse p. 13 • Médiation service boulangerie p. 15 • MAP France p. 17 • Panimatic p. 35 • ADF Debag France p. 37 • CSM p. 45 • Hengel p. 47

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 fête de la gastronomie arrive

SIRHA 2019. Du 26 au 30 janvier, direction Lyon pour découvrir le plus grand rendez-vous de la « planète food » à Eurexpo ! Venez découvrir toutes les innovations et les tendances de la restauration de demain.

En pleine mutation, le marché de la boulangerie-pâtisserie ne cesse de se transformer pour s'adapter aux modes de vie et aux nouvelles attentes des consommateurs. Les outils numériques bouleversent les usages tandis que les préoccupations en matière de santé et d'environnement bousculent les habitudes de consommation... Face à tous ces enjeux, le Sirha s'impose comme le rendez-vous incontournable des acteurs du food service mondial.

HALL SUPPLEMENTAIRE

En janvier 2019, la 19^e édition du Sirha prend de l'ampleur avec un hall supplémentaire de 10 000 m² pour répondre au développement des 11 secteurs représentés par 3 000 exposants et marques. 200 000 professionnels de tous les métiers de la restauration sont également attendus. « *Nous sommes ravis de constater que nous aurons en janvier prochain une forte croissance d'exposants internationaux, qui représenteront un quart du nombre total d'exposants* », souligne Marie-Odile Fondeur, directrice générale du Sirha



À VOS AGENDAS

- **27 au 28 janvier :** Coupe du monde de la pâtisserie
- **29 au 30 janvier :** Bocuse d'Or

THE PLACE TO BE

Le Salon International de la restauration de l'hôtellerie et de l'alimentation a pour objectif de rassembler tous les professionnels de la restauration. Organisé à Lyon Eurexpo en janvier les années impaires, il accueille depuis plus de 30 ans de nombreux concours internationaux.

qui ajoute: « Au fil des années, le Sirha a pris une place unique dans l'univers de la restauration au niveau mondial. Notre force est d'avoir construit un Salon B to B au contenu très riche et qui a su garder son esprit convivial, incarné par les grandes figures de la gastronomie d'aujourd'hui et de demain. »

SOURCE D'INSPIRATION

Durant cinq jours, le Sirha sera le point de ralliement des professionnels de toutes les restaurations. Ceux qui se lèvent tôt le matin prendront le pouls du secteur, découvriront les nouveaux concepts, les innovations produits ou équipements, etc. Cet événement permettra de décrypter les grandes émergences, trouver de nouveaux partenaires et opportunités commerciales. Reconnu par tous, le Sirha agit comme un incubateur d'idées avec ses espaces d'inspirations, les Grands Prix de l'Innovation et le village des start-up qui accueillera le meilleur de la Food Tech.

SCÈNE LIVE UNIQUE

Le Sirha accueillera 21 concours où tous les métiers (cuisiniers, maîtres d'hôtel, bouchers, boulangers, pâtisseries, etc.) feront la démonstration de l'excellence de leurs talents, en s'appuyant sur de nouvelles techniques et de nouvelles idées. Parmi ces compétitions, vous retrouverez les finales du Bocuse d'Or et de la Coupe du monde de la pâtisserie (30 ans en 2019) et de l'International Catering Cup. Ces événements en live permettront de découvrir les nouveaux visages de ceux qui feront la restauration de demain. Cette grande fête de la gastronomie mondiale aura lieu dans un formidable esprit de fête qui caractérise l'ambiance du Sirha, avec ses foules de supporters venus soutenir leurs candidats. La 17^e édition du Bocuse d'Or revêtira un caractère particulier puisqu'il se disputera pour la première fois sans la présence de « Monsieur Paul » un an jour pour jour après sa disparition...

CHIFFRES CLÉS 2017

- 207 930 professionnels (+ 10 % vs 2015)
dont 29 778 internationaux (+ 17 % vs 2015)
- 25 469 chefs (+ 29 % vs 2015)
- 2 984 exposants et marques

Suite page 7 ►

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

26-30 JANVIER 2019
EUREXPO LYON FRANCE

2 984
exposants
& marques

207 930
professionnels

750
nouveau-tés

(Source : Sirha 2017)

Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT

FINALE 2019
LYON, FRANCE

*Coupe du Monde
de la Pâtisserie*
SIRHA SPIRIT

FINALE 2019
LYON, FRANCE



VOTRE BADGE GRATUIT AVEC LE CODE INVITATION PPPMBP SUR SIRHA.COM

Salon réservé aux professionnels

#sirha
f t in ig y
sirha.com



À VOIR AU SIRHA

→ Toutes les nouveautés du Sirha 2019 seront présentées dans le prochain numéro de janvier.

CHOCOLAT BLANC WEISS

Weiss lance Oryola 30 %, un chocolat blanc à la couleur dorée et au goût de noisette fraîchement décoquée. Récompensé par le label d'État EPV (entreprise du patrimoine vivant), Weiss a sélectionné des noisettes romaines d'Italie, du sucre roux de Guadeloupe et du lait de France. Les maîtres praliniers ont dosé avec justesse la noisette pour obtenir un goût brut et très fruité et les maîtres chocolatiers ont assemblé les ingrédients pour un goût de lait cuit onctueux. Sa légère astringence est arrondie par le sucre roux de Guadeloupe pour une fin de bouche ronde et grillée.

Hall 4 Stand F 34

**CAP FRUIT : PURÉE DE PRUNE DE JAVA**

Pour apporter une touche d'exotisme, Capfruit a sélectionné la prune de Java d'Asie du Sud. Fruit du jamelonier, la prune de Java est de la taille d'une olive. Sa couleur évolue du noir au pourpre brillant lorsque le fruit atteint sa maturité. Sa chair présente une belle couleur violette et développe une combinaison de goût, à la fois doux et sucré, doté d'une touche d'acidité et d'une légère astringence. La prune de Java comblera les professionnels pour des applications créatives et délicates pour les repas de fêtes. Utilisée seule ou combinée à d'autres purées, la prune de Java se prête parfaitement à la réalisation de desserts chocolatés, dans la préparation de ganaches fruitées, en mousse ou crémeux dans une bûche ou en sorbet exotique.

Hall 4 Stand G 54

INNOVATION ENTRE CROISSANT ET MUFFIN

Les Cruffins de Wolf ButterBack sont la combinaison novatrice entre pâte à croissant et pâte à muffin. Vanille-chocolat et cerise-chocolat sont composés d'une pâte à croissant au beurre et d'une pâte à muffins avec des morceaux de chocolat noir. Les fourrages à la crème à la vanille ou à la cerise donnent une touche fruitée. La confiture de cerise est fabriquée avec 60 % de fruits et la crème à la vanille utilisée est cuite. Les tulipes en papier coloré donnent un aspect à la mode, qui peut être rehaussé par des décorations. Chaque pièce pèse 105 g. Les produits prêts à cuire sont livrés dans des moules de cuisson



12 pièces. Ceux-ci sont réutilisables et peuvent être divisés au milieu. Le nombre requis de pièces peut être cuit selon les besoins.

Hall 4 stand D 70



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'INFCERT"





FIN SEPTEMBRE À IBA. Le Salon international de la boulangerie-pâtisserie a fermé ses portes après avoir accueilli 76 800 visiteurs en 5 jours à Munich. 1373 entreprises venues du monde entier ont présenté leurs équipements et innovations. Retour sur les équipements de cuisson !



POLIN

Fabricant depuis 1929 avec un réseau de 32 installateurs revendeurs, Polin propose une gamme complète de fours. Celle des ventilés s'est enrichie d'une série spécialement étudiée pour les pâtisseries avec variateur de vitesse et vanne automatique d'évacuation des condensats. La gamme à soles électriques est composée de fours classiques à résistances blindées mais le four le plus installé par Polin est l'Electrodrago (four à sole à résistances céramiques protégées par des logements aciers et qui permettent une cuisson douce et de masse évitant l'effondrement de la sole après plusieurs cuissons). La résistance céramique ayant une puissance calorifique 5 fois supérieure à une résistance blindée permet de cuire des pâtes froides et des baguettes de tradition sans phénomènes de dessèchement des produits. Sur la gamme des fours à soles à granulés de bois, le four tube vapeur bénéficie de brûleurs à pellets. La gamme des fours vapeur à combustion peut être également équipée de brûleurs gaz et fuel. La gamme de fours rotatifs offre une nouvelle série ayant le brûleur ou les résistances en façade permettant un gain d'encombrement dans le fournil.



BONGARD

Orion EVO est le dernier né de la gamme de fours à soles électrique Bongard ! Un four performant à la pointe de la technologie avec sa nouvelle commande tactile capacitive et un four innovant grâce à sa nouvelle conception de bouche. Bongard s'adapte aux évolutions des pratiques des boulangers qui tendent à toujours gagner en productivité. Produire plus de pain sur une durée plus courte ou une surface de cuisson plus petite. Le four Orion EVO a été entièrement redimensionné du point de vue de sa capacité de cuisson tout en restant adaptable aux besoins des utilisateurs. Optimisation de la consommation d'énergie et gestion de sa production, programmation facile des recettes et du planning de cuisson, gestion des profils utilisateurs, statistiques ou vidéos intégrées sont quelques exemples des nouvelles fonctionnalités du four. Nettoyage, enfournement et défournement bénéficient

de nouvelles améliorations. Côté design, alliance de l'inox et du verre noir pour offrir des lignes sobres et épurées à ce nouveau four !

**WATCHEL**

Mini Comet, c'est le nom du four de cuisson à chaleur tournante rotatif Watchel ! Disposés sur 10 plaques de cuisson de 600 x 400 mm, les produits pâtisiers cuisent dans le chariot rotatif. Faible vitesse de circulation d'air,



guidage optimal de l'air. Ce four rotatif assure une excellente qualité et une régularité de cuisson hors pair. Un générateur de vapeur performant distinct assure le brillant requis et délivre toujours suffisamment de buée même quand les affaires montent en flèche. Armoire de fermentation encastree à commande de climatisation numérique de série et ventilateur d'air tournant. Inox de qualité pour une garantie d'hygiène. Utilisation optimale de l'énergie avec une vitesse d'air minimale et un guidage d'air étudié. Largeur (973 mm) et profondeur (1240 mm).

MIWE

Le logiciel MIWE shop baking suite (MIWE sbs) permet de gérer, surveiller, synchroniser et commander plusieurs fours à distance et de profiter des possibilités de la mise en réseau. Il constitue une boîte à outils à la fois pour les directeurs de filiale ou de secteur, mais aussi des maîtres boulangers, des administrateurs ou des responsables qualité. MIWE sbs permet de reproduire la structure

organisationnelle de l'entreprise et d'y gérer les programmes de cuisson depuis un lieu centralisé, à destination de tous les fours correspondant à un même profil : par exemple, régler les horaires de démarrage automatique, de nettoyage, modifier le mode Eco le tout en un seul clic. Les installations collectent et enregistrent en continu l'activité du four.



ACTUALITÉS

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.
Tél. : 04 78 17 63 12, www.sirha.com

+ ISM

Du 27 au 30 janvier

📍 Cologne (Allemagne)

Salon international spécialisé dans le domaine de la confiserie.
www.ism-cologne.com

+ Djazagro

Du 25 au 28 février 2019

📍 Palais des expositions d'Alger

Salon professionnel de l'agroalimentaire et de la boulangerie-pâtisserie.
www.djazagro.com

+ Franchise Expo

Du 17 au 20 mars 2019

📍 Porte de Versailles à Paris

Salon international de la franchise.
www.franchiseparis.com

+ Sandwich & Snack Show

Les 1^{er} et 2 avril

📍 Porte de Versailles à Paris

Salon axé sur les tendances du snacking et de la consommation nomade. Salon Parizza et Japan Food Show.
Tél. : 01 47 56 52 49
www.sandwichshows.com

+ Salon de la pâtisserie

Du 14 au 17 juin 2019

📍 Porte de Versailles à Paris

Salon grand public de la pâtisserie.
www.lesalondelapatisserie.fr

+ Sudback

Du 21 au 24 septembre

📍 Stuttgart en Allemagne

Salon international dédié à la boulangerie-pâtisserie artisanale.
www.messe-stuttgart.de

+ Host

Du 18 au 22 octobre

📍 Parc des expositions de Milan

41^e édition Salon international de l'hôtellerie et de la restauration avec une partie boulangerie-pâtisserie.
www.host.fieramilano.it

+ Serbotel

Du 20 au 23 octobre

📍 Parc des expositions de Nantes

Salon de la restauration, hôtellerie et boulangerie-pâtisserie.
www.serbotel.com

2020

+ Food'in Sud

Du 26 au 28 janvier 2020

📍 Parc Chanot de Marseille

4^e édition biennale sur les tendances de restauration de la zone méditerranéenne.
www.foodinsud.com

+ ISM À COLOGNE

27 au 30 janvier 2019

ROYAUME DE LA CONFISERIE ET DU SNACKING

Du 27 au 30 janvier, rendez-vous à ISM, le Salon référence de la confiserie et du snacking à Cologne en Allemagne.

En 2019, ISM se développe avec un hall d'exposition supplémentaire ! Du chocolat aux produits à grignoter en passant par la confiserie et les biscuits, ce Salon offre une très grande diversité de produits. Cet événement international présentera les innovations du secteur et sera l'occasion de nouer de nouveaux contacts fournisseurs. Plus de 90 % de la surface sont déjà réservés. Il est prévu d'accueillir 1700 exposants d'environ 70 pays qui présenteront un grand nombre de nouveautés. Parmi les tendances à venir, ISM abordera les sujets d'actualité du marché. Produits

végétariens, végan, sans gluten, sans lactose, contenant moins de sucre et de graisse, recettes traditionnelles ou revisitées. Vous pourrez découvrir de nouveaux goûts, des tendances alimentaires mondiales mais aussi les nouvelles tendances en matière d'emballage et de commercialisation vers les clients. Allez visiter également ProSweets à Cologne, Salon international des fournisseurs de l'industrie de la confiserie et du snacking qui aura lieu en même temps du 27 au 30 janvier 2019.





◀ Patrice Ibarboure pose fièrement au milieu de son buffet à l'issue des finales organisées du 22 au 24 octobre au Château de Ferrières-en-Brie (77).

© LOOK & SHOOT / YVAIN GERRARD

Patrice Ibarboure « Mon aventure MOF »

Un des Meilleurs Ouvriers de France. MOF... Le mot est aussi court que la distinction est grande ! En cette fin d'année, parmi les 170 épreuves organisées dans le cadre du 26^e concours, celle de pâtisserie-confiserie était certainement la plus exigeante et éprouvante. Patrice Ibarboure, jeune chef pâtissier basque, s'est lancé à corps perdu dans l'aventure. Récit.

Julie Clesienne

Son titre de MOF, Patrice Ibarboure, chef pâtissier de 32 ans, l'a conquis étape par étape, tel un grand chelem. « J'ai commencé à me préparer six mois avant les demi-finales de janvier 2018. Début mai, quand j'ai reçu les sujets des épreuves finales, j'ai augmenté la cadence. » Le jeune Basque, avec la bénédiction de ses proches, se détache alors complètement du restaurant familial où il officie, à Bidart (Pyrénées-Atlantiques), et s'astreint à une discipline de fer, voire d'enfer : « Je m'entraînais toute la journée. À partir de juillet, avec la reprise de l'activité estivale, j'ai dû libérer les cuisines et je suis passé en nuit : de 23 heures à 15 heures. En fait, il faut travailler constamment, surtout sur ses faiblesses, pour ne pas avoir le temps de stresser et pour dormir sereinement. »

Un marathon de 30 heures

Un sacerdoce ? Plutôt un mal nécessaire pour préparer les finales de pâtisserie parmi les plus complexes et épuisantes du concours MOF : plus de trente heures d'épreuves sur trois jours pour réaliser une pièce mixte chocolat-confiseries (80 % de chocolat, démontrant toutes les techniques maîtrisées

et deux types de confiserie), un « chef-d'œuvre » en sucre (dont 30 % de sucre coulé et 50 % de sucre cuit transformé) et les dégustations (18 pièces de goûter au chocolat de 60 g avec deux textures, 18 petits gâteaux sans sucre et sans gluten, 18 classiques de la pâtisserie française et deux « pâtisseries d'automne », de 1 à 1,4 kg, pour 12 personnes), le tout à présenter en « buffet » harmonieux.

Un mental d'acier

Fort de ses expériences auprès de Pierre Gagnaire, au Crillon ou chez Fauchon, Patrice Ibarboure a réussi à déjouer tous les pièges de la finale. « Le mental est aussi important que le physique et le travail. S'il baisse, tout le reste baisse. Il faut s'armer, faire abstraction de ce qui se passe autour de nous, gérer son temps. À la fin, c'est un tel soulagement, une telle satisfaction. » D'autant plus à l'annonce du résultat, quand Patrice a su qu'il faisait partie des cinq titrés sur quinze participants. Et maintenant ? « On rentre, on savoure et on se repose ! »

www.freresibarboure.com +

Weiss recrute Arnaud Montrobert

Ancien chef pâtissier de la Maison Troisgros (3 étoiles au Michelin) depuis 2014, Arnaud Montrobert a rejoint l'équipe innovation de la Chocolaterie Weiss. D'origine stéphanoise, il cultive le goût du bien manger par le biais de sa famille. Attiré par la voie du sucré, il réalise ses premières expériences en pâtisserie et notamment en Écosse où il découvre l'exigence du Relais & Châteaux Eriska (1 étoile au Michelin). « Je suis curieux des nouvelles découvertes culturelles et gastronomiques. À travers mes voyages, j'ai pu découvrir la démesure de Las Vegas et le fort ancrage familial dans la culture japonaise », explique le pâtissier Weiss.

Cacao PURE ORIGINE CÉMOI

Le groupe familial Cémoi lance « Empreinte », une gamme de cacao pure origine plébiscitée par Olivier Bajard et Franck Michel, MOF pâtisserie et champion du monde de pâtisserie. Avec trois pures pâtes de cacao et des couvertures 68 % Côte d'Ivoire, 72 % République Dominicaine et 75 % Équateur, la gamme offre aux professionnels une palette de produits issus à 100 % de la sélection « Cacao frais ». Ce concept permet au planteur de transmettre ses fèves fraîches aux centres de fermentation et séchage Cémoi le jour même de la récolte. Cette sélection offre par conséquent une qualité aromatique unique et permet de tracer 100 % des fèves de cacao de la récolte jusqu'au produit fini.



VALRHONA fête les 10 ans de NYANGBO 68 %



Valrhona célèbre les 10 ans de Nyangbo 68 %, Grand cru de terroir, dédié aux professionnels de la boulangerie-pâtisserie. Ce chocolat reflète la vision d'une entreprise engagée pour le développement durable des communautés de producteurs partout dans le monde, à travers sa démarche Live Long : un programme à long terme pour imaginer le meilleur du chocolat, pour les producteurs de cacao. Facile à travailler, Nyangbo 68 % offre aux artisans de belles perspectives créatives en confiserie comme en pâtisserie. Nyangbo 68 % laisse deviner une timide

acidité avant d'exalter des notes rondes, chaleureusement chocolatées, puis un second souffle grillé, enrichi d'épices douces. Le chocolat Nyangbo 68 % se marie parfaitement bien avec les fruits (banane, marrons, poire, ananas), les épices (cannelle, fève Tonka, vanille) et le biscuit, le spéculoos ou le miel.



ENTREPRISES Complet lance sa **GAMME BIO**

La société forbachoise propose une gamme bio de 4 mixes: cake au cacao maigre bio, cake saveur vanille bio, brioche bio et crème à chaud bio. Le sucre, les œufs, la farine ainsi que les autres ingrédients utilisés dans ces recettes sont issus de l'agriculture biologique! Ces préparations sont certifiées agriculture biologique par Bureau Veritas reconnu à l'échelle internationale.



Recyclage des barquettes alimentaires



Paprec Recyclage et Groupe Guillin s'associent pour accélérer le recyclage des barquettes alimentaires plastique en PET. Le projet Reusal a comme ambition d'arriver d'ici 2025 à recycler 100% des matériaux plastiques mis sur le marché contre 20% actuellement. Le Groupe Guillin, expert reconnu en solution d'emballages alimentaires, fabrique depuis plus de 15 ans des emballages alimentaires en PET constitués de plus de 50 % en matière recyclée de qualité alimentaire. « *Ce principe vertueux permet d'assurer un cycle de vie infini pour nos produits* », a expliqué Sophie Guillin-Frappier, directeur général du Groupe.



www.ism-cologne.com

COLOGNE, 27.01–30.01.2019

Au CŒUR DE LA PROFESSION

ACHETEZ MAINTENANT VOTRE CARTE
D'ENTRÉE EN LIGNE ET ÉCONOMISEZ
JUSQU'À 45 % !

WWW.ISM-COLOGNE.COM/TICKETS

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

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





© FOOD AND SHOOT BY ALINE GÉRARD

FRUITS De la terre à l'assiette avec Capfruit

À Anneyron dans la Drôme, Capfruit a organisé son traditionnel Casse-Croûte des Chefs 2018, parrainé par Jacky Chevallier producteur d'abricots à Bougé-Chambalud et Jean-Pierre Vidal, chef du restaurant Vidal à Saint-Julien-Chapteuil. Les convives ont visité l'usine où ils ont pu découvrir le processus de fabrication des purées de fruit et ont dégusté les produits Capfruit. Parmi les 114 références de la gamme, ils ont goûté la Fruit'purée abricot, la Fruit'purée mangue Alphonso et la Fruit'Elite purée Red Fennel associant la fraise au fenouil.

Terroir ardéchois

Capfruit avait également invité le car Foud'Ardèche pour une animation conviviale autour des produits du terroir ardéchois. L'occasion pour tous les professionnels des métiers de bouche de créer de nouvelles idées gourmandes. Cet événement a été marqué par la présence de Gabriel Paillason, une figure de la pâtisserie, aux côtés de laquelle Capfruit est fier de pouvoir, aujourd'hui, soutenir le goût et les savoir-faire gastronomiques, en tant que Main



Sponsor de la Coupe du monde de la pâtisserie, mais aussi, Golden Sponsor de la Coupe du monde de glace et membre du Bocuse D'or.



PÂTISSERIE FLORALE À LA MAISON ANGELINA

Jusqu'au 27 janvier 2019, Angelina propose une pâtisserie unique « Rêverie » créée à l'occasion de l'exposition Alphonse Mucha au Musée du Luxembourg. Le chef pâtissier de la Maison Angelina s'est inspiré des décors floraux et colorés de Mucha pour réaliser cette pâtisserie individuelle. Sur un croustillant en chocolat blanc, une mousse aux notes de rose s'allie harmonieusement à l'acidité d'un cœur à la framboise et à la fraise. Adresse incontournable, le salon de thé Angelina existe depuis 1903 à Paris !

CYRIL LIGNAC mise sur l'ourson guimauve



Le pâtissier-chocolatier Cyril Lignac (34, rue du Dragon Paris 6^e et 25, rue Chanzy Paris 11^e) mise sur une de ses dernières créations : l'ourson guimauve qui cultive avec gourmandise la nostalgie de l'enfance. Une fine couche de chocolat habille la guimauve fait-maison rehaussée d'une pointe de vanille. Version noir, lait ou or, les pyramides XXL se composent de 60 ou 85 oursons en chocolat.

On connaît la musique à la MÈRE DE FAMILLE

La plus ancienne chocolaterie de Paris « À la mère de famille », rue du Faubourg Montmartre, a conçu une boîte de musique avec 28 palets en chocolat en collaboration avec l'artiste français So Me ! Trois recettes gourmandes dont un palet croustillant noisette enrobé de chocolat noir, un palet croquant avec une nougatine enrobée de chocolat blanc et un palet caramel enrobé de chocolat au lait.



ENSEIGNES LUMINEUSES

Ce qui change

Depuis le 1^{er} juillet 2018, les commerces ont l'obligation d'éteindre leurs enseignes entre 1h et 6h du matin. Cette mesure permettrait d'économiser environ 800 GWh d'électricité/an pour les enseignes et plus de 200 GWh pour les publicités, soit l'équivalent de la consommation électrique annuelle (hors chauffage et eau chaude) de plus de 370 000 ménages. L'extinction ne concerne pas les éclairages d'urgence, tels que ceux des pharmacies et les éclairages publics.



agence
boulangerie
votre service
de médiation

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.

Vous avez un projet

☐ Cession ☐ Acquisition ☐ Création ☐ Autre

Contactez-nous - À remplir et à retourner :

Médiation Service Boulangerie

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

Vos coordonnées : _____

Tél. | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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



agence
boulangerie

www.agenceboulangerie.info

Un nouveau four chez Codigel

Au sein de sa gamme de fours à air pulsé, Codigel lance un nouveau modèle inox ME 604 Plus. Commandes électroniques. 99 programmes avec 3 phases pour chacun. Température maximum de 260 °C. Porte double vitrage démontable. Humidificateur de série et humidité réglable électroniquement de 0 à 100 %. Ventilation alternée ce qui permet une cuisson uniforme et une meilleure coloration du produit. Sécurité magnétique de la porte. Codigel propose également un four mixte à injection de vapeur RXB 606-E, modèle présentant un nouveau design : 6 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400. Production de vapeur par injection d'eau. Température : 50 °C à 250 °C. Rack démontable pour nettoyage facile. Porte double vitrage avec possibilité de l'ouvrir facilement pour le nettoyage. Alarme en fin de cycle. Affichage de la température réelle, contrôle précis de la température et du temps, ventilateur double vitesse.



8 MEILLEURS APPRENTIS de France

Présidée par Sylvain Herviaux, MOF boulanger, la finale nationale du concours « Un des meilleurs apprentis de France » organisée par l'EFB à Clermont-Ferrand, a récompensé 8 jeunes lauréats sur 21. Nicolas Bedel (IDF), Flavie Drieu (Normandie), Franck Gibaud (Vendée), Romain Grondin (Aquitaine), Emile Jeannenot (Franche-Comté), Antoine Lucas (Centre Val-de-Loire), Thomas Teillet (Vendée) et Pauline Tord (IDF).



JOEL DEFIVES à l'honneur

Meilleur Ouvrier de France boulanger, Joel Defives a été décoré de l'Ordre National du Mérite par Jean-Pierre Crouzet, ancien



président de la Confédération nationale de la boulangerie française, jeudi 18 octobre à la boulangerie-pâtisserie de Thierry Marx 53, rue de Grenelle à Paris 15°. Environ 80 personnes ont assisté à la cérémonie qui a consacré l'excellence du savoir-faire de ce professionnel de la boulangerie dans une ambiance conviviale.



CODIGEL inaugure son nouveau siège

60 ans après sa création, l'entreprise familiale Codigel (trois générations), a présenté à ses clients et partenaires historiques, ITV et Coreco, son nouveau siège à Ecqueville (78). Près de 5000 m² de stockage, entre 3 et 4 millions de stock, des zones techniques et administratives mieux adaptées, des possibilités nouvelles pour des formations vont lui permettre de mieux répondre aux besoins de la clientèle. Filiale française des groupes espagnols ITV, fabricant de machines à glaçons et à paillettes et de Coreco, fabricant d'armoires, meubles et vitrines réfrigérées, Codigel offre une large gamme de produits (laverie, inox, cuisson, cuisson, etc.) disponibles en stock.



Hubert Cloix rejoint Foodtech Alliance

Fabricant français de pasto-cuiseurs, sorbetières et turbines à glace pour les artisans, Hubert Cloix rejoint FoodTech Alliance, le regroupement de cinq spécialistes français, pour répondre aux besoins des boulangers-pâtisseries. En proposant des gammes plus complètes et une expertise supérieure aux offres généralistes, FoodTech Alliance apporte une solution personnalisée. Chaque adhérent est riche de son expertise dans son domaine : Mérand pour la mécanisation de la pâte et les lignes automatiques, Maé avec les moules silicone, supports de cuisson, supports de pousse, chariot et revêtements anti-adhérents, Hengel pour son activité en surgélation, refroidissement rapide, conservation et fermentation et les fours Guyon pour la cuisson. Tout le process de boulangerie-pâtisserie est complètement maîtrisé quelle que soit la taille de votre entreprise.

VOUS AVEZ UN PROJET ?
infos@foodtech-alliance.com

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

LA CUISSON PAR EXCELLENCE

FABRIQUÉ EN
FRANCE



MAP
FOURS DE BOULANGERIE

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

42-44, rue Latécoère
26000 Valence
France

www.fourmap.fr

Sissha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE
26 - 30 JANVIER 2019
EUREXPO / LYON / FRANCE

Retrouvez-nous
stand

4C101

Pidy prépare les fêtes de fin d'année



Spécialiste de la pâte feuilletée et du prêt-à-garnir, Pidy mise sur 2 nouvelles bouchées

feuilletées au beurre. L'étoile feuilletée offre une texture légère et un format gourmand pour les repas de fête. Le vol-au-vent s'inscrit dans la tendance du « fait maison » avec une recette artisanale et authentique. Avec son diamètre de 9,5 cm, cette nouveauté propose un format généreux et un large espace de garnissage. Côté recette, elle offre un feuilletage pur beurre, doré à l'œuf en provenance de poules élevées en plein air.

Pause goûter avec le MUFFIN OREO®

En France, CSM étoffe sa gamme avec le muffin Oreo® en partenariat avec la marque mondiale Oreo®. Un muffin de 110 g pour le plus grand plaisir de vos clients.



Célèbre dans le monde entier pour ses biscuits ronds et croquants qui renferment un délicat fourrage blanc, la marque centenaire connaît un fort succès auprès des consommateurs français. Avec plus de 500 milliards d'Oreo® vendus sur la planète, la marque est fortement plébiscitée avec un taux de notoriété de 75%.

Produit gourmand

Pâtisserie incontournable outre-Atlantique, le muffin s'inscrit dans la tendance en s'adressant notamment aux 18-35 ans. Il se compose d'une pâte cacaotée qui renferme à l'intérieur un cœur fondant au goût vanille et est décoré d'un glaçage goût vanille et de morceaux croquants de biscuits Oreo®. Aussi gourmand que généreux en bouche, le muffin est une combinaison parfaite de goûts et de textures. Le produit est disponible pour les artisans, en carton de 36 pièces, 3 plateaux de 12 pièces pour une meilleure gestion de stock. Prêt à l'emploi, il suffit de le faire décongeler à température ambiante entre 90 et 120 minutes avant utilisation, facilitant le réassort en milieu de journée.

Fort d'une excellente connaissance du marché et des attentes consommateurs, CSM propose une large gamme de produits de pâtisseries américaines. Le donut Oreo® se compose d'une pâte au cacao fourrée d'une délicieuse crème à la vanille. Il est décoré d'un glaçage blanc sur lequel sont déposés des morceaux du célèbre biscuit. En format de 73 g, il est conditionné en carton de 48 pièces, 4 plateaux de 12 pièces. Les donuts doivent être décongelés 90 minutes à température ambiante.

Succès des produits sous licence

Depuis 2009, CSM Bakery Solutions propose des pâtisseries américaines avec l'utilisation de licences à forte notoriété : Milka®, Oreo®, Daim® et Simpson™. Particulièrement appréciées chez les 18-35 ans, ces marques sont de plus en plus populaires. Oreo® est une marque déposée de Mondelēz International Group et fait l'objet d'une utilisation sous licence.



Marguerite, Catherine et les autres...

Tous les produits de CSM Bakery Solutions® sont disponibles auprès des distributeurs Back Europ France. Les marques de CSM sont parmi les plus reconnues en agroalimentaire : Marguerite, Artisal, Catherine, Dejaut, Waldkorn et beaucoup d'autres. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site

i www.csmbakerysolutions.com
ou via le numéro vert 0 800 616 816

Actes Sud

À la recherche du pain vivant

Début 2000, Roland Feuillas reprend le moulin seigneurial de Cucugnan, dans les Hautes-Corbières. Passionné par toutes les composantes du pain, il crée le pain santé redonnant le goût des blés anciens moulus fraîchement sur des meules en pierre et panifiés à l'aide d'un levain naturel. Dans ce livre de 240 pages, Roland Feuillas et Jean-Philippe de Tonnac expliquent leur travail pour maîtriser toutes les séquences du cycle de la transformation du grain en pain. Boulanger à part entière, Roland Feuillas qualifie son pain nutritionnel de « 100 % nature ».

C'est une alliance entre la terre et le savoir-faire de ceux qu'il appelle les « œuvriers » qui confectionnent quotidiennement un bon pain afin de réconcilier les Français avec cet aliment sans âge.



Ducasse Édition

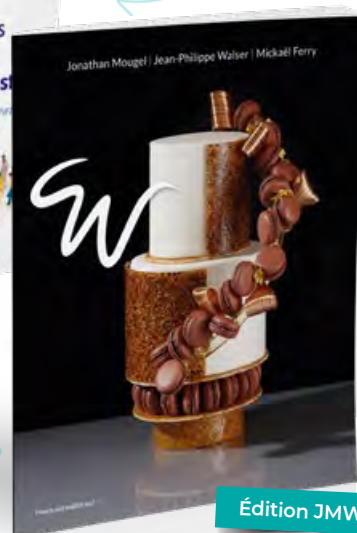
MIRAZUR

Mirazur, c'est le nom de ce beau livre et du restaurant (2 étoiles au Guide Michelin) de Mauro Colagreco ouvert à Menton en avril 2006. L'auteur explique sa vision de la gastronomie au fil des 372 pages. Le chef raconte comment il transforme les produits de ses fournisseurs locaux d'herbes et d'agrumes, aux saveurs sublimes, en œuvres d'art. Découvrez son univers à travers 65 recettes et les paysages (Méditerranée, Alpes) qui constituent l'environnement magique du restaurant. Pour reprendre les mots de Massimo Bottura, qui a préfacé le livre, la cuisine du Mirazur est une cuisine de frontière, où l'accent est mis sur le produit dès son origine et où chacun reflète l'histoire et la tradition des artisans qui le fabriquent. Le restaurant Mirazur occupe actuellement la quatrième place sur la liste du World's 50 Best Restaurants. C'est le seul restaurant français parmi les dix meilleurs au monde !

Éditions du Puits Fleuri

Défendez-vous grâce à la conciliation de justice

Comment mieux se défendre face aux litiges professionnels ? Il existe une justice rapide, simple et gratuite en France : la conciliation, qui peut régler des litiges quotidiens de la vie, sans plafond de somme. Cette année, elle fête ses 40 ans ! En 2016, plus de 2000 conciliateurs de justice ont été saisis de 145 000 affaires. Le taux de réussite se rapproche des 60 %, explique Hélène Erlingsen-Creste, spécialisée dans les affaires judiciaires à France Télévisions. Qui sont ces conciliateurs ? Où peut-on facilement les contacter près de chez soi ? Comment se passe une conciliation ? Cet ouvrage (220 pages) est un véritable mode d'emploi. Différends avec un fournisseur, désaccords avec votre bailleur, litiges avec votre banque, assurance... Ce livre permet à toute personne d'envisager et de préparer une action en conciliation pour faire valoir ses droits en toute légalité.



Édition JMW.ed

Wedding Cakes Wedding Croq

Rédigé par trois professionnels de Lorraine, Jonathan Mougel (chef pâtissier PatisFrance-Puratos-Belcolade), Jean-Philippe Walser (enseignant pâtisserie au CFA de Nancy) et Mickaël Ferry (formateur pâtisserie au CFA de Nancy), cet ouvrage revisite la traditionnelle pièce montée pour vous faire découvrir des pièces artistiques élégantes et modernes alliant entremets aux macarons et croquembouches, jeux de textures et parfums subtils. L'alliance entre deux grands classiques de la pâtisserie française et Outre-Atlantique : le croquembouche et le gâteau de mariage. De multiples idées techniques et des procédés précis permettent d'appréhender la réalisation de chaque pièce. Ce livre propose une vingtaine de pièces avec leur composition, réalisation, gabarits, plans de découpe, image finalisée, etc. À lire également, les recettes de base et les techniques.



La boulangerie **CRÉATIVE**

BO&MIE. Ouverte il y a un an par Jean-François Bandet et Magali Szekula, la boulangerie (18, rue de Turbigo à Paris 2^e) propose du pain et des pâtisseries traditionnelles revisitées par des chefs boulangers et pâtisseries issus de palaces parisiens. Objectif ? Proposer des produits de qualité à un tarif accessible au grand public...

Jean-Pierre Deloron



En 2014, alors que le succès est au rendez-vous avec sa marque de sport Venum, Jean-François Bandet se lance un nouveau défi en vendant sa société pour changer de vie. Objectif : ouvrir une pâtisserie-boulangerie. En 2015, il s'inscrit à l'école Ferrandi pour passer le CAP de boulanger et pâtissier. C'est d'ailleurs sur les bancs de l'école Ferrandi qu'il rencontre Magali Szekula, juriste en reconversion et ensemble ils décident d'ouvrir leur boutique sur 240 m² en novembre 2017. Chez BO&MIE, on revisite les classiques ! La viennoise nature devient une viennoise chocolat blanc et cranberries, le pain aux raisins est transformé en roulé pistache-framboise-amandes. « Notre boulangerie est 100 % créative. Entre tradition et innovation, les pains, viennoiseries et pâtisseries sont revisités. Le but est d'offrir une qualité haut de gamme au plus grand nombre de clients », explique Jean-François. Il ajoute : « Utiliser des matières premières de qualité est indispensable. »

Concilier la gourmandise et l'entrepreneuriat

Pour cela, Jean-François Bandet s'est entouré d'une équipe de six professionnels qui ont fait



leurs classes dans les plus grands palaces parisiens. « Nos deux chefs pâtissiers ont dix ans d'expérience dans des maisons de prestige comme le Meurice, Peninsula ou le Hyatt à Paris. Les boulangers fabriquent uniquement des pains à base de levain naturel. Cela permet de proposer des produits d'une qualité identique à ce que l'on peut trouver dans de grandes maisons tout en restant dans une fourchette de prix raisonnable. » Entrepreneur et gourmand dans l'âme, Jean-François a concilié deux passions: l'entrepreneuriat et la gastronomie. La boutique offre également la possibilité de se restaurer sur place, grâce à ses 35 places assises. Le fournil ouvert permet à la clientèle de voir le travail artisanal du boulanger tout en regardant le choix des pâtisseries. Ouvert du mardi au dimanche de 7h30 à 20 heures.



POURQUOI BO&MIE ?

Chez BO&MIE, le regard s'arrête rapidement sur les produits et notamment les pâtisseries individuelles et les pains spéciaux. Un éclair au caramel beurre salé et sa feuille d'or, un pain au levain miel et noisettes, un tiramisu coque chocolat-amande, un chausson aux pommes sorti du four, etc. Chez BO&MIE, tous les produits sont bons et beaux! Le design est là et la magie opère. Le chef tourier propose un assortiment 100 % fait maison à partir des meilleures matières premières (beurre AOP Poitou Charentes, fruits frais, chocolat intense 65 %): croissants chocolat praliné ou framboise, éclair boulanger fruits rouges ou aux figues, roulé framboise pistache, etc. Cette qualité n'a pas échappé à Bruno Cormerais MOF boulanger et Norbert Tarayre, chef cuisinier, partis sur les routes à travers huit régions (64 boulangeries visitées) à la recherche de la Meilleure Boulangerie de France. La boulangerie BO&MIE est arrivée en finale nationale mais n'a pas décroché le titre tant convoité!





Rencontre de **deux savoir-faire traditionnels**

LES FOURS MANTEZ ET LA BOULANGERIE CATHERINE À NANTES.

Il y a quatorze ans, Catherine Guillet est tombée amoureuse de la plus vieille boulangerie de Nantes, située 112 rue du Général Buat, dans laquelle somnolait un four à bois de 13 m² datant de 1880. Elle a fait appel à Christian Mantez qui a rénové complètement ce four ancestral.



C'est en visitant ce lieu plein de charme que Catherine Guillet décida de faire revivre ce four à bois en produisant des pains et des pâtisseries biologiques ainsi que quelques spécialités sans gluten. Depuis 2004, le succès ne se dément pas. « En effet, c'est grâce à ce four à bois et à ce mode de cuisson que la réussite a été au rendez-vous. En rachetant cette boutique en 2004, j'ai fait le choix délibéré de fabriquer exclusivement des pains et des produits biologiques avant même que ce soit tendance. En visitant cette affaire, j'ai senti que cet endroit était prédisposé à cette activité bio car la boulangerie abritait un four à bois

datant du 19^e siècle qui était en bon état de fonctionnement, bien que masqué par diverses cloisons. Le pain cuit au feu de bois est l'ADN de ma boulangerie. En 2018, j'ai fait appel au spécialiste de la cuisson au feu de bois Christian Mantez et à son équipe qui l'ont rénové de A à Z », explique la boulangère.

OÙ TROUVER
LES PAINS
DE CATHERINE ?

- Dans ses deux boutiques: 122 rue du Général Buat et rue Talensac à Nantes
- Dans les magasins Biocoop à Nantes, Saint-Sébastien-sur-Loire, Orvault et dans les magasins Chlorophylle de Rezé et Basse-Goulaine.
- Dans les restaurants de Nantes: la Tonnelle, le Vin vivant et la Cantine de l'ivresse.

Une cuisson au bois écologique

Catherine Guillet est une adepte de la cuisson du pain dans un four à bois! « Ce mode de cuisson au bois est tout d'abord écologique. Aucun rejet de fumées nocives! Par ailleurs, la cuisson au bois permet d'exprimer pleinement les arômes des farines biologiques, de déliter la molécule de gluten et de garantir une bonne conservation des produits. Tous nos pains sont façonnés également à la main sur une base de levain dur. Étant donné la chance de pouvoir travailler sur un four à bois, j'ai sélectionné la minoterie Dupuy Couturier qui détient l'exclusivité de mouture Borsakowsky (marque Borsa créée en 1949). Ce process unique permet de conserver le germe de blé et de séparer l'assise protéique des sons indigestes. Cette farine obtenue très finement facilite l'assimilation des éléments vitaux et bénéfiques du pain par l'organisme », déclare fièrement la boulangère, qui reconnaît que le succès de son entreprise est également celui d'une équipe menée par Sylvain, le chef boulanger depuis 14 ans.

Rénovation du four à bois

Pour Catherine Guillet, seule l'entreprise de Christian Mantez avait les compétences requises pour la construction et la rénovation d'un tel four. C'est en juillet 2018 que cette entreprise est intervenue pendant un mois pour la restauration de la sole, de la voûte ainsi que du foyer. À noter qu'un four type « gueulard » possède quelques pièces



en fonte, d'une part le foyer ainsi que des oura permettant l'aération et l'évacuation des fumées restantes. Pour cela Christian Mantez a fait appel à l'entreprise TK Services spécialisée dans les pièces en fonte pour fours à bois. Aujourd'hui, le four à bois a retrouvé sa jeunesse d'antan et sa surface de cuisson (13 m²). Tous les matins, le boulanger chauffe le four durant une bonne heure, avec des morceaux de hêtre ou de chêne jusqu'à 400°, puis laisse retomber la température à 250° pour la cuisson des différents pains et viennoiseries toute la journée. Selon l'activité de la boulangerie, la consommation de bois varie de deux à quatre stères par mois. Le budget bois reste très économique avec une dépense mensuelle de 650 euros! Tous les produits fabriqués et vendus à la boulangerie de Catherine misent sur l'authenticité, le goût et le fait maison.

FOUR À BOIS CHRISTIAN MANTEZ

Constructeur-installateur de fours à bois depuis plus de 30 ans, AMF a droit à l'appellation « Pain cuit au feu de bois » et « Four à chauffe indirecte au bois ». Un four à bois AMF est un four maçonné à chauffage direct par foyer au gueulard en réfractaire à 44 % de taux d'alumine. Chambre de cuisson conçue et construite en réfractaire alimentaire de 22 à 32 % de taux d'alumine. Sole d'une épaisseur de 6 cm pour une meilleure cuisson. Fontes épaisses garanties. Réchauffement de la voûte par système de ventilation naturelle. Isolation renforcée. Deux conduits distincts, l'un pour la fumée, l'autre pour la vapeur. Le savoir-faire de Christian Mantez a été récompensé par le prestigieux Label Entreprise du Patrimoine Vivant en 2014. Avec les fours Mantez vous avez l'assurance d'un outil de travail réalisé dans la règle de l'art conçu pour être transmis.

i Pour toute construction de fours à bois, entretien et rénovation, contactez AMF au 05 49 21 83 77



NOUVEAUTÉS

repérées pour vous



Tablette Pure Origine Mexique

Le chocolatier Max Vauché de Bracieux (41) lance sa nouvelle tablette de chocolat : Pure Origine du Mexique 70 % de cacao. Les fèves sont issues de la plantation Cacep située à Comcalcalco, dans la ville de Tabasco au Mexique. Les fèves sont acheminées en France par le biais d'un bateau à voile, alternative écologique au transport conventionnel, puis transformées au sein de la chocolaterie dans le Loir-et-Cher.

Snacking au lait de chèvre

La marque So Chèvre, installée en Touraine, lance une gamme de produits naturels à base de lait de chèvre. Pour répondre à la demande snacking, les « enCapri » sont des encas nutritionnels

équilibrés composés simplement de lait de chèvre, de fruits secs et de céréales. Ces produits sont destinés à une pause snacking équilibrée et aux sportifs pendant leur activité physique. Format facile à déguster, avec petits grains de céréales croquants. Léger arrière-goût caprin, en harmonie avec les autres ingrédients sélectionnés. Texture souple.

Réactions allergiques limitées liées au profil des protéines et des glucides du lait de chèvre. Conservation à température ambiante.



Poche pâtissière

Essayez la nouvelle poche de Keeplastics fabriquée en Suède.

Voici enfin une poche pâtissière qui ne glisse pas ! Pour éviter tout risque de contamination, utilisez chaque jour les nouvelles poches Kee-seal Ultra. Plus d'infos sur www.keeplastics.se



Bun sans gluten

Afin de proposer des produits aux consommateurs adeptes du « sans gluten », aux personnes intolérantes et à celles qui le digèrent mal, la société SDV propose trois pains sans gluten dont un burger (90 g) à base d'amidon de maïs et de tapioca, décoré avec un topping aux graines de sésame. Le diamètre (10 cm) permet de rajouter toutes les garnitures possibles.

DLUO : 12 mois à - 18 °C. 8 % des Français mangeraient sans gluten (1 % de cœliaques, 6 % de sensibles et 1 % d'effet de mode).



Compléments alimentaires

Ces compléments alimentaires naturels sans aucun additif chimique sont enveloppés dans des



gélules 100 % végétales (fermentation naturelle d'extraits de plantes, contrairement aux gélules classiques dont la fabrication fait intervenir des solvants chimiques) fabriquées à Montpellier. Ils représentent une alternative naturelle à la chimie pour les petits problèmes de santé courants. Les gélules, garanties sans OGM ni colorant (dioxyde de titane) ni stéarate de magnésium, sont entièrement composées de nutriments et d'extraits végétaux. Trois formules : forme, pour réduire la fatigue causée par le stress, transit (complexe de cinq plantes), et sommeil : cinq plantes avec ou sans mélatonine. Des produits vendus en pharmacie ou sur le site www.laboratoiresbobo.com

Résultats 2018



Guillaume Jacquin, meilleure baguette de Tradition du 78

Guillaume Jacquin (boulangerie L'Harmonie des saveurs à Bailly) remporte le 1^{er} prix de la catégorie salarié : « C'est la récompense du travail accompli toutes les nuits dès 1h30 du matin ! Pour réussir, j'ai mis un peu de mon cœur dans chaque baguette. » Cyril Mongendre (boulangerie L'Harmonie des saveurs à Bailly) se classe 2^e de la catégorie chef d'entreprise. Gérard Dieterlen (boulangerie L'Harmonie des saveurs à Bailly) est, quant à lui, 6^e de la catégorie salariés.

Aleksandre Oliver élu pâtissier de l'année

Aleksandre Oliver, pâtissier à l'hôtel-restaurant Yoann Conte (deux étoiles Michelin) à Veyrier-du-Lac (Haute-Savoie) a été élu chef pâtissier 2018 par le magazine *Le Chef*. Il découvre la pâtisserie lorsqu'il travaille avec son père Bruno, restaurateur à Bordeaux. À 18 ans, il passe son CAP pâtisserie chez les Compagnons du devoir. En 2009, le restaurateur Daniel Gallacher lui confie le poste de chef pâtissier à 23 ans. En 2016, il rejoint l'établissement de Yoann Conte en tant que chef pâtissier. Son talent et sa passion ne font qu'un ! Ce pâtissier sert lui-même ses créations, afin de préserver le contact humain avec les clients.



À VENIR EN 2019

LE CHAMPIONNAT DU MONDE DU DESSERT

Organisé par le Cedus, le Championnat de France du Dessert est ouvert à tous les pâtissiers et cuisiniers de France et aux pâtissiers français exerçant à l'étranger. En 2019, les présidents de jurys accorderont un bonus pouvant aller jusqu'à 20 points pour les candidats ayant pris le plus de risques. Chaque candidat doit envoyer, avant le jeudi 6 décembre, une recette originale et inédite de dessert à l'assiette pour dix personnes réalisable en trois heures. Le thème de l'épreuve est libre. Les candidats retenus participeront à une des huit finales régionales, qui se dérouleront en janvier et février 2019. Les huit finalistes régionaux juniors et professionnels se retrouveront à la finale nationale, qui aura lieu les mardi 2 avril et mercredi 3 avril 2019 au lycée Georges-Frêche de Montpellier sous la présidence du chef Pierre Hermé. Pour conseiller les candidats, les coordonnées des ambassadeurs du championnat sont disponibles sur le site Internet du concours.

RÈGLEMENT ET DOSSIER sur le site
www.championnatdefrancedudessert.fr



ÎLE-DE-FRANCE

Meilleure galette aux amandes 2019 : remise des prix le vendredi 4 janvier à l'EPMT.

INSCRIPTIONS au syndicat patronal du Grand Paris. Tél.: 0143255858

Les artisans boulangers-pâtisseries **CULTIVENT LA MAGIE DE NOËL**

En fin d'année, les desserts vont revêtir leurs habits de fête. Noël rime souvent avec retrouvailles et les pâtisseries éveillent des souvenirs d'enfance. Les artisans revisiteront les grands classiques sous forme de bûchettes et de bûches.

Benoît Castel → Pour cette bûche, Benoît Castel, artisan pâtissier-boulangier (Paris 11^e et 20^e), casse les codes et rompt avec les traditions, mais toujours pour le meilleur.

Une bûche 100 % naturelle, sans additif et conservateur, créée en collaboration avec le street artist Bishoppaigo. Composée d'un tendre biscuit Joconde à l'amande, la bûche cache une onctueuse mousse de crème de marrons et une compotée de cassis. Le biscuit noisette type financier apporte douceur à cette création qui marie moelleux et croquant, douceur et notes acidulées. Côté design, Benoît Castel a inséré sa bûche entre deux sablés, son signe de reconnaissance !



Maison Bernachon → À Lyon, Philippe Bernachon et ses pâtisseries ont créé la bûche K à partir du caviar Oscietre de chez Kaviari qui possède des grains réguliers de couleur ambre.

La base, un biscuit brownie aux noisettes du Piémont et noix de pécan.

Au-dessus, une mousse au chocolat noir réalisée à partir de dix variétés de fèves, puis un biscuit chocolat noir recouvert d'un crémeux caramel et chocolat noir, dans lequel vient s'insérer le caviar Oscietre Kaviari. Le tout, recouvert d'un glaçage chocolat noir.

Ancelet Cresco → Pour les fêtes de fin d'année, Ancelet et Cresco de Condifa proposent un cahier de recettes de bûches de Noël pâtisseries et glacées toutes plus gourmandes les unes que les autres. Les bûches pâtisseries offrent des associations de parfums et des textures avec crémeux, mousses, fourrages croquants et crème pâtissière. La bûche glacée Cresco propose un insert gourmand réalisé à l'aide des pâtes de marbrage Variego. Ce cahier de recettes permet aux artisans de réaliser facilement de beaux desserts de Noël grâce aux glaçages, sprays velours et décors pailletés. Infos sur www.condifa.fr rubrique actualités.



David Wesmaël → MOF glacier, David Wesmaël propose une bûche de Noël glacée à composer selon ses envies ! La base est constituée d'une glace vanille mariée à un cœur coulant au caramel à la pointe de sel et d'un praliné croustillant à la noisette sur un socle de meringue à la française. Selon son envie, le client peut choisir parmi dix compositions originales : glace à la pistache et sorbet acidulé à la griotte, associée à un crémeux chocolat noir amaretto, glace fromage blanc au goût légèrement lacté, sorbet de mûre et coulis de mangue exotique, sorbet framboise accompagné d'un parfait à la vanille et son praliné croustillant à la noisette ou glace aux marrons d'Ardèche, sorbet clémentine corse et confit de cassis noir de Bourgogne. Retrouvez ces bûches à La Glacerie, 13, rue du Temple, 75004 Paris.



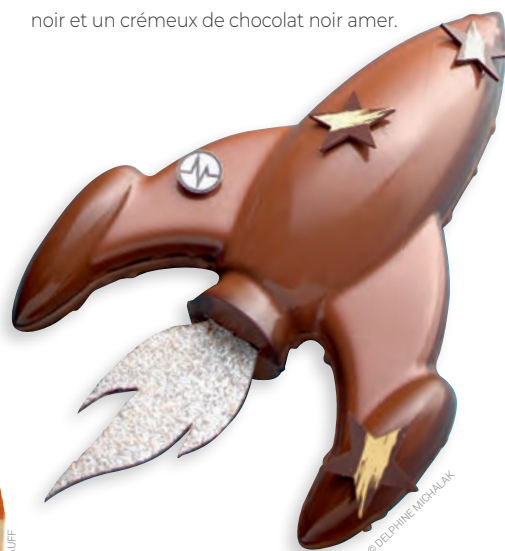
La Pâtisserie des rêves → Créée par Étienne Leroy, champion du monde de la pâtisserie 2017, la collection de bûches de la Pâtisserie des rêves (deux boutiques à Paris et une au Chesnay) propose quatre bûches originales, dont le sapin enchanté. Avec le concours de Daniel Mercier, le pâtissier a interprété le grand cru cacao sous la forme d'un arbre iconique des fêtes de fin d'année. Cette bûche tout en chocolat se distingue par une association de différentes textures : croustillantes, fondantes et mousses. Elle se compose d'un croustillant praliné noisette, d'une ganache fondante au gianduja aux arômes puissants, d'un biscuit moelleux au chocolat à base de pâte d'amande, d'un confit de fruits exotiques et d'un crémeux chocolat noir et lait, citron vert et vanille. La bûche est enveloppée d'une mousse au chocolat noir et d'un fin glaçage noir brillant.



Maison Caffet → Pour Noël, le MOF pâtissier Pascal Caffet (Troyes) a imaginé cinq bûches et bûchettes ! Rubis : autour d'un biscuit moelleux amande aux zestes de citron, compotée et morceaux de griotte se mêlent à une mousse aux fruits de l'amandier. Ultra black : 70 % de cacao crème et mousse, biscuit chocolaté et dacquoise aux noisettes finalisent cette recette. Lumineuse : biscuit noisette, croustillant chocolat feuilleté praliné aux noisettes du Piémont, crémeux chocolat lait au citron vert, caramel vanille, noisettes torréfiées concassées, mousse au chocolat lait 40 %, crème légère vanille citron. Merveilleuse : biscuit chocolat, mousse au chocolat noir 70 %, croustillant feuilleté et praliné noisette du Piémont. Poires de Noël : strudel amandes, biscuits aux épices, poires vanillées poêlées et caramélisées, mousse légère caramel vanille.



Maison Angelina → Chez Angelina (226, rue de Rivoli à Paris), la période de fêtes est l'occasion de créations qui font rêver ! Cette année, la bûche de Noël en édition limitée est imaginée autour de trois recettes aux saveurs différentes. Sur une base de yaourt, biscuit croustillant au chocolat blanc, feuillantine et glaçage au chocolat blanc, trois bouchées sont proposées. La bouchée agrume marie mousse légère à l'amande, biscuit Joconde, compotée aux agrumes et fruits de Noël. La bouchée pain d'épice associe une mousse légère au caramel, un biscuit pain d'épice et un cœur au caramel. La bouchée africaine allie un biscuit moelleux façon brownie, un croustillant gianduja, une mousse au chocolat noir et un crémeux de chocolat noir amer.



Christophe Michalak

→ La nouvelle bûche signature du pâtissier Christophe Michalak est composée d'une base croustillante praliné noisettes caramélisées, une ganache fondante au Gianduja, un biscuit Joconde, un punch léger à la fleur d'oranger, une mousse au chocolat lait Jivara et une crème à la fleur d'oranger. Sans farine de blé et uniquement avec des colorants naturels.

PAS DE LIMITE POUR LA GOURMANDISE

ÉPIPHANIE 2019. Artisans boulangers, pâtisseries, chocolatiers feront preuve de gourmandise tout en respectant le goût et l'équilibre des saveurs.

Le 1^{er} janvier, la galette sera la reine de cette fête traditionnelle!



Éric Kayser

La Maison Éric Kayser fête le début de l'année avec la galette des Cévennes! Sous un délicat feuilletage, elle est généreusement garnie d'une frangipane au citron et de brisures de marrons confits. L'association citron-marrons fonctionne

entre gourmandise et légèreté. Les fèves de Clamecy® (made in France) sur le thème « gourmandise chic » sont proposées dans un coffret à part. À découvrir également, les galettes frangipane, à la pomme (feuilletage avec compote et morceaux de pommes) et la brioche des rois du Sud, ronde et parfumée à la fleur d'oranger, fruits confits et grains de sucre.



Nicolas Bernardé

Nicolas Bernardé, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier à La Garenne-Colombes (92), propose une galette des rois unique avec un feuilletage au beurre AOP d'Isigny, une crème d'amande à la pistache de Bronte, des cerises Amarena et des pépites de chocolat de Saint-Domingue... Deux autres galettes : la galette classique au beurre AOP d'Isigny, renfermant une crème d'amande fondante, et la brioche des rois, une brioche aux zestes et morceaux d'agrumes confits imbibée d'un sirop à la fleur d'oranger et couronnée de fruits confits, d'anis étoilé et de bâtons de cannelle.



Richard Sève

Pour l'Épiphanie, le pâtissier-chocolatier Richard Sève propose sa fameuse galette des rois à la praline rouge. Sous le feuilletage, auquel un glaçage au sirop de marrons glacés apporte du croustillant et des notes caramélisées et vanillées, se cache une frangipane à la praline rouge (composition : des pralines surfines concassées aux gousses de vanille de Madagascar, des amandes, du lait, du beurre d'Echiré, des œufs et un soupçon de farine). Les pralines maison viennent sucrer la frangipane et jouer le contraste des textures. Dans ces galettes, une série exclusive de 15 fèves représentant la gamme contemporaine de meubles, luminaires, tapis et accessoires de Thomas Dariel, créateur de la Maison Dada. Les couronnes des rois sont également aux couleurs du designer.



Pascal Caffet

La couronne des rois de la Maison Pascal Caffet est composée d'un gâteau au bon goût d'amande nature ou chocolat et d'un petit pot de chocotartiné®. Ce gâteau moelleux à l'amande cache un fond de pâte sucrée croustillante nappé d'une frangipane nature. Pour la touche de nouveauté, la couronne à l'amande et au chocolat abrite également une surprenante frangipane chocolat ponctuée de fine fleur de sel déposée sur une crouillante pâte sucrée.



DIVERSITÉ ET QUALITÉ REGARD SUR L'ÉVOLUTION DE LA BOULANGERIE

Entretien avec Denis Fatet, coordinateur formateur boulanger
à l'INBP de Rouen.

Quelles sont les évolutions les plus marquantes que vous avez constatées en plus de vingt ans d'activité, concernant les sortes de pains ?

Lorsque j'ai débuté formateur, le « décret Pain » n'était pas loin. On rappelle sa date : le 13 septembre 1993. Ce décret redonnait un bon éclairage sur les produits, venait renouer avec des valeurs et réins-taurait des pratiques artisanales bien cadrées. Je rappelle qu'il concerne principalement le pain de tradition française, le pain maison et le levain. Aujourd'hui cela est évident pour la nouvelle génération, mais à l'époque, il s'agissait d'un tournant remarquable pour l'ensemble de la profession voire de la filière, sans oublier les consommateurs auprès desquels il a fallu faire de la pédagogie. Le pain perdait en volume tandis que la mie



gagnait en alvéoles irrégulières. La question de la qualité s'imposait. Le zéro additif marquait une première grande étape. Visionnaire !

D'autres évolutions marquantes ?

Majoritairement, une réflexion a été menée sur la réintroduction de plus de gestes traditionnels sans pour autant rejeter le matériel moderne. Ainsi les fabricants se sont penchés sur des solutions techniques adaptées au travail de ces pâtes. Citons par exemple le fermenteur à levain liquide ou encore la diviseuse à compression douce anti-rejet de poussières de farine. Dans le même temps, l'offre en farines de tradition française s'est multipliée. De plus, les mélanges tels que farines et graines, farines de différentes céréales sans oublier les farines bio ou labellisées sont entrés

dans les fournils. Depuis, des farines régionales sont remises en valeur.

Quelles sont les caractéristiques des gammes actuelles ?

On connaît les attentes actuelles des consommateurs : produits sains, naturalité, matières premières de qualité. Le goût bien sûr, le prix aussi, parfois des choix radicaux comme le sans gluten. Présence de fibres, diminution du sel, meilleure assimilation des sels minéraux via un processus de fermentation plus long, retour des pré-fermentations telles que les levains, emploi de graines aux propriétés anti-oxydantes, de céréales anciennes : les pistes sont nombreuses pour répondre aux attentes. Les consommateurs sont aussi en quête de diversité pour combler leurs besoins de restauration hors domicile. Enfin, revendication des circuits courts, sélection drastique des matières premières, recours aux nouvelles technologies pour vendre plus et communiquer largement, optimisation de la gestion et de l'organisation au fournil et au magasin, formation de l'équipe de vente dotée d'une bonne connaissance des produits : c'est tout un métier qui se réinvente. Dans l'artisanat, nous disposons de belles cartes à jouer au moment où les consommateurs remettent sérieusement le nez dans leur assiette.



i 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**

ARTISANS ET CONSOMMATEURS

« FRANCE, TON PAIN FOUT LE CAMP! »



Jean-François Astier - Senèque Consulting

Dans *Que Choisir* d'octobre 2018, la sentence est tombée: notre pain fout le camp! Le meilleur choix du test est le pain de campagne bio de Biofournil, entreprise du Maine-et-Loire répertoriée en fabrication industrielle de pain et pâtisserie fraîche. Éric Kayser prend la deuxième place. C'est donc possible! Un artisan peut faire jeu égal avec l'industrie et la grande distribution en 3^e position. J'avoue que cela m'ennuie de devoir écrire qu'un artisan rivalise avec un industriel alors que j'aime dire que l'on a rarement vu l'artisanat copier l'industrie.

En serions-nous réduits à cela? Que nenni! Bien sûr que notre environnement change! Nous observons l'arrivée de nouveaux acteurs, le vieillissement de certaines enseignes, la montée en gamme ou en qualité perçue des produits réalisés en grandes surfaces et par les industriels. Soit! Mais ce n'est pas un hasard si nos filières traditionnelles attirent de plus en plus des personnes désireuses de changer d'orientations professionnelles. Celles-ci souhaitent faire du bon, de l'authentique, du traditionnel. Ces nouveaux

arrivants qui passent de client à acteur de nos métiers, sont sources d'enrichissements, de visions complémentaires et de nouvelles dynamiques entrepreneuriales. La franchise est même une option possible, mais pas garantie, pour ceux qui viennent en investisseurs sortir du cash afin de booster leur PEA. Artisans! Rappelons-nous que nous sommes également des consommateurs. Nous consommons nous aussi, dans un restaurant, une boulangerie...

Vive la tradition boulangère!

Gardiens de l'innovation produit, du goût, d'une subtile alchimie des saveurs, du vrai et du bon. Plus que jamais, nous sommes en phase avec les consommateurs qui s'impliquent de plus en plus. Achetons local! Valorisons notre savoir-faire avec les producteurs locaux qu'ils s'agissent de salaisons, de maraîchers, de fromagers. Appelons à la convergence des luttes pour les saveurs et le bon goût. Osons même en être les chefs d'orchestres: des créateurs de valeurs. Nous sommes assurément bien plus légitimes que les industriels ou la grande

distribution qui, à grand renfort de campagne publicitaire, se positionne en ardent défenseur du made in France et du local (voir mon article de septembre). La mécanisation de certaines de nos tâches, les innovations de nos partenaires en matériels et ingrédients doivent nous permettre de nous recentrer sur cette mission de créateurs de goûts. Posons dès à présent des composantes de notre avenir! Le maréchal-ferrant du début du siècle dernier a su préserver son âme en évoluant vers le métier de garagiste aujourd'hui devenu concessionnaire et qui glissera, peut-être, demain comme gestionnaire de parc automobiles. Et nous? Va-t-il nous être possible de raisonner entrepreneur, au-delà d'un magasin traditionnel? Nous positionnerons-nous sur différents circuits de distribution (point chaud, restauration rapide boulangère)? Devons-nous ouvrir des points de vente spécialisés, ultraspécialisés, voire mono-produits?

i Enrichissez cette rubrique de vos remarques ou questions!

lemondeboulpat@gmail.com +

GLUT'M

LE NOUVEAU PROJET DE RECHERCHE DU LEMPA

Le gluten est devenu un phénomène de société, et sa consommation soulève de nombreuses questions auprès du grand public. Les idées reçues fleurissent, les régimes, les produits sans gluten se multiplient et l'incompréhension des consommateurs grandit. Le gluten est pourtant un constituant naturel que l'on trouve depuis toujours dans le pain. Explications de Pierre-Tristan Fleury, directeur du laboratoire national de la boulangerie-pâtisserie (Lempa).

La maladie cœliaque et l'allergie au gluten sont des réalités. La maladie cœliaque concernerait environ 1 % des Français. L'allergie au gluten, encore plus rare, affecterait entre 0,1 et 0,3 % de la population, et l'hypersensibilité au gluten, encore mal connue, toucherait environ 2 % des personnes. Pour la majorité de la population, les produits contenant du gluten peuvent être consommés et s'intègrent dans une alimentation variée et équilibrée. Pour autant, il est nécessaire pour la filière de participer à l'amélioration des connaissances sur le gluten afin notamment de mieux comprendre sa place dans notre alimentation. Face au déferlement médiatique et l'effet de surprise que cela a représenté pour la profession, la filière a pour ambition de mutualiser les informations existantes et de contribuer à l'amélioration des connaissances sur le gluten dans les différents domaines concernés, afin d'apporter des réponses aux questions que l'on



© SEBRA/FOTOLIA

se pose et d'établir des échanges avec tous les publics concernés. Peu de données scientifiques sont disponibles aujourd'hui sur le lien entre le gluten et la santé.

Que disent les scientifiques ?

Seules des hypothèses sont émises, laissant une place de choix aux interprétations les plus diverses. Acteurs concernés par les préoccupations de la filière céréalière, les meuniers ont lancé en 2015 Initiative Gluten. Créé pour objectiver le débat sur le gluten par les contributions d'experts multidisciplinaires (sociologie, génétique, technologie de

la panification, gastro-entérologie), Initiative Gluten partage les connaissances actuelles disponibles sur le sujet via le site www.initiativegluten.fr

L'impact de la panification

Des travaux ont été engagés depuis dix ans afin de mieux connaître les déterminants de l'hypersensibilité au gluten. Il en résulte que si les approches médicales d'une part et variétales d'autre part sont privilégiées dans cette volonté de mieux comprendre, l'approche par l'interaction entre le process boulanger et la maladie cœliaque (MC) n'est pas ou peu investiguée. Par ailleurs, si les protéines de haut poids moléculaire d'origine variétale sont incriminées dans la MC (hypothèse évoquée par l'unité spécialisée du P^r C. Cellier de l'hôpital Georges Pompidou), l'impact de la panification sur la polymérisation des protéines de haut poids moléculaire se formant lors de l'oxydation des pâtes au pétrissage ne fait pas l'objet de recherches.

EN QUOI
CONSISTE
LE PROJET
DU LEMPA®

Dans le cadre de ce projet, il est important d'apporter des éléments scientifiques permettant de mesurer l'impact de la panification sur la formation des agrégats protéiques issus du process (répartition entre protéines de faible poids moléculaire et protéines de haut poids moléculaire), afin de dégager des pistes concrètes permettant d'orienter les boulangers vers une nouvelle manière de faire du pain. Différents pétrissages, fermentations et cuissons seront prochainement testés. Le facteur variétal sera également abordé, avec un test sur variété contemporaine versus variété dite ancienne.



Si vous souhaitez soumettre une variété ancienne, contactez le Lempa: labo@lempa.org

En boulangerie-pâtisserie, la capacité de stockage en froid positif ou négatif est devenue primordiale.

C'est le « coffre-fort » des artisans, car les chambres de fermentation, les chambres froides et les cellules de surgélation apportent confort de travail, augmentent la productivité et pallient le manque de main-d'œuvre...

Jean-Pierre Deloron

MAÎTRISER

LE PROCESS DE CONSERVATION DE VOS PRODUITS

© PANIMATIC

Pour répondre à la demande de pains et baguettes chauds toute la journée, les artisans boulangers-pâtisseries ont besoin de petites ou grandes unités en froid positif et négatif. Les chambres de fermentation ou de pousse contrôlée sont conçues pour maîtriser parfaitement les températures et l'hygrométrie. La qualité du processus de blocage et la maîtrise de la pousse permettent également d'obtenir une cuisson de qualité. Pour améliorer les conditions de travail, ces équipements misent sur le contrôle et la température de fermentation. Soit en ralentissant la fermentation pendant une journée (pousse lente à une température de 10 à 15°),

soit en bloquant la fermentation pendant une à deux journées (pousse contrôlée à une température de 4°). Au-delà de ces temps de ralentissement ou de blocage, le réveil des produits doit se faire en douceur par une montée en température très progressive et une hygrométrie parfaitement adaptée à une pousse à cœur. Cette fermentation différée est possible grâce aux chambres de fermentation contrôlée qui régulent à la fois la température de 0 à 30° et qui contrôlent l'humidité de façon à éviter le dessèchement des pâtons. Les surgélateurs et les cellules de refroidissement permettent de surgeler rapidement vos produits pour conserver vos produits en toute sécurité.

LA SURGÉLATION, UN PROCÉDÉ NATUREL

La surgélation consiste à réduire intensément et rapidement la température d'un produit pour passer au plus vite à l'étape de cristallisation de l'eau en glace. À ce stade, toute l'activité biologique est stoppée. Durant le stockage, le produit est conservé à -18 °C. À cette température, tous les nutriments et vitamines restent intacts. Il en est de même pour le goût et les saveurs naturelles des aliments. Grâce au grand froid, le processus de détérioration naturelle est stoppé, et la durée de vie des produits est allongée. Nutriments, vitamines, minéraux sont immédiatement stabilisés. Cette protection naturelle se prolonge tant que le produit reste conservé à une température inférieure ou égale à -18 °C.

La surgélation arrive en 1930

La surgélation est indispensable dans l'alimentation actuelle. Les esquimaux ont conservé très tôt leur chasse et leur pêche dans la glace. Cette pratique remonte à 1000 ans avant Jésus-Christ. Les pionniers de la surgélation émergent réellement au XVIII^e siècle grâce à un médecin britannique qui démontre qu'il est possible de fabriquer de la glace avec une cloche à vide.

C'est le début d'une longue série d'avancées. Les expériences continuent sans cesse dans le monde. Au début du XX^e siècle, le froid est de plus en plus maîtrisé. En 1930, l'Américain Clarence Birdseye obtient des résultats réguliers à -20 °C. La surgélation vient de naître...





PANIMATIC

Le témoignage d'un artisan boulanger à Bondoufle

Marie-Thérèse et Alain Kimpe sont des amoureux de la boulangerie de génération en génération. Il y a vingt ans, le couple a repris l'activité des parents d'Alain et ils sont désormais installés depuis trois ans à Bondoufle, en Essonne. C'est toute l'énergie d'une équipe de 13 personnes, dont deux apprentis, qui se déploie du mardi au dimanche pour le bonheur des gourmands. Très bien situés au cœur du quartier marchand, ils ont dû réaliser un fort investissement dans ce laboratoire afin de renouveler le matériel de boulangerie-pâtisserie. Ayant vu leurs parents équipés de matériel Panimatic depuis toujours et appréciant la qualité et la robustesse de la construction au fil du temps, c'est naturellement qu'ils décident d'aménager l'intégralité de leur fournil avec du matériel Panimatic.

Référence dans le métier

Pour Alain, « *Panimatic est une référence dans le métier. Il est primordial d'avoir confiance dans la parfaite pousse des produits. Nous pouvons avoir l'esprit tranquille avec Panimatic* », explique Marie-Thérèse qui ajoute : « *Au-delà de la manufacture propre et soignée qui est spécifique à Panimatic, j'ai toujours privilégié du matériel de marque française qui dure dans le temps.* » Le couple de boulangers affectionne particulièrement le tableau de contrôle facile à utiliser, qui permet un réglage

précis des paramètres de fermentation selon le type de produits boulangers qu'ils confectionnent. Le mercredi, près de 1200 baguettes et Tradition sont vendues. Les baguettes sont fabriquées en direct à partir de levain liquide le matin, mises en pousse lente à 10 °C sur couches automatiques l'après-midi, une recette sans améliorants. Les couches automatiques sont un gain de temps précieux pour les boulangers et respectent la pâte en réduisant ses manipulations.

Confort d'utilisation

La Tradition bio est une des plus belles références chez les Kimpe : très goûteuse, elle est fabriquée à partir d'une farine label Rouge biologique et de levain liquide bio. Autre succès du mercredi et du week-end : le 100 % petit épeautre bio, un pain noble hydraté à 100 % incluant de la pâte fermentée bio. « *Le confort d'utilisation des équipements Panimatic et l'appréciation de sa durabilité nous ont conduits à choisir non seulement leurs armoires à bacs, armoires et chambres de fermentation, mais aussi leurs parisiens et armoires de couches automatiques. Concernant la pâtisserie, le surgélateur P58, les deux tours réfrigérés quatre portes, l'étuve et le four ventilé sont des incontournables.* » En viennoiserie, l'armoire P1 vitrée datant de 1983 au look vintage et tableau mécanique contient les croissants et les pains au chocolat de l'artisan pour le lendemain.



[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]

PANORAMA DES ÉQUIPEMENTS



✚ HENGEL

Concepteur et fabricant français d'équipements de surgélation, de refroidissement rapide, de conservation et de fermentation contrôlée pour la boulangerie-pâtisserie depuis plus de trente ans, Hengel est un acteur incontournable pour l'équipement frigorifique de votre laboratoire. Hengel propose pour l'activité pâtisserie et restauration des gammes en surgélation, en refroidissement rapide et en conservation adaptées à tous les volumes de production : cellules ou tunnels de refroidissement rapide et surgélation pour plaques, bacs gastro-normes ou chariots; surgélateurs-conservateurs; conservateurs en froid positif ou négatif; chambres froides; conservateurs à chocolats. Pour les boulangers, Hengel propose une vaste gamme d'armoires, de chambres et de tunnels de fermentation pour tous types de fermentation : blocage/pointage en masse, pousse lente, fermentation directe, fermentation contrôlée (retour en froid), pré-poussé bloqué. Retrouvez Hengel hall 4, stand A 128 au Sirha de Lyon ou sur www.hengel.com.

✚ PANEM: PLATINE CONNECTÉE

Au Salon IBA, Panem International a présenté sa platine communicante dernière génération « High Touch 3 ». Disponible sur les équipements de surgélation et de fermentation contrôlée, cette interface homme-



machine a été développée selon le cahier des charges Panem avec un fabricant de systèmes électroniques. Toujours plus fonctionnelle, cette dernière version connectée à Internet offre toute la mobilité nécessaire à la production pour anticiper, gérer et intervenir sur les données et la programmation des équipements. Autres atouts : récupération des historiques de données, analyse de la machine à distance, sauvegarde des paramètres (réglage des températures, jours de production, cycles de programmation) et des recettes.



✚ **DAGARD: CELLULE OPTIMA**

La cellule Optima a été conçue en une seule épaisseur (80 mm) pour des températures positives ou négatives. Sa conception sans angles horizontaux la rend esthétique et diminue le temps de montage. Le calepinage permet, dès la dimension 160 cm, d'installer un rayonnage en U, optimisant le volume de stockage. Sur la profondeur de la cellule, un panneau de largeur identique à celle de l'hubriserie permet de permuter la position de la porte sur site. Pour les cellules d'une hauteur de 2 m, la porte est parfaitement réversible droite/gauche, le sens de ferrage peut être choisi sur le site sans aucune adaptation. Pour les cellules d'une hauteur de

2,30 m, la porte livrée ferrée à droite est facilement modifiable. La face extérieure du battant est en PET anti-corrosion et anti-rayures pour une plus longue durée de vie.

Montage d'une cellule en moins d'une heure à deux personnes.

✚ **PANASONIC: GROUPE DE RÉFRIGÉRATION AU CO₂**

Panasonic Corporation lance une unité de condensation au CO₂ de 15 kW destinée aux petits commerces de proximité comme les boulangeries-pâtisseries. En proposant ce nouveau modèle de 15 kW (évaporation entre -20 °C à -5 °C), qui s'ajoute à la gamme existante 4 kW (évaporation entre -45 °C à -5 °C), Panasonic offre un large choix de systèmes de réfrigération respectueux de l'environnement aux artisans. Ce groupe permet une réfrigération responsable des commerces avec un fluide naturel sans impact sur l'effet de serre (potentiel de réchauffement planétaire de 1). Une solution pour couvrir les besoins en froid des vitrines réfrigérées et des chambres froides dans les magasins de proximité ou les laboratoires.





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 »



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

BCR, spécialiste du froid et de la fermentation

« Il est indispensable d'entretenir son matériel »



Dans un fournil ou un labo pâtisserie, l'ambiance chaude ou humide ainsi que la poussière de farine mettent le matériel à rude épreuve. Pour éviter les pannes, mieux vaut prévenir que guérir, et entretenir ces équipements de froid comme de fermentation fait partie de la maintenance préventive que tout boulanger-pâtissier devrait effectuer régulièrement.



Aujourd'hui, la production de froid est présente dans de nombreuses machines (chambre froide, chambre de fermentation, conservateur, surgélateur, tour réfrigéré, vitrines, etc.) qui ont permis et permettent toujours de meilleures conditions de travail ainsi qu'une amélioration de la productivité. Tous ces équipements fonctionnent grâce à un groupe frigorifique, et le froid est

produit grâce à un fluide frigorigène circulant dans le circuit qui subit quatre étapes différentes (détente, évaporation, compression et condensation). L'entretien du groupe est donc essentiel pour réduire les pannes et limiter la consommation énergétique.

Obligations réglementaires

Les fluides frigorigènes utilisés répondent à des obligations régle-

mentaires drastiques qui varient selon leur nature et leur poids injectés dans chaque machine. trois types de fluides existent: CFC (R502, R504, etc.), HCFC (R401B, R402A, etc.) et HFC (R404A, R134A, etc.). Les HFC sont convertis en tonnage équivalent CO₂ (Teq CO₂) afin de déterminer leur impact sur le réchauffement climatique. « En 2020, il sera interdit de fournir du matériel neuf avec du R404A, le R452A et le R449A remplaçant



déjà ce dernier. Ceux qui ont du matériel ancien pourront toujours utiliser leurs équipements, mais en cas de maintenance (fuite ou remplacement du fluide) leur frigoriste devra utiliser des gaz dits de substitution. Pour le client, la facture sera plus élevée car ces fluides ont augmenté de plus de 600 % ces deux dernières années », explique Mathieu Ducrot, responsable technique chez BCR qui ajoute : « Toutes nos machines neuves sont livrées avec une fiche de déclaration qui indique le type de fluide utilisé ainsi que sa charge et son Teq CO₂. En cas de contrôle, le boulanger a une obligation légale de présenter cette déclaration et le cahier d'entretien de ses équipements de froid et de fermentation. En cas de non-respect de la réglementation, il peut être fortement verbalisé. Il est donc primordial d'entretenir son matériel. » BCR conseille de réaliser un entretien complet par un frigoriste une fois par an. Celui-ci effectuera également un contrôle de l'étanchéité du circuit (obligatoire pour toute machine dépassant 5 Teq CO₂). Le frigoriste et l'installateur de matériel sont les personnes les plus informées sur la réglementation et les obligations légales à respecter.

Entretien régulier du groupe

Plusieurs actions de nettoyage permettent d'éviter de mauvaises surprises et de faire des économies d'énergie. « Il est nécessaire de dépoussiérer au minimum trois à quatre fois par an le condenseur par aspiration des deux côtés, et plus particulièrement avant l'été. Les poussières de farine encrassent facilement les condenseurs, ce qui a pour conséquence d'augmenter les pressions et peut accentuer les fuites. Un condenseur encrassé peut être à l'origine d'une surconsommation énergétique. Comme entretenir sa voiture, il est important d'effectuer un entretien régulier, de

nettoyer l'évaporateur ainsi que ses groupes de froid. Pour le brossage, utilisez une brosse à poils souples pour ne pas tordre les ailettes. Évitez de prendre une soufflette qui va disperser une grande quantité de poussières dans vos locaux », explique Mathieu Ducrot. L'emplacement du matériel doit également être étudié, et une bonne aération des locaux est nécessaire.

Pour favoriser les échanges thermiques et afin de faire circuler l'air ou la température ambiante, il est conseillé d'espacer vos équipements de 5 à 10 cm du mur, et il est préférable de positionner vos groupes froids à l'extérieur si possible. Parmi les autres conseils, il est nécessaire de nettoyer régulièrement les bacs ainsi que les écoulements des évaporateurs de vos équipements.

BCR à votre service 365 jours/an

BCR fait partie du groupe AVMA-BCR-STAF créé par Daniel Bouton en 1996 et repris en 2017 par Fabien Savary. Les équipes BCR (atelier de production, R&D, siège) sont basées à Antony (Hauts-de-Seine) et travaillent avec une cinquantaine de distributeurs-installateurs de matériel de boulangerie-pâtisserie dans toute la France. « Tous nos équipements sont assemblés par nos soins, déclarés conformes aux normes CE et garantis un an pièces et main-d'œuvre. Les armoires sont installées directement par les distributeurs, tandis que les surgélateurs et les chambres partent démontés pour être montés sur place en fonction de leur emplacement dans le laboratoire ou le fournil. BCR propose une aide au montage quand cela s'avère nécessaire. Nous fabriquons environ 700 machines/an, toutes destinées à la boulangerie artisanale. Toute la conception de nos machines froid & fermentation est étudiée à Antony. Notre catalogue propose un large choix d'équipements, et nous sommes capables de répondre techniquement à tous les projets sur mesure. Tout au long de l'année, plusieurs dizaines de machines sont en stock, et le délai moyen de livraison est d'environ trois semaines », explique Sylvain Derouville, responsable Recherche & Développement.

Technique BCR et innovation

Depuis 1999, toutes les machines BCR sont équipées d'une régulation électronique avec microprocesseur et écran LCD. Le régulateur « ModSystem » est le « cerveau » de chaque matériel. Facile d'utilisation, il permet de répondre aux demandes des artisans boulangers-pâtisseries. Forte de son expérience dans le froid et la fermentation depuis plus de 25 ans, l'entreprise souhaite apporter encore plus de praticité en connectant ses appareils. Ce nouveau système installé de série permet de contrôler à distance (tablette, téléphone, ordinateur) les différents paramètres de température et le bon fonctionnement des équipements. « Nous sommes à l'écoute de nos utilisateurs auxquels nous proposons aujourd'hui ce nouveau service. Il permet à un boulanger qui a plusieurs magasins de contrôler rapidement ses équipements sans se déplacer. L'objectif est d'améliorer la productivité et la réactivité en cas d'incident ou de panne momentanée », conclut Sylvain Derouville.



LOIRE-ATLANTIQUE

PETITS MOULINS DE FRANCE PARTENARIAT GAGNANT



Quand la minoterie Giraudineau à Pont-James (44) et Sébastien Mahé, artisan boulanger-pâtissier au Bignon, travaillent ensemble pour redonner du goût au pain, c'est le consommateur qui est gagnant !



Petits
Moulins de
France

À propos de PMF

Créé en 2006, le groupement Petits Moulins de France (PMF) rassemble 60 meuniers indépendants qui défendent les valeurs d'une meunerie de proximité où toute la filière est respectée, du producteur de blé, au consommateur de pain. PMF défend la baguette de tradition française à fermentation lente, fabriquée à partir d'une farine certifiée par le laboratoire indépendant Lempa.

Production locale, culture raisonnée et circuit court...La tendance est au retour aux sources et à la qualité des produits. Convaincue de l'influence de l'alimentation sur la santé, la minoterie Giraudineau (adhérent Petits Moulins de France), moulin familial indépendant du XIV^e siècle, milite pour une agriculture respectueuse de l'environnement. Maître

meunier depuis cinq générations, la minoterie produit depuis toujours des farines de qualité à partir de blés locaux. François Giraudineau explique : « En 1973, mon grand-père a fait figure de précurseur en s'engageant dans la filière bio. » Un deuxième moulin, dédié aux productions conventionnelles, est construit en 1992.

QUALITATIF ET LOCAL

En reprenant les rênes de l'affaire familiale en 2014, François met en place un process de qualité



rigoureux afin d'optimiser ses farines conventionnelles, bio, tradition française, seigle, blé noir, grand épeautre, etc. Il réalise les trois quarts de son approvisionnement en céréales auprès des agriculteurs locaux, dans un rayon de 70 à 100 km maximum : « Je me fournis plus loin uniquement si les variétés de céréales ne sont pas disponibles sur le territoire ou si elles sont de meilleure qualité ailleurs. »

Cette proximité, il la cultive avec les boulangers dont certains étaient déjà livrés par son grand-père et son père : « Notre rapport est basé sur une relation de confiance. Les boulangers sont friands d'innovation et de nouvelles techniques. Il existe chez eux une véritable envie d'accompagnement vers une amélioration constante. Ensemble, nous optimisons des farines, développons des recettes et des méthodes personnalisées. » François Giraudineau a été le premier meunier de France à signer un contrat avec Petits Moulins de France. « Les marques de farines présentes sur le département ne mettent pas assez la tradition française en avant. En artisanat, c'est une valeur sûre et porteuse qu'il ne faut pas lâcher. À trop vouloir simplifier le métier de boulanger, on a sacrifié la qualité du pain. Le client a plus de pouvoir

qu'il ne le croit pour faire changer la donne en matière de pain de qualité : c'est à lui de décider et au boulanger de répondre à sa demande. Privilégier le bon pain, c'est une question d'éducation, un état d'esprit, un acte militant presque, mais ce sont surtout de belles histoires de personnes et de rencontres. »

ÉCHANGE ET ÉCOUTE POUR S'AMÉLIORER

Sébastien Mahé, artisan boulanger (Le Bignon), travaille avec François Giraudineau depuis cinq ans. Cette relation dépasse le cadre professionnel, c'est une vraie relation humaine. « C'est lui qui nous a aidés à trouver cette nouvelle affaire quand nous avons voulu nous installer. » Au fil du temps, les époux Mahé ont assisté à l'évolution de la minoterie familiale : « Nous les soutenons dans leur démarche en faveur d'un pain de tradition française. » Le contact humain est une des pierres angulaires de leur coopération : « Les représentants des grands moulins changent régulièrement, il n'y a pas de suivi. En outre, ils ne sont pas forcément qualifiés pour répondre à certaines de nos problématiques. Avec François Giraudineau, je fais office de démonstrateur. Je lui dis si les farines ne répondent pas, si elles sont plus difficiles



à travailler qu'escompté. Il peut même me prêter du matériel si besoin. Quand il vient livrer la farine, nous échangeons nos impressions, il m'apporte ses conseils. Une telle collaboration et une telle réactivité sont impossibles avec un représentant. Et comme son moulin est situé à moins de 20 km d'ici, je sais que je peux compter sur lui si j'ai besoin d'être dépanné un week-end. » Le Bignon, à 10 km de Nantes, est une agglomération rurale aux habitudes bien ancrées. Ce qui ne décourage pas Delphine Mahé : « On propose de nouveaux types de pain à nos clients au moment des fêtes de fin d'année. Le meunier crée pour nous des farines spéciales en petite quantité. À partir de fournées test, on peut savoir quel type de pain fonctionne le mieux auprès de la clientèle. »



LA BOULANGERIE PREND DE LA HAUTEUR



Du 7 au 9 octobre, plus de 500 artisans boulangers-pâtisseries ont été accueillis à la Tour Montparnasse par les équipes des Moulins Bourgeois, Mosaïc Agencement, Délice et Création, AVMA et des cabinets Huchet Demorge et AIC Giovannetti. Retour sur cette nouvelle édition de « La Boulangerie prend de la hauteur ».

Pendant trois jours, le 56^e étage de la Tour Montparnasse a été « The place to Be » de la boulangerie artisanale ! Ce rendez-vous professionnel et convivial a été un véritable succès où plusieurs acteurs de la boulangerie ont apporté des solutions concrètes. Les visiteurs semblent enchantés, prenant enfin le temps de discuter de leurs projets, de

leurs perspectives d'évolution ou de leurs challenges quotidiens autour d'un plateau d'huîtres ou d'une coupe de champagne.

DES PARTENAIRES À VOTRE SERVICE

Certains confient leur enthousiasme quant à cet événement et se sentent enfin soutenus, retrouvant une certaine motivation grâce à l'intérêt porté à

leur métier. Face à une concurrence de plus en plus agressive, les six partenaires ont proposé durant ces trois jours des solutions complètes et inédites. Objectif : accompagner les artisans dans leurs démarches de création ou d'évolution. Ce n'est plus une offre qui est proposée mais un concept global. Une solution à laquelle le client décide d'adhérer et de mettre

en pratique dans sa boutique pour un résultat immédiat.

Délice et Création propose une gamme de matières premières variée et met à disposition des artisans des solutions spécifiques pour contrôler le rendement de chaque produit tout en conservant ses qualités. Les Moulins Bourgeois proposent, quant à eux, des gammes de pains diversifiées en adéquation avec la demande actuelle. AVMA vient compléter ces offres en présentant du matériel professionnel adapté aux produits et formules, permettant ainsi aux artisans une rentabilité et un gain de temps non négligeable.

UNE MISE EN AVANT INDISPENSABLE

Tout ici est pensé pour simplifier le travail et la logistique de l'artisan. Les produits exposés sont valorisés dans des comptoirs étudiés pour les sublimer, pour faciliter la vente, susciter l'envie du consommateur et le conforter dans une garantie de fraîcheur, atout considérable. Mosaïc met en avant l'importance du poste anima-



tion, présent depuis déjà bien longtemps dans ses magasins. Un produit fabriqué devant le client est un produit apprécié à sa juste valeur. Cet ensemble a pour but de répondre à la croissante évolution du snacking. Ce sont dans des rôles de conseillers et d'informateurs que les Cabinets Huchet-Demorge, spécialiste de la cession de fonds de commerce, et AIC Giovannetti, architectes de

solutions d'assurance, guident l'artisan dans ses démarches. Que ce soit pour l'achat, la vente, l'assurance, le financement ou le conseil, les collaborateurs de ses identités mettent à disposition bon nombre de solutions et de préconisations fondamentales. Un rendez-vous qui tient largement ses promesses en matière d'exigence, de professionnalisme et de convivialité.





CENPAC EXPERT DE L'EMBALLAGE POUR LES PROS

En 2017 l'entreprise Cenpac, spécialisée dans l'emballage alimentaire et industriel, a réalisé plus de 120 millions de chiffre d'affaires avec 25 000 clients dont 10 000 dans les métiers de bouche. Explications de son directeur général Brice Kapelusz.



85 ANS D'HISTOIRE

1930 : Création de Cenpa, branche distribution du groupe La Rochette.

1997 : Cegepac fusionne avec Cenpa pour donner naissance à Cenpac.

2010 : Intégration dans le groupe Raja, n°1 européen de la vente à distance de produits d'emballage.

2005 : Cenpac obtient la certification ISO 9001 (version 2000) pour ses activités de distribution et commercialisation de produits et systèmes d'emballage.

2008 : Ouverture du site d'e-commerce : www.cenpac.fr

2017 : Agrandissement du centre logistique Cenpac avec un entrepôt de 40 000 m² desservant toute la France.

QUELS PRODUITS ET SERVICES PROPOSEZ-VOUS AUX ARTISANS BOULANGERS ?

Pour bien choisir emballages et équipements, Cenpac vous conseille avec plus de 1 200 références d'emballage alimentaire. Site Internet, téléphone (60 assistants et assistantes commerciales à votre écoute), catalogue général et catalogues dédiés à un métier (ex : boulangerie et pâtisserie) ou à une tendance (emballage boutique, snacking, fêtes de fin d'année). Ces catalogues papier de 208 pages sont édités deux fois par an. Vous y trouverez tout l'uni-

vers de l'emballage industriel et alimentaire (caisses, cartons, palettes, films, hygiène, consommables...) au meilleur rapport qualité-prix ! Dans le catalogue général, plus de 4 000 produits sont disponibles en stock. La livraison en 24 h minimum et 48 h maximum est offerte dès 250 € HT d'achat. En dessous, les frais de participation à la livraison sont de 17,90 €.

QUEL EST VOTRE RÉSEAU DE DISTRIBUTION ?

Outre la possibilité de commander sur Internet, Cenpac est présent sur tout le territoire national avec 70 commerciaux répartis sur cinq agences locales à Lille, Rennes, Paris, Toulouse et Lyon. Pour répondre au mieux

aux demandes spécifiques, le commercial se déplace chez le client et lui apporte de véritables conseils afin de trouver les solutions d'emballage adaptées. Selon une enquête menée en 2017, 99 % des clients Cenpac se déclarent satisfaits de leur commande.

QUELS SONT LES SERVICES QUI FONT LA DIFFÉRENCE ?

20 % de notre CA est réalisé avec des produits sur-mesure. La personnalisation de l'emballage fait partie de la satisfaction du client aujourd'hui ! Il est possible de personnaliser tous les produits que l'on vend dans le catalogue. Cela va de la boîte snacking à l'étui papier pour la baguette en passant par les sacs. Notre offre d'emballage prend en compte de plus en plus la planète. Nos gammes de produits en plastique sont de plus en plus remplacées par du carton, de la cellulose (fenêtres des boîtes) ou des matières comme l'amidon (sac) ou le bambou (couverts). Pour l'emballage alimentaire, Cenpac développe de plus en plus de partenariats avec des fabricants français. En 2020, tous les gobelets et couverts en plastique seront interdits à la vente en France. Déjà, depuis le 1^{er} janvier 2018, la loi de transition énergétique (LTE) exige que les sacs plastique à usage unique soient composés de 40 % de matières biosourcées (ISO 16620-2) et compostables en compostage domestique (NF T51-800). Le marquage de ces caractéristiques est obligatoire sur les sacs.

CENPAC EXPRESS

Besoin d'une commande en urgence ? Contactez le 0 825 014 015. Vous serez livré le jour-même ou le lendemain avant 12h ! Le délai de livraison court à compter de la date de la prise de commande ou de sa confirmation.

Faites le  choix des fleurs

Margarine, d'origine végétale

Avec les margarines Artisal,
bénéficiez d'une expertise sans égal !

Ruban



Stella'OR

BÛCHE CAFÉ BLANC CHOCOLAT



Recette originale de
Jean-Christophe Vitte,
Meilleur Ouvrier
de France et
champion du monde
des desserts glacés



INGRÉDIENTS

DACQUOISE AMANDE

150 g poudre d'amande
75 g sucre
40 g farine
190 g blancs d'œufs
150 g sucre

CRÈME GLACÉE CAFÉ BLANC

1000 g lait
60 g poudre de lait 0 %
250 g crème 35 %
200 g saccharose
60 g jaunes d'œufs
65 g glucose atomisé
200 g grains de café
1 vanille gousse
6 g stabilisateur
Cremodan SE30

CRÈME GLACÉE CHOCOLAT

1000 g lait
65 g poudre de lait
300 g crème 35 %
220 g saccharose
90 g sucre inverti
90 g pâte de cacao
155 g couverture
noire 72 %
9 g stabilisateur
Cremodan SE30

FINITIONS

200 g couverture 66 %
200 g beurre de cacao



RECETTE POUR
2 BÛCHES DE
8 PERSONNES

DACQUOISE AMANDE

Monter les blancs avec le sucre.
Mélanger les poudres.
Réaliser et dresser.
Poudrer de sucre glace 2 fois puis cuire
7/8 minutes à 210 °C.

CRÈME GLACÉE CAFÉ BLANC

Infuser les grains de café et la vanille, la veille,
dans le lait.
Chinoiser et mettre à chauffer.
Ajouter la crème.
Mélanger les poudres et ajouter à 45 °C
puis terminer par les jaunes.
Pasteuriser. Mixer et maturer 4 heures. Turbiner.

CRÈME GLACÉE CHOCOLAT

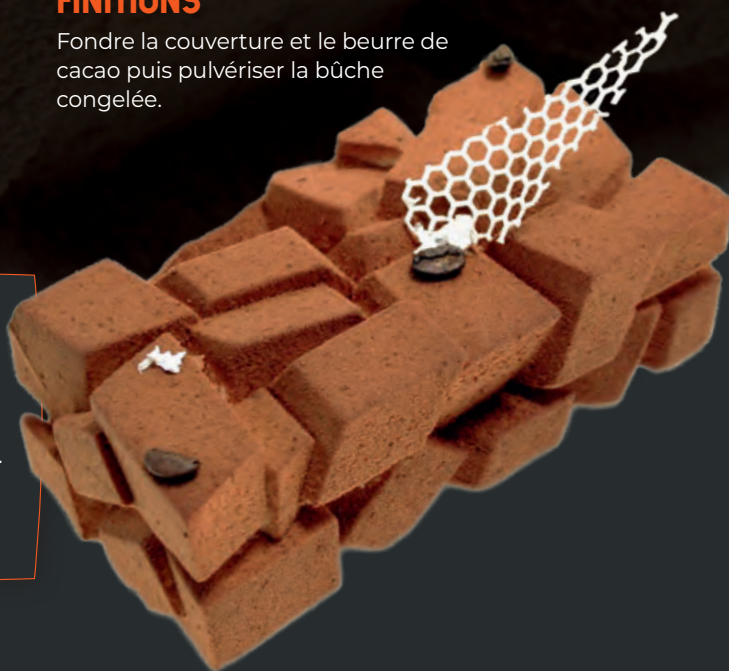
Chauffer le lait à 25 °C et ajouter la poudre de lait.
À 30 °C, ajouter les sucres et le stabilisateur.
Ajouter la crème puis les chocolats.
Cuire à 84 °C.
Mixer et refroidir rapidement.
Maturer 6 heures, mixer. Turbiner.

FINITIONS

Fondre la couverture et le beurre de
cacao puis pulvériser la bûche
congelée.

MONTAGE

Dans un moule, chemiser
avec la crème glacée chocolat.
Déposer un biscuit dacquoise puis garnir à
1 cm du bord avec la crème glacée café blanc.
Déposer un biscuit dacquoise pour
fermer la bûche.
Congeler. Floquer et décorer.



OFFRES D'EMPLOI

États-Unis

Recherche un chef boulanger ainsi que des vendeurs pour travailler dans une boulangerie-pâtisserie française à New-York. Papiers fournis pour l'entrée et le poste aux USA.

SÉBASTIEN MULLER

Le District 225 Liberty Street.
Tower2. Level 2. NY 10281.
Envoyez votre candidature à
sebastien@ledistrict.com

Chine

L'École Wangsen, la plus grande école de boulangerie et de pâtisserie française en Chine, recherche plusieurs chefs boulangers français pour être enseignants et formateurs dans notre école chinoise. Salaire motivant, vols aller-retour par an, logement, assurance internationale et formations auprès de Meilleurs Ouvriers de France. Les candidats doivent avoir le brevet de niveau BM, BTM ou Bac Pro et une bonne connaissance de la technique de la pâtisserie.

Envoyer CV et lettre de motivation à :
janetlin@wangsen.cn ou
lynne126@hotmail.com



hengel

Des gammes adaptées à tous les volumes et méthodes de production

Pousse traditionnelle Pousse lente Pousse en masse

Armoires à grilles, bacs ou chariot,
Chambres et tunnels de fermentation pour chariots à bacs / grilles / filets

Concepteur constructeur d'équipements de surgélation, conservation et fermentation pour la boulangerie-pâtisserie et restauration

www.hengel.com

le monde des
boulangers
et des pâtisseries



EN LIGNE, POUR VOUS! www.lemondedesboulangers.fr

TOUTE L'ACTUALITÉ DE VOTRE UNIVERS PROFESSIONNEL!

Toutes les infos de la profession en live sur le site Internet

Une veille régulière sur l'actualité du secteur en vous inscrivant à notre newsletter

Site Internet, newsletter...



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



@BoulangPat
Suivez-nous!

QUAND
VOUS REFERMEZ
UN  MAGAZINE
UNE NOUVELLE VIE
S'OUVRE À LUI.

EN TRIANT VOS JOURNAUX,
MAGAZINES, CARNETS, ENVELOPPES,
PROSPECTUS ET TOUS VOS AUTRES
PAPIERS, VOUS AGISSEZ POUR UN MONDE
PLUS DURABLE. DONNONS ENSEMBLE
UNE NOUVELLE VIE À NOS PRODUITS.

[CONSIGNESDETRI.FR](https://consignesdetri.fr)

CITEO

Le nouveau nom d'Eco-Emballages et Ecofolio