

# Book Coupe de France des Écoles

## Agenda

RUNGIS ACTUALITES (FEV 12)	Agenda	4
----------------------------	--------	---

## Article

* SNACK & FOODS (JAN 12)	Europain & SuccessFood à l'honneur	5
NOUVELLES DE LA BOULANGERIE PATISSERIE (15 AVR 12)	Europain 2012, une source d'inspiration incomparable	6
OUEST FRANCE (30 MARS 12)	Concours - Europain des écoles : « Une expérience extraordinaire »	7
L'ECHO REPUBLICAIN (05 MARS 12)	Trois apprentis en concours à Europain	8

## Brève

NOUVELLES DE LA BOULANGERIE PATISSERIE (15 JUIN 12)	Les lauréats de la Coupe des écoles ont reçu leurs prix	9
OUEST FRANCE (31 MARS 12)	Concours Europain des écoles : trois apprentis primés	10
L'UNION (22 MARS 12)	Salon Europain - Trois apprentis du CFA interpro sur le podium	11

## Citation

JOURNAL DU PATISSIER (MAI 12)	Coupe de France des écoles	12
NORD LITTORAL (19 AVRIL 12)	Simon Bouloigne sur la route du succès	14
LE JOURNAL DE LA HAUTE MARNE (16 AVRIL 12)	Bon pain et bons gâteaux récompensés	16
THURIES MAGAZINE GASTRONOMIE (AVRIL 12)	Salon Europain	17
OUEST FRANCE (23 MARS 12)	Des élèves caennais meilleurs boulangers de France	18
L'ECHO REPUBLICAIN (18 MARS 12)	Une quatrième place pour trois apprentis	19
LE JOURNAL DE LA HAUTE MARNE (18 FEV 12)	Bons résultats du CFA aux concours de boulangerie	20

## Dossier

*** VALEURS BOULANGERES (FEVRIER 12)	Du 3 au 7 mars 2012 - Paris - Nord Villepinte > Europain et Intersuc 2012; les innovations pour demain (p.6)	21
* LA TRIBUNE DES METIERS MAGAZINE (MAI/JUIN 12)	Europain 2012, un bilan positif dans une période de doute	30
* QUESTIONS BOULANGE' (AVRIL 12)	Retour sur Europain 2012	32
* PSG PAINS SERVICES GATEAUX (AVRIL 12)	Europain - SuccessFood	37
* LA TOQUE MAGAZINE (AVRIL 12)	Les Trophées Europain Innovations 2012	43
* NOUVELLES DE LA BOULANGERIE PATISSERIE (01 AVRIL 12)	Dunkerque et Caen, Champions de France des écoles de Boulangerie-Pâtisserie	44
* VALEURS BOULANGERES (FEVRIER 12)	innovations - Spécial Europain : Plus de services, plus de snacking	48
* FRANCE SNACKING HORS SERIE (MARS 12)	Une vitrine d'aujourd'hui pour les défis demain	60
* PSG PAINS SERVICES GATEAUX (MARS 12)	Le rendez-vous de la profession : c'est maintenant !	70
* FILIERE GOURMANDE (FEV/MARS 12)	La Tendence puissance 7 !	96
* FILIERE GOURMANDE (FEV/MARS 12)	Europain ouvre ses portes	104
* PSG PAINS SERVICES GATEAUX (MARS 12)	Le rendez-vous de la profession : c'est maintenant !	105
* NOUVELLES DE LA BOULANGERIE PATISSERIE (15 FEV 12)	Coupe de France des écoles	119
* LA TOQUE MAGAZINE (FEV 12)	Tendances et nouveautés sur Europain 2012	120
www.journaldespalaces.com (15 mars 2012)	Europain - SuccessFood : BILAN - La Boulangerie Pâtisserie fait sa révolution (France)	126

## Presse étrangère

BROOD & BANKET (PRESSE DE BELGIQUE) (01/02/12)	Agenda	130
PAIN & PATISSERIE (PRESSE DE BELGIQUE) (01/02/12)	Agenda	131
PANISSIMO (PRESSE DE SUISSE) (24/02/2012)	Plein d'idées pour la boulangerie-pâtisserie de demain	132

## AGENDA

DU 3 AU 7 MARS

### EUROPAIN - INTERSUC

Salon triennal, *Europain* (82 500 visiteurs professionnels dont 65% français et 35% étrangers - 650 exposants et 140 pays visiteurs) est le mondial de la boulangerie, de la pâtisserie et des produits traiteurs. Parallèlement se tient *Intersuc*, salon plus spécialisé sur la chocolaterie, la confiserie, la biscuiterie, les produits gourmets. Ces deux salons feront l'objet de plusieurs grands concours dont le *Mondial des Arts Sucrés*, la *Coupe d'Europe de la Pâtisserie*, la *Coupe du Monde de la Boulangerie*, la *Coupe de France des Écoles*, les *Collections Intersuc 2012*...

**Parc des Expositions - Paris Nord Villepinte**

DU 27 AU 30 MARS

### SALON SITL EUROPE

Rendez-vous européen du transport et de la logistique, l'édition 2012 de la SITL (Semaine Internationale du Transport et de la Logistique) aura le Maroc pour pays invité d'honneur. La SITL représente environ 43 000 visiteurs professionnels (20% de visiteurs étrangers venus de 103 pays), 900 exposants (30% d'étrangers) sur 45 000 m<sup>2</sup> d'exposition, 100 conférences et 6 prix de l'innovation logistique. Pour la 3<sup>e</sup> année consécutive, le Marché de Rungis y présentera son offre logistique (stand B034)...

**Parc des Expositions - Paris Nord Villepinte (Hall 6)**

## salon

**Du 3 au 7 mars 2012, le Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte accueille la nouvelle édition du salon Européain. Un salon repensé qui, compte tenu des évolutions du monde de la restauration, accueille un nouveau salon dédié à la restauration qui bouge : SuccessFood.**

# Europain & SuccessFood à l'honneur

La pâtisserie et la boulangerie ont aujourd'hui le vent en poupe. Non seulement, elles tirent le marché des artisans boulangers, mais contribuent aussi au développement de la petite restauration. Une logique que se devait de refléter la nouvelle édition du salon Européain-Intersuc. Se voulant plus que jamais une source d'innovations pour les acteurs de la boulangerie-pâtisserie, le salon propose un nouvel espace concours et démonstrations. Baptisé le Cube, il accueillera la Coupe du Monde de la Boulangerie et le Mondial des Arts Sucrés, sans oublier l'International Cup de Cuisine.

### En avenir toute !

L'avenir est un des enjeux de toute profession et la boulangerie n'y échappe pas. De fait, le salon déploie la Coupe du Monde des Écoles, concours de pâtisserie-boulangerie, dédié aux jeunes en formation initiale, permettant de repérer les jeunes talents de demain. Dans cette idée d'Europain de susciter des vocations, pour la première fois la Rue des Écoles, créée en 1990, sera située cette année à proximité de la Coupe de France des Écoles.

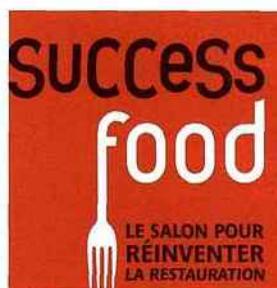
### Associer la restauration

Dans un contexte de mutation des modes de consommation, Européain se penche sur la filière snacking et petite restauration. C'est à ce titre qu'un nouveau salon est intégré à Européain et autour de SuccessFood. Ce der-

nier se veut un nouveau repère de tous les professionnels qui réinventent chaque jour le métier de la restauration.

La restauration multi-formes se développe et inclut désormais le monde de la boulangerie qui travaille de plus en plus le snacking. Ce rapprochement naturel s'est concrétisé par un espace dédié et un salon qui promeut l'innovation. La démarcation par le décor, la mise en place de concepts adaptés à des offres dédiées y

trouvent naturellement leur expression. Ce nouveau salon est soutenu, au même titre qu'Europain, par des animations comme les Grands Prix de l'Innovation SuccessFood qui mettront en lumière les meilleurs concepts de restauration segment par segment de marché, mais aussi les SuccessFood Awards qui entendent récompenser la restauration réinventée (restauration commerciale, magasins de marque et lieux culturels). Du reste, tout comme Européain, SuccessFood investira le Cube, espace concours multi facettes. Dans l'Aréna Joël Robuchon, se dérouleront deux concours internationaux, à savoir Le Bocuse d'Or France où les meilleurs talents français du moment se surpasseront pour l'édition Europe du Bocuse d'Or qui se tiendra à Bruxelles les 20 et 21 mars prochains. Le Cube accueillera également la Coupe d'Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie où les gagnants remporteront leur ticket pour la finale qui se tiendra à Lyon dans le cadre du Sirha les 27 et 28 janvier 2013. ■



market

## Ardennes (08)

# Europain 2012, une source d'inspiration incomparable

**C**e Salon représente une source d'inspiration incomparable pour les acteurs de la Boulangerie-Pâtisserie. C'est au cœur de cet espace que trois apprenti(e)s du CFA Interprofessionnel des Ardennes : Lidwine Mahut, Alois Mahut et Sébastien Brillant ont concouru. Ils ont été choisis lors d'une épreuve de présélection en novembre 2011 pour participer à la Coupe de France des Écoles qui s'est déroulée le 7 mars 2012.

Ce concours de Boulangerie-Pâtisserie dédié aux jeunes en formation initiale et qui a pour vocation de distinguer les jeunes talents les plus prometteurs de demain.

C'est parmi 30 participants répartis en 10 équipes, que Lidwine, Alois et Sébastien se sont distingués.

En effet, après 5 heures d'épreuves où ils ont réalisé différentes pièces de



L'avenir de la profession est dans les mains de jeunes comme ceux-là. C'est la relève, la nouvelle génération qui a choisi de s'investir dans la boulangerie-pâtisserie. La transmission du savoir-faire est une étape capitale vers le succès.

pains, viennoiseries et pâtisseries, ils ont réussi à monter sur la 3<sup>e</sup> marche du podium.

Félicités par leurs formateurs du CFA Interprofessionnel, Messieurs Aubert et Letesse qui ont accompagné et préparé ces jeunes durant de longues semaines, les apprenti(e)s ont alors pu apprécier leurs cadeaux brillamment remportés (chèque de 200 € par apprenti et un chèque de 200€ de bons d'achat de livres pour le CFA). ●



Paru dans l(es) édition(s): prebotte

Vitré -

## Concours Européen des écoles : « Une expérience extraordinaire »

À la 3<sup>e</sup> édition de la Coupe de France des écoles organisée à l'occasion du salon Européen 2012, qui se déroulait du 3 au 7 mars à Villepinte (au nord de Paris), Benjamin Morlier, d'Argentré-du-Plessis et Hélène Jagline, d'Ételles avec leur coéquipière, Élise Guiroy, de Chavagne, ont été déclarés vice champion de France. Ils concouraient pour le compte de l'institut de formation de l'artisanat (IFA) de la faculté des métiers de Bruz. Cette victoire il la partage aussi avec leurs maîtres boulangers, Girard Mickaël (Vitré), Olivier Chicherie (Chantepie) et Laurent Le Daniel (Rennes). Ce salon pour professionnels, mondial de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie a lieu tous les 2 ans. La Coupe de France des écoles Avec ce concours de boulangerie et pâtisserie artisanales qui s'adresse aux jeunes en formation, Européen fait une place aux jeunes talents. La coupe concerne deux niveaux de compétence : la catégorie Espoirs et la catégorie Excellence. Elles s'adressent respectivement à des jeunes en cours de formation de niveau 5 (CAP, MC, Seconde et Première de Bac pro Boulanger-Pâtissier) et à des jeunes en cours de formation de niveau 4 (BP, BTM, BM et

Terminale Bac Pro Boulanger-Pâtissier), au moment de l'inscription. « **Nous avons été sélectionnés avec neuf autres écoles de France, dans la catégorie Espoirs** », indiquent les vices champions de France. Les conditions de participation Ces jeunes encore en formation doivent avoir moins de 22 ans. Chaque équipe est constituée de trois personnes d'un même niveau de formation, dont au moins une fille. Deux formateurs, un formateur boulanger et un formateur pâtissier les accompagnent. Les formateurs accompagnants feront partie du jury. L'équipe de l'IFA de Bruz était ainsi composée de, Benjamin Morlier, Élise Guiroy et Hélène Jagline. « **Au départ, nous étions une soixantaine d'écoles et puis, après les présélections qui se sont tenues le vendredi 25 novembre 2011, nous n'étions donc plus que dix présélectionnés qui devaient concourir à cette édition 2 012 de la Coupe de France des écoles**, détaillent les lauréats. **Cela nous a pris, au moins, 3 mois de travail de préparation avec Philippe Riaudel et Gaétan Bougeard, nos profs** ». Le déroulement des épreuves La durée de l'épreuve est fixée à 5 h et comporte trois postes. Pour notre équipe de

Bruz, il y avait, Benjamin pour la boulangerie, Élise pour la viennoiserie et Hélène pour la pâtisserie. « **Moi, j'ai présenté un pain traditionnel de campagne décoré** », indique, Benjamin. « **Pour moi c'était croissant, pain au chocolat, brioches et pain au lait** », complète Élise. Quant à Hélène, elle a présenté une pièce en pastillage aux couleurs du printemps et cinq variétés de pâte à choux. Les trois meilleures équipes de la catégorie ont été primées et pour tous les jeunes n'ayant pas obtenu de prix, un chèque cadeau de 20 EUR leur a été offert. « **Pour nous ça a été une expérience extraordinaire. Les entraînements et les 5 h d'épreuves c'était un peu dur mais c'est génial d'y avoir participé.** » Au final, l'école reçoit 200 EUR pour l'achat de manuels scolaires et les lauréats des bons d'achat mais surtout « **de beaux souvenirs plein la tête** ».



Paru dans l(es) édition(s): informations non précisées

## Nogent-le-Rotrou

# Trois apprentis en concours à Europain

(Le Perche) Concours national pour trois jeunes . Dans le cadre du salon mondial de la boulangerie-pâtisserie [Europain] organisé au Parc des expos à Paris du 3 à 7 mars, trois jeunes des Établissements Notre Dame vont participer à la finale de la Coupe de France des écoles de pâtisserie boulangerie. Une compétition qui se déroulera demain de 12 h 30 à 17 heures. « C'est le thème du printemps qui sera à développer. En cinq heures, il faudra refaire un assortiment de pain, de viennoiserie et de gâteaux. Les jeunes seront confrontés à d'autres jeunes venus de dix écoles de l'hexagone, c'est un vrai défi que nous relevons pour la première fois », souligne Éric Boucher, professeur de pâtisserie depuis dix ans dans l'établissement. « Se retrouver en finale, c'est déjà une belle

récompense pour nous. Mais nous avons une équipe bien soudée et très motivée qui devrait bien réussir. » Les jeunes se sont bien préparés au concours dans l'atelier de boulangerie et de pâtisserie du lycée professionnel. En cinq heures de travail acharné, ils ont réalisé un impressionnant choix de pains de différentes formes, des brioches à tête, des religieuses au caramel à la fleur de sel de guérande, des poussins au goût citron et bien d'autres réalisations sucrées qui ont garni tout un plan de travail. Élodie Guerault fait partie des trois participants. La jeune pâtissière ne semblait pas stressée par l'enjeu. « C'est une belle opportunité que nous avons de participer à cet événement professionnel », souligne-t-elle. « Je me suis bien préparée depuis

plusieurs semaines même le week-end. J'ai aussi bénéficié de l'aide de Jean-Louis Lorion, boulanger pâtissier à Rugles dans l'Eure. Il m'a transmis des précieux conseils. Ce n'est pas facile, il faut concilier rapidité et excellence mais nous allons relever ce beau challenge ». Les trois apprentis accompagnés par leurs deux professeurs prendront la route demain, en espérant décrocher une belle place. Alain Thibaud (Le Perche) Concours national pour trois jeunes .

## Concours

# Les lauréats de la Coupe des écoles ont reçu leurs prix

La 3<sup>e</sup> Coupe de France des écoles de Boulangerie Pâtisserie, organisée par le LEMPA, s'était déroulée dans le cadre du salon **Euro-pain** du 3 au 7 mars 2012. Au cours de deux expéditions bien sympathiques, les partenaires de ce concours, GDF-SUEZ représenté par Jean-Pierre Hervé, Directeur des Relations externes de la Direction Energie France de GDF-SUEZ et Corinne Goumand, Responsable administrative d'Ekip-Europain, se sont rendus dans les deux établissements lauréats de cette Coupe des écoles.

Le 15 mai la Coupe de la catégorie « Excellence » a été remise à l'équipe du CEFRAL de Dunkerque, composée de Delphine Joonnekin, Dimitri De Clerck et Simon Bouloigne.

Le 22 mai ce fut le tour du Lycée Pierre Simon de Laplace dont l'équipe composée de Sophie Richard, Alexia Ceenaeme et Allan Van de Velde a remporté le concours dans la catégorie « Espoirs ». Une autre équipe du Lycée Laplace de Caen, composée de Marine Vornières, Valentin Benoist et Mickaël Giot, a remporté la 3<sup>e</sup> place de la catégorie « Excellence ».



Les lauréats et l'équipe pédagogique du lycée Laplace avec les partenaires.



Au Lycée Laplace de Caen, l'équipe lauréate de la catégorie Espoirs avec le Directeur.



L'équipe du Lycée Laplace de Caen, classée 3<sup>e</sup> de la catégorie Excellence.

« Nous sommes convaincus que les formations d'excellence permettent de tirer les métiers vers le haut et d'en faire des parcours de la réussite » a affirmé Jean-Pierre Hervé. Le représentant de GDF-SUEZ a précisé que le leader mondial de l'énergie peut apporter des aides à l'installation, sous la forme de prêts bonifiés, mais également dans la gestion des contrats d'énergie.

« Le salon Européen que je représente ici, a toujours attaché une grande importance à la formation » a souligné Corinne Goumand. « C'est ainsi que nous avons créé il y a près de 20 ans la *Rue des écoles*, un secteur dédié à la formation professionnelle au cœur d'Europain. Cela coulait de source pour nous en 2009, de participer au lancement de la première Coupe des écoles ». 🗨



Au Cefral de Dunkerque, remise du premier prix de la Coupe des écoles catégorie Excellence.



## Ille-et-Vilaine

### Concours Européen des écoles : trois apprentis primés

Lors de la 3<sup>e</sup> édition de la Coupe de France des écoles, organisée à l'occasion du salon Européen 2012, qui se déroulait dernièrement à Villepinte, au nord de Paris, Benjamin Morlier, d'Argentré-du-Plessis et Hélène Jagline, d'Ételles avec leur coéquipière, Élise Guiroy de Chavagne, ont été déclarés vice-champions de France. Ils concouraient pour le compte de l'institut de formation de l'artisanat (IFA) de la faculté des métiers de Ker Lann à Bruz. Ce salon professionnel mondial de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie a lieu tous les 2 ans.

## Salon Européen Trois apprentis du CFA interpro sur le podium

Trois apprentis du CFA interprofessionnel des Ardennes (Lidwine Mahut, Aloïs Mahut et Sébastien Brillant) ont porté haut les couleurs des Ardennes au salon Européen et Intersuc qui vient de se tenir à Paris Nord Villepinte.

Ils ont été choisis lors d'une épreuve de présélection en novembre dernier pour participer à la coupe de France des écoles, un concours de boulangerie-pâtisserie dédié aux jeunes en formation initiale et qui a pour vocation de distinguer les jeunes talents les plus prometteurs de demain.

Cette année, il réunissait trente participants, répartis en dix équipes.

Après cinq heures d'épreuves où ils ont

réalisé différentes pièces de pains, viennoiseries et pâtisseries, Lidwine, Aloïs et Sébastien ont réussi à monter sur la troisième marche du podium.

Après avoir été félicités par leurs formateurs du CFA interprofessionnel, MM. Aubert et Letesse, qui ont accompagné et préparé ces jeunes durant de longues semaines, les apprentis sont repartis avec un chèque de 200 euros chacun et un chèque de 200 euros de bons d'achat de livres pour le CFA.



CONCOURS



## COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES

### Dunkerque et Caen, Champions de France



La 3<sup>e</sup> édition de la Coupe de France des Écoles de Boulangerie-Pâtisserie, organisée comme à l'accoutumée par le LEMPA, connu un vif succès ! La catégorie « Excellence » ainsi que la catégorie « Espoirs » ont toutes deux révélé de belles surprises. L'année 2012 voit respectivement dans ces deux catégories, le CEFRAL (Dunkerque) et le Lycée Pierre Simon De Laplace (Caen) occuper la première place.

Par D C Photos T Caron

La 3<sup>e</sup> édition de La Coupe de France des Écoles, a vu exploser en 2012 le nombre de ses participants. Pour la première fois, son organisation a nécessité des présélections. Eu égard au nombre de participants, et c'est une première, les 18 équipes au total ont concouru sur 5 jours entiers au lieu de 3 lors des précédentes éditions. Se déroulant sur un salon également en progression de 7,2 % par rapport à 2010, la Coupe de France des Écoles occupant une surface de 500 m<sup>2</sup> sur l'espace de « La Rue des Écoles » a permis de faire la part belle à ceux qui représentent l'avenir de notre profession.

## Le CEFRAL, Champion de France de la catégorie Excellence

Devançant respectivement le Campus des métiers de Niort (2<sup>e</sup>) et le Lycée Pierre Simon De Laplace de Caen (3<sup>e</sup>), le CEFRAL (Institut Jean-Pierre Delbé) de Dunkerque ayant concouru le dimanche après-midi monte sur la plus haute marche du podium de la catégorie « Excellence ». Parmi les 8 écoles présélectionnées et les 24 apprentis participants, se sont Delphine Joonnekin, Dimitri De Clerck et Simon Bouloigne qui ont eu le bonheur de lever la coupe dimanche à 18 h devant un parterre de journalistes et de supporters ravis... et particulièrement démonstratifs.

## Le Lycée Pierre Simon De Laplace, Champion de France de la catégorie Espoirs

Pour l'équipe « Espoirs » de Caen qui concourrait le lundi matin à l'ouverture de cette deuxième catégorie, le suspense a duré plus longtemps, les résultats finaux étant proclamés le mercredi après-midi à 14 h. Classée 1<sup>re</sup>, elle devance la Faculté des Métiers IFA de Bruz (2<sup>e</sup>) et le CFA Interprofessionnel des Ardennes de Charleville-Mézières (3<sup>e</sup>).

La remise de la coupe s'est déroulée comme pour la catégorie « Excellence » en présence de Patrice Jacquelin, Président du salon [Europain](#) 2012, Jean-Pierre Hervé, Directeur Clients Professionnels, représentant du sponsor GDF Suez Provalys, Laurent Serre, vice-Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie, Frédéric Lescieux, Président de la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries et Alain Marie, Meilleur Ouvrier de France et Président du Jury de la Coupe de France des Ecoles. Parmi les 10 écoles présélectionnées et les 30 apprentis concurrents, ce sont Sophie Richard, Alexia Ceenaeme et Allan Van de Velde qui ont fièrement brandi la coupe.

Des noms qui, à n'en point douter, referont bientôt parler d'eux.

### Pour mémoire, la Coupe de France des Écoles est ouverte à tous les établissements de formation initiale en boulangerie-pâtisserie.

#### Le but de ce concours est de :

- Mettre en valeur la boulangerie, la viennoiserie et la pâtisserie artisanales ;
- Susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre de valoriser leurs compétences auprès des acteurs économiques de la filière ;
- Sensibiliser les professionnels à l'importance de la formation dispensée par les centres de formation d'apprentis et les écoles de boulangerie-pâtisserie ;
- Valoriser les établissements d'enseignement.

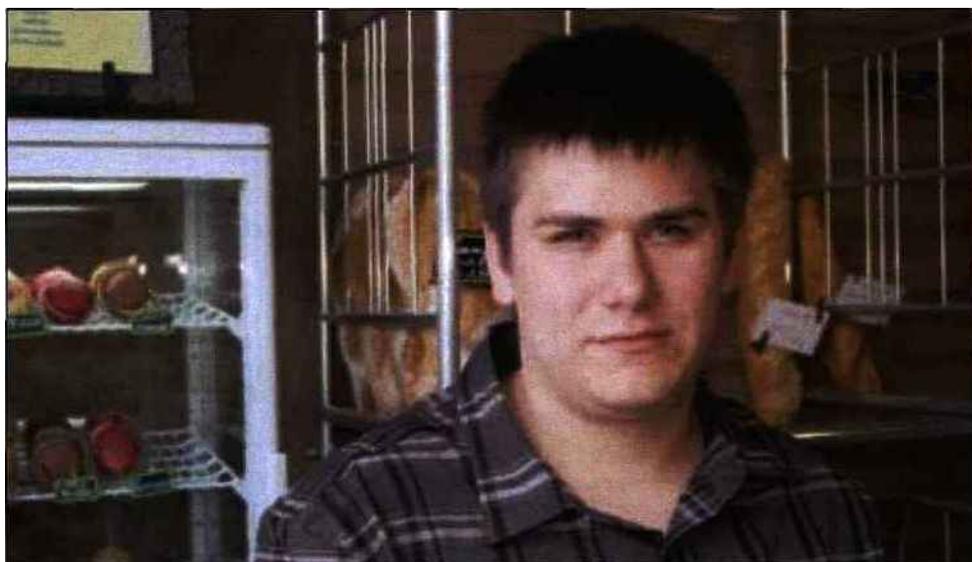
### Deux niveaux de compétence ont ainsi été distingués lors cette 3<sup>e</sup> édition de la Coupe de France des Écoles :

- La catégorie Espoirs qui s'adresse à des jeunes en cours de formation de niveau 5 au moment de l'inscription au concours (CAP, MC, Seconde et Première de Bac pro Boulanger-Pâtissier).
- La catégorie Excellence, qui s'adresse à des jeunes en cours de formation de niveau 4 au moment de l'inscription au concours (BP, BTM, BM et Terminale Bac Pro Boulanger-Pâtissier).

Ces jeunes, encore en formation, doivent avoir moins de 22 ans. Chaque équipe sera constituée de 3 personnes d'un même niveau de formation, dont au moins une fille. Deux formateurs : un formateur boulanger et un formateur pâtissier les accompagnaient et faisaient partie du jury. En 5 heures, les équipes devaient réaliser l'épreuve qui comporte 3 postes : boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

**Marck**

## Il a remporté la Coupe de France des écoles à Paris **Simon Bouloigne sur la route du succès**



**Simon Bouloigne a réalisé des prouesses.**

Si au moins un homme est heureux à Marck il s'agit bien de Simon Bouloigne, apprenti boulanger-pâtissier depuis deux ans chez son frère Vincent, qui tient la boulangerie-pâtisserie "Aux trois chocolats", située 575, avenue de Calais. Simon Bouloigne a remporté la Coupe de France des écoles en équipes, compétition qui se tenait au salon "Europain" à Paris.

Les épreuves se sont déroulées durant cinq heures. Huit équipes venant de toute la France étaient en compétition. Trois "compositions" devaient être réalisées, une première en boulangerie, une seconde en pâtisserie et la dernière en viennoiserie. Chaque équipe était composée de trois personnes : deux garçons et une fille. Le thème retenu pour cet examen était "Le vent durable". « *En boulangerie, j'ai composé un pain en forme de moulin, confie Simon Bouloigne, en pâtisserie, ma collègue a fait une pièce montée appelée un "croque-en-bouche", à base d'entremets citron-cassis, surmontée d'une éolienne et en viennoiserie, où il n'y avait pas vraiment de thème imposé, nous avons réalisé différents sujets* ». Ce premier prix permet à ses titulaires de bénéficier d'une certaine reconnaissance. Il faut dire que le jury était composé de "Meilleurs ouvriers de France", la référence en la matière, et de professeurs issus de différents Centres de formation d'apprentis (CFA),

### À la conquête des diplômes

Quand il ne travaille pas chez son frère, Simon Bouloigne poursuit ses études au Cébral-Institut Jean-Pierre Delbé de Dunkerque. Après avoir obtenu son

Brevet d'études professionnelles (BEP) en boulangerie et en pâtisserie, son Brevet professionnel de boulangerie (BP), il prépare le Brevet technique des métiers (BTM), un titre national technique de niveau IV. Le brevet de maîtrise est l'objectif fixé par Simon Bouloigne dès l'obtention du BTM. Le titre de "Meilleur ouvrier de France" sera peut-être pour plus tard, mais là, il ne s'agit pas d'un diplôme à décrocher, mais d'un concours ; c'est toute la différence. Âgé de vingt-et-un ans, Simon Bouloigne sait gravir toutes les marches qui font de lui un véritable professionnel... Tout cela, en apprentissage alterné entre l'école et l'entreprise.

### Les Olympiades des métiers

Non content d'avoir remporté la première place nationale à la Coupe de France des écoles en équipes, Simon Bouloigne a récidivé aux "Olympiades des métiers" qui se déroulaient dans son école de Dunkerque. Il s'agit d'épreuves qui se déroulent tous les deux ans. « *Elles sont constituées de sélections régionales, nationales et mondiales, explique-t-il, la première ou le premier de chaque région dans chaque métier est retenu(e), il y a une cinquantaine de métiers en compétition. Là, j'ai terminé à la troisième place sur une dizaine de participants à l'échelon régional. En huit heures, il a fallu créer une pièce artistique en sucre, un entremets et des petites tartelettes, des bonbons et une pièce en chocolat* ». La préparation à ces épreuves est particulièrement lourde. En plus de l'école et de l'apprentissage en entreprise, il faut y travailler constamment, dès qu'un peu de temps libre se présente, à raison d'une dizaine d'heures par semaine durant deux ou trois mois.



# Bon pain et bons gâteaux récompensés



Des jeunes qui savent quoi faire de leur avenir.

Jeudi, dans les locaux du CFA Interpro, Jean-Philippe Gudefin, le directeur, avait le plaisir et la fierté de féliciter son équipe qui s'est positionnée à la 5<sup>e</sup> place de la Coupe de France des écoles dans la catégorie "Excellence" des boulangers et pâtisseries.

Organisé dans le cadre du Salon international de la boulangerie [Europain] et de la pâtisserie intersuc, le concours s'est déroulé à Villepinte.

Seules huit équipes, obligatoirement mixtes, composées nécessairement de deux jeunes boulangers et d'un pâtissier, en formation et accompagnées de leurs professeurs référents, avaient été autorisées à participer. L'objectif : faire place aux jeunes talents et valoriser la transmission du savoir. L'équipe des jeunes professionnels était composée de Romain Gagnière et Guillaume Meunier, pour les boulangers et Pascaline Hoffmann, pour la pâtisserie.

## Salon Européain

Du 3 au 7 mars dernier, Européain 2012 a accueilli plus de 80 000 professionnels. Les grands concours des salons (sélection du Bocuse d'Or France, voir p. 19) ont révélé de nouveaux talents comme les candidats japonais, lauréats de La Coupe du Monde de Boulangerie et du Mondial des Arts Sucrés.

### Le Royaume-Uni remporte la première coupe d'Europe de la pâtisserie

Les Britanniques gagnent leur place, avec le Danemark et le Portugal à la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2013 prévue à Lyon, les 27 et 28 janvier 2013. Ils y retrouveront les 22 sélections des quatre continents dont le Top 7 parmi lequel figure la France.

### Le Japon, champion du monde de la boulangerie

Le Japon l'emporte devant les USA et Taiwan, pays déjà présent sur le podium en 2008. La Coupe du Monde de la Boulangerie a réuni 12 équipes de trois candidats. De l'avis général, ce fut la plus belle compétition de l'histoire de la Coupe du Monde.

### Mondial des arts sucrés 2012

Le Japon (**Reiko Imo** et **Masaki Okazaki**) remporte pour la deuxième fois d'affilée la Médaille d'Or devant un jury présidé par Pascal Niau. La Suisse (**Nadège Bonzon** et **Jérôme Bonzon**) et la France (**Anabelle Lucantonio** et **Florent Margailan**) se sont disputées la deuxième place. Les boules en sucre de l'équipe japonaise ont notamment marqué les esprits avec une technique tout à fait novatrice en partant d'une juxtaposition de rubans multicolores épais, le binôme a soufflé la masse pour obtenir d'éclatantes boules multicolores semblables à des œuvres en verre de Murano.

### Coupe de France des Écoles en boulangerie pâtisserie

Le CEFRAL de Dunkerque (**Delphine Joonnekin**, **Dimitri de Clerck** et **Simon Bouloigne**) est champion de France de la catégorie « Excellence ». Devançant le Campus des métiers de Niort (2<sup>e</sup> place) et le Lycée Pierre-Simon-de-Laplace de Caen (3<sup>e</sup> place). Dans la catégorie « Espoirs », c'est le Lycée Pierre-Simon-de-Laplace (**Sophie Richard**, **Alexia Ceenaeme** et **Allan van de Velde**), qui est champion de France. Le Lycée Pierre-Simon a devancé la Faculté des Métiers IFA de Bruz (2<sup>e</sup>) et le CFA Interprofessionnel des Ardennes de Charleville-Mézières (3<sup>e</sup>).



© T. Caron



Alain Marie, président du jury et premier supporter des candidats durant les épreuves.



#### EUROPAIN EN CHIFFRES :

- 770 exposants pour les deux salons (Européain et Success Food) ;
  - 82690 professionnels de 143 pays, dont 71 % de Français et 29 % d'internationaux ;
  - 97000 visiteurs du site web en un mois, pour 848 000 pages vues ;
  - 19 Trophées et Innovations Européain, 7 Collections Intersuc.
- Rendez-vous au Salon National de la Boulangerie et Intersuc sur le Sirha 2013 (2630 janvier, Lyon Eurexpo) et Européain 2014 à Paris Nord Villepinte.





## Caen

### Des élèves caennais meilleurs boulangers de France

Lors du **Salon** professionnel international de Villepinte début mars, une compétition a mis en lice 16 écoles de boulangerie-pâtisserie. La Coupe de France des écoles a été remportée par l'équipe de trois jeunes élèves de la section de boulangerie-pâtisserie du lycée Laplace. Ils concouraient dans la catégorie « Espoirs », c'est-à-dire l'équivalent de la classe de première. **« Ce qui est remarquable, a souligné Patrick Dairin, proviseur du lycée Laplace, c'est que deux jeunes filles font partie de cette équipe. Cela récompense les efforts que nous faisons pour l'égalité d'accès à toutes les professions. »**L'équipe qui concourait en catégorie « Excellence », terminale bac pro,

comportait également une jeune fille, ce qui fait qu'au total, pour six élèves distingués, la parité était parfaitement respectée ! Les aînés ont accédé à la troisième marche du podium dans leur catégorie. Des médailles ont été décernées aux jeunes élèves par Daniel Roussel, président du groupement professionnel départemental, et la Coupe de France des écoles remise à l'équipe des Espoirs.



Paru dans l(es) édition(s): informations non précisées

## Nogent-le-Rotrou

### Une quatrième place pour trois apprentis

(Le Perche art dev) Une belle quatrième place pour les trois apprentis . Lors du salon mondial Européen de la boulangerie-pâtisserie qui s'est déroulé la semaine dernière à Paris-Nord-Villepinte et qui a réuni 770 exposants et enregistré 82.690 visiteurs, trois jeunes des Établissements Notre-Dame ont représenté brillamment les couleurs euréliennes. Apprentis au château des Vaux, sur la commune de saint-Maurice-Saint-Germain, ils ont participé à la finale de la Coupe de France des écoles de pâtisserie boulangerie en catégorie espoir qui rassemblait 10 centres de formation. Après cinq heures de préparation effectuées devant le public, c'est finalement la quatrième place qu'ils ont décrochée lors de ce concours prestigieux. « Nos élèves ont été à la hauteur de ce défi », soulignait Eric Boucher, professeur de pâtisserie au château des Vaux. « Nous comptons renouveler cette expérience très enrichissante lors du prochain concours qui sera proposé en 2014. » Confrontés à des jeunes venant d'écoles très réputées et, pour

certains, plus expérimentés, les trois apprentis boulanger et pâtissier gardent un excellent souvenir de ce concours. « Il nous a manqué un peu de temps pour peaufiner le travail que nous devons réaliser mais finalement nous sommes contents de notre prestation », précisait Elodie Guerault, la pâtissière. « Il nous a aussi manqué un peu de matériel et nous n'avions pas trop la maîtrise du four que nous avons découvert le jour même », a ajouté Oumar Drame, boulanger. L'épreuve a été remportée par l'équipe normande du Lycée Pierre-Simon-de-Laplace de Caen (Calvados). Les trois Euréliens ont terminé d'un rien au pied du podium. Alain Thibaud (Le Perche art dev) Une belle quatrième place pour les trois apprentis .



## APPRENTISSAGE

# Bons résultats du CFA aux concours de boulangerie



**Les apprentis se sont qualifiés pour la finale des écoles, les 3 et 4 mars au Salon de la boulangerie à Paris.**

Le CFA Interpro de Chaumont a participé aux éliminatoires nationales de la coupe de France des écoles, organisée tous les deux ans. Cette compétition, qui se déroule en équipe de trois apprenants (deux boulangers et un pâtissier), doit être obligatoirement mixte.

Seulement huit équipes sur toute la France pouvaient se qualifier pour la finale. L'équipe de Chaumont composée de

Pascaline Hoffmann, apprentie à Chaumont chez M. Thévenin, Romain Gagnière, apprenti à Langres chez M. Gallien, et Guillaume Meunier, apprenti à Montier-en-Der chez M. Joly, se sont qualifiés pour la finale qui se déroulera les 3 et 4 mars pendant le Salon international de la boulangerie et pâtisserie Européen - Intersuc à Villepinte nord. L'équipe est entraînée par Olivier Suc et Cizia Bulle, qui les

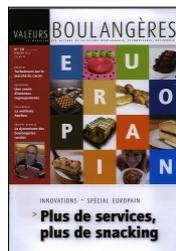


**Armand et Valentin ont respectivement terminé 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> au concours de croissant à Valenciennes.**

accompagnent pendant toute la compétition.

Une autre compétition a récemment mobilisé les élèves du CFA. Il s'agit du concours de croissants qui s'est déroulé au CFA de Prouvy, à Valenciennes, le 9 février. Douze candidats étaient inscrits, représentant les régions Nord-Pas-de-calais, Picardie et Champagne-Arden-

ne. Les deux candidats haut-marnais n'ont pas démerité. Armand Larue, apprenti à Bologne chez M. Constant a terminé troisième et est, par ce fait, suppléant pour la finale qui se déroulera à Paris le 9 mai, à l'école de la boulangerie-pâtisserie. Valentin Petitjean, apprenti à Chaumont chez M. Henriot a terminé quatrième.



DOSSIER SPÉCIAL / EUROPAIN 2012

Innovations

# > Plus de service, plus de snacking

Goût, diversité, naturalité et facilité de mise en oeuvre... sont quelques grands axes d'innovation suivis par les BVP (boulangeries-viennoiseries-pâtisseries industrielles) pour répondre à leurs clients (restauration traditionnelle, restauration rapide, points snack, points chauds...). A l'occasion du salon Européain, Valeurs Boulangères en présente les principales tendances.

PAR SABINE CARANTINO / PHOTOS DR

**A** lors qu'un constat global faisait craindre un ralentissement de l'investissement en produits nouveaux et capacités de production (voir Valeurs Boulangères, avril 2011), force est de constater que celles travaillant pour le marché de la restauration hors domicile (voir Château-Blanc, Martine Spécialités et Tartefrais) investissent. Elles acquièrent alors des technologies très nouvelles, véritables avancées pour résoudre des problèmes spécifiques. Martine Spécialités a ainsi mis au point une machine spéciale pour la fabrication d'un fond de tarte et a investi dans une nouvelle de fabrication de tartes. Tartefrais a, quant à elle, investi dans une ligne de fabrication en continu de pâte à chou ; trois ans auparavant, elle avait acquis une machine de découpe à ultra-sons. Les boulangeries industrielles ont, aussi, continué à beaucoup innover.

## Des produits dédiés au snacking et aux tables haut de gamme

Elles ont cherché à répondre aux besoins de plus en plus exprimés des Français qui, même pour une consommation en snacking, deviennent très exigeants en termes de variété, de goût, de qualité et de santé. En plein essor, depuis plusieurs années, les circuits de vente à emporter (sandwicheries, pizzerias, boulangeries /viennoiseries/ pâtisseries...) ont ainsi tiré la créativité vers le haut. On a alors vu se multiplier, pour des usages de sandwichs notamment, les pains de petits formats (pains authentiques au levain, pains spéciaux avec graines ou fruits). Et les pains ethniques plats (pita, tortilla...), pour lesquels les industriels ont dû adopter d'autres ingrédients, mettre au point de nouveaux programmes de fermentation et de cuisson et aussi investir dans de nouvelles lignes. Ainsi, au 4<sup>ème</sup> trimestre 2011, Château



© scateasy - Fotolia.com

## VEILLE PRODUITS

### Les tendances en grande consommation vues par Xavier Terlet Communication

Les tendances de consommation observées en grande distribution ne sont jamais très loin de celles relevées dans les circuits de la restauration hors domicile. Nous en présentons quelques-unes ici, identifiées par Xavier Terlet, spécialiste en veille produits à l'international.

- Début de prise de conscience des consommateurs qui acceptent de prendre leur part de responsabilité et deviennent exigeants en termes de composition des produits (pour lutter contre l'obésité, par exemple). Ils partent à la chasse aux ingrédients suspects et recherchent de la simplicité.
- Grand attachement au plaisir, surtout en période de crise, pendant laquelle l'alimentation reprend de l'importance.
- Place aux extrêmes : le niveau moyenne gamme se vide au profit des extrêmes, et le consommateur cherche à optimiser le rapport bénéfices/prix. Pour un produit dans lequel il s'investit, le consommateur va accepter de payer plus cher.
- Pour les produits les moins chers, les suffrages vont aux produits à la fois simples et malins. Des produits dont l'équilibre nutritionnel est au minimum respecté. Des produits dont l'image même a changé, intégrant des lignes très épurées et un design très clean.

Blanc a lancé, en alternative au classique hamburger, des pains de type "buns" décrits comme particulièrement moelleux, baptisés "Les Tendres" (de 120 à 130 g). Il a, également, proposé un pain sandwich, "Le bistrot", façonné et non guillotiné, avec une remise en œuvre relativement courte de 13 minutes. Dans le même temps, Panavi a lancé une offre de pains sandwich Bio. Le snacking s'est aussi enrichi de produits alternatifs comme les viennoiseries (sucrées mais aussi salées) et les pâtisseries. Bridor vient ainsi de se lancer dans le snacking salé avec le Swirl, un produit semblable en tout point à un pain aux raisins, mais avec des fourrages salés. Un peu moins pratiquée aujourd'hui, la restauration à table (haut de gamme, hôtelière...) joue aussi son rôle dans la séduction du consommateur. Elle a par exemple favorisé les pains de gros formats aux recettes plus inédites, comme les Pains de caractère que vient de lancer Bridor.

En pâtisserie surgelée, Martine Spécialités propose des recettes plutôt étonnantes, mêlant tarte et entremet. En pâtisserie fraîche, Tartefrais continue à décliner ses recettes. Dernière en date : une gamme de petits fours sucrés pour le traiteur. Surtout, elle a remplacé, dans tous ses produits, la margarine (contenant de l'huile de palme) par du beurre

(dans certains cas, du beurre AOC d'Isigny). Les premiers produits sont lancés en mars 2012.

#### Des produits service pour une mise en œuvre plus facile

Un autre axe très porteur pour l'innovation est la mise au point de produits facilitant le travail des "maîtres d'œuvre", chefs cuisiniers, boulangers de points chauds ou autres pâtisseries présents sur les sites de consommation. Château Blanc dit avoir enfin trouvé le pain surgelé qui affranchit les professionnels des problèmes de transport en froid, de remise en œuvre et de conservation. Soit un pain de 40 g totalement cuit et hiberné destiné à la restauration hors domicile qui, au bout de 3/4 d'heures maximum à température ambiante, redevient croustillant et reste frais plus de deux jours, avec une mie bien hydratée et souple. Pour répondre à la difficulté de conservation des tartes garnies en restauration, Martine Spécialités a, quant à lui, lancé le "Fond de tarte croustillant" qui permet à une tarte garnie de conserver sa fermeté pendant 2 jours à température positive. CSM continue à étendre sa gamme de snacks sucrés, semi-finis et surgelés, Kate's Cakes, qu'elle a lancée sur le marché français, il y a deux ans. ■



## CSM développe son offre sur le marché français

Très présent sur le marché du snacking sucré aux Etats-Unis et en Grande-Bretagne, le groupe néerlandais CSM développe, depuis deux ans, sur le marché français, une offre complète de snacks sucrés, semi-finis et surgelés, dédiés à la RHF. Il a présenté, au salon Sandwich & Snack Show 2012, les derniers-nés de sa gamme Kate's Cakes : les American Supersoft Donuts (sucrés ou glacés au chocolat, moelleux et fondants), les Donuts Premium (de forme ball, ou traditionnelle, fourrés à la crème, décorés de filet de chocolat ou de morceaux de fruits secs). Les Kate's Cakes sont, en fait, des recettes à la fois traditionnelles et innovantes, pouvant répondre à des besoins spécifiques comme, par exemple, les "sans produits laitiers", "sans gluten" ou "allégées en matières grasses".

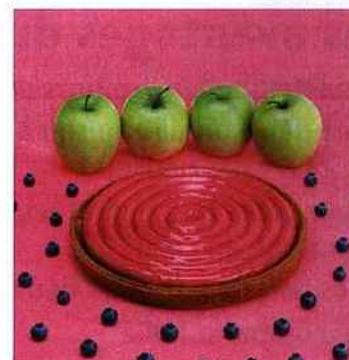
## Martine Spécialités invente recettes et services



Bases pâtisseries, fonds de tartes, tartes garnies de crèmes ou de fruits, galettes, tartes déjà cuites et prêtes à la dégustation..., sont autant de familles de produits que Martine Spécialités (groupe Européenne des Desserts) propose à la restauration et à la grande distribution depuis 26 ans. "L'innovation est un axe fort de notre entreprise", insiste Franck Corlay, Directeur Marketing et R&D. "Elle nous permet d'apporter des réponses sur mesure aux demandes très spécifiques de nos clients et aux tendances du moment. Ainsi, tous les 6 mois, nous présentons une nouvelle collection d'une dizaine de produits, différents par leurs parfum, texture et architecture, dans laquelle les dimensions plaisir et équilibre sont aujourd'hui très présentes. "

Pour répondre à la difficulté de conservation des tartes garnies en restauration comme en GMS, l'entreprise a lancé le "Fond de tarte croustillant" qui permet à une tarte garnie de conserver sa croustillance pendant les 2 jours d'un stockage en froid positif.

La recette et le process ont été modifiés, et une machine spécifique a été mise au point, mais cela reste "Top Secret". Il est toutefois expliqué que la base est une pâte sablée et que l'astuce mécanique consiste à venir déposer un film très fin d'une autre pâte, de façon à ce que les deux couches ne se séparent pas et que la base soit toujours protégée de l'humidité de la garniture. Depuis son rapprochement avec les deux sociétés bretonnes, Delmotte Pâtisserie et Trois Abers, acquises en 2010, Européenne des desserts commence aussi à proposer des produits issus du rapprochement des savoir faire. Le premier produit, aujourd'hui disponible, est une tarte-entremets aux pommes, surmontée d'une mousse au cassis. La société a aussi réalisé un investissement de 7 M€ pour s'agrandir et ouvrir une deuxième ligne de production de tartes cuites. Tout aussi flexible que la précédente, puisqu'elle accepte aussi des diamètres de tartes allant de 8,5 cm à 27 cm, elle est plus rapide et plus automatisée..



## Tartefrais optimise la qualité et le service



Née en 1990 autour du concept de la pâtisserie fraîche à DLC longue, Tartefrais s'est d'abord développé en livrant, chaque jour, des cafétérias (Marest, Flunch) en pâtisseries fraîches fabriquées la nuit. Une "révolution" dans la profession ! Aujourd'hui, elle fabrique 6 millions de tartes et 7 millions de parts de tarte à l'année et bien d'autres produits finis frais. Elle s'étend sur 10 000 m<sup>2</sup> avec trois ateliers (tarte, pâte à choux et pâtisseries, ouvert depuis deux ans) et possède le plus gros outil de pâte à choux de France (un four tunnel danois de 56 m de long) avec lequel elle peut produire jusqu'à 40 millions d'éclairs dans l'année. Son cœur de marché est la GMS, mais elle est aussi très bien positionnée en snacking, notamment dans les boutiques des aires d'autoroute.

"L'innovation est très importante, avance Patrick Georget, le PDG-fondateur de l'entreprise. Nous sommes souvent force de proposition, car nous menons un travail de veille important. Mais je pense qu'il faut toujours, en pâtisserie, amener de l'innovation sur des standards ou des spécialités." Mais, encore faut-il que cette innovation serve la qualité et le service." Ainsi, pour maintenir l'image qualité de ses produits (GMS et autres),

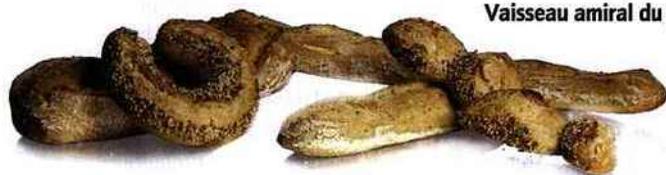
Tartefrais est en train de travailler à la substitution totale de la margarine (donc de l'huile de palme qui la compose et qui a mauvaise presse) par le beurre. Son choix s'est porté sur le beurre concentré (donc avec moins de relargage d'humidité), plus facile à travailler, tout en étant plus technique. "Après avoir réalisé des simulations de coûts de fabrication, qui sont forcément un peu plus élevés et que nous ne répercuterons pas totalement sur le prix des produits, nous avons décidé d'y aller quand même", indique Patrick Georget. "Dès le 1<sup>er</sup> mars 2012, toutes nos gammes à base de pâte à choux seront pur beurre."

Tartefrais travaille aussi beaucoup le service. Elle est, par exemple, en train de mettre au point du nappage à froid. Lequel nappage est chauffé au dernier moment et est donc plus stable. Elle a lancé, à la fin de l'année, une gamme d'une quarantaine de petits fours sucrés frais pour les traiteurs, que Metro a finalement décidé de garder toute l'année. Elle a pu le faire grâce à un outil de découpe à ultra-sons qu'elle avait acquis trois ans auparavant pour couper les mille-feuilles. Avant cela, elle avait mis au point un nouvel emballage standard, le demi-gastronome (une boîte plastique hermétique à l'air), qui permet de conditionner (en toute sécurité de stabilité) un nombre fixe de pâtisseries. Ce qui était très attendu ! Emballage dans lequel elle a justement présenté ses petits fours. Elle a aussi breveté un support de calage en cartons pour éclairs et plusieurs autres produits. La feuille carton, à l'origine du calage, intègre des découpes qui sont activées au gré des formes de produits à caler.

Aujourd'hui, environ 200 recettes sont travaillées chez Tartefrais. Mais la force de l'entreprise est aussi de pouvoir décliner une gamme à partir d'une même référence dans les différents circuits de distribution.



## Château Blanc crée le pain qui se conserve



Vaisseau amiral du groupe Holder, la société Château Blanc réalise près de 95 % de son CA (90 M€ prévus en 2012, soit une croissance de 23 %) auprès des marchés professionnels. Le défi est donc grand, pour elle, d'être toujours très à la pointe tant sur le plan de la qualité que de l'innovation (186 nouveaux codes produits créés en 2011, tous marchés confondus). "A Européen 2012, nous présenterons deux innovations totalement inédites sur le marché", affirme Hervé Vallat, Directeur Général Industriel de

Château Blanc, dont la devise est " De l'innovation naît la croissance". "Nous avons enfin trouvé le pain surgelé qui nous affranchit des problèmes de transport en froid, de remise en œuvre et de conservation." L'une de ces innovations est un pain de 40 g totalement cuit et hiberné destiné à la restauration hors domicile qui, au bout de 3/4 d'heures maximum à température ambiante, redevient croustillant et reste frais plus de deux jours, avec une mie bien hydratée et souple. Un pain qui, encore surgelé, peut être mis le matin dans un four traditionnel, 1 à 3 min seulement. "Nous estimons le marché de ce pain à plus de 200 millions d'unités par an", indique notre interlocuteur. Le deuxième pain correspond à un pâton pré-poussé (non cuit) et hiberné de 250 g qui laisse libre cours à l'imagination des boulangers pour le choix de la forme finale. Déjà lancé, depuis octobre 2011, à destination des GMS (qui peuvent ainsi s'affranchir du travail de la pâte), il a été adopté par Auchan, dans un premier temps pour ses enseignes de proximité "Les Partisans du goût". "Les process sont totalement nouveaux, tant au niveau des ingrédients et de l'amont de la fabrication que de la cuisson et de la surgélation, explique Hervé Vallat. Les barèmes de cuisson et/ou de refroidissement sont en effet différents de ce qui est classiquement fait. Proches de méthodes sur pouliche, ils en sont aussi assez éloignés."

Château Blanc appuie en fait son développement sur quatre piliers. Le métier de la boulangerie est le premier. Elle le pratique dans une usine de 25 000 m<sup>2</sup>, où plusieurs lignes sont ultra-modernes et lui permettent de fabriquer le pain en continu tout en respectant les techniques artisanales originelles, y compris dans la durée des process (repos entre 4 et 6 heures des patons dans un carrousel....). Le métier de la viennoiserie et de la pâtisserie est son deuxième pilier, grâce notamment, à une ligne capable de fabriquer 35 000 croissants à l'heure. Son troisième pilier est une expertise en macarons. D'ici la fin de l'année, son outil, dont la capacité atteint 60 millions de macarons par an, devrait d'ailleurs être totalement saturé. Au point qu'elle a décidé d'investir plusieurs autres millions d'euros dans une deuxième ligne (qui devrait être installée en septembre 2012), dont la capacité est une fois et demi supérieure à la première, mais qui est surtout un peu plus polyvalente. Elle pourra l'utiliser pour fabriquer des madeleines, financiers et autres moelleux et entrera ainsi dans le monde de la pâtisserie industrielle. Enfin, le 4ème pilier est son activité traiteur.



## Bridor se lance dans le snack salé



A l'occasion du prochain salon Sandwich & Snack Show 2012, la marque Bridor lance une nouvelle gamme de roulés salés prêts-à-cuire et surgelés, baptisés Swirl, qu'elle décrit comme "délicieux et croustillants". Une première pour la marque qui se teste dans le snack salé, lequel prend ici, de manière très originale, la forme d'un pain aux raisins. Trois recettes ont ainsi été déclinées sur la base d'une pâte à croissant : Moutarde/3 fromages, Jambon/Fromage et Goût Pizza. Présenté en 120 g, le Swirl peut aisément trouver place dans les coffee shops, boulangeries, points snacks et autres stations-service

Rappelons que Bridor s'est aussi associé à Frédéric Lalos (boulangier Meilleur Ouvrier de France à 26 ans) pour lancer, en octobre dernier, une gamme de grands pains de tradition signée Lalos, destinée à l'hôtellerie et à la restauration. Des pains "goûteux" et à haute valeur nutritionnelle ! Soit trois grands pains de caractère à partager, aux formes rustiques et aux saveurs douces et légèrement sucrées, présentés précuits sur four à sole de pierre et surgelés : Pain de partage (300 g, prédécoupé en 6 portions, blé Grand Arôme, levain naturel blanc, semoule de blé dur parsemée en finition) ; Pain Pochon (300 g, façonnage à quatre plis réalisé à la main, levain de sarrasin pour le caractère, blé Camp Rémy pour la rondeur, longue fermentation) ; Pain Céréalière riche en fibres et en acides gras essentiels (450 g, mélange de sésame, lin brun, lin jaune, tournesol et flocons de blé, mie parsemée de graines entières.

# Du 3 au 7 mars 2012 - Paris-Nord Villepinte > Européain et Intersuc 2012, les innovations pour demain

Depuis toujours, en boulangerie-pâtisserie, peut-être plus encore que dans d'autres secteurs, l'innovation constitue le moteur principal de développement.

**E**uropain dévoilera l'étendue des compétences des professionnels en la matière :

- Sur l'Espace Innovations et Nouveautés seront présentés produits et équipements novateurs dans toutes les catégories ;
- Les Trophées Européain Innovation ;
- Les Collections Intersuc 2012 valoriseront des créations sucre et chocolat.

### **Le rapprochement avec SuccessFood**

Dans un contexte de mutation des modes de consumma-

tion, les boulangers-pâtisseries sont de plus en plus nombreux à développer une offre en restauration : snacking, petite restauration, traiteur... Cette évolution entraîne une indispensable transformation des équipements, de l'agencement des boutiques et des concepts. C'est dans cette logique, selon les promoteurs du salon Européain, que s'inscrit le rapprochement d'Européain avec SuccessFood. Concept prévu pour le partage d'expérience, lien naturel entre Européain et SuccessFood, la Rue des Succès présentera grandeur nature sur plus de 1000 m<sup>2</sup> des concepts de boulangerie et de lieux de restauration. ■

## Les Compagnons du devoir présents à Europain

L'Association ouvrière des Compagnons du Devoir et du Tour de France donne rendez-vous à toute la filière à Europain, le salon mondial de la boulangerie-pâtisserie. Ils feront connaître à cette occasion les formations et services qu'ils proposent aux professionnels français et étrangers. Sur leur stand, ils proposeront de nombreuses démonstrations professionnelles sur les thèmes du chocolat, du pain, des pièces montées, des macarons, du sucre d'art... Pour la seconde fois, une équipe de jeunes professionnels

en formation chez les Compagnons du Devoir concourra à « la Coupe de France des Ecoles ». Ils comptent bien remonter sur le podium pour cette nouvelle édition.

Enfin, les Compagnons du Devoir réuniront à l'occasion du salon l'ensemble de leurs partenaires pour le « Comité d'orientation » de leur Institut des Métiers du Goût. Cette rencontre sera l'occasion de déterminer les futurs travaux de cette institution qui compte pas moins de 1 000 boulangers et pâtisseries.

## La FEBPF présente dans la rue des Succès de l'édition 2012 d'Europain

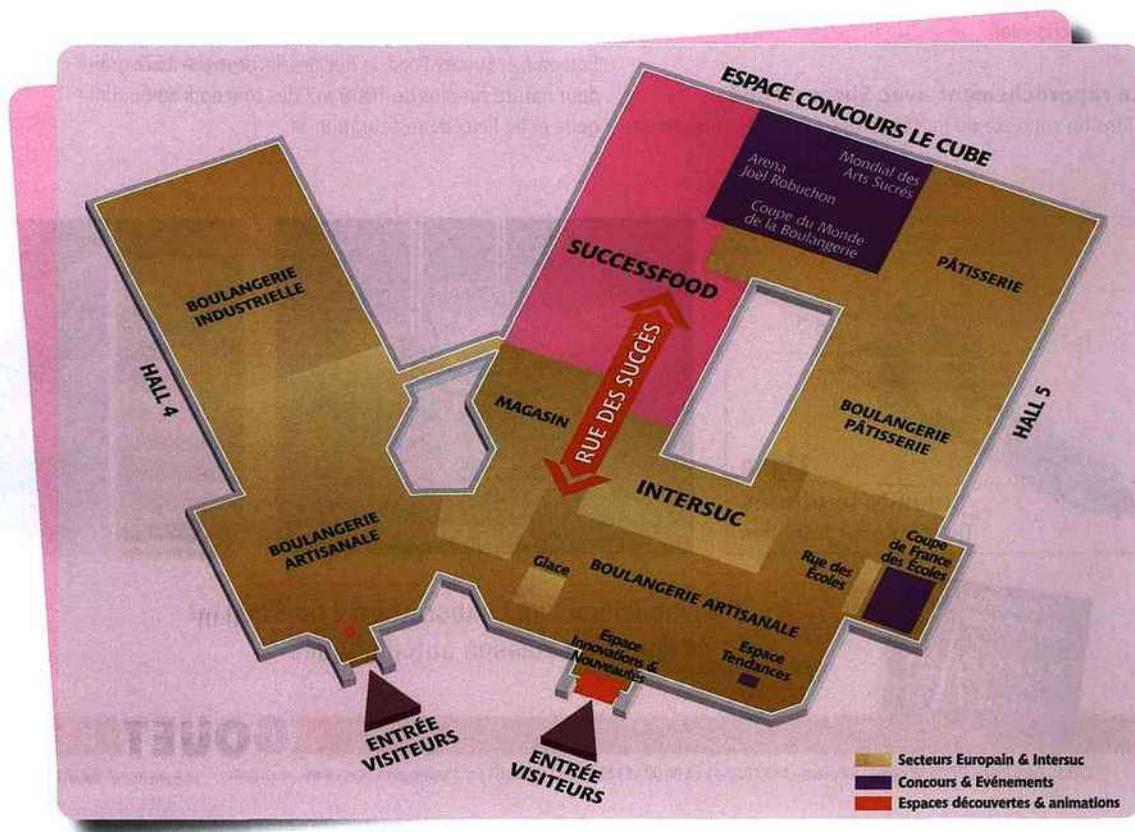
La fédération de la boulangerie industrielle entend marquer un demi-siècle de progrès et d'innovation réalisés en boulangerie industrielle, au travers d'un stand original, conçu spécialement par le designer lyonnais Emmanuel Chevalier.

D'une surface de 50m<sup>2</sup> environ, le lieu présentera une image vitaminée (jaune fluo) et chaleureuse par le contraste du matériau en bois brut du sol et de la banque. Neuf colonnes illustreront les 9 muses qui inspirent les produits ou les métiers des adhérents, ainsi que les missions des

adhérents. L'image du réseau traduit aussi l'importance des relations humaines et la volonté de créer des liens multiples avec les adhérents, les partenaires de la fédération et l'ensemble de la profession.

Le designer lyonnais Emmanuel Chevalier, qui intervient comme designer culinaire et scénographe, s'est déjà fait remarquer sur des salons comme le SIRHA, le SIREST, et Maison & Objet.

Rue des Succès – Hall 5, du 3 au 7 mars à l'occasion d'Europain 2012.



## Europain 2012

# Une sélection de produits et équipements choisis pour le salon

Comme traditionnellement à la veille d'un salon professionnel de l'importance d'Europain, les organisateurs ont distingué une gamme de nouveautés qui seront présentées. En voici une sélection.



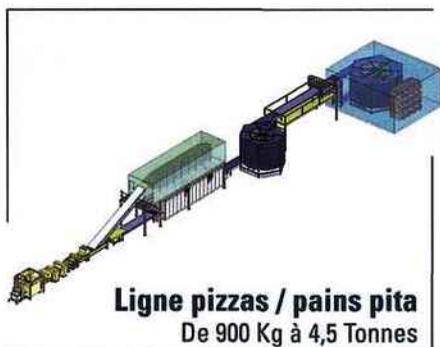
### FRIELECTRIC

## Les vitrines de Frielectric... en vitrine

FRIELECTRIC, le spécialiste français de la vitrine, exposera lors du salon EUROPAIN sur son stand un nouvel ensemble d'équipements sous l'appellation VISTA.

VISTA offre un ensemble de caractéristiques qui la situent bien en phase avec les desiderata des professionnels de la restauration (cafétéria, pizzeria, boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, chocolatier, bar, point chaud). Plusieurs modèles dont certains réfrigérés (de +2 à + 5°C), grâce à un groupe frigorifique logé d'une puissance de 840, 1160 ou 1374 W, permettent de satisfaire les différentes applications. Dimensions : de 600 à 1450 mm de large pour une hauteur de 1350 mm. En option : éclairage par LED.

Ex. de prix pour une vitrine VISTA de 700 mm de large : 1300 €.



**Ligne pizzas / pains pita**  
De 900 Kg à 4,5 Tonnes



**Four Double Action**



A votre disposition : un « laboratoire » de 3 000 m<sup>2</sup>  
4 lignes de cuisson automatiques

**GOUET** baking systems

ZA Les Bordages - 49310 Montilliers - France - t.+33 (0)2 41 58 90 00 - f.+33 (0)2 41 58 90 03 - contact@gouet.com - www.gouet.com

a company of **THE MECATHERM GROUP**

SCARITECH

## Alveo – Pizz stockage des pâtons à pizza



Scaritech présente ces plaques destinées à stocker les pâtons à pizza. En polypropylène renforcé de fibre de verre, ces plaques sont incassables, indéformables et supportent des températures de -40° à +70°. En matière lisse et non poreuse, arrondis aux angles, les plaques sont faciles à nettoyer et passent au lave-vaisselle. Un couvercle est utilisable recto-verso et les plaques sont empilables.

ANCEL

## Les appareils à tarte salée d'AnceL



AnceL présente, pour les professionnels tout une série de produits nouveaux plus faciles d'emplois dont ces appareils à tarte salée (quiches, tartes fines, feuilletés, chaussons). La mise en œuvre se fait à l'eau froide, sans ajout d'œuf donc avec plus de sécurité alimentaire. La préparation peut se faire à l'avance et supporte la congélation/décongélation en cru et/ou après la cuisson. Egalement présentée, une préparation pour gâteau de Savoie.

MOULIN BOURGEOIS

## Le Boulanger bio



Cette nouvelle gamme de farines Bio de Moulins Bourgeois répond, selon l'entreprise, aux évolutions actuelles de consommation vers le « manger sain ». Soucieux des qualités nutritionnelles de leurs produits et du respect de l'environnement, les Moulins Bourgeois proposent ainsi aux artisans boulangers un large choix de farines Bio tant pour des baguettes traditionnelles que pour des tourtes.

FM

## Nouvelle gamme de fours de cuisson

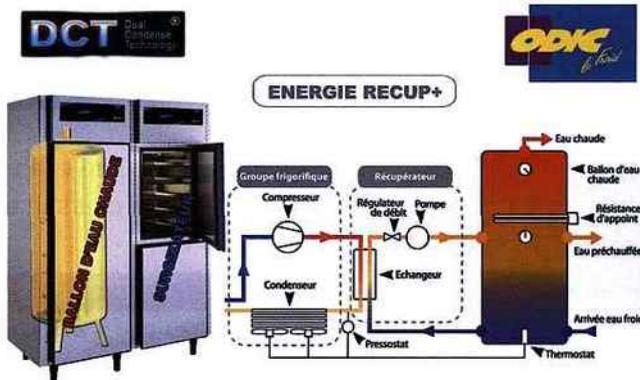
La société FM présente une nouvelle gamme de fours de cuissons à convection comprenant pas moins de dix modèles pour s'adapter à un grand nombre d'usage. Les distances entre les plaques sont de 80 mm. Les modèles se distinguent par leur capacité et leur puissance de chauffe.



DCT

## Odic ENERGIE RECUP

Armoire frigorifique intégrant la technologie de récupération de chaleur DCT. DCT permet de chauffer gratuitement de grandes quantités d'eau à haute température (55°C et plus) tout en réduisant les nuisances du groupe frigorifique (bruit / température) et en améliorant sa performance frigorifique et énergétique.





## SALON

# Europain 2012, un bilan positif dans une période de doute

**D**u 3 au 7 mars dernier, Europain 2012 a accueilli 82 690 professionnels qui ont pu découvrir les innovations de près de 800 exposants sur 68 000 m<sup>2</sup> bruts. Depuis quelques années, la boulangerie-pâtisserie vit une véritable évolution, pour proposer des offres de consommation rapide de qualité, adaptées aux nouvelles attentes des clients. L'organisation de SuccessFood aux côtés d'Europain a conforté cette évolution stratégique.

## L'OFFRE EXPOSANTS : UN REFLET FIDÈLE DU MARCHÉ

Europain a fédéré toute l'offre représentative du secteur de la boulangerie : boulangerie artisanale et industrielle, la pâtisserie, le magasin, Intersuc pour le sucre et le chocolat, la glace, et



bien sûr la formation avec la Rue des Ecoles. De plus, la première édition de SuccessFood au cœur d'Europain a prouvé toute sa pertinence : quand les modes et les moments de consommation évoluent, que les comportements alimentaires changent, les métiers de la restauration et de la boulangerie doivent se décloisonner. Dans ce contexte, les professionnels de la restauration ont pu trouver, sur le salon, les moyens de réinventer leur offre, pour résister à la concurrence accrue et développer leur chiffre d'affaire. Par ailleurs, les exposants avaient fait un effort tout particulier dans la conception et l'animation de leurs stands, pour des rencontres encore plus conviviales et fructueuses avec les visiteurs.

Les visiteurs : tous les métiers et tous les pays. En progression de 7,2% par rapport à 2010, l'affluence s'est mieux répartie sur



les cinq jours d'Europain que lors de l'édition précédente, et les visiteurs ont profité d'une circulation fluide dans les allées, grâce au nouveau plan du salon. Tous les métiers étaient représentés parmi les visiteurs, et les internationaux ont constitué un tiers de la fréquentation, en provenance surtout d'Europe, mais aussi de marchés lointains comme l'Amérique du Sud ou l'Asie. Nouveautés et Innovations : parmi plus de 200 nouveautés présentées sur le salon, essentielles au développement du marché, les Trophées Innovation Européen 2012 ont récompensé une vingtaine d'exposants, dans deux catégories : matériel et produit. Les visiteurs ont

quant à elles, ont couronné 7 propositions en chocolaterie et confiserie.

Enfin les grands concours des salons ont révélé de nouveaux talents comme les candidats japonais, lauréats de La Coupe du Monde de Boulangerie et du Mondial des Arts Sucrés, et Thibaut Ruggeri, qui représentera la France au Bocuse d'Or Europe. La Coupe Europe, Sélection de la Coupe du Monde de la pâtisserie, a couronné le Royaume-Uni.

#### Coupe de France des Ecoles :

Les 10 équipes qui ont concouru dans la catégorie Espoirs et les 8 équipes de la catégorie Excellence ont toutes

pu découvrir ces innovations techniques sur l'espace Innovations et Nouveautés à l'entrée du salon, et sur les stands des exposants où les démonstrations étaient nombreuses, notamment pour les équipements en boulangerie industrielle. Les Collections Intersuc,

fait preuve de maîtrise et de dynamisme dans le déroulement de chaque épreuve. Classement catégorie Excellence : CEFRAL Institut SP DELBE, Dunkerque (59). Classement catégorie Espoirs : Lycée Pierre Simon de Laplace, Caen (14). Le magazine La Tribune des Métiers félicite ces jeunes qui demain, seront les ambassadeurs de notre profession.

EKIP, « Les équipementiers du goût », créateur et propriétaire du salon, et GL events, organisateur de l'événement, sont satisfaits de cette première édition commune, qui a pleinement mis en valeur le dynamisme et la capacité d'innovation de la filière.

**PROCHAINS RENDEZ VOUS :**  
**Salon National de la Boulangerie et Intersuc sur le Sirha 2013 (26 30 janvier, Lyon Eurexpo) et Europain 2014 à Paris Nord Villepinte.**



## Retour sur **Europain 2012**

Grâce à Successfood, Européain progresse encore en terme d'offre et de fréquentation. Sans l'ombre d'un doute, associer un salon orienté vers la restauration rapide, la sandwicherie et le traiteur, au plus grand salon dédié au pain, était assez pertinent. Les secteurs se rapprochant de plus en plus ces derniers années. Sur les 5 jours, 82 690 professionnels de 143 pays ont visité le salon, dont 71 % de Français et 29 % d'internationaux, avec une progression de 7,2 % en nombre de visiteurs par rapport à l'édition 2010, et 16 nouveaux pays visiteurs. L'affluence s'est mieux répartie sur les cinq jours que lors de l'édition précédente, et les visiteurs ont profité d'une circulation fluide dans les allées, grâce au nouveau plan du salon. Tous les métiers étaient représentés parmi les visiteurs, et les internationaux ont constitué un tiers de la fréquentation, en provenance surtout d'Europe, mais aussi de marchés lointains comme l'Amérique du Sud ou l'Asie.

Le salon a comme toujours été le terrain de nombreux concours dont vous allez découvrir les résultats. Vous découvrirez également dans les lignes suivantes ce que l'on pouvait découvrir au fil des allées.

**Hugues du Boisbaudry**

## Bagatelle défend la viennoiserie maison HQ

Les 10 ans sont l'occasion pour le groupement d'annoncer clairement ses objectifs. Même si le Label Rouge reste un combat toujours actuel, les meuniers se tournent dorénavant vers la viennoiserie de haute qualité. Rappelons que Bagatelle a obtenu le Label Rouge en 2008 pour sa farine T45. Cet événement paraît à tort anodin comme le souligne Muriel Métral : « Peu de meuniers proposent une farine T45 pour la viennoiserie. Et pour cause, cela nécessite des réglages spécifiques pour une farine qui représente au total peu de volume par rapport au reste. Et pourtant, une telle farine est nécessaire si on veut proposer une viennoiserie maison de haute qualité. » Il ne suffit pas de convaincre simplement les artisans, il faut également communiquer auprès du grand public qui peut confondre surgélation industrielle et artisanale. « On oublie de préciser qu'il ne s'agit pas du tout de

la même chose. L'industriel propose des produits qui ont des DLUO de plusieurs mois. Un artisan surgèle jusqu'à 1 semaine au maximum. Et ce, sans additif, contrairement aux industriels qui sont obligés d'ajouter des E471, E472, de la lécithine de soja, du bêta-carotène, etc. L'industriel ne peut pas se permettre de « perdre » du temps en laissant fermenter ses produits. Pour compenser en goût, il surdose également en sel et en sucre. »



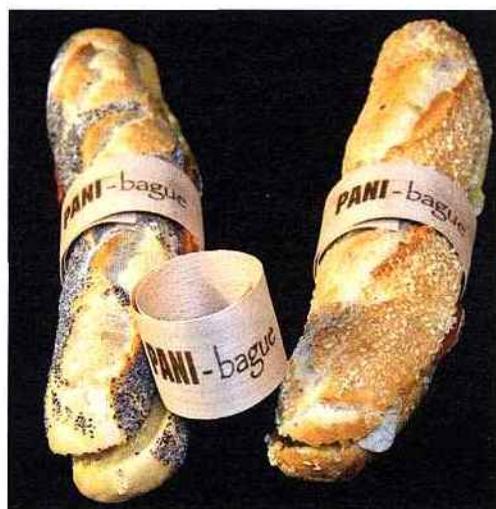
Le groupement Bagatelle souhaite amener la viennoiserie maison de haute qualité au même niveau que le pain de tradition dans le paysage boulanger français. Pour ce faire, il faut revenir aux fondamentaux : travail au levain, longue fermentation... N'oublions pas que la viennoiserie est une réserve de chiffre d'affaires extraordinaire. En moyenne, elle représente entre 15 % et 25 % du CA total d'une boulangerie artisanale.

## La Bague à sandwich en bois

Nouveauté de Panibois, la Pani-bague présente deux fonctions :

- une action auto-serrante variable en fonction du diamètre de votre sandwich
- support de communication à faible coût en la personnalisant

Outre les sandwiches, la Pani-bague peut être utilisée autour d'une baguette spéciale ou d'une spécialité viennoise...



## Ayant quitté le groupement, Moulin Fouché s'est reconstruit une identité propre

Sur le salon, un stand « meunier » se détachait des autres: une tour centrale colorée composée de sacs de farine, avec au sommet une enseigne aux couleurs changeantes. Il s'agissait du stand du Moulin Fouché. C'était le premier salon auquel le meunier participait en tant qu'indépendant de tout groupement. En effet, le meunier a quitté l'un des plus importants groupements en avril 2011.

Il a donc mis au point sa propre gamme de pains aux saveurs bien marquées afin de correspondre à l'attente du marché parisien tout en se différenciant

de la concurrence.

Pour exemple, le « complet » comporte notamment des levains propres aux saveurs mielleuses et herbacées. Cette farine a permis à des boulangers de doubler les volumes de vente de pains complets. En effet, jusque-là, les consommateurs redoutaient les saveurs trop acétiques.

Quant au seigle, on distingue des notes de caramel et de pain d'épices. Toute la gamme de Moulin Fouché a été développée en ce sens.

Le moulin s'approvisionne uniquement en blés cultivés localement, dans un rayon d'une cinquantaine de kilomètres autour du site.

Quant aux diagrammes proposés aux boulangers, il s'agit de préconisation. Le boulanger reste libre des formes, des tailles, il peut couper ou non avec de la farine de tradition, etc.

Moulin Fouché propose également le service de la farine à la carte. Mais il ne s'agit non pas de mélanges de blés mais de farines. « C'est plus précis, plus régulier et cela améliore la traçabilité. La régularité est primordiale dans notre métier. D'une mouture à l'autre, d'une campagne à l'autre, le boulanger ne doit pas observer de différence. C'est à nous de nous adapter et non à lui. »



## La Table de boulanger pour stocker ses sacs



Où rangez-vous les sacs de farine pour pains spéciaux? Là où vous avez de la place, c'est-à-dire dans un endroit peu accessible.

Pour une meilleure productivité, Sofinor propose un aménagement de poste de travail ergonomique: la Table de boulanger. Le plan de travail est en bois.

Sous la table, peuvent se glisser 3, 4, 5 chariots ou plus. Les sacs de farine sont tout de suite accessibles à l'endroit où il faut.

Plus de problème de dos pour aller chercher la farine. Les conditions d'hygiène et de sécurité sont ainsi améliorées.

## La diviseuse manuelle pour petits pains

Répondre à une demande réduite de petits pains n'est pas forcément chose aisée, car la division



demande beaucoup de temps. En effet, lorsque la demande est faible, on n'investit pas dans du matériel dédié.

La diviseuse Ecodivibac est la solution. Investissement très faible pour diviser de 10 à 20 petits pains, de 25 gr. à 600 gr. ou 10 baguettes, 20 petits pains ou 40 pavés.

Le tout dans le respect du savoir-faire boulanger :

- Pas de dégazage lors de la division.
- Manipulations de la pâte réduites au minimum.

## Résultats des différents concours

### • Mondial des Arts Sucrés

Seul concours à exiger la parité homme/femme dans les équipes, le 3<sup>e</sup> Mondial des Arts Sucrés s'est imposé comme l'un des plus prestigieux concours de Haute-Pâtisserie au monde. Les équipes de 16 pays ont rivalisé d'audace et de créativité pour réaliser pas moins de 13 œuvres chacune, dont une pièce en pastillage, une pièce en sucre, une pièce en chocolat et un dessert à l'assiette.

Le Japon (Reiko Imo & Masaki Okazaki) remporte pour la 2<sup>e</sup> fois d'affilée la Médaille d'Or avec la note exceptionnelle de 2627/3000. La Suisse (Nadège Bonzon et Jérôme Bonzon) et la France (Anabelle Lucantonio et Florent Margaillan) se sont disputées la 2<sup>e</sup> place. La Suisse devance la France de seulement 44 points.

Trois prix spéciaux ont par ailleurs été décernés : le Prix de la Presse a été remis à l'équipe de Géorgie (Mariam Tibilashvili & David Kurashvili), le Prix Européen, à l'équipe du Mexique (Rosalva Rivera & Eduardo Rivera), et le Prix DGF, à l'équipe du Vietnam (Thi Tuyet Nguyet Pham & Minh Hoai Nguyen).

### • La Coupe du Monde de la Boulangerie

Cette épreuve a réuni 12 équipes de 3 candidats, chacun dédié à une catégorie : Baguettes & pains du monde, Viennoiseries et Pièce artistique.

Le Japon, représenté par Yuki NAGATA, Takuya SASAKI et Yasuo HATANAKA, remporte la première place, suivi de l'équipe des Etats-Unis, composée de Michael ZAKOWSKI, Jeremy GADOUAS et Harry PEEMOELLER. Enfin, l'équipe de Taïwan (Ching TAI-CHANG, Lin KUN-WEI et Huang WEI-HSUN), déjà présente sur le podium de 2008, foule la 3<sup>e</sup> marche.

Très ému, M. Fumio SHIMIZU, Ministre-Conseiller de l'Ambassade du Japon déclare : « Je suis extrêmement fier. Il y a un an, notre pays a été dévasté par de nombreux séismes et un tsunami. Notre victoire d'aujourd'hui vient encourager tous les ressortissants et les victimes de ces catastrophes ».



### • Coupe de France des Écoles

#### Catégorie Excellence

Devançant respectivement le Campus des métiers de Niort (2<sup>e</sup>) et le Lycée Pierre Simon De Laplace de Caen (3<sup>e</sup>), le CEFRAL (Institut Jean-Pierre Delbé) de Dunkerque ayant concouru le dimanche après-midi monte sur la plus haute marche du podium de la catégorie « Excellence ». Parmi les 24 apprentis participants représentant les 8 écoles pré-sélectionnées, Delphine JOONNEKIN, Dimitri DE CLERCK et Simon BOULLOIGNE ont eu le bonheur de lever la coupe.

#### Catégorie Espoirs

Classée 1<sup>re</sup>, l'équipe de Caen devance la Faculté des Métiers IFA de Bruz (2<sup>e</sup>) et le CFA Interprofessionnel des Ardennes de Charleville Mézières (3<sup>e</sup>). Parmi les 30 apprentis concurrents des 10 écoles présélectionnées, ce sont Sophie RICHARD, Alexia CEENAEME et Allan VAN DE VELDE qui ont brandi la coupe.

## Actualité



Le salon a été inauguré par Marie-Odile Fondevur Commissaire général d'Europain, Jean-Pierre Crouzet Président de la confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie, Frédéric Lefebvre Secrétaire d'Etat au commerce et à l'artisanat, Joël Robuchon et Patrice Jacquelin Président d'Europain.

## Europain - SuccessFood La profession évolue pour être plus forte en 2012

Du 3 au 7 mars, Europain 2012 a accueilli 82 690 visiteurs et environ 800 exposants. Le salon a été l'occasion de multiples contacts commerciaux mais la satisfaction des participants est nuancée selon leur emplacement tandis que les visiteurs ont apprécié la convivialité des concours regroupés dans seul et même endroit, le Cube...

Le métier de boulanger-pâtissier n'est pas un long fleuve tranquille ! Depuis quelques années, la boulangerie-pâtisserie est soumise à une véritable concurrence de nouveaux concepts de restauration, rapide, commerciale et collective. Les nouvelles offres se multiplient chaque année grignotant le secteur d'activité de la boulangerie artisanale. Pour répondre et accompagner cette tendance, EKIP « Les équipementiers du goût » créateur et propriétaire du salon Europain et GL Events, organisateur de l'événement ont souhaité faire évoluer le salon vers la restauration en créant SuccessFood. Et comme prévu, la rue des succès a présenté des concepts où la boulangerie et la restauration ne font plus qu'un ! Selon les organisateurs, le nombre de visiteurs a progressé de 7,2% par rapport à 2010. De l'avis des exposants, samedi et dimanche ont été des jours « creux » par rapport à lundi, mardi et mercredi. Pendant ces 3 derniers jours, l'affluence constatée était diverse selon les allées et très dense de 11h à 16h. Les deux premiers jours, la circulation a été vraiment « fluide » dans les allées et marquée par la présence de visiteurs internationaux. Avec 29% ceux-ci sont venus plus nombreux que la précédente édition en 2010 mais moins qu'en 2008, année record ! In fine, ils ont représenté un tiers de la fréquentation, en provenance surtout d'Europe, mais

aussi de marchés lointains comme l'Amérique du Sud (Pérou et Argentine), l'Asie et la Russie. Parmi les plus nombreux à venir à Europain : les Belges, les Italiens, les Espagnols, les Allemands, les Hollandais...

### LE CUBE FAIT DU BRUIT

Parmi les animations, au fond du hall 5, les visiteurs ont découvert le Cube qui a rassemblé 5 concours (Coupe du Monde de la Boulangerie, Mondial des Arts Sucrés, Bocuse d'Or France, etc), et qui a attiré beaucoup de monde mais qui a battu également tous les records de bruit... Il était difficile voire impossible d'échanger sur les stands proches du Cube. Sur plus de 1 000m<sup>2</sup>, la Rue des Succès a permis aux visiteurs de découvrir grandeur nature des concepts gagnants de boulangerie-pâtisserie et de nouveaux lieux de restauration comme ceux présentés par la Maison Eric Kayser, le Fournil de Pierre, Louise (glaces), etc. Ces exposants avaient pour objectif d'offrir de nouveaux concepts « prêts à l'emploi » à des investisseurs qui veulent développer leur activité en France ou à l'étranger. Pour la première fois, un espace Tendances a accueilli des tables rondes sur des problématiques précises mais la structure manquait de chaleur et de fonctionnalité.

### INNOVATION MOTEUR DU SALON

Un des points forts du salon Européen 2012 a été le nombre de nouveautés présentées sur les stands. L'innovation est résolument un moteur de croissance pour les exposants français et étrangers. Plus de 200 ont été recensées et l'innovation reste l'intérêt principal des visiteurs comme l'a souligné l'étude « Diagnostic et intérêt pour des innovations à destinations des boulangers », menée par le syndicat EKIP composé d'une trentaine d'adhérents. Présentée dans l'espace Tendances par Patrice Jacquelin, président du salon Européen, cette étude a permis de mieux connaître les besoins des artisans en matière d'innovation d'équipements au niveau hygiène, sécurité, productivité, réduction de la pénibilité des tâches, traçabilité des produits, décoration du magasin, etc. Pour les équipementiers, cette étude réservée aux membres d'EKIP devrait être une source d'idées de matériels innovants. Prochain rendez-vous : le Sirha du 26 au 30 janvier 2013.

Jean-Pierre Deloron

candidats japonais comme l'a déclaré Fumio Shimizu de l'Ambassade du Japon : « *Je suis extrêmement fier. Il y a un an, notre pays a été dévasté par de nombreux séismes et un tsunami. Notre victoire en 2012 vient encourager tous les ressortissants et les victimes de ces catastrophes* ». En seconde position, le jury a récompensé le travail des Etats-Unis et l'équipe de Taïwan, déjà présente sur le podium de 2008, monte sur la 3<sup>ème</sup> marche.



### CONCOURS : LES RÉSULTATS

#### COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

##### LE JAPON SUR LE TOIT DU MONDE

Après 3 jours de travail sans relâche pour 12 équipes internationales de 3 candidats, la Coupe du Monde de la Boulangerie a décerné la 1<sup>ère</sup> place au Japon ! L'équipe du pays au soleil levant a brillé dans les 3 catégories : baguettes et pains du monde, viennoiseries et pièce artistique. Petits Moulins de France a fourni la farine aux participants du concours. Cette victoire a représenté beaucoup pour les

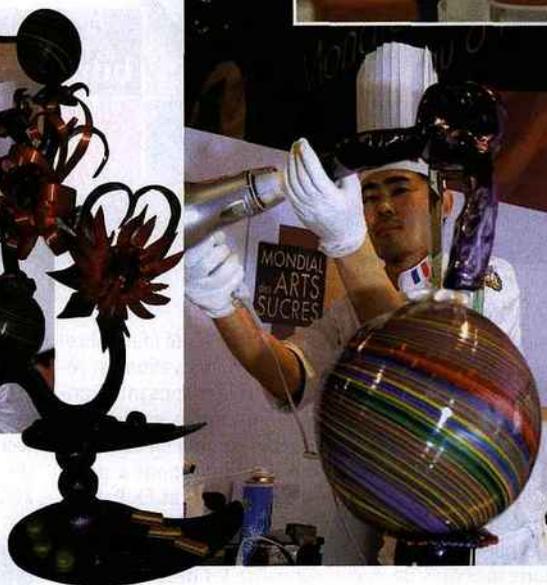
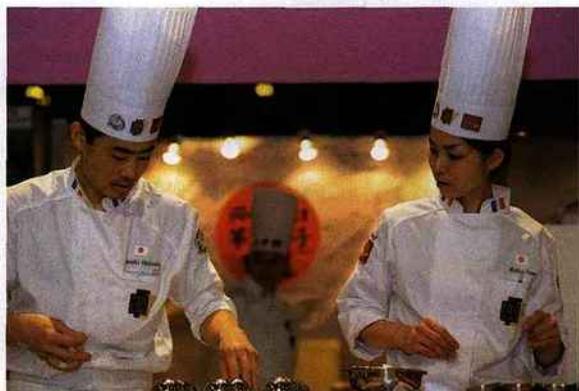


## MONDIAL DES ARTS SUCRÉS



### LE JAPON EN TETE

Organisée par DGF et Européen, la 3<sup>e</sup> édition du Mondial Des Arts Sucrés a offert 4 jours de spectacle exceptionnel ! Parmi les 16 équipes internationales, les boules en sucre du Japon ont marqué le jury, composé de MOF et présidé par Pascal Niau, avec une technique tout à fait novatrice. En partant d'une juxtaposition de rubans multicolores épais, les candidats ont soufflé la masse pour obtenir d'éclatantes boules multicolores semblables à des œuvres en verre de Murano. Pour la 2<sup>ème</sup> fois consécutive, Reiko Imo et Masaki Okazaki remportent la médaille d'Or. La Suisse (Nadège Bonzon et Jérôme Bonzon) termine deuxième et la France (Anabelle Lucantonio et Florent Margaillan) troisième. 3 prix spéciaux ont été décernés. Le prix de la presse a été décerné à l'équipe de Géorgie (Mariam Tibilashvili et David Kurashvili), le prix Européen à l'équipe du Mexique (Rosalva Rivera et Eduardo Rivera) et le prix DGF au Vietnam (Thi Tuyet Nguyet Pham et Minh Hoai Nguyen).



## COUPE D'EUROPE DE LA PÂTISSERIE

### ROYAUME UNI, DANEMARK ET PORTUGAL

Ces trois pays ont gagné leur ticket à la Coupe du Monde de la Pâtisserie qui aura lieu les 27 et 28 janvier 2013 au Sirha de Lyon. Composée de 2 pâtissiers, chaque équipe a disposé de 5 heures pour fabriquer 2 entremets aux fruits pour 8 personnes et 9 desserts à l'assiette avec du chocolat et représentatifs du pays d'origine. L'entremets de présentation était intégré dans une pièce artistique en sucre coulé.

## BOCUSE D'OR FRANCE

Présidé par Joël Robuchon, le jury composé de MOF cuisiniers a sélectionné Thibaut Ruggeri comme représentant la France au prochain Bocuse d'Or Europe à Bruxelles. Originaire de Megève, Thibaut travaille comme sous-chef de cuisine chez Lenôtre Paris. Avec son commis Julie Lhumeau, il a réalisé 2 plats exceptionnels : Une sole, livèche et crevettes grises et une tarte de poulet rôti. Nicolas Davouze remporte le 2<sup>ème</sup> prix et Amandine Chaignot le troisième prix.



Julie Lhumeau et Thibaut Ruggeri

## COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES

### DUNKERQUE ET CAEN CHAMPIONS DE FRANCE

Organisée par le LEMPA et soutenu par Gaz de France Provalys, une marque de GDF Suez, la Coupe de France des Ecoles a réuni des candidats et formateurs très motivés. Devançant respectivement le campus des métiers de Niort (2<sup>ème</sup>) et le lycée Pierre Simon De Laplace de Caen (3<sup>ème</sup>), le Cefral (Institut Jean-Pierre Delbé) de Dunkerque représenté, par Delphine Joonnekin, Dimitri De Clerck et Simon



Bouloigne, est monté sur la plus haute marche du podium de la catégorie « Excellence ». Dans la catégorie « Espoirs », le lycée Pierre Simon de Laplace de Caen se classe premier. Il devance la faculté des métiers IFA de Bruz (2<sup>ème</sup>) et le CFA Interprofessionnel des Ardennes de Charleville Mézières (3<sup>ème</sup>). Les 10 équipes de la catégorie « Espoirs » et les 8 de la catégorie « Excellence » ont fait preuve de talent et d'expérience au cours de l'épreuve qui sera reconduite en 2014.

*Jean-Pierre Hervé, directeur clients professionnels, de GDF Suez Provalys a récompensé les gagnants.*

## VU dans les allées



MM Nicolas, Robigo, François et Mme François

### ECO-DIVIBAC

Marcel François, artisan boulanger et Philippe Robigo ont présenté « Eco Divibac », un nouveau système de division économique sur le stand Abry-Nicolas. Adapté entre autres aux bacs traditionnellement utilisés par les artisans, le concept « Eco Divibac » évite le transfert de la pâte dans la cuve de la diviseuse. La division en parts égales est effectuée directement dans le bac de pesage, évitant le dégazage et réduisant les manipulations de la pâte. Ce système existe en différents modèles pour réaliser toutes les gammes possibles de produits. D'un encombrement réduit et facile d'entretien, cette innovation devrait satisfaire les professionnels de la boulangerie.



### REFROIDISSEUR D'EAU

Pour maîtriser la consommation d'eau et sa température, Sorema propose à tous les artisans boulangers des ensembles refroidisseurs et doseurs d'eau à des prix compétitifs. Les refroidisseurs de la gamme Optimax sont équipés d'un boîtier unique de gestion de fonctionnement à placer à distance près du pétrin, et qui centralise les différentes fonctions : consigne de température d'eau du refroidisseur, gestion du niveau d'eau, programmation du dosage d'eau automatique avec ou sans mitigeur thermostatique. Afin de réaliser le dosage à la bonne température et de façon constante, le remplissage du refroidisseur peut être différé par rapport au coulage. Le boulanger centralise ainsi l'ensemble de ses opérations de coulage d'eau sur un boîtier unique.



### LA RUE DES ECOLES

Dédiée à la formation professionnelle, la Rue des Ecoles a accueilli l'ensemble des écoles de boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et restauration. Formateurs et experts ont partagé leur savoir-faire avec les étudiants et leurs familles, afin de créer des vocations et transmettre la passion du métier. Située à proximité de la Coupe de France des Ecoles, la Rue des Ecoles a fait le plein comme d'habitude !



### KIT « P'TIT PAIN À GRILLER »

Dans le cadre du partenariat Eurogerm-ESAD de Reims, plusieurs étudiants en post-diplôme design culinaire dont Céline Pelcé ont présenté leur projet. Le kit « P'tit pain à griller » est destiné à ceux qui préfèrent le pain grillé. « Ce projet est une réflexion sur le pain surgelé, souvent ersatz du pain artisanal. Il s'agit de tirer parti de la congélation en associant le pain à divers aliments. Ce kit casse-croûte surgelé, est à composer et à finir de cuire au grille-pain. Sous forme d'un jeu de construction, il est composé de petits pains pré-cuits, et de plaquettes d'aliments (purées, sauces, fromages) qu'on insère dans le pain. Après 5mn au grille-pain, la croûte s'est formée, et le sandwich chaud est prêt à être dégusté, sur place ou à emporter ».



RETOUR AUX STANDS



Spécialiste de la vitrine en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et sandwicherie, Isotech a exposé ses différentes gammes : Vista, Quadro, Paneco, Easy, Daisy, etc.



Deux prix Innovation Européen sur le stand Lesaffre. 1 pour la levure liquide Kastalia Mini 1 :1 et Soft'N fresh, concept de formulation fraîcheur pour pains de seigle pré-emballés.



Toute l'équipe commerciale Pastry Box était là pour présenter les différentes gammes de machines dont la nouvelle enrobeuse à chocolat (Injection R2) et les pasto-turbines-cuiseurs multi-fonctions.



Partenaire de la Coupe du Monde de la pâtisserie, Bravo a soutenu également la Coupe d'Europe de la pâtisserie à Européen, Sur le stand, de nombreux chefs ont accompagné les démos de la Trittico avec Dominique Fieurgant : Christophe Adam, Luca Mannori, Luc Debove, Paco Torreblanca, Alain Cantrene, Philippe Hiriart MOF glacier 2011, etc.



Panem a présenté sa nouvelle gamme de surgélateurs conservateurs à portillons et 8 nouveaux modèles de cellules de surgélation pour chariots.



Sur son stand, Ageniaa a proposé plusieurs solutions en matière de processus de fabrication industrielle de la matière première à la fabrication de la pâte, jusqu'à la cuisson et au refroidissement et la surgélation.



Comme d'habitude, Déco'Relief a fait le plein sur son stand ! Spécialiste du matériel et de la décoration pour pâtisseries, chocolatiers, glacières, traiteurs, etc, Déco'Relief a exposé colorants, arômes, sprays, moules et matériels, accessoires pour pièces en chocolat et en sucre.



Valrhona a fait goûter aux professionnels Caramélia en chocolat de couverture (fèves) et en perles ainsi que le nouveau concentré de chocolat noir P125 Cœur de Guanaja 80%.



Accédez au bio avec Festival des Pains qui propose une gamme complète de farines bio pour varier les saveurs. Sur le stand, Antoine Rioux, 3e de la mini transat a raconté son aventure aux boulangers.



Tables, armoires murales, tables centrales, tours réfrigérées et lave-batteries pour une économie d'eau, de main d'œuvre et une hygiène parfaite étaient exposés sur le stand Lav'Inox.



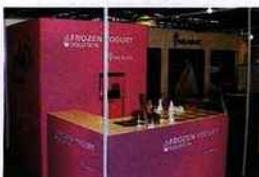
La coopérative des Salines de Guérande stocke, conditionne et commercialise le sel de Guérande récolté manuellement et 100% naturel.



Fabricant français, Meca Biscuits a présenté la gamme de ses dresseuses-pocheuses de différentes tailles dont la Mini Droppy, la Tiny Drop et la Smart Drop.



Axiane Meunerie a présenté ses gammes de farines composées, biologiques ainsi que ses mixes de boulangerie et produits de panification.



CS-Concept a célébré les 40 ans de Gel Matic, spécialiste des machines à glace et l'arrivée du concept unique dédié au yaourt glacé.



Spécialiste des supports de cuisson depuis plus de 15 ans, la société Maé est connue pour la vente de filets de cuisson, des moules silicone, le retraitement et les chariots.

Actualités | Salon



# Les Trophées Européen Innovations 2012



**Ces récompenses ont pour objet de valoriser les meilleures innovations présentées par les exposants du salon, et ce dans deux catégories principales : Produits (de base, PAI, finis et semi-finis...) et Matériels (de production, d'agencement, accessoires...).**

**Prix Confort de Travail, Santé :** l'Aspitoile, de Pharaon SAS (table permettant de nettoyer en profondeur les toiles couchées) et Fiberbac, de Sasa (tapis anti-adhérent).

**Prix Petit Matériel :** l'Alveopizz®, de Scari-tech (pour levée et stockage de pâtons pizza).

**Prix Procédé :** Idromix, de Sigma Srl (mélangeur en continu avec doseur farine intégré).

**Prix Procédé & Spécial Jury :** Bloc Combi de Mecatherm SA (tête de ligne mixte automatique).

**Prix Performance Énergétique, Environnement :** doseur d'eau programmable de Sorema (2 à 3 sources d'eau à différentes températures).

**Prix Automatisation :** Dépose de poches Zim-11, de De La Ballina Frères SAS (forme et insère une poche dans une boîte ou caisse).

**Prix Hygiène :** Arconet T, d'Artem (toile de couche qui améliore l'hygiène).

**Prix Instrument de Mesure :** Gluten Peak Tester, de MAES Laboratoire (outil d'analyse de farine et blé).

**Prix Équipement du Magasin :** Ring, d'OCF (îlot chocolat avec valorisation des produits en magasin).

**Prix Praticité Opérateur :** Kastalia® Mini, de Lesaffre (petit distributeur de levure liquide).

**Prix Qualité Organoleptique :** Soft'n Fresh, de Lesaffre (concept de formulation sur-mesure).

**Prix Santé Forme :** Unishine®, d'Unifine Food & Bake Ingredients (alternative à la dorure d'œuf).

**Prix Packaging :** Galets Snack in Stone, de Comatec (assiettes-galets avec couvercles superposables).

**Prix Ergonomie :** Eco-Divibac, d'Abry Nicolas Sarl (diviseuse économique).

## La 3<sup>e</sup> Coupe de France des Ecoles

Organisé par le Lempa, ce concours permet aux centres de formation de se distinguer dans deux catégories : Excellence et Espoirs. Cette année, pour sa 3<sup>e</sup> session, la coupe Excellence a été remise à Delphine Joonnekin, Dimitri de Clerck et Simon



Delphine Joonnekin, Dimitri de Clerck et Simon Bouloigne, du Cefral de Dunkerque, ont reçu la coupe Excellence.



Sophie Richard, Alexia Ceenaeme et Allan Van De Velde, du Lycée Simon de Laplace à Caen, ont obtenu le 1<sup>er</sup> Prix catégorie Espoirs.

Bouloigne du Cefral de Dunkerque, et la coupe Espoirs à Sophie Richard, Alexia Ceenaeme et Allan Van De Velde, du Lycée Simon de Laplace à Caen.

De l'avis du jury, le niveau général des candidats s'est révélé cette année plus qualitatif encore que lors des deux précédentes éditions, avec une motivation très présente à la clé. Autre bonne nouvelle : le nombre croissant de participants (18 équipes), qui prouve l'intérêt de la manifestation pour créer une véritable émulation auprès des jeunes en formation.

## Les Collections Intersuc : bon... ou beau !

LES RUBANS BLEUS ONT DÉSDORMAIS FAIT PLACE AUX « COLLECTIONS », prix destinés à récompenser les meilleurs produits dans quatre domaines : Confiserie, Chocolaterie, Biscuiterie et Gâteaux secs.

**Confiserie :** les pâtes de fruits sucrées/salées, de la Confiserie Limousine (à base de purées de fruits et de pulpes de légumes) et Macaronia, de Nougat SAS (des « petits cousins » du macaron, marron ou fleur de sel).

**Confiture :** les 3 Caramels, de la Fontaine à Confiture (coulis, nappage et sauce caramel), et le Confit de menthe poivrée, Des Lis Chocolat (élaboré en bassine de cuivre).

**Packaging :** les Sacs Vitrine « Inti », de Jacques Emballage (sacs papier servant aussi de présentoir ou sac cadeau).

**Décor à garnir en chocolat :** la Coupelle Sphère, de la Chocolaterie Michel Cluizel (près à l'emploi et facile d'utilisation).

**Produit de Chocolaterie :** le Duo de Fruits, de la Compagnie française de chocolaterie et confiserie (bonbons chocolat aux fruits). ♦



**Europain**

**3<sup>e</sup> Coupe de France  
des Écoles**



La Coupe de France des Écoles a permis de faire la part belle à ceux qui représentent l'avenir de la profession.

*Concours à Europain*

# Dunkerque et Caen, Champions de France des écoles de Boulangerie-Pâtisserie

La 3<sup>e</sup> édition de la Coupe de France des Ecoles de Boulangerie Pâtisserie, organisée comme à l'accoutumée par le LEMPA, a connu un vif succès ! La catégorie « Excellence » est remportée par le CEFRAL de Dunkerque et la catégorie « Espoirs » par le Lycée Pierre Simon de Laplace de Caen. GDF-SUEZ partenaire de ce beau concours, confirme son partenariat pour la prochaine édition prévue en 2014.



## Un concours en pleine expansion

Cette 3<sup>e</sup> édition de La Coupe de France des Ecoles, a vu exploser le nombre de ses participants. Pour la première fois, son organisation a nécessité des présélections. Eu égard au nombre de participants, et c'est une première, les 18 équipes au total ont concouru sur 5 jours

entiers au lieu de 3 lors des précédentes éditions. La Coupe de France des Ecoles, installée sur une surface de 500 m<sup>2</sup> d'Europain, à côté de « La Rue des Ecoles » a permis de faire la part belle à ceux qui représentent l'avenir de notre profession. ●

### Le Lycée Pierre Simon de Laplace Champion de France de la catégorie Espoirs



L'équipe « Espoirs » de Caen classée 1<sup>re</sup>, devance la Faculté des Métiers IFA de Bruz 2<sup>e</sup>, et le CFA Interprofessionnel des Ardennes de Charleville-Mézières 3<sup>e</sup>. La remise de la coupe s'est déroulée comme pour la catégorie « Excel-

lence » en présence de Patrice Jacquelin Président du salon Européen 2012, Jean-Pierre Hervé, Directeur Clients Professionnels, représentant le partenaire GDF Suez Provalys, Laurent Serre vice-Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie, Frédéric Lesieux Président de la Confédération Nationale des Artisans Pâtisiers et Alain Marie, Meilleur Ouvrier de France et Président du Jury de la Coupe de France des Ecoles. Parmi les 10 écoles présélectionnées et les 30 apprentis concurrents, c'est donc l'équipe caennaise, composée de Sophie Richard, Alexia Ceenaeme et Allan Van de Velde qui a brandi fièrement la coupe. Des noms qui, à n'en point douter, referont bientôt parler d'eux ! ●

## Le CEFRAL Champion de France de la catégorie Excellence

**D**éavançant respectivement le Campus des métiers de Niort 2<sup>e</sup> et le Lycée Pierre Simon de Laplace de Caen 3<sup>e</sup>, le CEFRAL (Institut Jean-Pierre Delbé) de Dunkerque monte sur la plus haute marche du podium de la catégorie « Excellence ». Parmi les 8 écoles présélectionnées et les 24 apprentis participants, l'équipe dunkerquoise composée de Delphine Joonnekin, Dimitri De Clerck et Simon Bouloigne a connu le bonheur de lever la coupe dimanche, devant un parterre de jour-



nalistes et de supporters ravis... Et particulièrement démonstratifs. 

### CE QU'IL EN DIT

#### Pierre-Tristan Fleury, Directeur du LEMPA



« **J**e pense sincèrement que ce concours a un bel avenir. On le sent vraiment lorsque l'on organise cet événement. Les écoles sont très motivées, qu'ils s'agissent des élèves ou des formateurs ! A les regarder concourir, j'ai vu des élèves très concentrés, volontaires et pleins de talents. Malgré les difficultés rencontrées par certains, peut-être par manque d'entraînement, le résultat est là avec au final des produits

de boulangerie, de pâtisserie et de viennoiserie de grande qualité. Le niveau semble s'être d'ailleurs élevé d'un cran depuis la dernière édition. C'est un plaisir d'organiser ce concours qui apporte une vraie fraîcheur au salon Européen, à l'ensemble de la profession et qui nous permet de découvrir de jeunes talents. C'est avec une certaine impatience, que je donne rendez-vous à tous les acteurs de cette Coupe de France des Ecoles de boulangerie-pâtisserie pour la prochaine édition prévue en 2014. 



VALEURS

LE MAGAZINE

# BOULANGÈRES

DES ACTEURS DE LA FILIÈRE BOULANGERIE, VIENNOISERIE, PÂTISSERIE

N° 28 ISSN 1773-9594  
FÉVRIER 2012  
21,65 €

CHOCOLAT  
**Turbulences sur le  
marché du cacao**

ENTREPRISES  
**Une année  
d'intenses  
regroupements**

BOULANGERIE  
**La méthode  
Auchan**

PHILIPPE RONDEAU  
**Le dynamisme des  
boulangeries  
rurales**



INNOVATIONS - SPÉCIAL EUROPAIN

> **Plus de services,  
plus de snacking**

## DOSSIER SPECIAL / EUROPAIN 2012

## Innovations

# Plus de service, plus de snacking

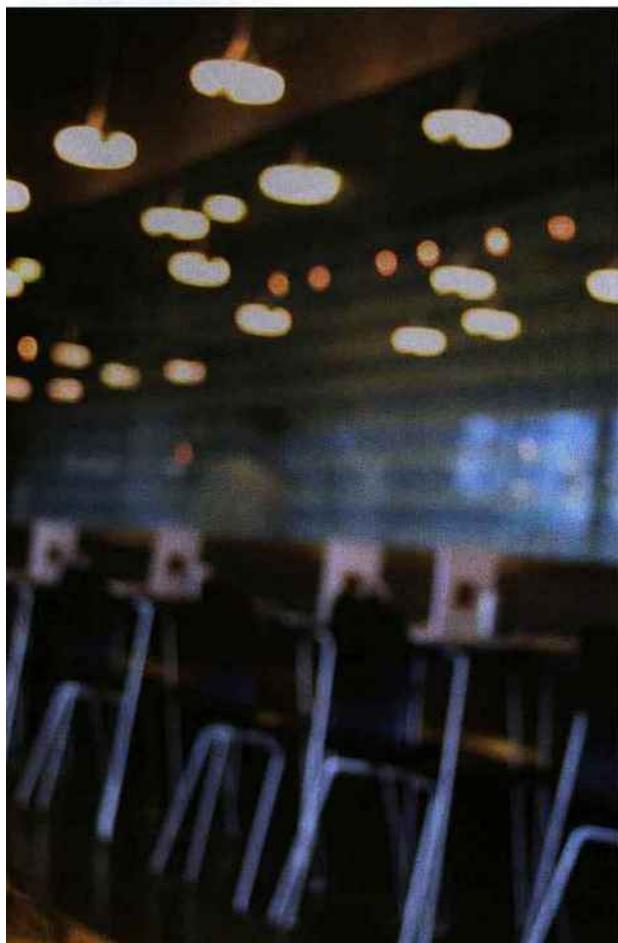
Goût, diversité, naturalité et facilité de mise en oeuvre... sont quelques grands axes d'innovation suivis par les BVP (boulangeries-viennoiseries-pâtisseries industrielles) pour répondre à leurs clients (restauration traditionnelle, restauration rapide, points snack, points chauds...). A l'occasion du salon **Europain**, Valeurs Boulangères en présente les principales tendances.

PAR SABINE CARANTINO / PHOTOS DR

**A** lors qu'un constat global faisait craindre un ralentissement de l'investissement en produits nouveaux et capacités de production (voir Valeurs Boulangères, avril 2011), force est de constater que celles travaillant pour le marché de la restauration hors domicile (voir Château-Blanc, Martine Spécialités et Tartefrais) investissent. Elles acquièrent alors des technologies très nouvelles, véritables avancées pour résoudre des problèmes spécifiques. Martine Spécialités a ainsi mis au point une machine spéciale pour la fabrication d'un fond de tarte et a investi dans une nouvelle de fabrication de tartes. Tartefrais a, quant à elle, investi dans une ligne de fabrication en continu de pâte à choux ; trois ans auparavant, elle avait acquis une machine de découpe à ultra-sons. Les boulangeries industrielles ont, aussi, continué à beaucoup innover.

### Des produits dédiés au snacking et aux tables haut de gamme

Elles ont cherché à répondre aux besoins de plus en plus exprimés des Français qui, même pour une consommation en snacking, deviennent très exigeants en termes de variété, de goût, de qualité et de santé. En plein essor, depuis plusieurs années, les circuits de vente à emporter (sandwicheries, pizzerias, boulangeries /viennoiseries/pâtisseries...) ont ainsi tiré la créativité vers le haut. On a alors vu se multiplier, pour des usages de sandwiches notamment, les pains de petits formats (pains authentiques au levain, pains spéciaux avec graines ou fruits). Et les pains ethniques plats (pita, tortilla...), pour lesquels les industriels ont dû adopter d'autres ingrédients, mettre au point de nouveaux programmes de fermentation et de cuisson et aussi investir dans de nouvelles lignes. Ainsi, au 4<sup>ème</sup> trimestre 2011, Château



© scalsey - Fotolia.com

VEILLE PRODUITS

## Les tendances en grande consommation vues par Xavier Terlet Communication

Les tendances de consommation observées en grande distribution ne sont jamais très loin de celles relevées dans les circuits de la restauration hors domicile. Nous en présentons quelques-unes ici, identifiées par Xavier Terlet, spécialiste en veille produits à l'international.

- Début de prise de conscience des consommateurs qui acceptent de prendre leur part de responsabilité et deviennent exigeants en termes de composition des produits (pour lutter contre l'obésité, par exemple). Ils partent à la chasse aux ingrédients suspects et recherchent de la simplicité.
- Grand attachement au plaisir, surtout en période de crise, pendant laquelle l'alimentation reprend de l'importance.
- Place aux extrêmes : le niveau moyenne gamme se vide au profit des extrêmes, et le consommateur cherche à optimiser le rapport bénéfices/prix. Pour un produit dans lequel il s'investit, le consommateur va accepter de payer plus cher.
- Pour les produits les moins chers, les suffrages vont aux produits à la fois simples et malins. Des produits dont l'équilibre nutritionnel est au minimum respecté. Des produits dont l'image même a changé, intégrant des lignes très épurées et un design très clean.

Blanc a lancé, en alternative au classique hamburger, des pains de type "buns" décrits comme particulièrement moelleux, baptisés "Les Tendres" (de 120 à 130 g). Il a, également, proposé un pain sandwich, "Le bistrot", façonné et non guillotiné, avec une remise en œuvre relativement courte de 13 minutes. Dans le même temps, Panavi a lancé une offre de pains sandwich Bio. Le snacking s'est aussi enrichi de produits alternatifs comme les viennoiseries (sucrées mais aussi salées) et les pâtisseries. Bridor vient ainsi de se lancer dans le snacking salé avec le Swirl, un produit semblable en tout point à un pain aux raisins, mais avec des fourrages salés. Un peu moins pratiquée aujourd'hui, la restauration à table (haut de gamme, hôtelière...) joue aussi son rôle dans la séduction du consommateur. Elle a par exemple favorisé les pains de gros formats aux recettes plus inédites, comme les Pains de caractère que vient de lancer Bridor.

En pâtisserie surgelée, Martine Spécialités propose des recettes plutôt étonnantes, mêlant tarte et entremet. En pâtisserie fraîche, Tartefrais continue à décliner ses recettes. Dernière en date : une gamme de petits fours sucrés pour le traiteur. Surtout, elle a remplacé, dans tous ses produits, la margarine (contenant de l'huile de palme) par du beurre

(dans certains cas, du beurre AOC d'Isigny). Les premiers produits sont lancés en mars 2012.

### Des produits service pour une mise en œuvre plus facile

Un autre axe très porteur pour l'innovation est la mise au point de produits facilitant le travail des "maîtres d'œuvre", chefs cuisiniers, boulangers de points chauds ou autres pâtisseries présents sur les sites de consommation. Château Blanc dit avoir enfin trouver le pain surgelé qui affranchit les professionnels des problèmes de transport en froid, de remise en œuvre et de conservation. Soit un pain de 40 g totalement cuit et hiberné destiné à la restauration hors domicile qui, au bout de 3/4 d'heures maximum à température ambiante, redevient croustillant et reste frais plus de deux jours, avec une mie bien hydratée et souple. Pour répondre à la difficulté de conservation des tartes garnies en restauration, Martine Spécialités a, quant à lui, lancé le "Fond de tarte croustillant" qui permet à une tarte garnie de conserver sa fermeté pendant 2 jours à température positive. CSM continue à étendre sa gamme de snacks sucrés, semi-finis et surgelés, Kate's Cakes, qu'elle a lancée sur le marché français, il y a deux ans. ■



## CSM développe son offre sur le marché français

Très présent sur le marché du snacking sucré aux Etats-Unis et en Grande-Bretagne, le groupe néerlandais CSM développe, depuis deux ans, sur le marché français, une offre complète de snacks sucrés, semi-finis et surgelés, dédiés à la RHF. Il a présenté, au salon Sandwich & Snack Show 2012, les derniers-nés de sa gamme Kate's Cakes : les American Supersoft Donuts (sucrés ou glacés au chocolat, moelleux et fondants), les Donuts Premium (de forme ball, ou traditionnelle, fourrés à la crème, décorés de filet de chocolat ou de morceaux de fruits secs). Les Kate's Cakes sont, en fait, des recettes à la fois traditionnelles et innovantes, pouvant répondre à des besoins spécifiques comme, par exemple, les "sans produits laitiers", "sans gluten" ou "allégées en matières grasses".

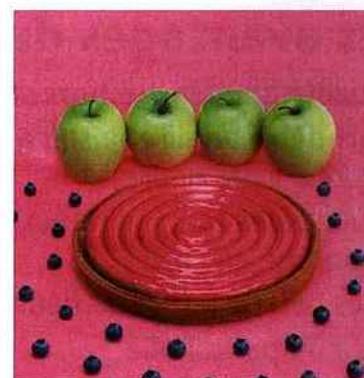
## Martine Spécialités invente recettes et services



Bases pâtissières, fonds de tartes, tartes garnies de crèmes ou de fruits, galettes, tartes déjà cuites et prêtes à la dégustation..., sont autant de familles de produits que Martine Spécialités (groupe Européenne des Desserts) propose à la restauration et à la grande distribution depuis 26 ans. "L'innovation est un axe fort de notre entreprise", insiste Franck Corlay, Directeur Marketing et R&D. "Elle nous permet d'apporter des réponses sur mesure aux demandes très spécifiques de nos clients et aux tendances du moment. Ainsi, tous les 6 mois, nous présentons une nouvelle collection d'une dizaine de produits, différents par leurs parfum, texture et architecture, dans laquelle les dimensions plaisir et équilibre sont aujourd'hui très présentes. "

Pour répondre à la difficulté de conservation des tartes garnies en restauration comme en GMS, l'entreprise a lancé le "Fond de tarte croustillant" qui permet à une tarte garnie de conserver sa croustillance pendant les 2 jours d'un stockage en froid positif.

La recette et le process ont été modifiés, et une machine spécifique a été mise au point, mais cela reste "Top Secret". Il est toutefois expliqué que la base est une pâte sablée et que l'astuce mécanique consiste à venir déposer un film très fin d'une autre pâte, de façon à ce que les deux couches ne se séparent pas et que la base soit toujours protégée de l'humidité de la garniture. Depuis son rapprochement avec les deux sociétés bretonnes, Delmotte Pâtisserie et Trois Abers, acquises en 2010, Européenne des desserts commence aussi à proposer des produits issus du rapprochement des savoir faire. Le premier produit, aujourd'hui disponible, est une tarte-entremets aux pommes, surmontée d'une mousse au cassis. La société a aussi réalisé un investissement de 7 M€ pour s'agrandir et ouvrir une deuxième ligne de production de tartes cuites. Tout aussi flexible que la précédente, puisqu'elle accepte aussi des diamètres de tartes allant de 8,5 cm à 27 cm, elle est plus rapide et plus automatisée..



## Tartefrais optimise la qualité et le service

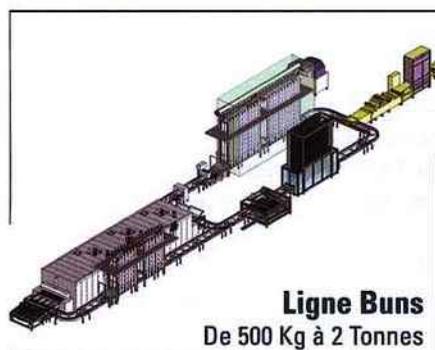


Née en 1990 autour du concept de la pâtisserie fraîche à DLC longue, Tartefrais s'est d'abord développée en livrant, chaque jour, des cafétérias (Marest, Flunch) en pâtisseries fraîches fabriquées la nuit. Une "révolution" dans la profession ! Aujourd'hui, elle fabrique 6 millions de tartes et 7 millions de parts de tarte à l'année et bien d'autres produits finis frais. Elle s'étend sur 10 000 m<sup>2</sup> avec trois ateliers (tarte, pâte à choux et pâtisseries, ouvert depuis deux ans) et possède le plus gros outil de pâte à choux de France (un four tunnel danois de 56 m de long) avec lequel elle peut produire jusqu'à 40 millions d'éclairs dans l'année. Son cœur de marché est la GMS, mais elle est aussi très bien positionnée en snacking, notamment dans les boutiques des aires d'autoroute.

"L'innovation est très importante, avance Patrick Georget, le PDG-fondateur de l'entreprise. Nous sommes souvent force de proposition, car nous menons un travail de veille important. Mais je pense qu'il faut toujours, en pâtisserie, amener de l'innovation sur des standards ou des spécialités." Mais, encore faut-il que cette innovation serve la qualité et le service." Ainsi, pour maintenir l'image qualité de ses produits (GMS et autres),

Tartefrais est en train de travailler à la substitution totale de la margarine (donc de l'huile de palme qui la compose et qui a mauvaise presse) par le beurre. Son choix s'est porté sur le beurre concentré (donc avec moins de relargage d'humidité), plus facile à travailler, tout en étant plus technique. "Après avoir réalisé des simulations de coûts de fabrication, qui sont forcément un peu plus élevés et que nous ne répercuterons pas totalement sur le prix des produits, nous avons décidé d'y aller quand même", indique Patrick Georget. "Dès le 1<sup>er</sup> mars 2012, toutes nos gammes à base de pâte à choux seront pur beurre."

Tartefrais travaille aussi beaucoup le service. Elle est, par exemple, en train de mettre au point du nappage à froid. Lequel nappage est chauffé au dernier moment et est donc plus stable. Elle a lancé, à la fin de l'année, une gamme d'une quarantaine de petits fours sucrés frais pour les traiteurs, que Metro a finalement décidé de garder toute l'année. Elle a pu le faire grâce à un outil de découpe à ultra-sons qu'elle avait acquis trois ans auparavant pour couper les mille-feuilles. Avant cela, elle avait mis au point un nouvel emballage standard, le demi-gastronome (une boîte plastique hermétique à l'air), qui permet de conditionner (en toute sécurité de stabilité) un nombre fixe de pâtisseries. Ce qui était très attendu ! Emballage dans lequel elle a justement présenté ses petits fours. Elle a aussi breveté un support de calage en cartons pour éclairs et plusieurs autres produits. La feuille carton, à l'origine du calage, intègre des découpes qui sont activées au gré des formes de produits à caler. Aujourd'hui, environ 200 recettes sont travaillées chez Tartefrais. Mais la force de l'entreprise est aussi de pouvoir décliner une gamme à partir d'une même référence dans les différents circuits de distribution.



A votre disposition : un « laboratoire » de 3 000 m<sup>2</sup>  
4 lignes de cuisson automatiques

**GOUET** baking systems

ZA Les Bordages - 49310 Montilliers - France - t.+33 (0)2 41 58 90 00 - f.+33 (0)2 41 58 90 03 - contact@gouet.com - www.gouet.com a company of THE MECATHERM GROUP

## Château Blanc crée le pain qui se conserve



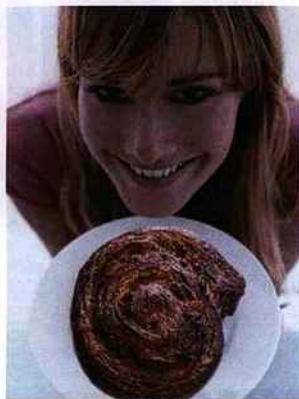
Vaisseau amiral du groupe Holder, la société Château Blanc réalise près de 95 % de son CA (90 M€ prévus en 2012, soit une croissance de 23 %) auprès des marchés professionnels. Le défi est donc grand, pour elle, d'être toujours très à la pointe tant sur le plan de la qualité que de l'innovation (186 nouveaux codes produits créés en 2011, tous marchés confondus). "A Européen 2012, nous présenterons deux innovations totalement inédites sur le marché", affirme Hervé Vallat, Directeur Général Industriel de

Château Blanc, dont la devise est " De l'innovation naît la croissance". "Nous avons enfin trouvé le pain surgelé qui nous affranchit des problèmes de transport en froid, de remise en œuvre et de conservation." L'une de ces innovations est un pain de 40 g totalement cuit et hiberné destiné à la restauration hors domicile qui, au bout de 3/4 d'heures maximum à température ambiante, redevient croustillant et reste frais plus de deux jours, avec une mie bien hydratée et souple. Un pain qui, encore surgelé, peut être mis le matin dans un four traditionnel, 1 à 3 min seulement. "Nous estimons le marché de ce pain à plus de 200 millions d'unités par an", indique notre interlocuteur. Le deuxième pain correspond à un pâton pré-poussé (non cuit) et hiberné de 250 g qui laisse libre cours à l'imagination des boulangers pour le choix de la forme finale. Déjà lancé, depuis octobre 2011, à destination des GMS (qui peuvent ainsi s'affranchir du travail de la pâte), il a été adopté par Auchan, dans un premier temps pour ses enseignes de proximité "Les Partisans du goût". "Les process sont totalement nouveaux, tant au niveau des ingrédients et de l'amont de la fabrication que de la cuisson et de la surgélation, explique Hervé Vallat. Les barèmes de cuisson et/ou de refroidissement sont en effet différents de ce qui est classiquement fait. Proches de méthodes sur pouliche, ils en sont aussi assez éloignés."

Château Blanc appuie en fait son développement sur quatre piliers. Le métier de la boulangerie est le premier. Elle le pratique dans une usine de 25 000 m<sup>2</sup>, où plusieurs lignes sont ultra-modernes et lui permettent de fabriquer le pain en continu tout en respectant les techniques artisanales originelles, y compris dans la durée des process (repos entre 4 et 6 heures des patons dans un carrousel...). Le métier de la viennoiserie et de la pâtisserie est son deuxième pilier, grâce notamment, à une ligne capable de fabriquer 35 000 croissants à l'heure. Son troisième pilier est une expertise en macarons. D'ici la fin de l'année, son outil, dont la capacité atteint 60 millions de macarons par an, devrait d'ailleurs être totalement saturé. Au point qu'elle a décidé d'investir plusieurs autres millions d'euros dans une deuxième ligne (qui devrait être installée en septembre 2012), dont la capacité est une fois et demi supérieure à la première, mais qui est surtout un peu plus polyvalente. Elle pourra l'utiliser pour fabriquer des madeines, financiers et autres moelleux et entrera ainsi dans le monde de la pâtisserie industrielle. Enfin, le 4ème pilier est son activité traiteur.



## Bridor se lance dans le snack salé



A l'occasion du prochain salon Sandwich & Snack Show 2012, la marque Bridor lance une nouvelle gamme de roulés salés prêts-à-cuire et surgelés, baptisés Swirl, qu'elle décrit comme "délicieux et croustillants". Une première pour la marque qui se teste dans le snack salé, lequel prend ici, de manière très originale, la forme d'un pain aux raisins. Trois recettes ont ainsi été déclinées sur la base d'une pâte à croissant : Moutarde/3 fromages, Jambon/Fromage et Goût Pizza. Présenté en 120 g, le Swirl peut aisément trouver place dans les coffee shops, boulangeries, points snacks et autres stations-service

Rappelons que Bridor s'est aussi associé à Frédéric Lalos (boulangier Meilleur Ouvrier de France à 26 ans) pour lancer, en octobre dernier, une gamme de grands pains de tradition signée Lalos, destinée à l'hôtellerie et à la restauration. Des pains "goûteux" et à haute valeur nutritionnelle ! Soit trois grands pains de caractère à partager, aux formes rustiques et aux saveurs douces et légèrement sucrées, présentés précuits sur four à sole de pierre et surgelés : Pain de partage (300 g, prédécoupé en 6 portions, blé Grand Arôme, levain naturel blanc, semoule de blé dur parsemée en finition) ; Pain Pochon (300 g, façonnage à quatre plis réalisé à la main, levain de sarrasin pour le caractère, blé Camp Rémy pour la rondeur, longue fermentation) ; Pain Céréalière riche en fibres et en acides gras essentiels (450 g, mélange de sésame, lin brun, lin jaune, tournesol et flocons de blé, mie parsemée de graines entières.

# Du 3 au 7 mars 2012 - Paris-Nord Villepinte > Européain et Intersuc 2012, les innovations pour demain

Depuis toujours, en boulangerie-pâtisserie, peut-être plus encore que dans d'autres secteurs, l'innovation constitue le moteur principal de développement.

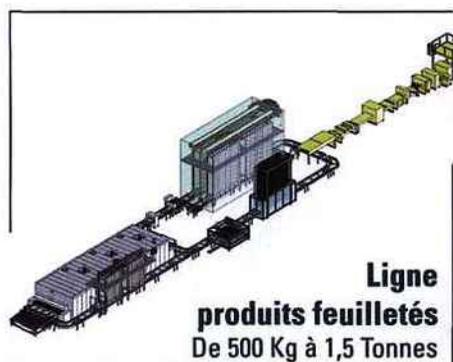
**E**uropéain dévoilera l'étendue des compétences des professionnels en la matière :

- Sur l'Espace Innovations et Nouveautés seront présentés produits et équipements novateurs dans toutes les catégories ;
- Les Trophées Européain Innovation ;
- Les Collections Intersuc 2012 valoriseront des créations sucre et chocolat.

### Le rapprochement avec SuccessFood

Dans un contexte de mutation des modes de consomma-

tion, les boulangers-pâtisseries sont de plus en plus nombreux à développer une offre en restauration : snacking, petite restauration, traiteur... Cette évolution entraîne une indispensable transformation des équipements, de l'agencement des boutiques et des concepts. C'est dans cette logique, selon les promoteurs du salon Européain, que s'inscrit le rapprochement d'Européain avec SuccessFood. Concept prévu pour le partage d'expérience, lien naturel entre Européain et SuccessFood, la Rue des Succès présentera grandeur nature sur plus de 1000 m<sup>2</sup> des concepts de boulangerie et de lieux de restauration. ■



A votre disposition : un « laboratoire » de 3 000 m<sup>2</sup>  
4 lignes de cuisson automatiques

**GOUET** baking systems

ZA Les Bordages - 49310 Montilliers - France - t.+33 (0)2 41 58 90 00 - f.+33 (0)2 41 58 90 03 - contact@gouet.com - www.gouet.com

a company of **THE MECATHERM GROUP**

## Les Compagnons du devoir présents à Européain

L'Association ouvrière des Compagnons du Devoir et du Tour de France donne rendez-vous à toute la filière à Européain, le salon mondial de la boulangerie-pâtisserie. Ils feront connaître à cette occasion les formations et services qu'ils proposent aux professionnels français et étrangers. Sur leur stand, ils proposeront de nombreuses démonstrations professionnelles sur les thèmes du chocolat, du pain, des pièces montées, des macarons, du sucre d'art... Pour la seconde fois, une équipe de jeunes professionnels

en formation chez les Compagnons du Devoir concourra à « la Coupe de France des Ecoles ». Ils comptent bien remonter sur le podium pour cette nouvelle édition.

Enfin, les Compagnons du Devoir réuniront à l'occasion du salon l'ensemble de leurs partenaires pour le « Comité d'orientation » de leur Institut des Métiers du Goût. Cette rencontre sera l'occasion de déterminer les futurs travaux de cette institution qui compte pas moins de 1 000 boulangers et pâtisseries.

## La FEBPF présente dans la rue des Succès de l'édition 2012 d'Européain

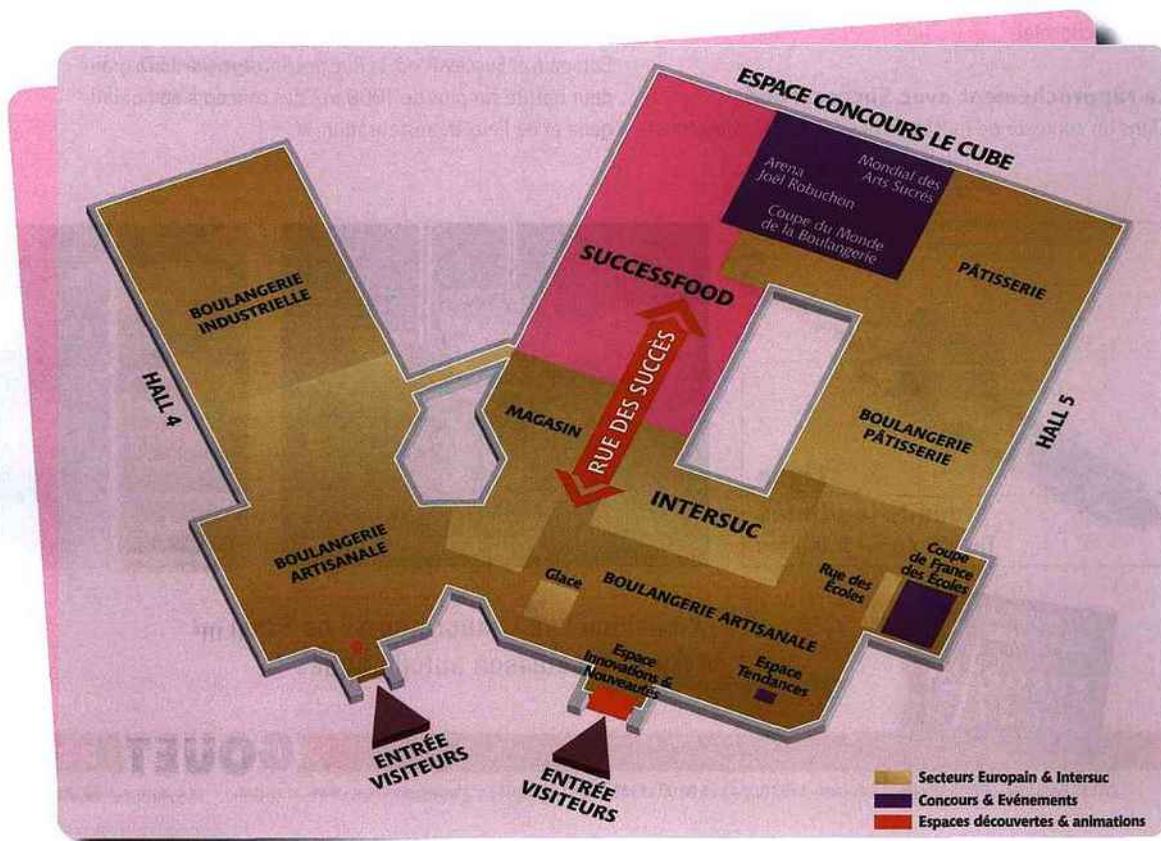
La fédération de la boulangerie industrielle entend marquer un demi-siècle de progrès et d'innovation réalisés en boulangerie industrielle, au travers d'un stand original, conçu spécialement par le designer lyonnais Emmanuel Chevalier.

D'une surface de 50m<sup>2</sup> environ, le lieu présentera une image vitaminée (jaune fluo) et chaleureuse par le contraste du matériau en bois brut du sol et de la banque. Neuf colonnes illustreront les 9 muses qui inspirent les produits ou les métiers des adhérents, ainsi que les missions des

adhérents. L'image du réseau traduit aussi l'importance des relations humaines et la volonté de créer des liens multiples avec les adhérents, les partenaires de la fédération et l'ensemble de la profession.

Le designer lyonnais Emmanuel Chevalier, qui intervient comme designer culinaire et scénographe, s'est déjà fait remarquer sur des salons comme le SIRHA, le SIREST, et Maison & Objet.

Rue des Succès – Hall 5, du 3 au 7 mars à l'occasion d'Européain 2012.



## Europain 2012

# Une sélection de produits et équipements choisis pour le salon

Comme traditionnellement à la veille d'un salon professionnel de l'importance d'Europain, les organisateurs ont distingué une gamme de nouveautés qui seront présentées. En voici une sélection.



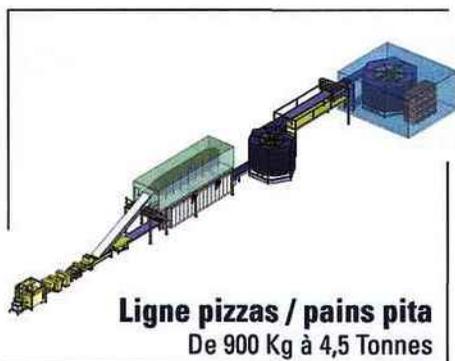
### FRIELECTRIC

## Les vitrines de Frielectric... en vitrine

FRIELECTRIC, le spécialiste français de la vitrine, exposera lors du salon EUROPAIN sur son stand un nouvel ensemble d'équipements sous l'appellation VISTA.

VISTA offre un ensemble de caractéristiques qui la situent bien en phase avec les desiderata des professionnels de la restauration (cafétéria, pizzeria, boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, chocolatier, bar, point chaud). Plusieurs modèles dont certains réfrigérés (de +2 à + 5°C), grâce à un groupe frigorifique logé d'une puissance de 840, 1160 ou 1374 W, permettent de satisfaire les différentes applications. Dimensions : de 600 à 1450 mm de large pour une hauteur de 1350 mm. En option : éclairage par LED.

Ex. de prix pour une vitrine VISTA de 700 mm de large : 1300 €.



**Ligne pizzas / pains pita**  
De 900 Kg à 4,5 Tonnes



**Four Double Action**



A votre disposition : un « laboratoire » de 3 000 m<sup>2</sup>  
4 lignes de cuisson automatiques

**GOUET** baking systems

ZA Les Bordages - 49310 Montilliers - France - t.+33 (0)2 41 58 90 00 - f.+33 (0)2 41 58 90 03 - contact@gouet.com - www.gouet.com

a company of **THE MECATHERM GROUP**

**SCARITECH**

## Alveo – Pizz stockage des pâtons à pizza



Scaritech présente ces plaques destinées à stocker les pâtons à pizza. En polypropylène renforcé de fibre de verre, ces plaques sont incassables, indéformables et supportent des températures de -40° à +70°. En matière lisse et non poreuse, arrondis aux angles, les plaques sont faciles à nettoyer et passent au lave-vaisselle. Un couvercle est utilisable recto-verso et les plaques sont empilables.

troyer et passent au lave-vaisselle. Un couvercle est utilisable recto-verso et les plaques sont empilables.

**ANCEL**

## Les appareils à tarte salée d'Ance



Ancele présente, pour les professionnels tout une série de produits nouveaux plus faciles d'emplois dont ces appareils à tarte salée (quiches, tartes fines, feuilletés, chaussons). La mise en œuvre se fait à l'eau froide, sans ajout d'œuf donc avec plus de sécurité alimentaire. La préparation peut se faire à l'avance et supporte la congélation/décongélation en cru et/ou après la cuisson.

Egalement présentée, une préparation pour gâteau de Savoie.

**MOULIN BOURGEOIS**

## Le Boulanger bio



Cette nouvelle gamme de farines Bio de Moulins Bourgeois répond, selon l'entreprise, aux évolutions actuelles de consommation vers le « manger sain ». Soucieux des qualités nutritionnelles de leurs produits et du respect de l'environnement, les Moulins Bourgeois proposent ainsi aux artisans boulangers un large choix de farines Bio tant pour des baguettes traditionnelles que pour des tourtes.

**FM**

## Nouvelle gamme de fours de cuisson

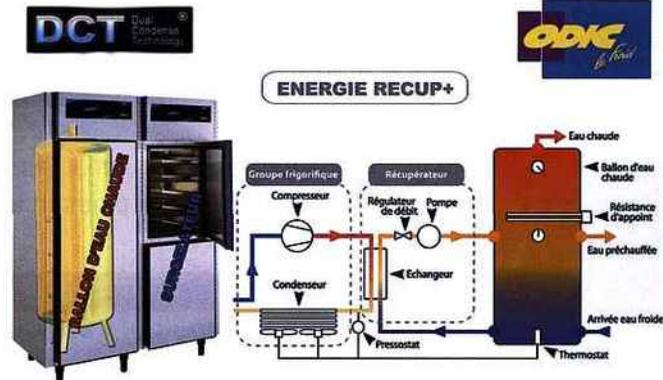
La société FM présente une nouvelle gamme de fours de cuissons à convection comprenant pas moins de dix modèles pour s'adapter à un grand nombre d'usage. Les distances entre les plaques sont de 80 mm. Les modèles se distinguent par leur capacité et leur puissance de chauffe.



**DCT**

## Odic ENERGIE RECUP

Armoire frigorifique intégrant la technologie de récupération de chaleur DCT. DCT permet de chauffer gratuitement de grandes quantités d'eau à haute température (55°C et plus) tout en réduisant les nuisances du groupe frigorifique (bruit / température) et en améliorant sa performance frigorifique et énergétique.



**CAPFRUIT**

## Nouvelles saveurs de saison Fruit'Elite de Capfruit



Dans le cadre des « Saveurs de Saison », à la découverte de textures et de goûts nouveaux, Capfruit propose son savoir-faire dans l'assemblage de fruits avec d'autres types d'ingrédients, notamment des épices. Au sein des références Automne/Hiver, Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Agrumes BitterSweet

Capfruit est un mariage de saveurs fraîches et épicées. L'orange sanguine de Sicile apporte une note douce relevée par l'amertume du pamplemousse rose de Sicile. Ce cocktail d'agrumes est parfumé, par infusion, avec un mélange de cinq épices, à la fois doux et corsé : clous de girofle, poivre, noix de muscade, cannelle et gingembre (origines : Indonésie, Brésil, Niger & Comores). La purée est transformée sans sucres ajoutés autres que ceux naturellement présents dans les fruits et non pasteurisée.

Disponible en pots de 1 Kg (2 unités par carton).

**NOUGALET**

## Les macaronia de Nougallet

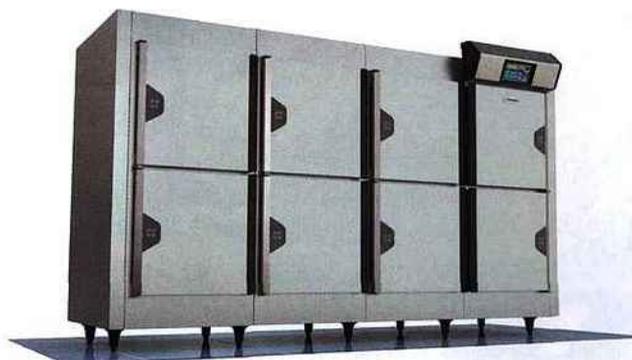


Le célèbre macaron en version confiserie. L'entreprise de La Tuilerie a tenté des accords originaux comme cet accord du gianduja et de la glace royale. Existe en 11 parfums différents : fleur de sel, marron, framboise, citron, violette, nature, chocolat, amande, crème brûlée, orange, café.



**PANEM**

## Surgélateurs conservateurs



L'équipementier Panem présentera sa toute nouvelle gamme de surgélateurs / conservateurs 600x800 qui intègre des innovations techniques au niveau des façades et des équipements froid. Le corps du meuble a été repensé afin d'améliorer encore son étanchéité. Les fermetures sont équipées de détecteurs électriques permettant une ouverture de porte par simple effleurement. Panem a voulu améliorer la nettoyabilité en remplaçant les charnières par des pivots et en modifiant l'entourage des façades. Les appareils de froid sont équipés de nouveaux évaporateurs plus performants et moins sensibles à la prise en glace. L'accessibilité aux organes de réglages est plus aisée ce qui facilitera les interventions du service après vente.

**LAVINOX**

## Lavinox récupérateur de chaleur

Un récupérateur de chaleur qui se positionne au dessus du lave - batterie. Ce module récupère les buées pour les transformer en eau chaude pour le lavage. Cela apporte une économie de 3.5 kw/heure et pour un an d'environ 6300 kw/h. L'amortissement est donc rapide. Plus besoin de hotte ou d'évacuation de buée et une conformité aux nouvelles dispositions d'économie d'énergie.



RIEHLE

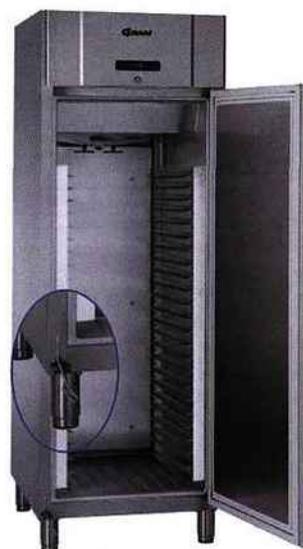
## La friture sans odeur de Riehle



La société RIEHLE Maschinenbau GmbH, (Aalen, Allemagne), est un spécialiste du métier de la friture, de l'application de soude ainsi que du nettoyage des plaques de cuisson. Un point important de son exposition sera la friture sans odeurs. La ligne de friture DLA 150-2 en continu placée sur son stand produira des « quarkini » à la file. Le système intégré de purification d'air retient les habituelles odeurs et rend l'air ambiant pur et propre. La ligne DLA 150-2 et le système de purification d'air forment une unité destinée à être utilisée en tout lieu pour la fabrication de pâtisserie frite.

BAKER

## Gram Armoire BAKER de conservation 610



L'armoire de conservation BAKER 610, 24 niveaux 400x600, évolue avec une pédale d'ouverture de porte et rejoint ainsi les autres modèles BAKER 500 et 930 qui disposent de cette option elles aussi en standard. La BAKER 610 est disponible en version M réfrigérateur et F congélateur. Le froid sec de

la version conservateur positif permet de conserver des fondants en toute sécurité. Ce modèle d'entrée de gamme a une très basse consommation d'énergie 0,9 kWh/24h en version réfrigérateur.

SOEHNLE

## Balance de contrôle grand format



Le spécialiste des balances Soehnle présente cette balance grand format qui mise sur la grande simplicité d'usage, grâce à une seule touche pour le tarage. L'écran est de grande taille, retro éclairé (CL), pour une lecture confortable.

VMI - PETRIN SPIRAL SPI FX+

## Le pétrin avec variateur à haute précision

Avec le pétrin à spirale SPI FX+, VMI utilise la technique du variateur de vitesse pour « une pâte d'excellence ». Cela autorise des réglages d'une extrême précision grâce à la double variation de vitesses outil-cuve. Les vitesses lentes, intermédiaires ou plus rapides offrent une large plage d'utilisation. Résultat, le champ de recettes s'élargit, La structure des pâtes gagne en finesse et qualité, la productivité s'améliore. Selon le constructeur, cette technique permet d'économiser jusqu'à 4% de pâte pour un même résultat après cuisson, selon le taux d'hydratation.





RENDEZ-VOUS

# agenda



DU 3 AU 7 MARS

EUROPAIN/INTERSUC – SUCCESS FOOD

## UNE VITRINE D'AUJOURD'HUI POUR LES DÉFIS DE DEMAIN

Rendez-vous incontournable de la boulangerie-pâtisserie, plateforme de concours et d'animations, vivier d'innovations, le salon se veut cette année encore à la pointe des tendances de la filière. Pour s'adapter aux mutations sociétales et aux nouveaux comportements alimentaires, il accueille SuccessFood, un salon dans le salon. Histoire d'apporter les bonnes réponses aux défis de la restauration boulangère.

Le salon mondial de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie prend ses quartiers dans les halls 4 et 5 du Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte. Près de 68 000 m<sup>2</sup> où pas moins de 800 exposants sont dans les starting-blocks pour accueillir les 85 000 visiteurs attendus à ce rendez-vous incontournable

de toute une filière. Qu'il s'agisse du monde de l'artisanat comme du monde industriel. « Source d'inspiration pour des métiers en pleine évolution et en attente d'innovation en alimentaire comme en équipement, Européain 2012 veut garder le cap d'un salon en accord avec son temps et avec les tendances », explique Patrice Jacquelin, président d'Europain et vice-président d'Ekip, le propriétaire. Salon des savoir-faire français, la manifestation conforte aujourd'hui sa place dans le paysage mondial des incontournables de la profession. En nouant un partenariat avec GL Events, spécialiste de l'organisation de salons et maître d'œuvre du Sirha, Ekip a voulu créer de vraies synergies une année sur l'autre entre ces deux rendez-vous majeurs des métiers de bouche de proximité. Et Marie-Odile Fondeur, commissaire général d'ajouter : « À travers ce partenariat, nous avons travaillé au repositionnement d'Europain par rapport aux défis de la profession dont celui de la restauration mais aussi à

la scénarisation de toutes les richesses de cette manifestation ».

Fidèle à l'esprit de convivialité qui l'a toujours animée, la manifestation reste un carrefour d'animations et de concours où s'opposent les meilleurs mondiaux de leur discipline. Sur un nouvel espace de compétitions et de démonstrations de 4000 m<sup>2</sup> baptisé le Cube, chacun des 36 candidats de 12 pays viendra défendre les couleurs de son pays lors de la Coupe du Monde de la Boulangerie tandis que 12 équipes s'affronteront au Mondial des Arts sucrés et 8 équipes européennes seront opposées à l'International Cup de Cuisine. À ne pas louper non plus le Festival de la Créativité Gastronomique organisé par notre confrère du magazine le Chef.

### CAP SUR LA RESTAURATION

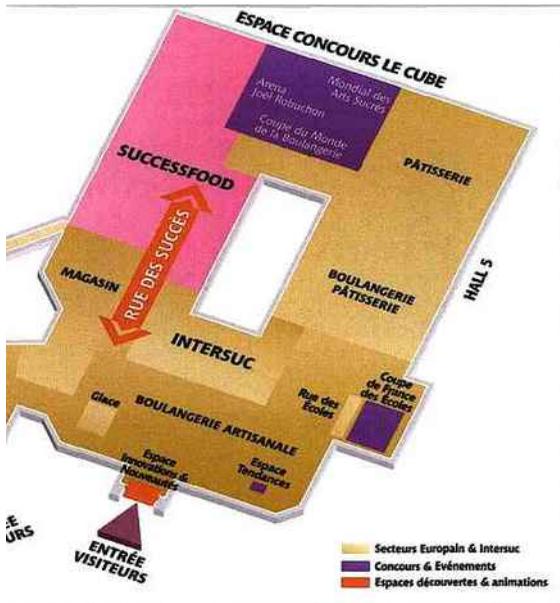
Les organisateurs, Ekip et GL Events ont souhaité faire de l'édition 2012 un nouveau tremplin pour regarder vers l'avenir. Un futur qui passe par la formation des jeunes mis à l'honneur dans la Rue des Écoles mais surtout avec la Coupe de France des Écoles dédiée aux étudiants en formation initiale. Une occasion de plus de repérer les nouvelles pousses appelées à devenir les talents de demain. Moteur principal de développement, l'innovation trouvera une fenêtre d'expression à travers l'Espace Innovations et Nouveautés avec une présentation des tous derniers produits et équipements par catégories. Dans le même esprit, les Trophées Européain Innovations distingueront la création au même titre que les Collections Intersuc 2012. Enfin, pour mieux répondre à une évolution du métier tournée vers la diversification de l'offre et notamment vers un vrai snacking boulangier, GL Events a imaginé un vaste espace dédié



« Le partenariat avec GL Events, spécialiste de l'organisation de salon et notamment du Sirha va nous permettre de donner encore davantage de dimension à l'évènement et de jouer les synergies entre les deux évènements »

Patrice Jacquelin, Président d'Europain et vice-président d'Ekip



RENDEZ-VOUS 

## 2 QUESTIONS À...

Marie-Odile Fondeur, commissaire général



Comment se présente cette édition d'Europain ?

Très bien. Le salon sera plus grand, plus dynamique, encore plus convivial et davantage tourné vers l'innovation et l'international. Notre savoir-faire d'organisateur de salons a été placé au service d'Europain. L'urbanisme de la manifestation a été revu de manière à mieux mettre en scène la grande richesse existante de ce rendez-vous unique de la branche et donner une nouvelle lisibilité à la R&D, à l'innovation et à l'animation. Parmi les nouveautés, il y aura le Cube, une vraie plateforme en 3 dimensions où se tiendront tous les concours mais aussi un espace tendances qui déclinera les 7 grands courants du marché issus d'une étude réalisée par Ekip.

Pourquoi intégrer un salon de la restauration ?

Si le secteur de la boulangerie-pâtisserie se porte bien avec une french touch qui dispose de nombreux atouts pour séduire hors frontières, une partie de la profession doit se réinventer face aux nouvelles exigences du consommateur. Une remise en cause qui passe par une diversification de son offre de pain mais aussi de ses activités périphériques. Et parmi elles, la restauration constitue un vrai levier de croissance. Qui dit évolution, dit aussi adaptation de ses outils, de ses matériels, de sa décoration et de ses produits. D'où la création de SuccessFood et de la rue des succès où seront présentés de concepts innovants.

à l'univers de la restauration baptisé SuccessFood. Un salon dans le salon destiné non seulement à répondre à la montée en puissance chez les boulangers d'une offre multiforme de restauration (snacking, traiteur, épicerie, cafétéria...) mais aussi aux attentes des restaurateurs avec un vrai salon de printemps.

Largement ouvert sur Europain à travers un espace de 1000 m<sup>2</sup> dénommé la Rue des Succès, l'endroit va jouer la convergence des métiers et mettre en scène grandeur nature une dizaine de concepts « innovants » de manière à créer un lieu d'échange, de transfert, de partage d'expériences et de compétences. À l'image du salon dans sa globalité.

PF

tendances  
nouveau

## Fleur de macaron

Le modèle de macaron de diamètre 75 mm est un format idéal pour une consommation nomade et notamment dans une formule menu. Son poids de 35 g lui permet un positionnement prix avantageux sans trop charger en calories. Gourmands et qualitatifs, ces macarons surgelés sont déclinés en parfum framboise, pistache, chocolat et noisette. Il est aussi proposé en 160 mm pour les professionnels de la boul Pât.

Et aussi : des coques macarons « restauration » pour réaliser des desserts à base de mousse, glace, fruits...

France Genoïse sur le stand de Josemard

Stand : 5 D08

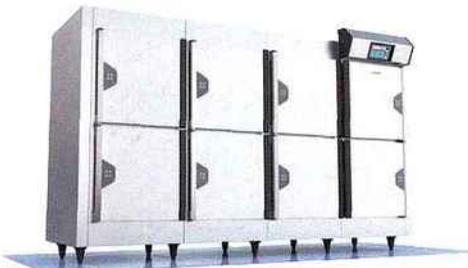
## PORTEUSE LED

Porteuse inclinée Ø 30 x H 45 cm en osier, avec éclairage LED incorporé. Cette possibilité de teinter l'osier permet la mise en valeur du contenu en toute autonomie et une mise en scène de son pain.

Fournie avec un transformateur 220/12 V, le système consomme et chauffe peu. Longévité des LED : 50000 h.

Canidas - [www.canidas.fr](http://www.canidas.fr)

Stand : Hall 5 D12

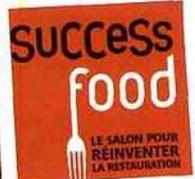


## Surgélateur à portillon

La toute nouvelle gamme de surgélateurs/conserveurs en 600 x 800 cm intègre de nombreuses innovations techniques. Le corps du meuble a été repensé afin d'améliorer son étanchéité. Les fermetures ont été équipées de détecteurs électriques permettant une ouverture de porte par simple effleurement. Les armoires bénéficient de nouveaux évaporateurs plus performants et moins sensibles à la prise en glace.

Panem : [www.panem.fr](http://www.panem.fr)

Stand : 4 H14



QUI Europain

QUAND 3 au 7 mars

OÙ Paris-Porte de Versailles

COMMENT Y ALLER

RER B direction Roissy CDG  
arrêt Parc des Expositions.  
En voiture : A1 ou A3,  
bretelle A104 direction Parc  
des Expositions.

## INFOS



## Granitub'

Idéale pour les lieux de loisirs extérieurs comme les campings ou parcs d'attractions, cette nouvelle gourde de 50 cl dispose d'une forme originale. Ce contenant à la fois ludique et pratique a l'avantage d'être conservé par le client qui pourra venir le recharger durant la journée. Idéal pour les enfants.

Sovauda : [www.sovauda.com](http://www.sovauda.com)

Stand 5 G22



## BAKER 160

L'armoire de conservation Baker 610, 24 niveaux 400 x 600 est dotée d'une pédale d'ouverture de porte en standard. Elle est disponible en version M réfrigérateur et F congélateur. Le froid sec de la version « conserveur positif » permet de garder des fondants en toute sécurité. Avec un prix économique, l'équipement est assez peu gourmand en énergie (moins de 9,9 kW/heure en version réfrigérateur).

Gram : [www.gram-commercial.fr](http://www.gram-commercial.fr)

Stand : 5 P101

## KATES' CAKES



Nouvelle offre de pâtisseries « Typically British

American » de cakes, muffins et cookies réalisés selon un savoir-faire maison et à partir d'ingrédients sélectionnés. Les muffins se déclinent en une large gamme de parfums allant du classique muffin chocolat au plus original muffin citron ou muffin spécial petit-déjeuner. Les cookies cuits surgelés ou crus surgelés s'étendent aussi depuis le cookie chocolat pépites au surprenant chocolat blanc-cranberry ou le chocolat-caramel-amandes. Également le Cake bar carottes et le Cake bar citron.

CSM : [www.csmglobal.com](http://www.csmglobal.com)

Stand : 5 S146



### SUCCESSFOOD ET LA RUE DES SUCCÈS

Entre 100 et 150 exposants sont attendus sur ce salon de la restauration. Pour faire la liaison entre Successfood et Européen, les organisateurs ont créé ce vaste espace de 1000 m² où se déploieront une dizaine de concepts de boulangerie et lieux de restauration qui se veulent source d'inspiration à tous ceux qui désirent créer une affaire.

**INFOS**

## PYRAMIDE MACARONS

Les trois formats de pyramides « gigognes » en carton avec calages thermoformés permettent de présenter de façon élégante et attractive 9, 18 ou 40 macarons. Les ensembles pourront être emportés grâce à un couvercle à poignée et fenêtres.

Solia : [www.solia.fr](http://www.solia.fr)

Stand : 5 E55



SPÉCIAL  
EUROPAÏN 2012

## VIENNOISERIES ARC EN CIEL

Cette gamme de viennoiseries pur beurre colorées est composée de 3 roulés (40 g) sur base de pâte à croissant feuilletée avec différentes crèmes pâtisseries naturellement aromatisées puis enrichies de marquants apportant couleur, saveur et texture. 3 parfums : roulé thé vert Matcha et cranberries, roulé Esprit de Menton (frangipane et agrumes confits) et roulé praliné et éclats de noisettes.

Bridor : [www.bridorfrance.fr](http://www.bridorfrance.fr)

➔ Stand : 5 E128

## CHASUBLE ANTAS

Cette chasuble au motif sérigraphié dispose de 2 poches et d'un dos uni anthracite. En polycoton (65 % polyester, 35 % coton), elle est disponible du 34/36 au 50/52 en longueur 80 cm. Lavable à 60 °C, l'entretien et le repassage sont faciles. Coloris tendance + sérigraphie sur le thème de la boulangerie.

Bragard : [www.bragard.fr](http://www.bragard.fr)

➔ Stand : 5 T86

## Atoll Speed

Ce four est la combinaison d'un four à micro-ondes et à air chaud. Son utilisation est simple et rapide pour une température qui peut atteindre très rapidement 250 °C. L'intensité du micro-ondes associée à la convection réglable individuellement par étape de 10 %, en font un équipement très souple doté de près de 100 programmes de cuisson (raccordement USB inclus). Faible consommation électrique (230V/16A)

Amplus : [www.amplus-jeros.com](http://www.amplus-jeros.com)



➔ Stand : 4 A08

## Paneotrad

Révolutionnaire dans son concept, Paneotrad travaille dans le respect de la pâte, sans dégazage ni opérations stressantes (division, façonnage). Avec plus de 20 matrices disponibles, l'appareil offre une multitude de combinaisons et de tailles de pâtons : baguettes, pains spéciaux, petits pains, recettes sucrées. Avec à peine 1 m² de surface au sol, il est l'équipement idéal pour les petits fournils ou les nouvelles créations.

Bongard : [www.bongard.fr](http://www.bongard.fr)

➔ Stand : 4 G54



## Vitrines réfrigérées

Design innovant pour le tout nouveau concept de linéaire de présentation. Création sur mesure d'une vitrine réfrigérée à l'allure avant-gardiste. Parmi les dernières évolutions proposées par Panem fondées sur l'esthétique et les performances de conservation, l'étagère intermédiaire en verre de 250 mm devient réfrigérante.

Panem : [www.panem.fr](http://www.panem.fr)

➔ Stand : 4 H14 et 4 H22



### LE CUBE, TRIBUNES OUVERTES AUX TALENTS

Développé tout spécialement pour l'événement Européain SuccessFood sur 4000 m², le Cube réunira 3 espaces, 3 ambiances pour mettre en scène les concours Boulangerie, Pâtisserie et Restauration : le Bocuse d'Or France, la Coupe d'Europe (la sélection européenne de la Coupe du Monde de la Pâtisserie), la Coupe du Monde de la Boulangerie, le Mondial des Arts sucrés et l'International Cup de Cuisine. Ouvert sur 3 faces, le Cube exprime la volonté d'Ekip de valoriser tous les métiers de bouche.

## INFOS

SPÉCIAL



## MINI FILL TOUCH

Machine de remplissage compact, flexible et électrique idéale pour contrôler des portions précises, injecter, faire des couches ou décorer. Un écran tactile pratique de 5,7" permet une commande et un contrôle en toute sécurité du dosage, de la vitesse, du temps d'attente. Mode de dosage simple, temps court entre chaque passage et cycle inversé anti-goutte. Trémie rapidement interchangeable.

Mini-fill : [www.mini-fill.com](http://www.mini-fill.com)

➔ Stand : 5 N22

## BARQUETTE EN BOIS

Originaux, ces emballages 100% recyclables et compostables proposés par Lelu sont en bois. Ils se présentent en version cornet à frites de dimension 8,5 x 8,5 cm, 13 x 13 cm et 16 x 16 cm mais aussi en boîte cylindriques ou rectangulaires avec fermoir élégant.

Le Lu : [www.lelufrance.com](http://www.lelufrance.com)

➔ Stand : 5 L03

## Four ventilé, série FCxl

Le spécialiste des laminoirs propose depuis 10 ans des concepts ou solutions complètes « clé en main » d'agencement de fournils et de laboratoires, destinés aux professionnels. Dans ce cadre, il enrichit sa gamme de fours électriques ventilés FCxl au look plus raffiné pouvant être mis en avant dans les points de vente. Au choix 3 modèles en 4, 6 et 10 niveaux. Humidificateur réglable de série. Minuterie et pieds réglables.

Caplain : [www.caplainmachines.com](http://www.caplainmachines.com)



➔ Stand : 5 K28



## Pains pré-poussés

Ce concept associe les qualités organoleptiques et esthétiques de la boulangerie artisanale et les avantages fonctionnels du précuit surgelé. Issus d'un processus unique de fabrication, ces pains pré-poussés ne nécessitent de la part du point de vente qu'une personnalisation et une cuisson.

Chateau Blanc : [www.chateau-blanc.fr](http://www.chateau-blanc.fr)

➔ Stand : 5 R100

## Moule Lipstick

Ce tube transparent de 7 cm, façon rouge à lèvres a été revisité pour accueillir les préparations des professionnels de la pâtisserie-confiserie : chocolat, praline, gélatine, confiserie, caramel ou même glace ou préparations surgelées. Pour faciliter le remplissage des tubes, Comatec propose un moule de 7 empreintes réutilisables permettant d'obtenir des bâtonnets adaptables aux Lipsticks. Le moule supporte de -40 °C à + 65 °C.

Et aussi : les Galets Snack in Stone. Vaisselle en amidon de manioc 100% biodégradable, compostable et micro-ondable.

[www.comatec.fr](http://www.comatec.fr)

➔ Stand : 5 D83





## Purée d'Agrumes BitterSweet

Dans le cadre des « Saveurs de Saison », Capfruit propose une purée sans sucre ajouté et non pasteurisée. Cette référence est un mariage de saveurs fraîches de fruits et épices. L'orange sanguine de Sicile apporte une note douce relevée par l'amertume du pamplemousse rose de Sicile tandis que le cocktail de fruits est parfumé par infusion, avec un mélange de cinq épices : clous de girofle, poivre, noix de muscade, cannelle et gingembre. Conditionnement : 1 kg.

Capfruit : [www.capfruit.com](http://www.capfruit.com)

➔ Stand : 5 R168

Camion magasin adapté aux exigences de la restauration rapide et conforme aux normes sanitaires en vigueur. Cellule polyester, ouverture latérale par compas automatique, séparation de cabine avec porte coulissante. Le comptoir côté ouverture dispose d'une partie rabaisée pour recevoir une vitrine à tapas. Côté non ouvrant : logement de 2 réfrigérateurs ou congélateur Table Top et hauteur de 2,30 m pour recevoir des appareils à snack, hotte inox. Arrivée secteur et tableau électrique. Prise et éclairage 220 V. Service d'eau.

Euromag : [www.euromag-lapanissieres.com](http://www.euromag-lapanissieres.com)

➔ Stand : 5 V128



SPECIAL  
10-17-2012

## Éclats de Lin

Nouvelle baguette croustillante issue d'un mélange de farine de blé et farine de lin, source naturelle d'Oméga3. Ainsi, les 2/3 de la baguette couvrent la totalité des apports journaliers recommandés (AJR) en acides gras essentiels. Les graines de sésame et d'elin jaune apportent un côté croquant.

Moulin Bourgeois : [www.moulinsbourgeois.fr](http://www.moulinsbourgeois.fr)

➔ Stand : 5 E28



## VISTA

Cette vitrine offre un ensemble de caractéristiques qui la situe bien en phase avec les besoins des professionnels de la boulangerie et la restauration. Les vitres sont droites de façade thermo isolées. Portes coulissantes à l'arrière et relevables par vérins. Disponible dans des tons laqués RAL, elle propose plusieurs niveaux éclairés de présentation des aliments. Différents modèles au choix dont certains réfrigérés (+2 à +5 °C) grâce à un groupe frigorifique logé de puissance 840, 1160 ou 1374 W. Hauteur 1350 mm pour une largeur de 600 à 1450 mm. Régulation électronique.

[www.frielectric.fr](http://www.frielectric.fr)

➔ Stand : 5 B68

## ChefCut

Machine de découpe par jet d'eau selon n'importe quelle forme, de tous produits frais ou surgelés : pâtisseries sucrées et salées, produits traiteur, sandwichs, ganache, chocolat, glaces, pâtes de fruits... Elle est précise, robuste et facilement nettoyable. Large bibliothèque de motifs disponibles ou possibilité de photos ou images scannées.

Hydroprocess : [www.hydroprocess.fr](http://www.hydroprocess.fr)

➔ Stand : 5 M36



## BATTEUR PH410

Premier d'une nouvelle gamme de batteurs de 40, 60 et 80 l, le PH410 est à destination des boulangers-pâtisseries pour leurs préparations les plus variées : pâtes brisées et sucrées, crèmes et sauces, biscuits, génoises et meringues, viennoiseries et pains spéciaux. Équipé de roulettes en inox, de pieds en aluminium et capot de tête en ABS 3, il dispose de fonctionnalités améliorées : nouvelle boîte de vitesse, tableau de bord ergonomique, roulettes inox, tablette de travail intégrée, éclairage de la cuve, démarrage progressif de l'outil, système de monte et baisse de la cuve assisté, design aux formes arrondies, absence de zones de rétention. Appareil silencieux à l'utilisation.

VMI : [www.vmi.fr](http://www.vmi.fr)

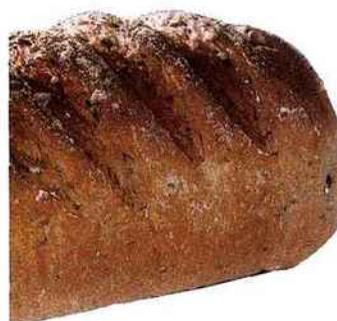
➔ Stand : 4 H62

## Diabemix

Ce pain Céréales et Graines pour diabétique est le résultat de l'élaboration d'un mix apportant des caractéristiques adaptées à des consommateurs diabétiques de type II. Il est disponible en sacs de 25 kg ou en boîtes cartonnées. Il concilie un index glycémique bas à des caractéristiques organoleptiques hautement qualitatives. Présence de graine de Chia, reconnues pour leurs vertus nutritionnelles pour les diabétiques.

Millbaker : [www.millbaker.com](http://www.millbaker.com)

➔ Stand : 5 N110



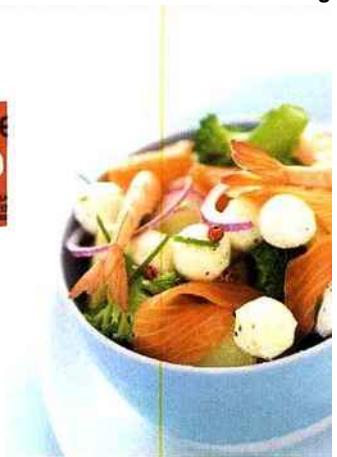
## Pharabrio Pro 3

Cet aspirateur Vapeur professionnel est un système de nettoyage vapeur muni d'une aspiration intégrée qui dégraisse et désinfecte les objets et les surfaces d'une manière écologique et définitive.

Aspirateur 3 en 1, il aspire, lave par extraction de vapeur et par injection d'eau chaude avec ou sans détergent. Puissance totale de 3 kW et pression maximale de 6 bars pour des températures allant jusqu'à 158 °C.

Pharabrio : [www.pharabrio.fr](http://www.pharabrio.fr)

➔ Stand : 5 L1364

tendances  
nouveauSPÉCIAL  
MARS 2012

## BABA REVISITÉ

Afin de proposer aux pâtisseries et restaurateurs de nouvelles sources d'inspiration pour la préparation de leurs desserts ou cafés gourmands, La Cigale lance le Baba au chocolat en deux formats. Très pratique d'utilisation, ces références non alcoolisées sont livrées surgelées déjà imbibées et prêtes pour la décoration. Disponible en version dessert de 80 g et en version café gourmand de 23 g. DLC : 18 mois. 2h de décongélation à 4 °C.

La Cigale : [www.lacigaledoree.com](http://www.lacigaledoree.com)

➡ Stand : 5 V147

BILLES DE  
CHÈVRE

Spécialement créée pour la restauration, la bille de fromage de chèvre non affiné de 5 g, propose une forme innovante d'ingrédient pour créer des recettes tendances à froid et à chaud. Avec un goût léger de chèvre, une texture fine et fondante, elle a une très bonne tenue en mélange et constitue une alternative originale à la mozzarella. Idéale à froid en salades composées, brochettes cocktails, traiteur, apéritif... ou à chaud en topping sur pizzas, tartes salées... DLUO : 30 j.

EURIAL :  
[www.eurialrestauration.com](http://www.eurialrestauration.com)

➡ Stand : 5 T117

Concept petite  
profondeur

Grace à une conception optimisée et une profondeur de 58 à 68 cm, la gamme de meubles froids s'installe plus facilement dans des espaces limités. Démontable et facile d'accès, cette ligne en inox ou blanc composée d'armoires hautes, de meubles bas ou d'angles, est modulable et évolutive. Portes et portillons reversibles.

Odic : [www.odic-sa.com](http://www.odic-sa.com)

➡ Stand : 4 G78

PÂTES DE  
FRUITS

Ces douceurs artisanales « pur fruit » sont déclinées dans une gamme de 35 parfums. Parmi les innovations : les pâtes de fruits sucré/salé en 5 parfums et les pâtes

de fruits « bio » en 5 parfums. Pâtes de fruits emballées individuellement en flowpack. Elles sont vendues en plateau de 2,5 kg assorties, en boîte de 250 g personnalisables ou en réglottes de 80, 140 ou 200 g personnalisables gratuitement. DLC 6 mois.

Confiserie Limousine : [www.confiserieilimousine.com](http://www.confiserieilimousine.com)

➡ Stand : 5 L63

Sacs moulages, rouleaux et  
sachets Cello

Pour sa gamme 100% « made in France » de sacs ronds, carrés, sachets et films de suremballage en cellophane, Jacques Emballage utilise exclusivement des films issus de la gamme NatureFlex qui sont les seuls d'origine naturelle, biodégradables et qui répondent aux normes de compostabilité européennes et internationales. L'empreinte carbone de ces films écologiques NaturFlex est 0.

[www.jacquesemballages.fr](http://www.jacquesemballages.fr)

➡ Stand : 5 J56

RÉCUPÉRATEUR DE  
BUÉES

Le spécialiste de l'équipement de laboratoires-boulangers, restaurateurs et traiteurs lance un module de récupérateur de buées positionné au dessus du lave batterie pour transformer les buées en eau chaude pour le lavage.

Lavinox : [www.lavinox.fr](http://www.lavinox.fr)

➡ Stand : 5 J10



## UNISHINE

Grâce à une formule unique à base de protéines végétales, Unifine a développé un procédé exclusif d'asepsie (brevet en cours) permettant de produire une solution de dorure stérile, prête-à-l'emploi, dépourvue d'œuf. Cette solution de substitution « clean label » et économique confère de la brillance et de la couleur aux produits de boulangerie. Il convient aussi bien pour des applications sucrées que salées mais aussi aux végétariens et végétaliens. DLUO de 6 mois. Conditionnement en Bib de 20 l.

Unifine : [www.unifine.fr](http://www.unifine.fr)

Stand : 5 R92



## GRAINS DE FRUIT SURGELÉS

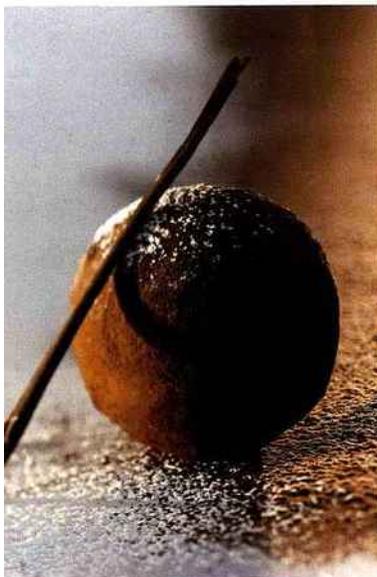
Sans arôme ajouté, sans colorant et sans conservateur, issus d'une recette naturelle identique aux purées de fruits traditionnelles Ravifruit (90 % de fruit et 10 % de sucre), les grains de fruit offrent une saveur particulièrement intense. Prête à l'emploi, cette purée (sous forme de grains) ne demande pas de décongélation préalable et évite toute perte de matière (produit portionnable).

Gamme de 10 parfums ou variétés d'origines.

Et aussi : compotées de fruits, coulis de fruits, fruits surgelés ou encore purées de légumes surgelés (Carotte des sables des Landes, Panais des Flandres, Poivron rouge d'Andalousie, Potimarron et butternut de Provence).

Ravifruit : [www.ravifruit.com](http://www.ravifruit.com)

Stand : 5T154



## Moule Sphère

Ce moule en silicone innovant est spécialement conçu pour créer des gâteaux et des desserts de forme parfaitement sphérique. Grâce au système d'enclenchement des deux moules en silicone, le résultat est assuré : des sphères parfaites sans aucun signe de jonction des deux moitiés. Il résiste à des températures élevées de -40 à +28 °C et est lavable à la main et au lave-vaisselle. Sphère de 55 cm.

Pavillon Italie : [www.pavonitalia.com](http://www.pavonitalia.com)

Stand : 5T146



## RING 180°

L'îlot chocolat, version OCF est le fruit d'un travail d'un an de R&D. L'absence de vitrage vertical offre une vision panoramique sur l'ensemble des denrées exposées. Un tunnel coulissant sur roulements à bille permet la protection vitrée basse sur ces îlots. Faciles à positionner, ces meubles bénéficient d'évaporateur en courbe et d'une vitesse de flux d'air faible et homogène pour éviter la dessiccation.

OCF : [www.ocf.fr](http://www.ocf.fr)

Stand : 5 C22

**PAINS  
SERVICES  
GÂTEAUX**

# Pâtissiers

ÉDITION

N° 117 • MARS 2012

Europain :  
découverte de talents...

Pâques 2012 **PAGE 4**

Dossier **Europain** **PAGE 14**

Recettes **PAGE 48**



[www.pgstv.com](http://www.pgstv.com)

## Dossier / Europain

## Le rendez-vous de la profession : c'est maintenant !



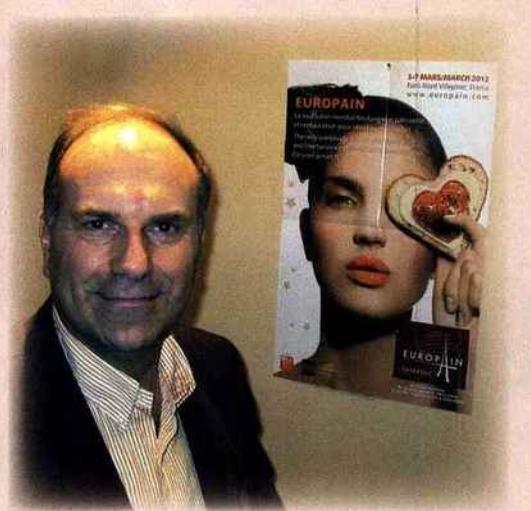
Du 3 au 7 mars, la profession affichera complet à Paris-Nord Villepinte ! Une offre d'envergure en équipements, matériels et ingrédients, des démonstrations sur les stands, des concours professionnels dans un espace dédié, des innovations dans toutes les allées... le programme du salon Europain 2012 s'annonce sous les meilleurs auspices. Et pour la première fois, Europain accueillera le nouveau salon SuccessFood pour réinventer la restauration.

Début mars, direction Paris-Nord Villepinte pour visiter les salons Europain et SuccessFood. En 2012, Europain joue la carte de la synergie en accueillant SuccessFood au cœur du hall 5. « Ce rapprochement prend toute sa signification alors que les boulangers-pâtisseries sont de plus en plus nombreux à proposer une nouvelle offre de restauration multiformes : snacking, petite restauration, traiteur, épicerie, cafétéria, etc. Se démarquer par son décor, son concept et son offre pour répondre aux nouvelles exigences de leur clientèle et proposer des produits variés, adaptés à chaque moment de la journée, les professionnels de la boulangerie-pâtisserie doivent apprendre à adapter leur modèle de business », explique Marie-Odile Fondeur, directrice du salon SuccessFood.

*Se démarquer par son décor  
son concept et son offre pour  
répondre aux nouvelles exigences de  
leur clientèle...*

### L'INNOVATION, CLÉ DE LA RÉUSSITE

La complémentarité des 2 salons devrait apporter des réponses en termes de créativité, de diversité de l'offre et d'innovation. Clé de la réussite dans la boulangerie et la restauration, l'innovation sera à l'honneur avec plusieurs événements. Les Grands Prix de l'Innovation SuccessFood mettront en lumière les meilleurs concepts de restauration par segment de marché. Les trophées de l'innovation Europain récompenseront les dernières nouveautés en matière d'équipements. Les SuccessFood Awards seront décernés aux nouveaux concepts de restauration.



Patrice Jacquelin, président du salon Europain

### PÂTISSERIE : DESIGN ET TRADITION

En magasin, la pâtisserie fait preuve d'un dynamisme remarquable en termes de création et de présentation. En 2012, elle est devenue un art où chaque entremets cultive l'art du bon et du beau à la fois. Les pâtisseries se rapprochent également des chefs de cuisine pour offrir la meilleure harmonie possible depuis l'entrée jusqu'au dessert ! En boutique, les pâtisseries actuelles doivent offrir une vision haut-de-gamme proche de la joaillerie. Les grands classiques (Paris-Brest, éclair, religieuse, etc) sont revisités par les plus grands et les plus simples pâtisseries. Les professionnels doivent être à l'affût de nouveaux concepts et sentir les tendances avant tout le monde.

### RENDEZ-VOUS CHEZ LES MEUNIERIS

Parmi les exposants, les meuniers présenteront leurs nouvelles offres afin de répondre aux attentes de leurs clients boulangers. Parmi tous les meuniers, les Moulins Bourgeois miseront sur leurs farines de meule et bio fabriquées à partir de céréales locales collectées dans un rayon de moins de 150km autour du moulin de Verdelot. Cette année, le stand accueille un grand fournil de 40m<sup>2</sup> animé par une équipe de boulangers démonstrateurs et une boutique où seront mis en valeur les produits, objets de PLV et livrets de recettes de pains édités 2 fois/an. Comme d'autres, ce meunier vous conseillera dans votre projet d'installation et vous proposera des stages de formation en panification, viennoiserie, tarterie et snacking. Bonne visite !

Jean-Pierre Deloron



## Concours et animations : du spectacle en direct au cube



Pour retrouver l'espace des concours Boulangerie, Pâtisserie et Restauration, direction le Cube au fond du hall 5. Cet espace accueillera la coupe du Monde de la Boulangerie, le Mondial des Arts Sucrés, la Coupe d'Europe sélection de la Coupe du Monde de la pâtisserie, l'International Cup de Cuisine, le Bocuse d'Or France, etc...



### COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

**Du 4 au 6 mars,**  
retrouvez les  
meilleurs boulangers

de la planète avec 12 équipes composées de 3 boulangers. Pour la première fois, le groupement de meuniers indépendants (80) Petits Moulins de France sera le fournisseur de farine de la Coupe du Monde de la Boulangerie.



En 2010, il avait déjà été le fournisseur des Masters de la boulangerie. Pendant 8 heures, chaque candidat devra réaliser un ensemble de produits autour de 4 spécialités : baguettes et pains du monde, viennoiseries sucrées, présentations salées et pièce artistique. Le jury sera composé de professionnels et de Meilleurs Ouvriers de France. **Samedi 3 mars, la Chine, la Slovaquie, le Vietnam et le Royaume-Uni fabriqueront en direct leurs spécialités en panification.**



### INTERNATIONAL CUP DE CUISINE

Ouvert à tout cuisinier  
justifiant d'au moins

5 années d'expérience et résidant dans l'Union Européenne, ce concours est organisé par l'association des Cuisiniers de France. Il mettra en scène 8 équipes composées d'un jeune chef aidé de 2 commis de cuisine. En quelques heures, ils devront réaliser un plat à base de saumon avec 3 garnitures et un dessert. Le jury sera placé sous la présidence de Bernard Leprince.



### MONDIAL DES ARTS SUCRÉS

Organisé par DGF et le salon Européen, le Mondial des Arts Sucrés sera un moment unique consacré au chocolat et au sucre ! 16 équipes internationales composées d'une équipe mixte devront faire preuve de talent en réalisant pas moins de 13 pièces dont une en pastillage, une pièce en sucre, une en chocolat et un dessert à l'assiette. Comme pour la précédente édition, les pièces des candidats seront notées par un jury composé de professionnels et présidé par Pascal Niau, MOF Pâtisserie.

#### LISTE DES CANDIDATS

Le Brésil (Giuliana Cupini et Lucas Corazza), la France (Anabelle Lucantonio et Florent Margaillan), l'Irlande (Avril O'Connor et Kevin Ward), le Japon (Reiko Imo et Masaki Okazaki), la Suisse (Nadège Bonzon et Jérôme Meylan), les Etats-Unis (Lauren Estay et Ramon Ramos), Hong-Kong (Amy Chan et Wai Yip Cheuk), Vietnam (Pham Thi Tuyet Nguyet Minh Hoai), la Colombie (Alba Iris Aranda et Frank Aragon), la Russie (Julia Kharitonova et Alexander Kisliksyn), Singapour (Wong Yat Ee et Goh Kai Chuen), le Maroc (Ilham Sayki et Salah Idchaklane) et la Malaisie (Zjen Long et Wei Loon Tan). Les jurés français seront Joël Bellouet et Yann Brys.



### BOCUSE D'OR FRANCE

Rendez-vous  
**dimanche 4  
mars et mardi  
6 mars au Cube  
(fond du hall 5)**

pour assister à la sélection de l'équipe française qui participera au Bocuse d'Or Europe. Les meilleurs cuisiniers devront décrocher, dans l'Arena Joël Robuchon, leur place pour aller à Bruxelles.

### COUPE D'EUROPE DE LA PÂTISSERIE

Rendez-vous le  
**mercredi 7 mars au  
Cube (fond du hall 5)**  
pour la sélection Europe  
de la Coupe du Monde de  
la Pâtisserie.





### AMBASSADEURS DU PAIN

Les Ambassadeurs du Pain seront présents sur le stand de la société Agrano-Condifa (partenaire du Mondial du Pain) avec un fournil. Des fabrications de pains seront réalisées par les lauréats du 3<sup>ème</sup> Mondial du Pain (Thomas Schenk et Léa Gaillet) et par les Ambassadeurs du Pain ainsi que des recettes (le gâteau aux carottes, le pain du jardin, etc) du livre «Pains autour du Monde». Sur le stand, il sera possible de s'inscrire à la sélection française qui se tiendra en 2012, en vue du prochain Mondial du Pain 2013. Chaque jour, un pays et ses spécialités seront mis à l'honneur. La Belgique (3 mars) avec Guido Deville et Jean Neiryck. L'Italie et Taïwan (4 mars) avec Mauro Pinel et Tzu-Ching Wu. La Suisse (5 mars) avec Thomas et Beat Schenk. Le Japon et la France (6 mars) avec MM. Abe, Kurata et Marc le Dorse. Les Etats-Unis (7 mars) avec Franck Sally.



### FESTIVAL DE LA CRÉATIVITÉ GASTRONOMIQUE

Rendez-vous **lundi 5 mars au Cube** pour assister à cet événement.

### COUPE DE FRANCE DES ECOLES



La 3<sup>ème</sup> édition de ce concours est ouverte à 2 catégories : Les espoirs (jeunes en cours de formation de niveau 5) et l'Excellence (en cours de formation de niveau 4). 10 équipes ont été retenues dans la première catégorie et 8 dans la seconde. En 5 heures, les équipes devront réaliser des pièces en boulangerie, pâtisserie et viennoiserie. **Les candidats travailleront soit tous les matins de 6h30 à 11h30, soit tous les après-midi de 12h30 à 17h.**



### LA RUE DES ECOLES

Faites un tour à la Rue des Ecoles qui sera installée à proximité de l'espace concours. Créée en 1990 par Jean-Pierre Chalangeas, la Rue des Ecoles appelée également les «Champs-Élysées» du savoir et de la formation professionnelle est un rendez-vous incontournable. Une quinzaine d'écoles (initiation et perfectionnement) en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie vous attendent ! L'Association ouvrière des Compagnons du Devoir et du Tour de France proposera de nombreuses démonstrations professionnelles sur les thèmes du chocolat, du pain, des pièces montées, des macarons, du sucre d'art...

### EN BREF...

Les Compagnons du Devoir se réuniront avec l'ensemble de leurs partenaires pour le Comité d'orientation de leur institut des métiers du goût. Cette rencontre sera l'occasion de déterminer les futurs travaux de cette institution qui compte pas moins de 1 000 artisans boulangers et pâtisseries.

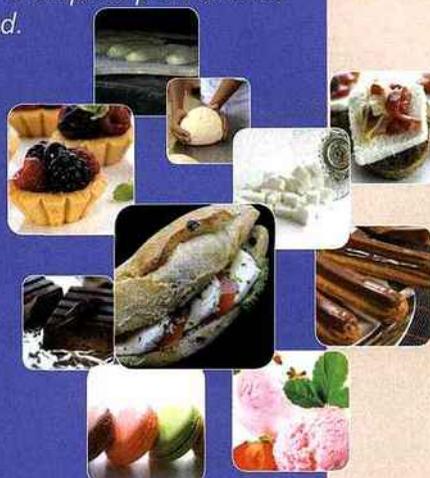
**ESPACE TENDANCES**

L'espace Tendances a été créé pour dénicher les concepts de demain. Cet espace accueillera de nombreuses animations. Des tables rondes animées par des professionnels intervenant dans des domaines d'expertise précis et des démonstrations par des professionnels. L'espace mettra en avant 7 tendances dont 2 consacrées à la pâtisserie : la créativité et le raffinement en pâtisserie ainsi que la pâtisserie, source inépuisable d'inspiration.

- **Dimanche 4 mars de 11h15 à 12h30 et lundi 5 mars de 13h45 à 15h** : conférence sur les enjeux de l'innovation en boulangerie artisanale : La profession face à un monde qui change, les principales attentes en matière d'équipement, la démarche collective au sein de la filière pain et les rôles du boulanger : formateur et manager. Le débat sera animé par Patrice Jacquelin, vice-président de l'EKIP, suite à une étude menée en 2011 auprès de 500 artisans boulangers.
- **Mardi 6 mars de 12h30 à 13h45** : conférence sur la qualité et l'innovation en boulangerie industrielle avec les Compagnons du Devoir.
- **Mercredi 7 mars de 12h30 à 13h45** : conférence sur le design culinaire avec les Compagnons du Devoir.

**ET SUR LE STAND DE  
PAINS SERVICES GÂTEAUX**

*Nous vous rappelons que votre magazine Pains Services Gâteaux organise sur son stand un point Conseil Emploi Service. Venez rencontrer deux professionnels de l'emploi qui vous donneront et apporteront conseils en terme d'emploi. Vous bénéficierez également, durant ces 5 jours, d'une bourse d'offres et de demandes d'emplois permanente sur le stand.*



## Remise de prix

*Collections*  
**INTERSUC**  
2012

Les Collections Intersuc 2012 priment les créations en sucre et chocolat présentées par les professionnels exposants. Anciennement dénommées les Rubans bleus, les Collections Intersuc ont été repensées afin de mieux correspondre à la tendance « bijoux-couture » de la pâtisserie-confiserie. Plusieurs prix ont d'ores et déjà été décernés. Ces Collections Intersuc 2012 ont su récompenser les produits sucrés et chocolatés les plus innovants tant en terme de goûts, de formes et de packaging. La remise des prix sera effectuée en direct d'Europain, le samedi 3 mars, de 14h30 à 16h00, sur l'espace Coupe du Monde de la Boulangerie du Cube. En attendant de les découvrir sur place, voici le liste des collections Intersuc 2012 :

### Les Collections **INTERSUC** **DE LA CONFISERIE**

#### CONFISERIE LIMOUSINE

Pâtes de fruits sucrées/salées permettant une explosion du goût. Il s'agit de l'assemblage de purées de fruits et de pulpes de légumes. Le mélange relevé par des épices révèle une nouvelle façon de consommer des pâtes de fruits : à l'apéritif ou en accompagnement d'une entrée par exemple. Elles sont fabriquées à l'ancienne, dans une bassine en cuivre et à la main, ce qui fait toute la différence à la dégustation.



Confiserie Limousine  
Pâte de fruits sucrés/salées

#### NOUGALET SAS

Macaronia Marron : Gianduja blanche et sucre coloré or pour décor.  
Macaronia Fleur de Sel : Gianduja plus fleur de sel enrobé de glace royale blanche en forme de macaron. Sucre argent en décoration.



Nougalet SAS - Macaronia

### Les Collections **INTERSUC** **DE LA CONFITURE**

#### EURL LA FONTAINE À CONFITURE

Il s'agit de trois coulis, nappages ou sauces pour desserts. Ces trois caramels ont des goûts différents. Trois réactions de Maillard, sucre du fruit, donc moins de sucre ajouté ! Naturel et sans adjonction de parfums ou autre rajout.



Eurl La Fontaine à Confiture  
Les 3 caramels

#### DES LIS CHOCOLAT

Confit de menthe poivrée élaboré en bassine de cuivre à partir de menthe en provenance de Milly-la-Forêt. La menthe de Milly est une culture très ancienne que l'on date du XII<sup>ème</sup> siècle, cultivée par l'herboristerie. Idéal pour accompagner les fraises fraîches, sucrer le thé nature ou encore agrémente des glaces.



Des Lis Chocolat  
Confit de menthe poivrée

### Les Collections **INTERSUC** **DU PACKAGING**

#### JACQUES EMBALLAGES

Sacs papier servant à la fois de présentoirs, de sacs cadeau avec les rubans de satin et de sacs de transport pouvant être accrochés dans un jardin. Objectifs : gain de temps, élégance et originalité.

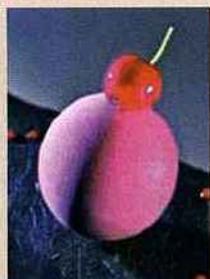


Jacques Emballages  
Sacs vitrine « Inti »

## Les Collections INTERSUC DU DÉCOR À GARNIR EN CHOCOLAT

### CHOCOLATERIE MICHEL CLUIZEL

Prête à l'utilisation, cette façonnable à double usage (sphère ou 1/2 sphère) est facile à utiliser grâce à son fond plat qui lui assure une parfaite stabilité



Chocolaterie Michel Cluizel  
Coupelle Sphère

### COMPAGNIE FRANÇAISE DE CHOCOLATERIE ET CONFISERIE

**1.** Duo de fruits Cassis-Fenouil : Petits caprices gourmands décorés de pépites de cassis et composés d'un duo de ganache au cassis, relevée d'une pointe de fenouil, et d'une douceur chocolatée.



**2.** Duo de fruits Framboise-menthe : Petits caprices gourmands décorés de pépites de framboise et composés d'une ganache à la framboise, rehaussée d'une pointe d'huile essentielle de menthe, et d'une douceur chocolatée.



**3.** Duo de fruits Yuzu-verveine : Petits caprices gourmands décorés d'éclats croustillants d'amandes et composés d'un duo énergétique de yuzu, adouci par une note de verveine, et d'une douceur chocolatée.



**4.** Duo de fruits Passion-Tonka : Petits caprices gourmands décorés d'éclats croustillants d'amandes et composés d'un duo alliant la fraîcheur d'une ganache aux fruits de la passion, rehaussée de fève de tonka, et la rondeur d'une douceur chocolatée.



Compagnie Française de Chocolaterie et Confiserie – Duo de fruits

## Nouveautés à découvrir

### EQUIPEMENTS

#### FOURNIL / MÉLANGE

##### BATTEUR PH 410

Le PH 410 est le premier d'une nouvelle génération de batteurs conçue par VMI. Il associe une efficacité de mélange et de foisonnement à une très grande facilité d'utilisation et d'entretien. Celle-ci s'exprime par un tableau de bord ergonomique, des roulettes inox, une tablette de travail intégrée, un éclairage de la cuve, un démarrage progressif de l'outil, un système de monte et baisse de la cuve assisté, un design aux formes arrondies, l'absence de zones de rétention même au niveau du satellite étanche et arasant, des matériaux inaltérables (inox, ABS et aluminium) et un silence permanent pendant son utilisation.



##### PÉTRIN À SPIRALE FX+

Le pétrin à spirale FX+ de VMI a été conçu pour des usages exigeants de 24 à 80 litres de coulage. Il offre de grandes performances et une gamme complète de solutions pour des hydratations de 45 à 100%. Il est équipé d'une motorisation puissante, de plusieurs vitesses, d'une cuve et d'outils à la finition irréprochable pour les pétrissées les plus variées et les plus complexes.



##### PÉTRIN DE LABORATOIRE SPI 11

Autre produit de la société VMI : le pétrin à spirale SPI 11 a été conçu pour les professionnels de la panification désireux de disposer d'un outil de travail leur permettant de pétrir les pâtes les plus variées en très petites quantités. Le SPI 11 est totalement instrumenté par une interface de supervision et peut s'intégrer dans un banc de tests. Il fera l'objet de plusieurs démonstrations pendant la durée du salon.



Banc de pétrins de laboratoire SPI 11

#### POUSSE CONTRÔLÉE



#### CHAMBRE DE FERMENTATION ET SURGÉLATEUR

Sur son stand, l'équipe Panimatic présentera une gamme complète d'équipements enrichie de nouveautés 2012. Venez découvrir la nouvelle chambre de fermentation et les armoires qui vous séduiront par leurs nouvelles dimensions. Blocage, fermentation lente et accélérée, elles sont passées «maîtres» en pousse contrôlée, grâce à leur compresseur performant et longue durée. Côté conservation et surgélation, découvrez la nouvelle embase du surgélateur P88 et expérimentez la meilleure accessibilité de son tableau de commande. Toute la gamme reste modulaire et extensible au fur et à mesure de vos besoins, notamment le meuble P58 qui se décline de 2 à 10 portes pour les plaques 400x600 ou encore le P87 pour des plaques de 600x800mm ou 2 plaques en profondeur 600x400mm, entièrement démontable. Tous les meubles nécessaires depuis le travail de la pâte jusqu'à la cuisson, sont à redécouvrir, pour vous offrir plus d'efficacité et de qualité dans votre travail.

#### GLACES

##### MACHINES À GLACE SOFT

Du nouveau chez Frigomat à Européen ! Découvrez les machines à glaces soft Ice Kiss petites par la taille mais grandes par leur capacité de production ! La Kiss 1 pour une production de 18kg/h ou 240 cornets de 75g et la Kiss 2 (40kg/h ou 530 cornets de 75g). Ces machines offrent un cycle de malaxage automatique avec programmation de la consistance (système breveté). Frigomat propose également le concept GX 2, complément du GX 4, outil innovateur pour la production, l'exposition et la vente d'une glace toujours fraîche et turbinée devant le client.



Concept GX 2

**HYGIÈNE SOUS CONTRÔLE**

Quarante ans d'excellence et passion  
consacrée à fabrication de glace de  
grande qualité.



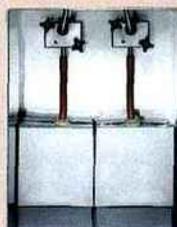
Modèle de machine  
à glace BiB 500V PM  
/ soft verticale

La machine à glace soft BiB 500V PM de Gel-Matic renforce les standards de propreté, tout en simplifiant le nettoyage. La nouvelle série BiB constitue une solution innovante pour garantir de hauts standards d'hygiène, grâce à l'emploi de la technologie bag-in-box, un système très utilisé pour la conservation des aliments liquides. Cette application permet en effet d'éliminer le risque de contamination du mélange. La cuve est remplacée par une chambre frigorifique où est logé le conteneur bag-in-box, par

lequel le produit liquide est aspiré par une pompe de pressurisation directement dans le cylindre de foisonnement.

Par conséquent, cela rend aussi la phase de lavage beaucoup plus simple, car il suffit de remplacer le conteneur vide.

La BiB 500V PM est dotée de deux moteurs agitateurs (un pour chaque parfum) qui permettent de gérer de manière indépendante la production, tout en garantissant le maximum de flexibilité d'emploi. La série regroupe des machines de comptoir et verticales, pour un et deux parfums, avec cylindre standard de 1,7 litre ou de grandes dimensions de 3,5 litres. La gamme comporte aussi bien des versions électromécaniques ou dotées du système In.Co.Di.S. avec technologie à écran tactile. Il est possible de choisir entre la condensation à eau ou à air ainsi que différentes tensions d'alimentation, en plus de la décoration personnalisable.

**Fiche technique**

**Nombre parfums : 2+ mixte**

**Capacité de production : 33kg/h**

**Dimensions de la machine (H/L/P) : 155x59,4x92cm**

**Dimension de la chambre frigorifique (H/L/P) : 52x42x42cm**

**Poids : 250 kg**

**Vous pourrez découvrir cette gamme de produits sur le stand Gel-Matic ou en contactant le Responsable France Christophe Lambert au 06.07.68.44.77.**

## PETIT MATERIEL

### COUPE-TOMATES

Le groupe Matfer Bourgeat propose un nouveau coupe-tomates doté d'une fine lame 100% française. A l'image de son design, il permet de couper efficacement des tomates, agrumes et pommes de terre en quartiers. Dressé sur 3 pieds munis de ventouses, il assure une grande stabilité. Facile à utiliser et sans danger, ce coupe-tomates fonctionne uniquement lorsque les 2 mains de l'utilisateur se posent naturellement sur la poignée centrale ou les poignées latérales. D'une simple pression, les produits sont tranchés. Son système innovant de positionnement des lames inox sur 2 étages permet de couper progressivement les fruits et légumes tout en respectant les textures. Cet outil permet de réaliser des salades, quartiers d'agrumes, wedges, tomates en rondelles et faire des frites en changeant le bloc lames et poussoir.

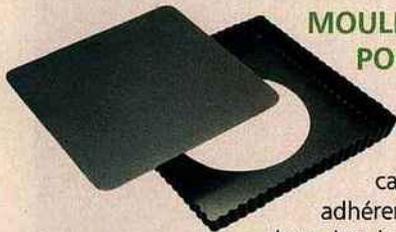


### MOULE POUR TARTELETTE



Gobel propose un petit moule anti-adhérent pour réaliser des tartelettes cannellées de fruits frais. Diamètre 100mm et hauteur 18mm. Il convient de cuire sa pâte (type génoise) dans le moule, puis de démouler et dans le creux du fond du moule, déposer un peu de crème pâtissière et des fruits frais qui ne cuisent pas, comme par exemple des framboises, des fraises, etc. Il est possible de faire également un mélange de différents fruits.

### MOULE POUR TARTE CARRÉE



Voici une forme originale proposée par la société Gobel : la tarte carrée à bords cannellés en fond mobile et anti-adhérent dont la forme se range bien dans les boîtes pâtisseries des artisans boulangers-pâtisseries. On peut y déposer 4 fruits différents en formant des parts triangulaires par exemple. 230mm de côté et hauteur 25mm.

## LABO PATISSERIE

### PASTEURISATEUR

Spiral France, référence dans l'équipement alimentaire, propose le pasteurisateur Fricrema avec 3 capacités : 25, 60 et 110 litres. Son utilisation conviviale permet d'intervenir sur tous les paramètres des recettes : température, puissance de chauffe et de refroidissement, vitesses et modes d'agitation réglables, courbes de températures enregistrables, sans point de rétention. La température maximale de 200 °C permet de fabriquer des caramels. Cet appareil est présenté en version hybride : refroidissement air + eau, ce qui lui permet d'être le plus rapide et le plus économe en eau du marché.



### PASTO-TURBINE

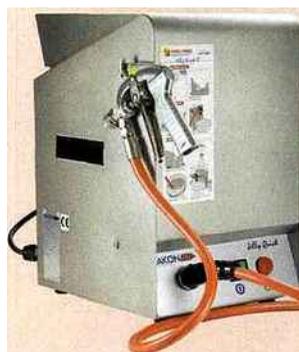
La marque Pastry box propose une gamme de pasto-turbines, des appareils multi-fonctions qui permettent de cuire, tempérer, pasteuriser et geler tous les mélanges ou pâtes. Facile à utiliser, le pastoturbine-cuiseur offre 14 cycles pré-programmés et 10 cycles de production programmables. Agitation variable, temps et températures de -15°C à +110°C. Tous les étapes thermiques sont réalisées dans un seul cylindre ce qui assure une hygiène parfaite. L'évacuation de la préparation a lieu facilement grâce à un agitateur inversé.



### AÉROBATTEUR

Sur le stand de Spiral France, venez découvrir l'aérobateur Top Cream qui existe en 2 tailles (2/10 et 5/30). Grâce à l'injection d'air froid, votre crème gagne environ 30% de volume et aura une bien meilleure tenue. La désinfection a lieu par ionisation intégrée.





### MACHINE À NAPPER

La Jelly Quick 2.0 spéciale artisan de Spiral France est issue de la technologie Bakon. Cette machine permet de napper vos tartes. Ne chauffant que ce qu'elle utilise, elle vous garantit de conserver une qualité constante à votre nappage, tout en économisant un maximum de temps et de produits consommables.

### MOULES DÉCOFLEX



Déco' Relief présente la nouvelle gamme Decoflex-Pro au format 60 x 40cm. Des moules en silicone noir pour une utilisation de -40°C à + 280°C au format pâtissier 60 x 40 (dimensions exactes du moule 58,5 x 38cm). Au total, Déco' Relief propose 22 nouveaux modèles originaux à découvrir pour les entremets, glaces, desserts à l'assiette mais aussi des modèles aux dimensions adéquates pour les gâteaux de voyage.

### SCULPTURES PRÉSENTOIRS

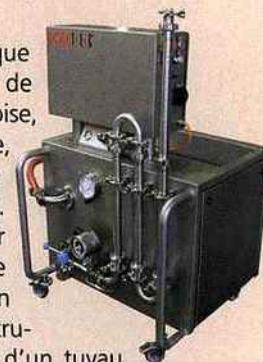
Une exclusivité Déco' Relief ! Les sculptures-présentoirs de grande taille de 40cm à 1,60m

de hauteur en résine finition brillante mettent en relief vos vitrines et vos présentations de Pâques ou peuvent embellir facilement l'intérieur de votre magasin. 42 modèles originaux et exclusifs dont les 3 dernières créations : la pomme rouge, la fraise et la double cerise. Les stocks sont limités !



### FOISONNEUR

Dojatec propose un foisonneur statique VS 100 qui permet la fabrication de mousses pour pâtisseries fines : génoise, boudoir, fonds de tarte, pâte sablée, cake, meringue, crème fouettée, crème Chantilly ou desserts (quark, yoghourt). Cet équipement dispose d'un réservoir chauffé ou réfrigéré en fonction de votre produit. Le foisonnement fonctionne en système fermé, le processus est sans instrument mobile. Le foisonneur est équipé d'un tuyau de dispersion et de foisonnement avec entretoises statiques pour réaliser différents produits. Le foisonnement a lieu sans émulsifiants, ni additifs et la mousse obtenue est homogène avec de fines bulles. Un bac de nettoyage et de désinfection est intégré à la machine.





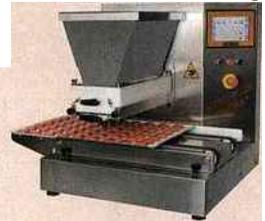
## CHOCOLAT

### TEMPÉREUSE

La nouvelle tempéruse en continu T8 de Spiral France est dotée d'une cuve de 8kg. Elle est équipée d'un véritable plateau vibrant chauffé ainsi que d'une pédale de dosage. Elle vous permettra de faire facilement tous vos moulages en chocolat avec une régularité parfaite.

### ENROBEUSE

Pour fabriquer et cristalliser vos bonbons de chocolat, Pastry box expose une enrobeuse R2 injection avec table de vibration chauffée et racloir. Elle est équipée d'un doseur volumétrique avec pédale de contrôle pour maîtriser le flux du chocolat. Le système de refroidissement à eau fonctionne dans un circuit fermé.



## MÉCANISATION

### ATELIER FABRICATION AVEC ALIMAT TREMBLAY

Ne soyez plus à court de produits dans vos vitrines ! Problème de main d'œuvre ? Problème d'irrégularité ? Vous recherchez la précision, le gain de temps tout en conservant vos recettes ? Alimat Tremblay, spécialiste depuis 30 ans, a la solution. Sur son stand, seront exposés dresseuses-pocheuses, garnisseuses pâte à choux, doseuses, machines à napper, fonceuses tartelettes-tartes, turbo cuiseurs, diviseuses-bouleuses, etc... Pour la première fois, un atelier de fabrication sera organisé. Les visiteurs pourront assister à des démonstrations de dresseuses sur diverses productions faites par des professionnels renommés.

### DRESSEUSE MINI

Meca-biscuits, 35 ans d'existence et premier fabricant de dresseuses pocheuses françaises depuis 2005, propose 3 modèles de dresseuses-pocheuses à écrans tactiles, de tailles différentes pour les artisans et semi-industriels. La Mini Droppy pour le dressage des pâtes molles (pâte à choux, éclairs, macarons, feuilles à biscuits, etc). La plus petite pocheuse du marché : 90cm de long, 70cm de profondeur et 66cm de hauteur. Elle se pose sur une table et se nettoie facilement. La Tiny Drop est une dresseuse-pocheuse montée sur chariot avec tête unique pour la fabrication de pâtes molles et des pâtes dures (type cookies, sablés...) Elle peut être équipée d'un coupe-fil et d'un système de rotation des douilles. Facile à utiliser, les machines sont fournies avec des règles et douilles standard ou personnalisées. La Smart Drop offre les mêmes caractéristiques que la Tiny avec des performances bien plus importantes. Nos machines sont équipées de têtes aux dimensions des plaques de tous pays. Meca-biscuits exposera également différentes machines du type de cuiseur, d'injecteur et de batteur-mélangeur. Venez découvrir tous ces équipements sur le stand !



### APPLICATION DE FONDANT

Distribuée en France par Industrade, la société Dojatec propose une ligne pour application de fondant FDM 240/50 pour la fabrication d'éclairs, muffins et autres pâtisseries. Cette ligne permet une application de produit par point ou par bande. Le changement de fondant est rapide grâce à un simple nettoyage de l'appareil. Sa capacité varie de 1 800 à 2 400 pièces/h en fonction de la taille de la machine. Le réservoir est chauffé et équipé ou non d'un système de mélangeur. Il est possible d'utiliser de la pâte à glacer contenant du chocolat

dans la mesure où la viscosité du produit est équivalente à celle du fondant.

### LIGNE DE FRITURE

La société allemande Riehle expose plusieurs machines dont la ligne de friture DLA 150-2 sans odeur. Elle est équipée d'un système intégré de purification d'air. La nouvelle ligne IDA 600 représente une avancée technologique dans la friture à l'échelle industrielle. Pour la toute première fois, il est désormais possible de fabriquer efficacement des produits véritablement artisanaux. Vous obtiendrez des volumes de pâte jamais connus grâce au couvercle étanche. Le multi doseur automatique avec grand réservoir de pâte où l'alimentation par robot facilite l'insertion de l'unité dans des lignes de production industrielle. Par abaissement et relèvement automatique de l'unité de chauffe et de transport intégrée dans la machine, le nettoyage devient un jeu d'enfant.



La ligne de friture DLA 150-2 sans odeur garantie !



# LE PARCOURS DES EXPERTS



## 1000 MAT HALL 4 ALLÉE H STAND 70

www.1000mat.com : site internet de vente en ligne de matériel pour Boulangers et Pâtisseries. Commandes par téléphone et demande de catalogue 0 825 89 1000 - 50 de chèque cadeau offert aux nouveaux clients.

2



## ALIMAT TREMBLAY HALL 5 ALLÉE L STAND 28

Spécialiste de matériels pour productions salées et sucrées depuis 30 ans. Nous proposons une gamme de machines adaptées aux productions des artisans permettant d'augmenter la rentabilité, la régularité tout en conservant la qualité des recettes. Dresseuses/pocheuses, machines à garnir, doseuses, machines à napper, fonceuses à tartelettes, cuiseurs, rotatives à biscuit, diviseuses bouteuses.

4



## AXIANE HALL 5 ALLÉE A STAND 77/78

Le groupe Axiane Meunerie vous propose toute une gamme de farines panifiables et des farines composées (mixes) pour la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Venir profiter des démonstrations sur le stand et goûter toutes les nouveautés fabriquées sur place !

6



Les justes valeurs

## B3C SOEHNLE HALL 4 ALLÉE G STAND 16

En plus d'être robustes, les balances B3C Soehnle ne manquent pas d'atouts techniques : protection maximale à la farine (IP67), lecture immédiate à la montée et à la descente du poids (Pâtisserie). Le + : balances ajustées et calibrées localement. B3C Soehnle sera présente sur le stand de la société Abry Nicolas.

7



## BARDINET HALL 5 ALLÉE H STAND 116

Spécialiste dans la fourniture d'ingrédients à destination des artisans boulangers-pâtisseries : l'Incontournable Rhum Négrita, Kirschs, Extraits de fruits, Sucre de canne Canadou et jus de Citron.

9



## BCR HALL 5 ALLÉE S STAND 28/36

Fabricant spécialiste du froid en boulangerie pâtisserie - fermentation contrôlée - surgélation conservation - surgélateur rapide - tour pâtisier - chambre froide positive et négative - machine à levain.

10



## CACAO BARRY HALL 5 ALLÉE N STAND 42

Cacao Barry®, la marque Gourmet française du groupe Barry Callebaut. Depuis 1842, le chocolat Cacao Barry Premium est le chocolat préféré des créateurs passionnés du monde entier. Le savoir-faire et la passion de Cacao Barry s'associent à l'enthousiasme des artisans en quête d'innovation et qui attendent de travailler avec les meilleurs produits.

11



## CAPLAIN HALL 5 ALLÉE K STAND 28

Fabricant de matériels pour collectivités, pizzerias, boulangeries, pâtisseries... depuis 1947. Caplain s'impose une politique d'assurance qualité très ferme. Qualité, fiabilité et expérience, les maîtres mots de la conception de nos machines. Leader international dans la fabrication des laminoirs. Caplain est à ce jour présente dans plus de 90 pays.

12

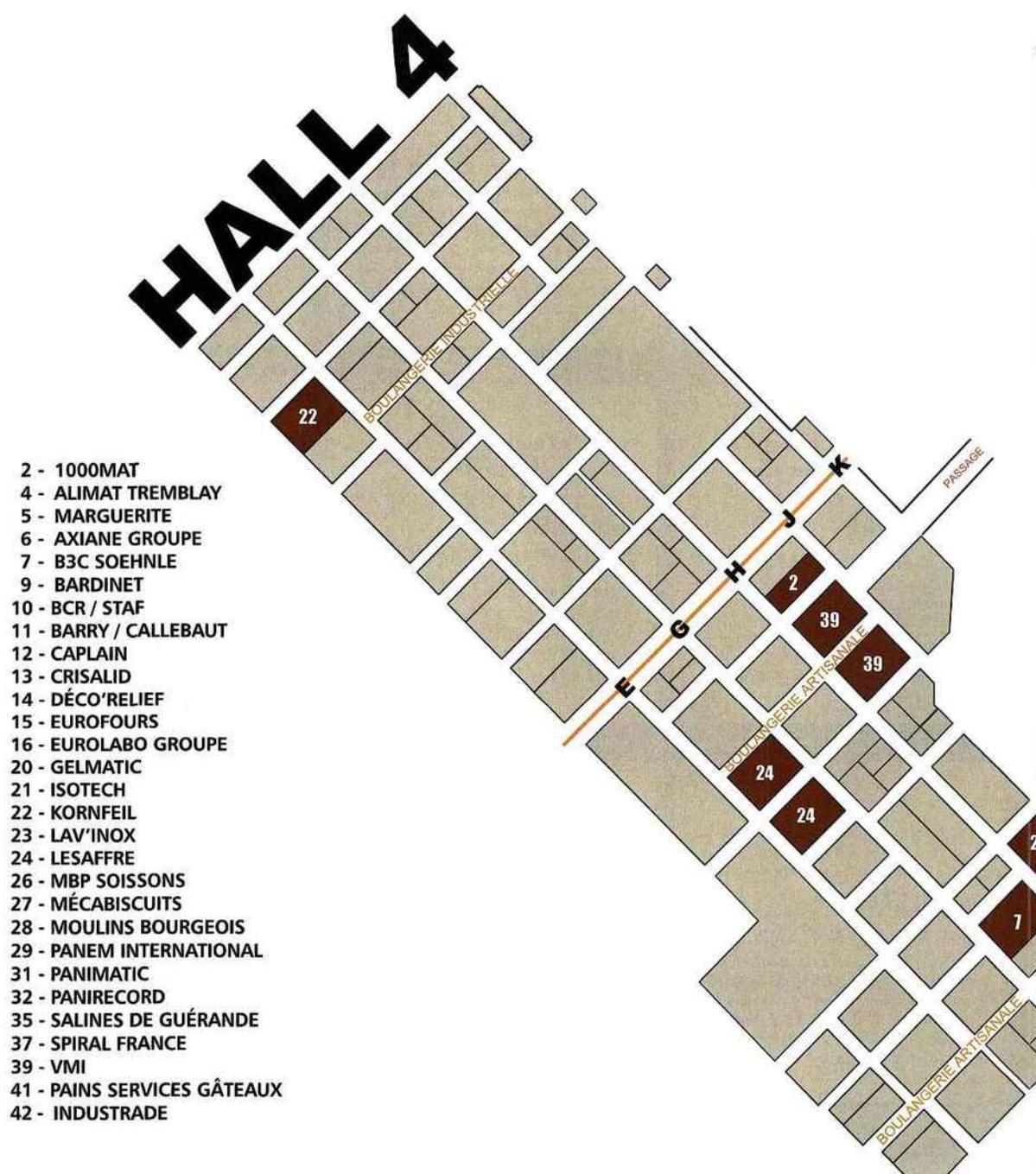


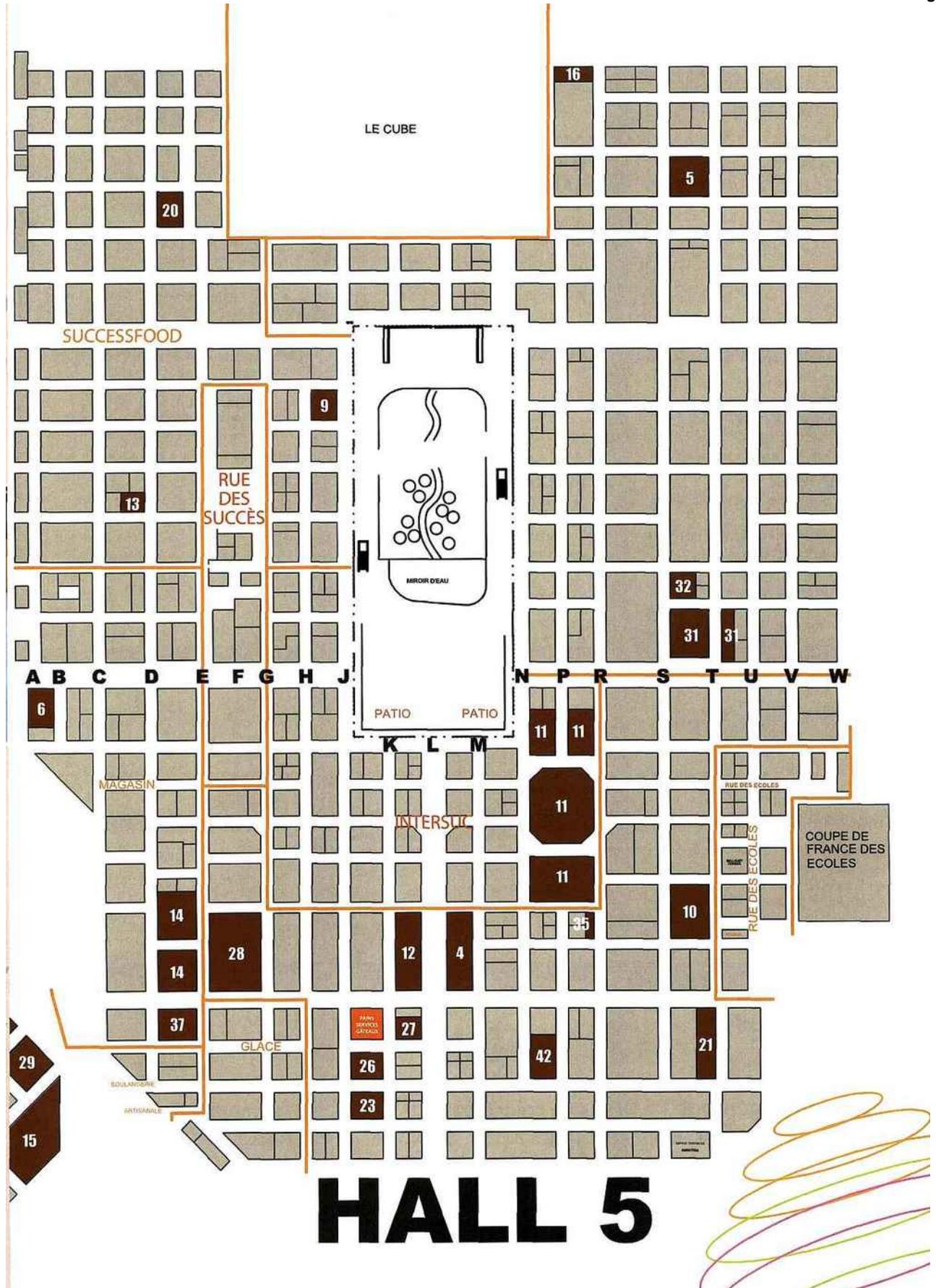
## CRISALID HALL 5 ALLÉE D STAND 99

Depuis 20 ans maintenant, Crisalid propose des caisses polyvalentes extrêmement puissantes et communicantes qui savent s'adapter et donner l'avantage aux boulangers, comme aux réseaux de magasins afin de développer leur activité. Venez fêter cet anniversaire à Européain et découvrir les innovations 2012 !

13

## Plan du salon EUROPAIN 2012 Paris - Villepinte







### DÉCO RELIEF

HALL 5 ALLÉE D STAND 28/36

Spécialiste du matériel et de la décoration pour Pâtisseries, Chocolatiers, Glaciers, Traiteurs, Confiseurs. Reconnu pour la qualité de sa large gamme de produits : colorants, arômes, sprays, moules et matériel pour sucre, chocolat, entremets, ...

14



### EUROFOURS

HALL 4 ALLÉE G STAND 04

Eurofours vous propose une gamme complète de matériel pour boulangerie et pâtisserie. Eurofours est un exposant incontournable de ce salon Européen 2012 : rendez-vous donc sur leur stand afin de découvrir l'une de leurs principales innovations cette année !

15



### EUROLABO

HALL 5 ALLÉE P STAND 162

Le Groupe Eurolabo présentera toute sa gamme complète de matériel. Vous pourrez la découvrir à travers des démonstrations et animations proposées. Les adhérents seront présents pour vous accueillir, conseiller et accompagner au mieux dans votre projet.

16



### GEL-MATIC

HALL 5 ALLÉE D STAND 142

Gelmatic, société fabricant italien spécialisée dans la seule fabrication de machines à glace soft depuis 1972. Depuis 40 ans, nous exportons nos produits dans le monde entier, où ils sont appréciés pour leur fiabilité, facilité d'utilisation et leurs prix compétitifs.

20



### INDUSTRADE

HALL 5 ALLÉE N STAND 16

Distributeur exclusif de matériels pour l'agro-alimentaire en industrie et pour l'artisanat. Nous vous proposons des solutions pour doser, napper, glacer, trancher, laver, dénoyauter, etc. Nous vous proposons également des matériels pour l'hygiène.

42



### ISOTECH

HALL 5 ALLÉE T STAND 15

Isotech, Constructeur-Concepteur de vitrine magasin, vitrine chocolat, pâtisserie, crème glacée, bain marie, saladette etc. toutes une gammes à découvrir sur le stand.

21



### KORNFEIL

HALL 4 ALLÉE C STAND 120

Kornfeil propose des systèmes de cuisson très techniques à des prix compétitifs. La société est connue pour ses normes de fabrication rigoureuses, l'utilisation de matériaux de qualité et son développement sur les économies d'énergie.

22



### LAV'INOX

HALL 5 ALLÉE J STAND 10

Lav'inox propose de très bons rapports qualité / prix dans ses gammes de mobiliers inox, de tours réfrigérés, cellules de surgélation, gaz, hottes et broyeuses à amandes. Venez découvrir notre module « récupérateur de chaleur » en option, qui transforme les buées en eau chaude pour le lavage.

23



### LESAFFRE

HALL 4 ALLÉE E STAND 46/54

Fondée en 1853, LESAFFRE est leader mondial sur le marché de la levure avec une présence dans plus de 190 pays. De fabrication française, les levures et améliorants de panification apportent des garanties de qualité reconnues.

24



### PRODUITS MARGUERITE

HALL 5 ALLÉE S STAND 146

Après plus de 90 ans au service de vos créations, Produits Marguerite se réinvente... pour vous offrir la marque Marguerite. Parce que votre art exige le meilleur, venez redécouvrir Marguerite : ses ingrédients nobles, ses innovations, ses recettes créatives...

5



### MBP SOISSONS

HALL 5 ALLÉE J STAND 16

Spécialisée dans la vente et l'installation d'équipements de boulangerie-pâtisserie. MBP SOISSONS est reconnu pour son savoir-faire depuis 15 ans. Venez découvrir notre gamme complète de services aux professionnels sur salon !

26



### MÉCABISCUITS

HALL 5 ALLÉE K STAND 22

Meca-biscuits, 1er fabricant de dresseuses pocheuses françaises depuis 2005, vous fera découvrir ces 3 modèles phares (notamment la Mini Droppey et la Tiny Drop). Elle exposera également différentes machines du type de cuseur, d'injecteur et de batteur-mélangeur. Venez découvrir tous ces équipements sur le stand !

27



**MOULINS BOURGEOIS**  
HALL 5 ALLÉE E STAND 28

Entreprise familiale depuis 1895, les Moulins Bourgeois produisent pour les artisans boulangers des farines fabriquées à partir de céréales collectées dans un rayon de 150km autour du moulin.

28



**PANEM INTERNATIONAL**  
HALL 4 ALLÉE H STAND 14/22

LES LINEAIRES : Sur Européain, PANEM présente un tout nouveau concept de linéaires de présentation au design innovant. Les évolutions, permanentes, sont effectuées sur la recherche et développement, l'esthétique et les performances de conservation. Un constructeur à votre écoute pour tous types de réalisations.

29



**PANIMATIC**  
HALL 5 ALLÉE S STAND 78

Depuis 45 ans, Panimatic conçoit et fabrique en France une gamme complète de matériel flexible et performant pour l'exigence de chaque Artisan : parisien, chariot, pousse contrôlée, froid positif, froid négatif, cuisson et chocolat.

31



**PANIRECORD**  
HALL 5 ALLÉE S STAND 86

Depuis plus de 30 ans, Panirecord, spécialiste de la mise en forme de la pâte, construit des machines fiables, robustes et simples d'utilisation. Au service des boulangers et des pâtisseries.

32



**PASTRY BOX**  
HALL 5 ALLÉE J STAND 16

La société PastryBox est spécialisée dans l'importation et la distribution de machines à glace de type professionnel. Qualité de nos services Installation / SAV et des équipements garantie ! Venez découvrir notre gamme sur salon !

26



**SALINES DE GUÉRANDE**  
HALL 5 ALLÉE R STAND 35

Les Salines de Guérande sont une coopérative agricole qui stocke, conditionne et commercialise le sel de Guérande, récolté manuellement par les paludiers coopérateurs.

35



**SPIRAL FRANCE**  
HALL 5 ALLÉE D STAND 22

Spiral France vous propose une gamme complète de : machines à napper, pulvériser le fondant, le chocolat, la dorure ; doseuses, garnisseuses pâte à choux ; machines à peler et trancher les pommes ; fonceuses à tartes pour moules/cercles ; tempéreuses et enrobeuses à chocolats ; pasteurisateurs ; injecteurs automatiques ; nous nous tenons à votre disposition pour vous apporter des solutions professionnelles, depuis plus de 30 ans.

37



**STAF**  
HALL 5 ALLÉE S STAND 28/36

Fabricant - spécialiste de la mécanisation des pâtes et des laboratoires de pâtisseries - façonneuse - diviseuse - repose pâtons - balance - mobilier Inox.

10



**VMI**  
HALL 4 ALLÉE H STAND 62

VMI est le leader de la fabrication de pétrins, batteurs et mélangeurs. C'est avec plaisir que nous vous présenterons à Européain le premier de sa nouvelle génération de batteurs, le PH410, et son nouveau pétrin spirale SPI FX+

39



**PAINS SERVICES GÂTEAUX**  
HALL 5 ALLÉE J STAND 22

Pains Services Gâteaux couvre l'ensemble de la profession avec plus de 51000 exemplaires distribués gratuitement. Chaque magazine, l'édition Boulangers et l'édition Pâtisseries, vous apporte l'expertise et l'information de VOTRE métier.

41

**CUISSON**

**GUYON : GAMME COMPACTE**

Afin de répondre au mieux à la demande du marché, GUYON propose une nouvelle gamme de fours compacts avec un design moderne. Fidèles à la tradition de GUYON, ces fours vous garantissent une tranquillité d'esprit et des économies d'énergie. Le four « Nano » est un four ventilé rotatif compact de 10 niveaux, disponible en 600x400 et en 600x800mm, toujours modulable avec four à sole, étuve ou piètement. C'est le four idéal pour tous types de produits de la boulangerie à la pâtisserie en passant par la restauration. Il garantit une plus grande modularité et une grande homogénéité de cuisson. Le « FASC » est un four à sole compact qui permet d'allier une grande qualité de cuisson à un faible encombrement. Les régulations indépendantes de la voûte et de la sole vous permettront une plus grande flexibilité pour cuire une grande variété de produits.



Le four Nano, le compact de GUYON

**MAGASIN**



**VITRINE PÂTISSERIE**

Spécialiste de la vitrine en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et sandwicherie, Isotech étoffe sa proposition 2012 avec plusieurs nouveautés. Venez découvrir la gamme Vista (vitrines 4 niveaux réfrigérés, vitrage cubique ou bombé), la gamme Quadro (vitrines verticales 4 faces vitrées, version luxe), la gamme Paneco (panetières économiques en 75cm et 100cm), la gamme Easy présentée avec son nouveau décor Bridge, la gamme Daisy (vitrine profondeur 720mm, vitrage droit relevable) ainsi que toutes les gammes Isotech qui ont fait sa réputation depuis 20 ans ! A savoir : Calade, Samoiedo, Délice, Opale, Lucy, Rivoli, Crystal, Visa et Ikarus.



**VITRINE**

Frielectric présente un nouvel ensemble de vitrines sous l'appellation Vista. Les modèles de 600 à 1 450mm de large sont équipés de vitres droites de façade thermo isolées et de portes coulissantes à l'arrière, relevables par vérins. Plusieurs modèles sont réfrigérés (+2 à + 5°C) grâce à un groupe frigorifique logé d'une puissance de 840, 1160 ou 1374W avec régulation électronique. Hauteur de 1 350mm et éclairage par led en option.

**PYRAMIDE MACARONS**



Afin de répondre aux problèmes de présentation et de transport, Solia propose des supports adaptés aux macarons. 3 formats de pyramides gigognes en carton, dotées de calages thermoformés, permettent de présenter de façon attractive 9, 18 ou 30 macarons. En magasin, ces pyramides offrent un beau volume et attirent l'œil des consommateurs.

**ETIQUETAGE DES PANIERS EN OSIER**



Spécialisée dans l'affichage des prix en boulangerie-pâtisserie, chocolaterie et traiteur, la société «Etiquettes LSM Linéaire» à Versailles distribue un large choix d'étiquettes et de supports prix pour les panetières et vitrines réfrigérées. Sur son stand, elle présente le «Clipinox» très qualitatif pour l'étiquetage des paniers en osier, des

tablettes en verre de vitrines, des tablettes en bois d'étagères, des tubes de grilles à pains. Ce modèle se décline en modèles verticaux et horizontaux et se fixe sur des épaisseurs de 5 à 25mm. L'innox assure une excellente solidité et le maintien des étiquettes.

Pour la vente à emporter, Solia a prévu une pyramide avec un couvercle à fenêtres et poignée, personnalisable dès 3 000 unités commandées. Pour limiter les risques de casse entre le laboratoire et la boutique, il existe des plateaux de calages avec couvercles qui peuvent contenir jusqu'à 35 pièces.

## FOUR MULTI-FONCTIONS

Pour le magasin, Oréquip propose un four multi-fonctions rapide comme un micro-ondes qui permet de toaster les sandwichs, paninis mais aussi vos pizzas, quiches, croques-monsieur tout en conservant la qualité et le croustillant de vos produits.



### CONCOURS DE L'INNOVATION

Toutes les entreprises (artisans, PME, industriels) ayant lancé depuis novembre 2010 un nouveau produit alimentaire fabriqué en Nord-Pas de Calais peuvent participer gratuitement à ce concours organisé par la comité de promotion Nord-Pas de Calais.

Quatre prix seront décernés par un jury de professionnels. La date limite de candidature est fixée au 28 avril. Inscriptions au 03 20 43 54 71.

## LAVERIE

### RÉCUPÉRATEUR DE BUÉES

Spécialisée dans l'équipement du laboratoire, la société JSLB Lav'inox propose une gamme très complète allant du lave-batterie\* au mobilier inox en passant par les cellules de surgélation, les gaz et hottes, broyeuses à amandes et tours réfrigérés. Parmi l'offre 2012, un matériel écologique composé d'un module récupérateur de buées positionné au dessus du lave-batterie pour transformer les buées en eau chaude pour le lavage. Il apporte une économie de 3,5kw/h et 6 300kw/h pour un an. L'amortissement est rapide. Plus besoin de hotte ou d'évacuation de buée et un équipement conforme aux nouvelles dispositions d'économie d'énergie.

\* Tous les laves-batterie de la gamme Lav'inox sont équipés du système Thermostop, garantissant la température de rinçage pour une hygiène parfaite. Ils sont également dotés du système PLUS pour une économie d'énergie et du doseur de produit de lavage et de rinçage afin de conserver une qualité de lavage irréprochable.



**SNACKING**



**VERRE LUDIQUE RÉUTILISABLE**

Pour réussir la saison d'été, Sovauda propose aux boulangeries et sandwicheries le Granitub, une nouvelle gourde de 50cl en verre à la forme originale et ludique. Le verre n'est pas jetable et peut être conservé par les clients qui pourront revenir dans la journée demander simplement de le recharger à un prix avantageux.

**CONTENANTS EN FORME DE GALETS**

Comatec®, le spécialiste français de la vaisselle à usage unique, présente la gamme Galets, composée de contenants originaux tout en rondeur destinés à la vente à emporter en boulangerie-pâtisserie. La version blanche en amidon de manioc est 100% biodégradable, compostable et résiste à une variation de température de -15° à +115°C. Déclinés en 3 tailles, les galets sont stables et superposables. La version noire est disponible uniquement en polystyrène.



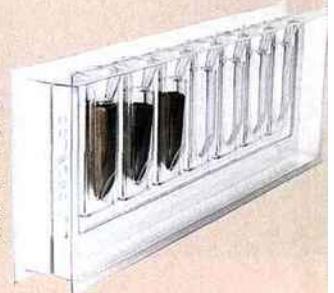
**SANDWICHS CHAUDS À TOUTE HEURE**

La société Oréquip fera la démonstration de son concept de sandwich «Croust'wich» (petite machine brevetée à bascule) qui repose sur la séparation des garnitures préparées en amont et présentées en vitrine ainsi que les différents pains sandwichs tiédés sous les lampes chauffantes. Le client choisit sa garniture, son pain, puis voit son assemblage et repart avec un sandwich croustillant. Qualité, rapidité et personnalisation, les 3 critères de ce nouveau concept !



**MOULE BÂTONNET**

Pour faciliter le remplissage des tubes, Comatec® propose un moule de 7 empreintes réutilisables permettant d'obtenir des bâtonnets. Le moule supporte des températures allant de -40° à +65°C.



Pour les artisans pâtisseries et chocolatiers, Comatec® présente en avant première Lipstick, un bâtonnet transparent façon rouge à lèvres à remplir au grès des envies pour une présentation insolite et glamour. Lipstick peut accueillir du chocolat, du praliné, de la gélatine, confiserie, caramel, glace ou préparation surgelée. Cette présentation fera la différence auprès de vos clients.



**SALADES RAPIDES**

Avec Croust'wich salade, Oréquip vous propose de fabriquer des salades personnalisées en moins d'une minute. Vos clients choisissent leur base de salade (salade mixte, mâche, riz, pâtes), leur garniture et leur sauce. A la demande du client, la garniture choisie est glissée sur la base de salade souhaitée grâce au garnisseur Croust'wich. La sauce est mélangée en secouant l'emballage. Vous pouvez également préparer d'avance des bases de salade que vous présentez dans ces emballages spéciaux.



## MATIÈRES PREMIÈRES

### PÂTISSERIE / PRODUITS PRÊTS À L'EMPLOI

#### GÉNOISES ET BISCUITS

Commercialisée par Unifine, Sucrea® Génoise Premium est une préparation en poudre pour la réalisation de génoises et de biscuits moelleux. Facile à mettre en œuvre, cette recette haut de gamme offre une texture moelleuse et stable à la coupe. Sa mie est fine et régulière. La qualité reste identique après décongélation.



#### FONDANT AUX NOISETTES

PatisFrance-Puratos lance Patis'Cœur Fondant saveur noisette, une préparation pâtissière pour réaliser des fondants au cœur coulant au chocolat au lait et à la saveur noisette. Grâce à son utilisation très facile, en seulement 3 pesées, ce produit permet de réaliser rapidement différentes applications : des fondants au cœur coulant, des moelleux ou des bases d'entremets. Toutes ces applications peuvent être congelées et conservées puis réchauffées au four ou au micro-ondes pour plus de praticité. Selon des tests d'analyse sensorielle, sur 254 consommateurs, 92% ont aimé l'association chocolat-noisette.

#### JUS DE KALAMANSI

Pour aromatiser sorbets, mousses, entremets, coulis, pâtisseries et pâtes de fruits, la coopérative fruitière Sicoly-Sicodis lance un nouveau jus de fruit surgelé au Kalamansi. Petit fruit exotique originaire d'Asie du Sud-Est, il est riche en vitamine C et dégage une odeur de mandarine avec un goût d'orange amère. Les fruits sont cueillis à maturité au Viêt-Nam puis pressés avant d'être conditionnés et surgelés. Ce jus de Kalamansi est vendu par carton de 6 bouteilles Top Down® de 1kg. Ce conditionnement repose sur un large bouchon muni d'une valve anti-gouttes et permet de l'utiliser avec précision et rapidité. Le «stop-gouttes» présente l'avantage d'être très hygiénique car aucun exsudat ne se forme sur le bouchon.





### PRÉPARATION GLAÇAGE

**D**u nouveau pour le glaçage de vos choux ! Caullet® Easyglas (Unifine Food & Bake ingredients) offre une finition parfaite à vos éclairs, religieuses, mille-feuilles, mignardises, petits fours, etc. La préparation est facile et rapide à mettre en œuvre. Il suffit de prélever la quantité nécessaire, chauffer jusqu'à l'obtention de la texture désirée et appliquer ! Après décongélation, le produit reste stable. Easyglas existe au chocolat, au café et peut être coloré et aromatisé à l'infini. Ce produit est commercialisé en seau de 4 et 14kg.

### STABILISANT LIQUIDE



**U**nifine Food propose un stabilisant liquide prêt à l'emploi et sans gélatine qui permet de réaliser des mousses parfaitement stables à la coupe. Ce produit contient des pectines qui réagissent avec le calcium de la crème pour former progressivement une mousse légère et offrant un réel maintien de sa structure dans le temps. Il se conserve à température ambiante avant ouverture et 3-4 jours au froid après ouverture. 2 références sont disponibles : «neutre» pour les notes chaudes (chocolat, café, caramel) et «fruit» pour les notes fruitées en combinaison avec des purées ou des acides de fruits.

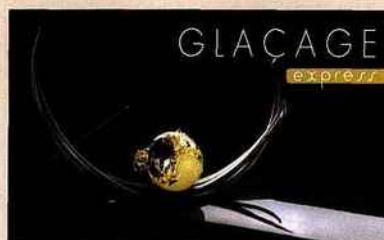
### GLAÇAGES EN SÉRIE



**S**pécialiste des gelées, miroirs, Sganaches, fourrages au chocolat et aux fruits, sauces dessert chocolat et sauces caramel, à l'ancienne, au sel de Guérande, etc...Unipatis propose une gamme de 12 glaçages mis au point par de grands chefs avec des ingrédients sélectionnés pour les pâtisseries, glacières et traiteurs. Comme tous les autres produits (préparations gélifiantes pour mousses et bavares, mixés petits fours et mixés crèmes), ces produits sont fabriqués en Normandie depuis 30 ans. Un service R&D adapte les recettes traditionnelles aux contraintes d'une clientèle artisanale et le service qualité veille à la sécurité et à la traçabilité. Les produits respectent l'environnement et sont garantis sans OGM, ni matières grasses hydrogénées, ni colorants azoïques, ni arômes artificiels, ni additifs.

### GLAÇAGE EXPRESS

**S**pécialisée dans les matières premières pour les boulangers-pâtisseries, DGF propose un nouveau glaçage Express au chocolat noir. Il donnera de l'éclat à toutes vos créations pâtisseries. Sa mise en œuvre est rapide et sans dilution pour un glaçage d'une couleur intense et d'un brillant irréprochable. D'une grande facilité d'emploi, le nouveau glaçage Express au chocolat noir offre une texture homogène et fluide.



### MATIÈRES GRASSES

#### CRÈME

**E**lle&Vire Professionnel mise sur un nouveau look de sa crème Excellence destinée à la pâtisserie. Plus moderne et plus élégant, le nouveau pack revendique son origine de fabrication : la Normandie et son taux de foisonnement exceptionnel. Avec un taux de 35% de matière grasse, cette crème offre une régularité de qualité et une tenue en texture parfaites en toutes saisons pour les professionnels.

### BEURRES EXTRA



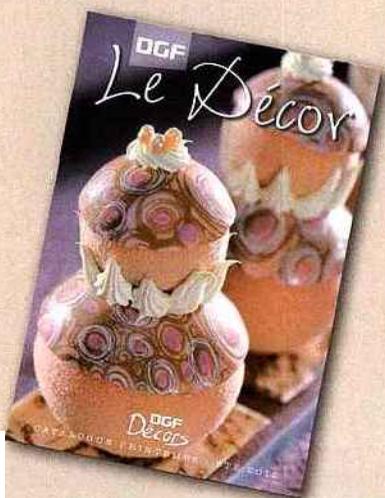
**C**andia Professionnel présente sa nouvelle gamme de beurres Extra. Le beurre Extra Tourage est idéal pour fabriquer croissants et feuilletages toute l'année. Son point de fusion est ajusté en fonction des saisons pour une fermeté optimale 365 jours/an. Le beurre Extra Incorpo offre une texture souple et onctueuse toute l'année. Il évite l'échauffement de la pâte au pétrissage et reste ferme pour conserver une bonne tenue. Le beurre Extra fin apporte une note de fraîcheur aux pâtisseries, ganaches et crèmes au beurre. Pour obtenir cette qualité, le beurre est fabriqué à partir de crèmes extra fraîches dans les 72 heures après la collecte du lait et dans les 48 heures après l'écémage. Ces 3 produits ont été élaborés avec les conseils de Hervé Menestrel, conseiller technique Candia Professionnel.



## CATALOGUE

### DÉCORS-PRINTEMPS DGF

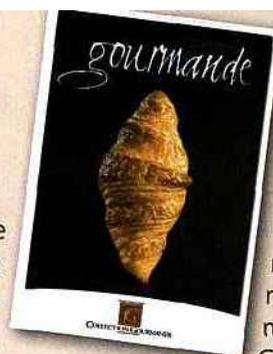
Pour annoncer le retour du Printemps, DGF propose son nouveau catalogue de décors avec des photos détaillées. Un code couleur a été créé pour chaque famille pour permettre un meilleur repérage lorsque l'on feuillette le catalogue. 3 pages nouveautés permettent aux clients de visualiser de façon synthétique toutes les nouveautés sans être obligés de parcourir le catalogue. De nouvelles sous-familles ont été créées pour permettre de regrouper de façon plus logique des nouveautés ou même des produits existants.



## SURGELÉS

### CATALOGUE COLLECTION GOURMANDE

Découvrez le nouveau catalogue Collection Gourmande 2012 spécialisé dans les produits de boulangerie, traiteur, viennoiserie et pâtisserie surgelés ! Collection Gourmande propose 60 nouvelles références supplémentaires (au total + 280) et lance une gamme de viennoiseries « Excellence de l'AOP » : des viennoiseries uniques et haut de gamme créées pour les artisans boulangers demandeurs de produits de qualité à forte valeur ajoutée. Croissants et pains au chocolat sont fabriqués avec un feuilletage type pâtissier de qualité supérieure et avec 23% de beurre terroir AOP Charente-Poitou. Les références sélectionnées du catalogue sont divisées en 5 volets : le bio, la viennoiserie, la pâtisserie, le traiteur et les fruits.



### SPÉCIALITÉS GOURMANDES

Parmi les autres nouveautés du catalogue 2012, les spécialités gourmandes comme les gaufres de Bruxelles ou de Liège, les crêpes faites à la main, les mini chaussons aux fruits, les mini Suisses chocolat et les mini muffins en tulipes. Collection Gourmande met également l'artisanat à l'honneur avec le gâteau Basque, la Fouace campagnarde typique de l'Aveyron, le Pastel de Nata (petit flan d'origine portugaise) et le mini kougelhof originaire d'Alsace.

COLLECTION GOURMANDE





**PURÉES DE FRUITS**

Sur son stand Ravifruit vous fera découvrir ses purées de fruits surgelées (sans arôme ajouté, ni colorant et sans conservateur), ses compotées de fruits, ses coulis de fruits, ses fruits surgelés IQF, ses purées de légumes surgelées et ses grains de fruits surgelés, alliant praticité et qualité. Issus d'une recette naturelle identique aux purées de fruits traditionnelles (90% de fruit et 10% de sucre), les grains de fruits offrent une saveur particulièrement intense. Ils ne demandent pas de décongélation préalable et évitent toute perte de matière.

**VIENNOISERIES COLORÉES**

Roulé thé vert matcha et cranberries, roulé esprit citron de menton (frangipane et agrumes confits) et roulé praliné et éclats de noisette ! Voici les 3 nouvelles viennoiseries Arc en ciel de Bridor, 3 roulés sur base de pâte à croissant feuilletée et garnis de crème pâtissière naturellement aromatisées. Ces viennoiseries pur beurre surgelées sont prêtes-à-cuire dans tout type de four pendant 14mn à 170°C.



**BABA AU CHOCOLAT**

Spécialisée dans la fabrication de produits pâtisseries, La Cigale lance un Baba au chocolat ! Non alcoolisé et livré surgelé, ce produit est prêt à être décoré. Il est proposé en 2 formats : une version dessert de 80g et une version café gourmand de 23g. Facile d'utilisation, ce baba demande 2 heures de décongélation à 4°C.



**SNACKING SUCRÉ**

CSM France lance des solutions de produits snacking sucré directement inspirées des pays anglo-saxons. Leader sur ce marché aux Etats-Unis et en Grande Bretagne, CSM propose « Kate's cakes », une nouvelle gamme de pâtisseries de grande qualité avec des ingrédients naturels rigoureusement sélectionnés, résultat d'un savoir-faire artisanal et adapté à des besoins spécifiques. Les muffins, cookies, cake bars, loaf cakes et mini sweets Kate's cakes se dégustent facilement en toutes occasions.



**CATALOGUE CODIGEL 2012**

400 pages et environ 4000 références en matériel de restauration, voilà ce que vous propose le catalogue Codigel 2012. Parmi les nouveautés, une gamme de machines à glaçons ITV, des fontaines et refroidisseurs disponibles sur stock, une nouvelle conception d'armoires et de meubles réfrigérés avec évaporateur intégré et des vitrines réfrigérées avec l'arrivée de modèles chauds, salades mais aussi au «mètre». Codigel a signé un partenariat en matière d'inox avec la société Eratos et propose une nouvelle machine à laver à capot et la marque Samsung en micro-ondes. Un partenariat a été signé également avec l'association «Cœur de forêt» afin de planter 1850 arbres selon vos achats en 2012.



## CHOCOLATERIE / COUVERTURES & CHOCOLATS

### VALRHONA

Caramélia de Valrhona est un chocolat à la fois tendre, gourmand et généreux. En bouche, il séduit par son goût lacté onctueux avant de dévoiler l'intensité et la puissance de son caramel crémeux aux accents salés et biscuités. Un produit sous forme de fèves conditionné en sac de 3kg.



Valrhona lance le tout premier concentré de chocolat noir de la famille Mariage de Grands Crus : P125 Cœur de Guanaja 80%. Cette innovation technique va révolutionner bon nombre de recettes où la présence importante de beurre de cacao est une contrainte. Grâce à sa très faible teneur en beurre de cacao, Cœur de Guanaja 80% permet d'augmenter significativement le goût et la force du chocolat, sans durcir les textures. Ce concentré permet de conjuguer force et couleur intensément chocolat, souple et onctuosité.



Craquantes ou tout chocolat, les petites perles Caramélia Valrhona apportent une touche d'originalité et de gourmandise à toutes vos créations. Très faciles à utiliser, rondes et brillantes, elles permettent d'obtenir des alliances surprenantes de couleurs, de textures autour d'un bon goût de caramel.



### WEISS

Le chocolatier stéphanois qui fêtera ses 130 ans en 2012, propose toute une gamme de produits (couvertures haut de gamme et nouvelle génération, pralinés) et notamment la collection des chocolats d'origine. Ceiba (64% de cacao) : un chocolat bio et équitable, issu d'un terroir réputé de République Dominicaine aux arômes de fruits jaunes soutenus par une amertume et une acidité bien marquées. Santarem (65% de cacao) : un chocolat pur Brésil très typé avec des notes de cigare et de cuir en finale. Bassam (69% de cacao) : un chocolat de Côte-d'Ivoire puissant et cacaoïté avec une amertume bien équilibrée. Madalait (35% de cacao) : un chocolat au lait fin pur Madagascar légèrement acidulé avec des notes caramélisées.





**CALLEBAUT**

Pour travailler du chocolat blanc, Velvet offre un chocolat qui allie un goût crémeux et une faible teneur en sucre. Ce produit est idéal en pure dégustation : figurines creuses, tablettes, bonbons enrobés, garniture de macarons mais également les desserts et pâtisseries qui ont besoin à la fois du goût crémeux du chocolat blanc et d'une touche de douceur. Ce produit est disponible en sac de 2,5kg, Callets™. Pour vos créations qui ont besoin d'être renforcées en goût chocolat (brownies, ganaches intenses), Callebaut propose « Powerful 80% de cacao » : un chocolat puissant et intense sans être trop amer. Un produit disponible en sac de 2,5kg et 10kg.

**MICHEL CLUIZEL**

La chocolaterie Michel Cluizel propose une gamme complète de couvertures aux qualités gustatives reconnues et idéales pour la réalisation de ganaches, moulages et enrobages. Parmi ces références, à découvrir une couverture bio (67% de cacao) avec un chocolat issu de la plantation Los Anconès de Saint-Domingue. La gamme des chocolats « Grandes Teneurs » propose 10 chocolats d'exception issus de différents pays qui sont ensuite assemblés et équilibrés avec art pour obtenir une palette aromatique durable et intense. Les 3 couvertures Elianza (noir 55%, lait 35% et ivoire) ont été conçues dans ce même esprit de recherche et de facilité de travail. Les couvertures Noir Infini 99% et Noir au Café 60% sont reconnues pour leurs qualités gustatives.



**PRALINES**

**CALLEBAUT**

Pramano est un praliné fabriqué à partir de noisettes et d'amandes les plus fines (25% amandes et 25% noisettes), torréfiées et concassées selon des procédés très stricts. Cet ingrédient de base est idéal pour les fourrages uniques ou pour aromatiser les crèmes, bavares, glaces, parfaits et mousses.



**PRODUITS PRÊTS A L'EMPLOI**



Une touche d'originalité dans vos viennoiseries

Une crème à la noisette prête à utiliser

**CALLEBAUT**

Crème dell'Artigiano Nocciole est une crème prête à l'emploi, résistante à la cuisson, au goût et à la couleur de noisette. Ce produit s'utilise pour la garniture de macarons, le fourrage des viennoiseries ou en pâte à tartiner. Caramel Fill est du véritable caramel prêt à l'emploi au goût authentique de bonbon anglais. Il suffit de le réchauffer quelques secondes pour qu'il apporte une étonnante originalité à toutes vos préparations (coupelles, glaces, sauces, crèmes au beurre). Pour vos pains, viennoiseries et cakes, ajoutez une touche de chocolat avec les chunks de Callebaut.

**AGRUMES BITTERSWEET**

Capfruit propose au sein de sa gamme Fruit'Elite saveurs de saison, une nouvelle purée d'agrumes BitterSweet qui marie à la fois des saveurs fraîches et épicées. L'orange sanguine de Sicile apporte une note douce relevée par l'amertume du pamplemousse rose de Sicile. Ce cocktail d'agrumes est parfumé, par infusion, avec un mélange de 5 épices : clous de girofle, poivre, noix de muscade, cannelle et gingembre (Indonésie, Brésil, Niger, etc). Toutes ces saveurs associent la note épicée et hivernale du vin chaud et du pain d'épice à la fraîcheur estivale des agrumes. La purée est transformée sans sucres ajoutés autres que ceux naturellement présents dans les fruits.



ISSN 1969 - 9530

BOULANGERIE - PATISSERIE

# Filiere

## gourmande

NOMADING - SNACKING

n° 153-20  
Fév/Mars 2012

RETROUVEZ-NOUS  
HALL 4 STAND COI



LE SALON MONDIAL  
DE LA BOULANGERIE, PATISSERIE,  
GLACERIE, CHOCOLATERIE & CONFISERIE



► **MARCHÉS & TENDANCES**

Une profession tournée vers l'avenir

► **ENTRETIEN**

Christian Gillet

► **DOSSIER**

La tendance puissance 7 !

► **PROCESS**

Nouvelle réglementation

► **PRODUITS**

Innovations Européen & Intersuc

*paniscopie*



**MARIE-ODILE FONDEUR**

(commissaire générale d'Europain)

**Toutes les tendances et innovations sont à Européen Intersuc**

ESPACE  
ABONNÉS

vosre code d'accès

Jol402

sur [www.filieregourmande.info](http://www.filieregourmande.info)

BOULANGERIE - PATISSERIE  
**filierere**  
gourmande  
NOMADING - SNACKING



MARCHÉS & TENDANCES

Une profession tournée vers l'avenir

ACTUS

ENTRETIEN AVEC

Christian Gillet  
Ecole Ferrandi

« Quand passion rime avec profession »



© DR

UN REGARD SUR...

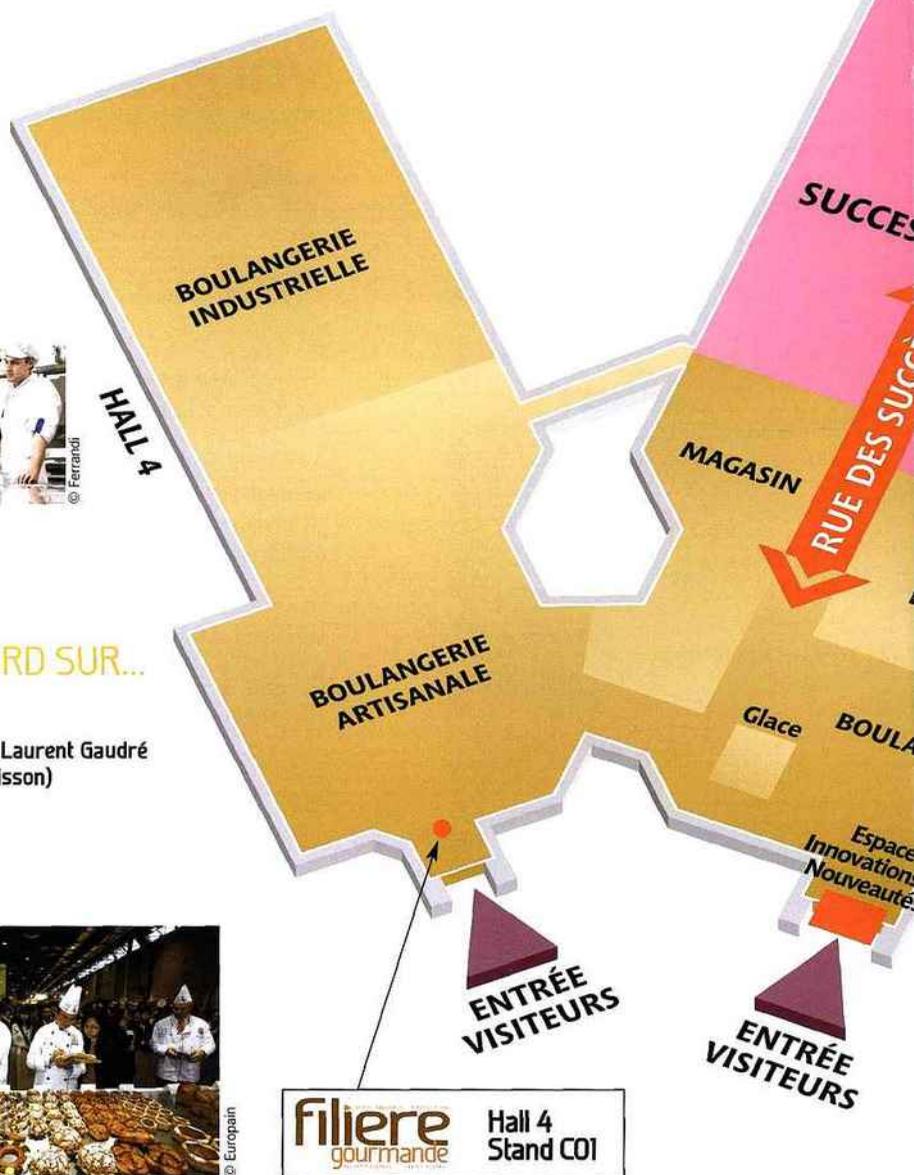
Questions à... Laurent Gaudré  
(Première Moisson)

DOSSIER

LA TENDANCE  
PUISSANCE 7 !

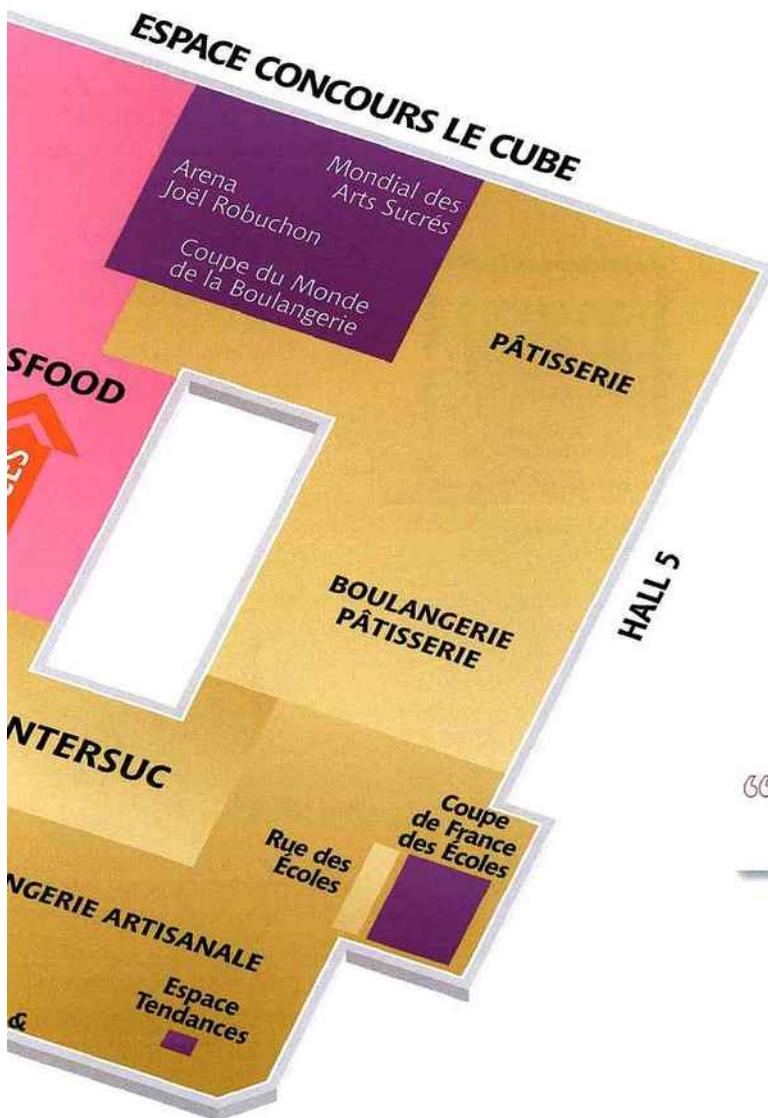


© Europain



**filierere** gourmande  
Hall 4  
Stand C01

À événement spécial, numéro spécial, *Filière Gourmande* donne la parole à... Européain & Intersuc.



▶ PROCESS



Nouvelle réglementation



LES TROPHEES  
DE L'INNOVATION



COLLECTIONS  
INTERSUC 2012

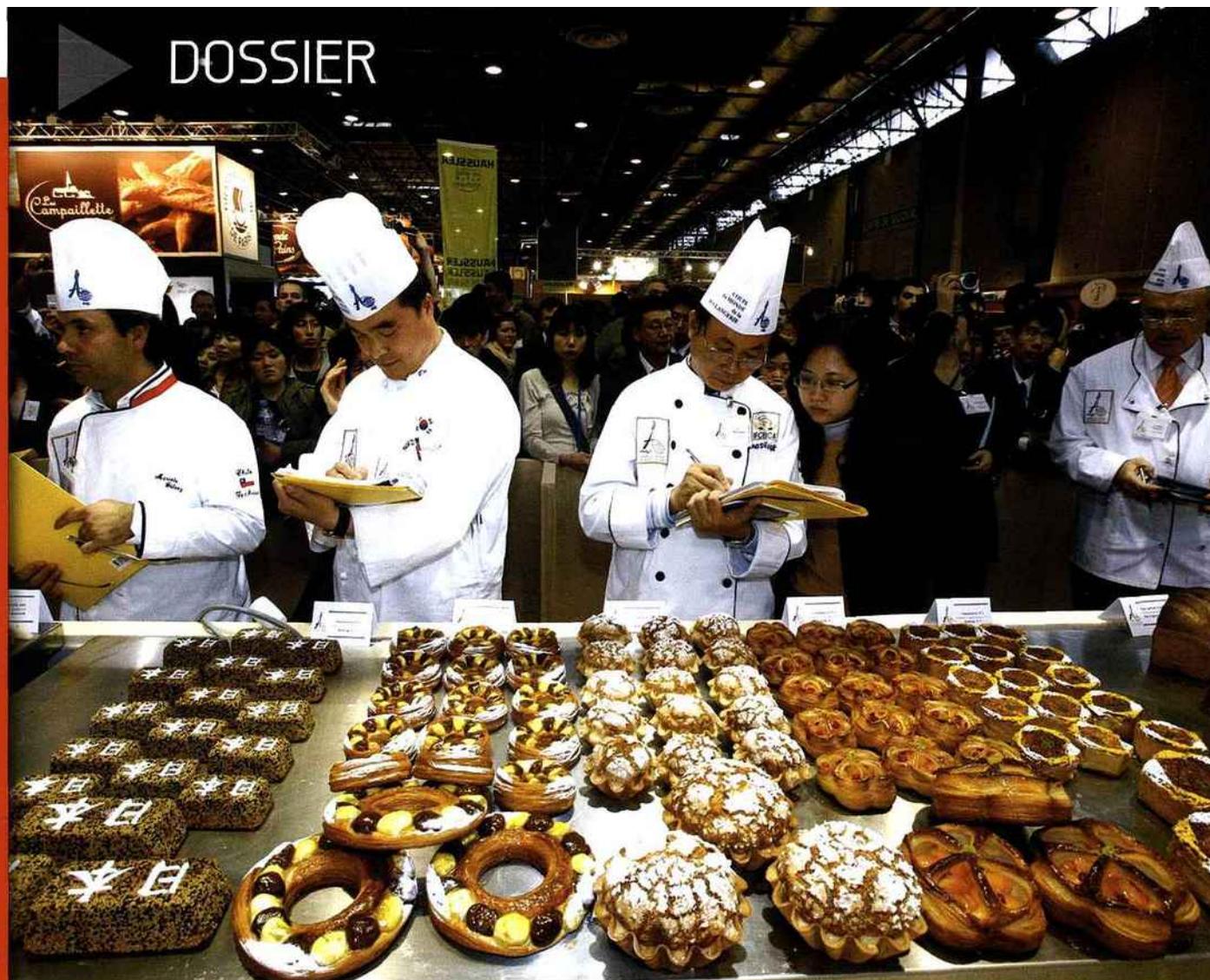
*paniscopie*

**MARIE-ODILE  
FONDEUR**  
commissaire générale  
d'Europain



“ Européain ouvre  
ses portes. ”

- Secteurs Européain & Intersuc
- Concours & Evénements
- Espaces découvertes & animations



© Europain

## La tendance **puissance 7** !

Pour son édition 2012, Europain, le rendez-vous mondial de tous les professionnels des métiers du goût, présente les innovations et met en scène les 7 tendances majeures du moment qui seront les moteurs du développement de la profession.

En ces temps de crise, mieux comprendre les attentes des consommateurs, répondre aux nouveaux comportements alimentaires, aux nouveaux rythmes de vie, connaître les tendances, les anticiper, permet d'adapter l'offre au marché.

L'étude menée sur les nouvelles tendances du marché de la boulangerie-pâtisserie, qu'elle soit industrielle ou artisanale, a fait émerger 7 tendances qui sont déclinées sur un Espace Tendances dédié.

### 1. UNE BOUTIQUE CONÇUE COMME UN LIEU DE VIE

De plus en plus souvent, le fournil est visible depuis la boutique, invitant ainsi le client à assister à la fabrication du pain. Comptoirs et présentoirs s'adaptent aux produits proposés selon les différents moments de la journée : pain, pâtisserie, petite restauration, café gourmand...

Le personnel devient acteur et participe à l'information du client. Il véhicule l'image et les valeurs de la boutique.

Commerce de proximité bénéficiant d'un capital confiance, la boulangerie est à l'écoute de sa clientèle et lui propose des services complémentaires.

## 2. QUALITÉ ET INNOVATION AU PROGRAMME POUR LES PRODUITS ET LES ÉQUIPEMENTS

Pour répondre aux attentes du consommateur en quête de produits authentiques, sains, éco-responsables, de nouvelles gammes d'ingrédients sont nées, l'origine des produits est mise en avant. De par sa proximité avec la clientèle, la boulangerie est réactive à ses nouvelles attentes : l'offre s'est diversifiée : pain de campagne, complet, au son, au seigle, aux céréales, aux noix, pains régionaux, mais aussi pains plus « exotiques » comme le pain suédois, la ciabatta italienne, les wraps et tortillas mexicaines, les bagels...

Aujourd'hui, les techniques et les matériels innovants

permettent de pérenniser le savoir-faire du boulanger, d'adapter la production à la demande, de la rationaliser grâce à l'introduction croissante de l'informatique, de la technique du froid, des cuissons multiples... tout en optimisant la gestion des énergies (synonyme d'économies).

## 3. BEAU, BON ET BIO

Le consommateur est de plus en plus attentif à la qualité et à la fraîcheur des produits. Il veut manger mieux et plus sain et il est donc exigeant sur la qualité du pain et des produits contenant moins de sel, plus de céréales, plus de fibres : les nouveaux pains sont des alliés santé. Demain, le boulanger pourra créer des pains avec des farines aux qualités nutritionnelles ou sensorielles pour les populations aux besoins particuliers : les seniors, les personnes allergiques... Le bio est un marché d'avenir et la part du pain bio devrait croître régulièrement au cours des prochaines années (les pains et farines bio représentent aujourd'hui 13 % du marché).

Aujourd'hui, des équipements moins énergivores, plus respectueux de l'environnement font leur apparition sur le marché, le boulanger peut mesurer l'impact de son activité sur l'environnement, son empreinte écologique.

## 4. À FOND LES FORMES !

La pâtisserie joue la carte de la créativité et du raffinement. Cubes, cylindres, sphères, pyramides... rivalisent dans les vitrines des boutiques. Cette tendance initiée par les pâtisseries de renom et les jeunes créateurs a gagné l'adhésion de la clientèle séduite aussi bien par la forme, les couleurs que le goût. Les pâtisseries deviennent de véritables œuvres d'art. La pâtisserie industrielle n'échappe pas à cette tendance. La boulangerie est aussi touchée par ce

phénomène : nouveaux produits plus sophistiqués, nouveaux modes de consommation.

## 5. DES SAVEURS VENUES D'AILLEURS

Des alliances originales de textures et de saveurs, inspirations que les professionnels sont allés chercher au-delà des frontières, renouvellent sans cesse la pâtisserie. Le thé vert, le soja ou le matcha, les fruits exotiques et les épices rencontrent un vrai succès auprès des clients. Fruits et fleurs se réinventent dans les desserts, sous forme de mousses, coulis ou extraits. À côté de ces nouvelles saveurs cohabite une autre tendance, celle des « classiques revisités » comme le paris-brest, l'éclair ou

le saint-honoré. Verrines et macarons ont toujours la cote et les cupcakes résistent à la tendance. En boulangerie, la tartine, conviviale et ludique, est le « classique revisité ». Salée ou sucrée, en snacking haut de gamme, elle est déclinable à l'infini.

## 6. BOULANGERIE INDUSTRIELLE : OBJECTIF QUALITÉ ARTISANALE

Depuis plusieurs années, la boulangerie et la pâtisserie industrielles n'ont de cesse de proposer des produits d'une qualité proche de celle de l'artisan. Principalement présente en grande distribution et restauration, la pâtisserie industrielle représente 10 % de la production en chiffre d'affaires.

En plus des démarches qualité, les professionnels peuvent compter sur des process et matériels innovants qui les aident à relever ce défi : obtenir une haute qualité gustative...

## 7. LE PAIN, SOURCE DE SANTÉ

Nutrition santé et alimentation équilibrée sont au cœur des préoccupations des consommateurs. Mais, en ces périodes de crise, ils ne veulent pas pour autant sacrifier goût et plaisir. De nouveaux produits sans additifs sont développés en boulangerie, avec moins de sel, avec des fibres prébiotiques dans les farines ou en proposant des pains « santé » au lin, enrichi en oméga 3, au muesli, aux fibres... alliant les notions de plaisir et de santé, pour que les consommateurs soient libres de succomber au plaisir sans une once de culpabilité. Les pâtisseries, quant à elles, sont allégées en sucre, en matières grasses, sans colorants ni additifs. Elles doivent être séduisantes, savoureuses, surprenantes pour le plaisir des yeux et des papilles. ■

## “ Mise en scène des moteurs de développement ”

## Le programme des animations de l'espace Tendances

### Samedi 3 mars

**10h00 - 11h15** **Innovations, process et équipements polyvalents. Qualité et innovation en boulangerie industrielle.**  
**Atelier animé par Pellé Equipement**  
*Table ronde - Innovation des process de pétrissage : présentation d'un concept breveté autour des batteurs et pétrins grosses et petites capacités permettant un gain de temps, une qualité de pâte et une polyvalence de travail des produits pâteux et levains.*

**11h15 - 12h30** **Grands prix de littérature culinaire de l'Académie nationale de cuisine**



**12h30 - 13h45** **Qualité et innovation en boulangerie industrielle.**  
**Atelier animé par la FEBPF**  
*Table ronde - Au travers des innovations réalisées dans la conception des produits et des process : réponses de la boulangerie industrielle aux attentes de consommateurs.*  
•Partenaire : Limagrain



**13h45 - 15h00** **Boulangeries, les nouveaux lieux de vie.**  
**Atelier animé par France Snacking**  
*Table ronde - Echange avec des boulangers « progressistes » qui parleront de l'évolution de leur métier et de la manière dont ils l'ont traduite dans l'agencement de leur(s) point(s) de vente et dans l'évolution de leur offre alimentaire.*

**15h00 - 16h15** **Qualité et innovation dans le bio.**  
**Atelier animé par La Toque Magazine**  
*Table ronde - Jusqu'où et comment peut-on innover dans le bio ?*  
•Partenaires : Festival des pains & Moulins Bourgeois



**16h15 - 17h30** **Qualité et innovation dans le bio.**  
**Atelier animé par Moulins Decollogne**  
*Table ronde - Démonstration, dégustation. Le développement du pain biologique en boulangerie artisanale : constat (marché & qualité nutritionnelle), perspective et clefs du succès.*

### Dimanche 4 mars

**10h00 - 11h15** **Créativité et raffinement en pâtisserie.**  
**Atelier animé par l'INBP**  
*Démonstration culinaire - Un certain regard sur la pâtisserie de 2012*  
Démonstration autour de la tarte double texture citron, une création de Sébastien Odet sur un mode revisité, qui allie recherche technique et parfum éternel.

**11h15 - 12h30** **Boulangeries, les nouveaux lieux de vie.**  
**Atelier animé par AMC/Moma**  
*Table ronde - Comment créer un lien entre la production des boulangeries-pâtisseries et l'architecture du magasin qui sont deux mondes parallèles, qui touchent à tous les sens de par la création de formes, de couleurs et de sensations ?*

**12h30 - 13h45** **Créativité et raffinement en pâtisserie.**  
**Atelier animé par Lenôtre**  
*Table ronde - Atelier conseil. Pas de conflit entre la créativité et les contraintes opérationnelles. Comment établir un cahier des charges opérationnel ? Comment intégrer la créativité dans un cadre précis ? 3 exemples : un entremets pour une compagnie aérienne ; une pâtisserie médiatique aux JO ; un classique revisité pour la restauration commerciale.*  
•Partenaire : Bridor



### Dimanche 4 mars (suite)

**13h45 - 15h00** **Le pain, source de santé.**  
**Atelier animé par le Lempa**  
*Table ronde - Tendances, innovations en BVP depuis 2005, et prospective.*  
À travers une approche analytique des innovations culinaires de ces 5 dernières années en boulangerie, viennoiserie et pâtisserie, Pierre-Tristan Fleury, directeur du Lempa, livre une étude prospective des tendances de demain. La nutrition et le pain source de santé sont omniprésents tout au long de cette présentation.

**15h00 - 16h15** **La pâtisserie, source inépuisable d'inspiration.**  
**Atelier animé par La Toque Magazine**  
*Table ronde - La pâtisserie à ses modes. Quelles seront celles de demain ?*  
•Partenaire : Stéphane Glacier

**16h15 - 17h30** **Qualité et innovation dans le bio.**  
**Atelier animé par Moulins Decollogne**  
*Table ronde - Démonstration, dégustation. Le développement du pain biologique en boulangerie artisanale : constat (marché & qualité nutritionnelle), perspective et clefs du succès.*

### Lundi 5 mars

**10h00 - 11h15** **Qualité et innovation en boulangerie industrielle.**  
**Atelier animé par la FEBPF**  
*Table ronde - Au travers des innovations réalisées dans la conception des produits et des process : réponses de la boulangerie industrielle aux attentes de consommateurs.*  
•Partenaire : Limagrain



**11h15 - 12h30** **Le pain, source de santé.**  
**Atelier animé par l'Observatoire du pain**  
*Table ronde - Comportements alimentaires et pain chez les jeunes et les femmes.*

**12h30 - 13h45** **Qualité et innovation en boulangerie industrielle.**  
**Atelier animé par le Lempa**  
*Table ronde - Présentation du guide de bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie et pâtisserie.*  
Présentation de la démarche qui a été suivie par le groupe de travail pour actualiser la dernière version datant de 1997.

**13h45 - 15h00** **Innovations, process et équipements polyvalents.**  
**Atelier animé par la commission Innovations Ekip**  
*Table ronde - Les enjeux de l'innovation en boulangerie artisanale.*  
- La boulangerie face à un monde qui change.  
- Principales attentes en matière d'équipement.  
- Vers une démarche collective au sein de la filière pain.  
- Le boulanger formateur et manager.  
•Partenaires : CHD Expert et La Boulangerie Saïbron



**15h00 - 16h15** **Boulangeries, les nouveaux lieux de vie.**  
**Atelier animé par La Toque Magazine**  
*Table ronde - Comment développer une activité complémentaire de restauration en boulangerie ?*  
•Partenaires : Festival des pains & Moulins Bourgeois



**16h15 - 17h30** **La pâtisserie, source inépuisable d'inspiration.**  
**Atelier animé par l'INBP**  
*Démonstration culinaire. Se régaler en 2012 d'un éclair très chou : démonstration autour de « l'éclair printanier ».*  
Sébastien Odet, formateur à l'INBP, s'inscrit dans la nouvelle vague des pâtisseries, sensibles au design et aux couleurs. Selon lui, le pâtissier doit disposer de trois capacités essentielles : se remettre en question régulièrement, prendre plaisir à allier goût et esthétique et revisiter astucieusement les classiques.

**Mardi 6 mars**
**10h00 - 11h15 Le pain, source de santé.**
**Atelier animé par Cox&Cia**

*Table ronde - Le pain, l'alimentation et la santé : collaboration entre l'industrie, les sciences et l'autorité sanitaire chilienne.*

Le pain, sous diverses formes, est un des aliments les plus consommés. Il a été choisi comme un véhicule privilégié pour contenir, en plus des nutriments équilibrés, ceux qui contribuent à une bonne santé. Une série de produits pour une alimentation saine autour du pain sera présentée.

**11h15 - 12h30 Le pain, source de santé.**
**Atelier animé par l'Observatoire du pain**

*Table ronde - Comportements alimentaires et pain chez les jeunes et les femmes.*

**12h30 - 13h45 Créativité et raffinement en pâtisserie.**
**Atelier animé par Marc Bretilot**

*Table ronde - La méthodologie du design appliquée à la pâtisserie par des exemples concrets.*

**13h45 - 15h00 Qualité et innovation en boulangerie industrielle.**
**Atelier animé par Les Compagnons du Devoir**

*Table ronde - Des deux mains du boulanger, aux boulangers de demain : un métier en mutation.*

- Présentation d'une entreprise multisectorielle et de ses 3 modèles de production (artisanale, mécanisée et industrialisée).
- Réflexion autour de la nécessité d'adapter l'homme de métier dans le contexte « aller de la production à la conception ».
- Présentation d'un diplôme de niveau 2 : la licence mise en place par les Compagnons du Devoir.

• Partenaires : Polytech Paris UMPC & Première Moisson

**15h00 - 16h15 Innovations, process et équipements polyvalents.**
**Atelier animé par La Toque Magazine**

*Table ronde - Quelles sont les pistes d'innovation en matière d'équipement ?*

• Partenaires : Ets Barresi & Bongard

**16h15 - 17h30 Innovations, process et équipements polyvalents.**
**Atelier animé par la commission Innovations Ekip**

*Table ronde - Les enjeux de l'innovation en boulangerie artisanale.*

- La boulangerie face à un monde qui change.
- Principales attentes en matière d'équipement.
- Vers une démarche collective au sein de la filière pain.
- Le boulanger formateur et manager.

**Mercredi 7 mars (suite)**
**12h30 - 13h45 La pâtisserie, source inépuisable d'inspiration.**
**Atelier animé par Les Compagnons du Devoir**

*Table ronde - Le design culinaire en pâtisserie.*

- Présentation du design culinaire.
- Intervention sur l'intérêt du design dans la profession de pâtissier.
- Présentation de projets collaboratifs entre un chef pâtissier et un designer.
- Démonstration professionnelle de 2 projets concrets.

• Partenaire : Magali Wehrung Designer


**13h45 - 15h00 Innovations, process et équipements polyvalents.**
**Qualité et innovation en boulangerie industrielle.**
**Atelier animé par Pellé Équipement**

*Table ronde - Présentation d'une nouvelle génération de fours rotatifs ayant la même qualité de cuisson, sans marquage de la semelle du pain, qu'un four traditionnel à sole, avec le confort, la facilité d'utilisation et la rentabilité d'un four rotatif.*

**15h00 - 16h15 Innovation, process et équipements polyvalents,**
**qualité et innovation en boulangerie industrielle.**
**Atelier animé par la société Bravo**

*Table ronde - L'automatisation et la pasteurisation dans la pâtisserie moderne : présentation de deux nouvelles techniques destinées aux artisans pâtissiers-boulangers.*


**Mercredi 7 mars**
**10h00 - 11h15 Créativité et raffinement en pâtisserie.**
**Atelier animé par Lenôtre**

*Table ronde - Atelier conseil. Pas de conflit entre la créativité et les contraintes opérationnelles. Comment établir un cahier des charges opérationnel ? Comment intégrer la créativité dans un cadre précis ?*

3 exemples :

- un entremets pour une compagnie aérienne ;
- une pâtisserie médiatique aux JO ;
- un classique revisité pour la restauration commerciale.

• Partenaire : Bridor

**11h15 - 12h30 Le pain, source de santé.**
**Atelier animé par l'Observatoire du pain**

*Table ronde - Comportements alimentaires et pain chez les jeunes et les femmes.*



## Le Cube, un cadre d'exception pour des événements et concours de renommée mondiale

### LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE ORGANISÉE PAR LESAFFRE

Qui succédera à la France tenante du titre ?

Du 4 au 7 mars, Le Cube accueillera les douze équipes sélectionnées (Corée du Sud, Costa Rica, France, Italie, Japon, Pays-Bas, Pérou, Pologne, États-Unis, Sénégal, Suède et Taiwan). Chaque équipe constituée de 3 boulangers devra réaliser des produits autour des 4 spécialités suivantes : baguettes et pains du monde, viennoiseries sucrées, présentations salées, pièce artistique. Pour être toujours plus proche des tendances de demain, cette année, le sandwich-club est introduit dans ce concours où le pain nutritionnel aura également toute sa place. Remise des prix le 7 mars, 11 h-12 h.

### LE MONDIAL DES ARTS SUCRÉS ORGANISÉ PAR DGF

Du 3 au 6 mars, 16 équipes internationales composées d'un duo mixte homme/femme rivaliseront de créativité et de fantaisie pour la troisième édition du plus prestigieux concours de haute pâtisserie. En 4 jours, elles devront réaliser 13 œuvres dont une pièce en pastillage, une en sucre, une en chocolat et un dessert à l'assiette. Le jury sera présidé par Pascal Niau, MOF pâtisserie. Remise des prix le 6 mars, 18 h.

### LA COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES ORGANISÉE PAR LE LEMPA (SPONSOR GDF SUEZ)

Coup de projecteur sur la nouvelle génération et la transmission du savoir-faire, ce concours est ouvert à tous les établissements de formation initiale en boulangerie-pâtisserie.

Du 3 au 7 mars, Espace concours Coupe de France des écoles, Hall 5.

Après une présélection organisée le 25 novembre dernier,

8 équipes sont retenues dans la catégorie « Excellence » ouverte aux jeunes en cours de formation de niveau 4. Pour la catégorie « Espoirs », ce sont 10 équipes qui sont sélectionnées.

Remise des prix catégorie « Excellence » le 4 mars, 18 h.

Remise des prix catégorie « Espoirs », le 7 mars, 14 h.

### LE SALON SUCCESSFOOD INVESTIRA LUI AUSSI LE CUBE POUR LES SÉLECTIONS DE DEUX CONCOURS INTERNATIONAUX.

#### LE BOCUSE D'OR FRANCE

où les meilleurs talents français se qualifieront pour la sélection du prochain Bocuse d'Or Europe qui se tiendra à Bruxelles les 20 et 21 mars 2012.

4 et 6 mars, Le Cube Arena Joël Robuchon, Hall 5.

Remise des prix le 6 mars, 15 h-16h30.

#### LA COUPE EUROPE, SÉLECTION POUR LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

où les meilleures équipes tenteront de décrocher une place pour la finale de la Coupe du monde de la pâtisserie qui se déroulera à Lyon dans le cadre du Sirha 2013.

7 mars, Le Cube Arena Joël Robuchon, Hall 5

Remise des prix le 7 mars, 15h10.

#### LE FESTIVAL DE LA CRÉATIVITÉ GASTRONOMIQUE, ORGANISÉ PAR LE CHEF

5 mars, Le Cube Arena Joël Robuchon, Hall 5.

#### LES TROPHÉES INNOVATION EUROPAIN & COLLECTIONS INTERSUC

Remise des prix le samedi 3 mars, 15h15. ■

### LES ESPACES

- **Le Cube** a été développé spécifiquement pour l'événement Européen-SuccessFood 2012. Cet espace de 4 000 m<sup>2</sup> met en scène, sur ses trois faces, trois espaces concours en un seul lieu. Point de convergence des salons, il offre une tribune exceptionnelle aux meilleurs talents internationaux de la boulangerie, de la pâtisserie et de la restauration, à l'heure où ces trois secteurs sont de plus en plus liés.
- **L'Espace concours Coupe de France des écoles** accueillera pendant 5 jours la 3<sup>e</sup> édition de la Coupe de France des écoles.

Cette compétition concerne 2 niveaux de compétence :

- **catégorie « Espoirs »** : elle s'adresse à des jeunes en cours de formation de niveau 5 au moment de l'inscription au concours : CAP, MC, seconde et première de bac pro boulanger-pâtissier ;
- **catégorie « Excellence »** : elle s'adresse à des jeunes en cours de formation de niveau 4 au moment de l'inscription au concours : BP, BTM, BM et terminale bac pro boulanger-pâtissier.

#### • L'espace Tendances

Cet espace situé dans le Hall 5 accueillera des

animations aux formats variés afin d'illustrer les 7 tendances de la boulangerie-pâtisserie d'Europain 2012.

#### • L'espace Innovations & Nouveautés

Entrée du hall 5. Espace scénarisé afin de mettre en lumière les nouveautés et innovations des exposants Européen et SuccessFood.

#### • La Rue des Écoles

L'engagement d'Europain dans la valorisation de la formation professionnelle.



© DR

# paniscopie

**MARIE-ODILE FONDEUR**

commissaire générale d'Europain

“ **Europain**  
ouvre ses portes. ”

**Entretien avec Marie-Odile Fondeur, commissaire générale de cet événement qui se tient du 3 au 7 mars 2012 au Parc des expositions de Paris-Nord Villepinte.**

**Filière** Il y a quelques mois, Ekip vous a confié l'organisation de cette nouvelle édition du rendez-vous mondial des professionnels de la boulangerie-pâtisserie. Vous êtes-vous appuyée sur votre expérience de l'organisation du Sirha et de vos différents savoir-faire à l'étranger pour proposer un nouveau concept à Ekip ?

**Marie-Odile Fondeur** : En ces temps de crise et forts de notre expérience, nous avons souhaité qu'Europain 2012 mette en scène le dynamisme de toute la filière professionnelle et présente une offre d'envergure à la pointe des tendances. Tout d'abord, nous avons voulu regrouper sur un même espace l'ensemble des animations et des secteurs. Ainsi, pour la première fois, Europain investira les Halls 4 et 5 du Parc des expositions Paris-Nord Villepinte.

Nous avons privilégié la mise en valeur des innovations tant en équipements et matériels, qu'en matières premières, ingrédients et produits alimentaires. Nous renforçons le côté convivial de la manifestation en incitant les exposants à faire de nombreuses démonstrations pour permettre aux professionnels de s'adapter voire d'anticiper les grandes mutations de leur métier, de leur présenter des idées applicables dans tous types de structures.

Ainsi, l'entrée du salon se fait directement sur l'espace « Innovations » avec une mise en valeur des produits grâce à l'apport des nouvelles technologies : arches lumineuses utilisant les LED, mise à disposition des visiteurs de plusieurs grandes « table touch » qui leur permettront de repérer en quelques secondes les produits et stands incontournables pour optimiser leur visite.

Dans le cadre de cette réorganisation des espaces, au cœur du salon, nous avons créé Le Cube, un espace de 4 000 m<sup>2</sup> qui accueillera les concours les plus prestigieux de la profession : la Coupe du monde de la boulangerie et le Mondial des arts sucrés.

**Filière** En parallèle se tiendra la première édition de SuccessFood. Est-ce pour être toujours plus proche des mutations professionnelles qui s'opèrent ?

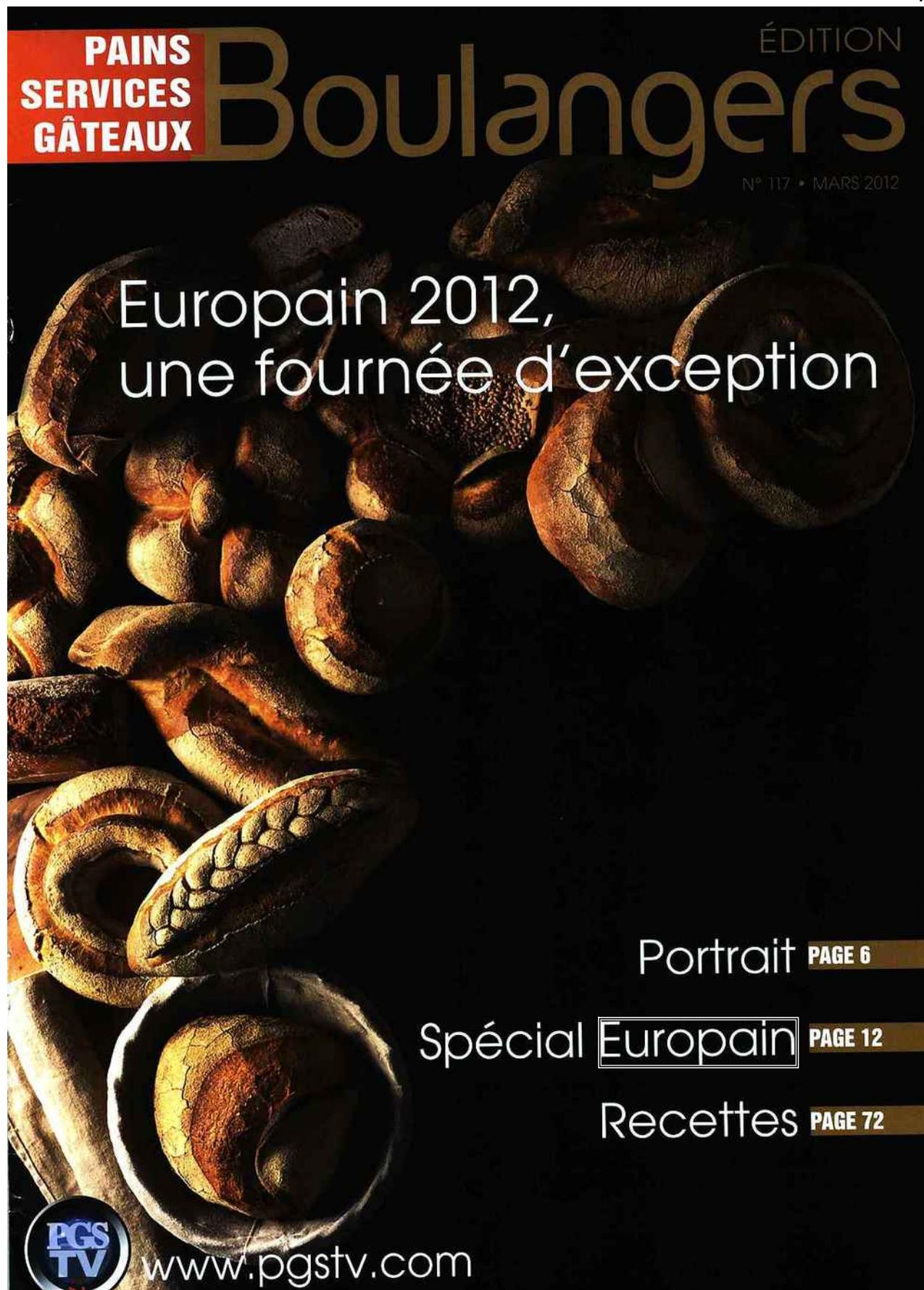
**M.-O. F.** : Dans un contexte de mutation des modes de consommation, les boulangers-pâtisseries sont de plus en plus nombreux à proposer une offre en petite restauration, snacking, traiteur. Cette évolution entraîne des transformations dans l'équipement ou l'agencement des espaces. C'est dans cette logique que nous avons créé SuccessFood à la demande d'Ekip. En effet, la synergie Europain 2012 et SuccessFood reflète l'évolution d'un marché où chaque professionnel doit chaque jour réinventer son métier.

**Filière** Pour Europain 2012, vous mettez en valeur le dynamisme de cette filière professionnelle pour toucher la jeune génération.

**M.-O. F.** : Europain 2012 s'engage dans la valorisation de cette profession tournée vers l'avenir, il faut donc susciter des vocations, transmettre les savoir-faire que beaucoup nous envient à l'international. La « Rue des Écoles » regroupant écoles et centres de formation sera cette année proche de l'espace concours dédié à la Coupe de France des écoles pour donner encore plus de visibilité à l'excellence des formations existantes.

Dans le même esprit, « La Rue des Succès », lien naturel entre Europain et SuccessFood, présentera de façon inédite jusqu'alors des concepts gagnants de boulangerie et de lieux de restauration. Ce sera une mise en scène des innovations et tendances, pour une mine d'idées nouvelles. Je donne rendez-vous aux professionnels à Europain 2012 pour qu'ils y découvrent toutes les innovations qui feront leur métier de demain. ■

**Propos recueillis par Patricia Chardonneau**



**PAINS SERVICES GÂTEAUX**

ÉDITION **Boulangers**

N° 117 • MARS 2012

Europain 2012,  
une journée d'exception

Portrait **PAGE 6**

Spécial **Europain** **PAGE 12**

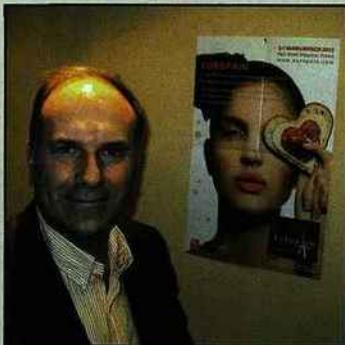
Recettes **PAGE 72**

 [www.pgstv.com](http://www.pgstv.com)

## Dossier / Européen

LE RENDEZ-VOUS DE  
LA PROFESSION : C'EST  
MAINTENANT !

**Du 3 au 7 mars, la profession affichera complet à Paris-Nord Villepinte ! Une offre d'envergure en équipements, matériels et ingrédients, des démonstrations sur les stands, des concours professionnels dans un espace dédié, des innovations dans toutes les allées...le programme du salon Européen 2012 s'annonce sous les meilleurs auspices. Et pour la première fois, Européen accueillera le nouveau salon SuccessFood pour réinventer la restauration.**



Patrice Jacquelin, président du salon Européen

**D**ébut mars, direction Paris-Nord Villepinte pour visiter les salons Européen et SuccessFood. En 2012, Européen joue la carte de la synergie en accueillant SuccessFood au cœur du hall 5.

« Ce rapprochement prend toute sa signification alors que les boulangers-pâtisseries sont de plus en plus nombreux à proposer une nouvelle offre de restauration multiformes : snacking, petite restauration, traiteur, épicerie, cafétéria, etc. Se démarquer par son décor, son concept et son offre pour répondre aux nouvelles exigences de leur clientèle et proposer des produits variés, adaptés à chaque moment de la journée, les professionnels de la boulangerie-pâtisserie doivent apprendre à adapter leur modèle de business », explique Marie-Odile Fondeur, directrice du salon SuccessFood.



Crédit Pijolo - Macadamame

**L'INNOVATION, CLÉ DE LA RÉUSSITE**

La complémentarité des 2 salons devrait apporter des réponses en termes de créativité, de diversité de l'offre et d'innovation. Clé de la réussite dans la boulangerie et la restauration, l'innovation sera à l'honneur avec plusieurs événements. Les Grands Prix de l'Innovation SuccessFood mettront en lumière les meilleurs concepts de restauration par segment de marché. Les trophées de l'innovation Européen récompenseront les dernières nouveautés en matière d'équipements. Les SuccessFood Awards seront décernés aux nouveaux concepts de restauration.

**PÂTISSERIE : DESIGN ET TRADITION**

En magasin, la pâtisserie fait preuve d'un dynamisme remarquable en termes de création et de présentation. En 2012, elle est devenue un art où chaque entremets cultive l'art du bon et du beau à la fois. Les pâtisseries se rapprochent également des chefs de cuisine pour offrir la meilleure harmonie possible depuis l'entrée jusqu'au dessert ! En boutique, les pâtisseries actuelles doivent offrir une vision haut-de-gamme proche de la joaillerie. Les grands classiques (Paris-Brest, éclair, religieuse, etc) sont revisités par les plus grands et les plus simples pâtisseries. Les professionnels doivent être à l'affût de nouveaux concepts et sentir les tendances avant tout le monde.

**RENDEZ-VOUS CHEZ LES MEUNIERIS**

Parmi les exposants, les meuniers présenteront leurs nouvelles offres afin de répondre aux attentes de leurs clients boulangers. Parmi tous les meuniers, les Moulins Bourgeois miseront sur leurs farines de meule et bio fabriquées à partir de céréales locales collectées dans un rayon de moins de 150 km autour du moulin de Verdolot. Cette année, le stand accueille un grand fournil de 40m<sup>2</sup> animé par une équipe de boulangers démonstrateurs et une boutique où seront mis en valeur les produits, objets de PLV et livrets de recettes de pains édités 2 fois/an. Comme d'autres, ce meunier vous conseillera dans votre projet d'installation et vous proposera des stages de formation en panification, viennoiserie, tarterie et snacking. Bonne visite !

## Dossier / Européain

CONCOURS ET  
ANIMATIONS :  
DU SPECTACLE  
EN DIRECT  
AU CUBE

Pour retrouver l'espace des concours Boulangerie, Pâtisserie et Restauration, direction le Cube au fond du hall 5. Cet espace accueillera la coupe du Monde de la Boulangerie, le Mondial des Arts Sucrés, la Coupe d'Europe sélection de la Coupe du Monde de la pâtisserie, l'International Cup de Cuisine, le Bocuse d'Or France, etc...

MONDIAL  
DES ARTS SUCRÉS

Organisé par DGF et le salon Européain, le Mondial des Arts Sucrés sera un moment unique consacré au chocolat et au sucre ! 16 équipes internationales composées d'une équipe mixte devront faire preuve de talent en réalisant pas moins de 13 pièces dont une en pastillage, une pièce en sucre, une en chocolat et un dessert à l'assiette. Comme pour la précédente édition, les pièces des candidats seront notées par un jury composé de professionnels et présidé par Pascal Niau, MOF Pâtisserie.

## LISTE DES CANDIDATS

Le Brésil (Giuliana Cupini et Lucas Corazza), la France (Anabelle Lucantonio et Florent Margailan), l'Irlande (Avril O'Connor et Kevin Ward), le Japon (Reiko Iino et Masaki Okazaki), la Suisse (Nadège Bonzon et Jérôme Meylan), les Etats-Unis (Lauren Estay et Ramon Ramos), Hong-Kong (Amy Chan et Wai Yip Cheuk), Vietnam (Pham Thi Tuyet Nguyet Minh Hoai), la Colombie (Alba Iris Aranda et Frank Aragon), la Russie (Julia Kharitonova et Alexander Kislitsyn), Singapour (Wong Yat Ee et Goh Kai Chuen), le Maroc (Ilham Sayki et Salah Idchaklane) et la Malaisie (Zjen Long et Wei Loon Tan). Les jurés français seront Joël Bellouet et Yann Brys.

COUPE DU MONDE DE LA  
BOULANGERIE

Du 4 au 6 mars, retrouvez les meilleurs boulangers de la planète avec 12 équipes composées de 3 boulangers. Pour la première fois, le groupement de meuniers indépendants (80) Petits Moulins de France sera le fournisseur de farine de la Coupe du Monde de la Boulangerie. En 2010, il avait déjà été le fournisseur des Masters de la boulangerie. Pendant 8 heures, chaque candidat devra réaliser un ensemble de produits autour de 4 spécialités : baguettes et pains du monde, viennoiseries sucrées, présentations salées et pièce artistique. Le jury sera composé de professionnels et de Meilleurs Ouvriers de France. Samedi 3 mars, la Chine, la Slovaquie, le Vietnam et le Royaume-Uni fabriqueront en direct leurs spécialités en panification.

INTERNATIONAL  
CUP DE CUISINE

Ouvert à tout cuisinier justifiant d'au moins 5 années d'expérience et résidant dans l'Union Européenne, ce concours est organisé par l'association des Cuisiniers de France. Il mettra en scène 8 équipes composées d'un jeune chef aidé de 2 commis de cuisine. En quelques heures, ils devront réaliser un plat à base de saumon avec 3 garnitures et un dessert. Le jury sera placé sous la présidence de Bernard Leprince.

BOCUSE D'OR  
FRANCE

Rendez-vous  
dimanche 4  
mars et mar-  
di 6 mars au Cube  
(fond du hall 5) pour

assister à la sélection de l'équipe française qui participera au Bocuse d'Or Europe. Les meilleurs cuisiniers devront décrocher, dans l'Arena Joël Robuchon, leur place pour aller à Bruxelles.



### COUPE D'EUROPE DE LA PÂTISSERIE

**R**endez-vous le **mercredi 7 mars** au **Cube** (fond du hall 5) pour la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.



### AMBASSADEURS DU PAIN

**L**es Ambassadeurs du Pain seront présents sur le stand de la société Agrano-Condifa (partenaire du Mondial du Pain) avec un fournil. Des fabrications de pains seront réalisées par les lauréats du 3<sup>ème</sup> Mondial du Pain (Thomas Schenk et Léa Gaillet) et par les Ambassadeurs du Pain ainsi que des recettes (le gâteau aux carottes, le pain du jardin, etc) du livre «Pains autour du Monde». Sur le stand, il sera possible de s'inscrire à la sélection française qui se tiendra en 2012, en vue du prochain Mondial du Pain 2013. Chaque jour, un pays et ses spécialités seront mis à l'honneur. La Belgique (3 mars) avec Guido Deville et Jean Neirynek. L'Italie et Taïwan (4 mars) avec Mauro Pinel et Tzu-Ching Wu. La Suisse (5 mars) avec Thomas et Beat Schenk. Le Japon et la France (6 mars) avec MM. Abe, Kurata et Marc le Dorse. Les Etats-Unis (7 mars) avec Franck Sally.

### FESTIVAL DE LA CRÉATIVITÉ GASTRONOMIQUE

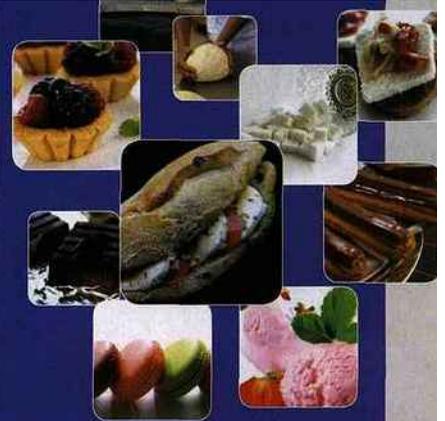
**R**endez-vous **lundi 5 mars** au **Cube** pour assister à cet événement.



**L**a 3<sup>ème</sup> édition de ce concours est ouverte à 2 catégories : Les espoirs (jeunes en cours de formation de niveau 5) et l'Excellence (en cours de formation de niveau 4). 10 équipes ont été retenues dans la première catégorie et 8 dans la seconde. En 5 heures, les équipes devront réaliser des pièces en boulangerie, pâtisserie et viennoiserie. **Les candidats travailleront soit tous les matins de 6h30 à 11h30, soit tous les après-midi de 12h30 à 17h.**

### LA RUE DES ÉCOLES

**F**aîtes un tour à la Rue des Ecoles qui sera installée à proximité de l'espace concours. Créée en 1990 par Jean-Pierre Chalangeas, la Rue des Ecoles appelée également les «Champs-Élysées» du savoir et de la formation professionnelle est un rendez-vous incontournable. Une quinzaine d'écoles (initiation et perfectionnement) en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie vous attendent ! L'Association ouvrière des Compagnons du Devoir et du Tour de France proposera de nombreuses démonstrations professionnelles sur les thèmes du chocolat, du pain, des pièces montées, des macarons, du sucre d'art...



ET SUR LE STAND DE  
PAINS SERVICES GÂTEAUX

NOUS VOUS RAPPELONS QUE VOTRE MAGAZINE PAINS SERVICES GÂTEAUX ORGANISE SUR SON STAND UN POINT CONSEIL EMPLOI SERVICE. VE-NEZ RENCONTRER DEUX PROFESSIONNELS DE L'EMPLOI QUI VOUS DONNERONT ET APPORTERONT CONSEILS EN TERME D'EMPLOI. VOUS BÉNÉFICIE-REZ ÉGALEMENT, DURANT CES 5 JOURS, D'UNE BOURSE D'OFFRES ET DE DEMANDES D'EMPLOIS PERMANENTE SUR LE STAND.



### EN BREF...

Les Compagnons du Devoir se réuniront avec l'ensemble de leurs partenaires pour le Comité d'orientation de leur institut des métiers du goût. Cette rencontre sera l'occasion de déterminer les futurs travaux de cette institution qui compte pas moins de 1 000 artisans boulangers et pâtisseries.

## ESPACE TENDANCES

L'espace Tendances a été créé pour dénicher les concepts de demain. Cet espace accueillera de nombreuses animations. Des tables rondes animées par des professionnels intervenant dans des domaines d'expertise précis et des démonstrations par des professionnels. L'espace mettra en avant 7 tendances dont 2 consacrées à la pâtisserie : la créativité et le raffinement en pâtisserie ainsi que la pâtisserie, source inépuisable d'inspiration.

**Dimanche 4 mars de 11h15 à 12h30 et lundi 5 mars de 13h45 à 15h** : conférence sur les enjeux de l'innovation en boulangerie artisanale : La profession face à un monde qui change, les principales attentes en matière d'équipement, la démarche collective au sein de la filière pain et les rôles du boulanger : formateur et manager. Le débat sera animé par Patrice Jacquelin, vice-président de l'EKIP, suite à une étude menée en 2011 auprès de 500 artisans boulangers.

**Mardi 6 mars de 12h30 à 13h45** : conférence sur la qualité et l'innovation en boulangerie industrielle avec les Compagnons du Devoir.

**Mercredi 7 mars de 12h30 à 13h45** : conférence sur le design culinaire avec les Compagnons du Devoir.



## REMISE DE PRIX



Les Collections Intersuc 2012 priment les créations en sucre et chocolat présentées par les professionnels exposants. Anciennement dénommées les Rubans bleus, les Collections Intersuc ont été repensées afin de mieux correspondre à la tendance « bijoux-couture » de la pâtisserie-confiserie.

Les prix ont d'ores et déjà été décernés. La remise des prix sera effectuée le samedi 3 mars, de 14h30 à 16h00, sur l'espace Coupe du Monde de la Boulangerie du Cube :

## Collections INTERSUC DE LA CONFISERIE



Confiserie Limousine  
Pâte de fruits sucrés/salés

### CONFISERIE LIMOUSINE PÂTES DE FRUITS SUCRÉES/SALÉES

Il s'agit de l'assemblage de purées de fruits et de pulpes de légumes. Le mélange relevé par des épices révèle une nouvelle façon de consommer des pâtes de fruits : à l'apéritif ou en accompagnement d'une entrée par exemple. Elles sont

fabriquées à l'ancienne, dans une bassine en cuivre et à la main, ce qui fait toute la différence à la dégustation.



Nougalet SAS - Macaronia

### NOUGALET SAS MACARONIA MARRON :

Gianduja blanc arôme marron, glace royale blanche et sucre coloré or pour décor. Macaronia Fleur de Sel : Gianduja plus fleur de sel enrobé de glace royale blanche en forme de macaron. Sucre argent en décoration.

## Collections INTERSUC DU PACKAGING



Jacques Emballages  
Sacs vitrine « Inti »

### JACQUES EMBALLAGES SACS VITRINE « INTI »

Sacs papier servant à la fois de présentoirs, de sacs cadeau avec les rubans de satin et de sacs de transport pouvant être accrochés dans un jardin. Objectifs : gain de temps, élégance et originalité.

## Collections INTERSUC DE LA CONFITURE

### EURL LA FONTAINE À CONFITURE LES 3 CAMELS

Il s'agit de trois coulis, nappages ou sauces pour desserts. Ces trois caramels ont des goûts différents. Trois réactions de Maillard, sucre du fruit, donc moins de sucre ajouté ! Naturel et sans adjonction de parfums ou autre ajout.



Eurl La Fontaine à Confiture  
Les 3 caramels

### DES LIS CHOCOLAT CONFIT DE MENTHE POIVRÉE

Confit de menthe poivrée élaboré en bassine de cuivre à partir de menthe en provenance de Milly-la-Forêt. La menthe de Milly est une culture très ancienne que l'on date du XIIème siècle, cultivée par l'herboristerie. Idéal pour accompagner les fraises fraîches, sucrer le thé nature ou encore agrémenter des glaces.



Des Lis Chocolat  
Confit de menthe poivrée

## Collections INTERSUC DU DÉCOR À GARNIR EN CHOCOLAT



Compagnie Française de Chocolaterie et Confiserie - Duo de fruits

### COMPAGNIE FRANÇAISE DE CHOCOLATERIE ET CONFISERIE - DUO DE FRUITS

**1. Duo de fruits Cassis-Fenouil :** Petits caprices gourmands décorés de pépites de cassis et composés d'un duo de ganache au cassis, relevée d'une pointe de fenouil, et d'une douceur chocolatée.

**2. Duo de fruits Framboise-menthe :** Petits caprices gourmands décorés de pépites de framboise et composés d'une ganache à la framboise, rehaussée d'une pointe d'huile essentielle de menthe, et d'une douceur chocolatée.

**3. Duo de fruits Yuzu-verveine :** Petits caprices gourmands décorés d'éclats croustillants d'amandes et composés d'un duo énergétique de yuzu, adouci par une note de verveine, et d'une douceur chocolatée.

**4. Duo de fruits Passion-Tonka :** Petits caprices gourmands décorés d'éclats croustillants d'amandes et composés d'un duo alliant la fraîcheur d'une ganache aux fruits de la passion, rehaussée de fève de tonka, et la rondeur d'une douceur chocolatée.

### CHOCOLATERIE MICHEL CLUIZEL COUPELLE SPHÈRE

Prête à l'utilisation, cette façonnable à double usage (sphère ou 1/2 sphère) est facile à utiliser grâce à son fond plat qui lui assure une parfaite stabilité.



Chocolaterie Michel Cluizel - Coupelle Sphère



*L'innovation est une fois de plus au coeur du salon Européen. Véritable moteur de développement, et preuve du dynamisme de la profession, les trophées Européen Innovations 2012 permettront à tous les visiteurs du salon de trouver des solutions concrètes pour l'amélioration de leur travail au quotidien. La remise des prix sera effectuée en direct d'Europain, le samedi 3 mars, de 14h30 à 16h00, sur l'espace Coupe du Monde de la Boulangerie du Cube.*

### PRIX ERGONOMIE

#### ABRY NICOLAS SARL / ÉCO-DIVIBAC

Éco-Divibac, un matériel 100% fabrication française. Une nouvelle gamme de diviseuses économiques, écologiques et fonctionnelles qui permet de réaliser manuellement et rapidement la division en pâtons individuels d'une masse de pâte en fermentation. Un châssis équipé de lames est utilisé manuellement, par une pression de haut en bas dans le bac, un tapis élastique est placé sur le fond du bac pour permettre aux lames du châssis de pénétrer complètement dans la masse de pâte permettant ainsi d'obtenir facilement la découpe de pâtons en part égales.



### PRIX CONFORT DE TRAVAIL, SANTÉ

#### PHARAON SAS / ASPITOILE

L'Aspitoile est une table permettant de nettoyer en profondeur les toiles couchées, toujours chargées de farine en raison de leur utilisation. Elle utilise comme moyen l'aspiration et est parfaitement compatible avec l'aspirateur professionnel DS 202EX Z22. Avec cet appareil, terminé l'utilisation d'une brosse.

#### SASA / FIBERBAC

Le Fiberbac est un tapis alliant fibre de verre et revêtement silicone destiné à limiter le phénomène d'adhérence de la pâte au fond du bac de fermentation lors du passage en diviseuse. Il évite ainsi le dégazage excessif lors du retrait de la pâte (qualités préservées) et autorise l'absence de farinage du fond de bac (diminution des risques allergiques et maladies respiratoires liées à l'exposition des poussières de farine).

### PRIX PETIT MATÉRIEL

#### SCARITECH / ALVEOPIZZ®

La plaque Alveopizz® permet la levée et le stockage de 11 pâtons à pizza. Avec son couvercle double-face, l'étanchéité obtenue évite le croutage et garantit une meilleure conservation. Trois coloris sont disponibles afin d'identifier le blocage des pâtons sur 24-48-72 heures en froid positif.



### PRIX HYGIÈNE



#### ARTEM / ARCONET

Toile de couche innovante qui améliore l'hygiène des toiles de couche grâce à un traitement anti-bactérien et hydrophobe.

### PRIX PERFORMANCE ÉNERGETIQUE, ENVIRONNEMENT

#### SOREMA / DOSEUR D'EAU PROGRAMMABLE DMT - PROG

Le doseur Sorema DMT-PROG permet de mélanger 2 ou 3 sources d'eau à différentes températures (eau glacée, eau chaude et eau de ville) à des débits allant de 15 l/min à 80 l/min. Le doseur intègre un système de calcul performant, il sélectionne les sources adéquates afin d'atteindre précisément une température de consigne. Les éventuelles perturbations au niveau des sources sont sans conséquence car elles sont rattrapées en temps réel par le contrôleur. L'ergonomie a été travaillée pour offrir à l'opérateur une utilisation facile grâce à une interface tactile et intuitive. L'opérateur sélectionne une recette (parmi les 20 mémorisables) ou programme manuellement une température et un volume d'eau désiré avant de lancer le tirage. Il visualise ensuite la progression du tirage sur l'afficheur.



### PRIX AUTOMATISATION

#### DE LA BALLINA FRÈRES SAS / DÉPOSE DE POCHE ZIM-11

A partir d'un rouleau de film en polyéthylène, la dépose de poche ZIM-11 forme et insère automatiquement une poche dans une caisse, une boîte, une cagette ou une barquette plastique. Innovante par son ergonomie et son coût réduit de consommation de film. Prête à l'emploi sans réglage et très simple d'utilisation. Production en continu grâce à l'échange automatique du rouleau de film. Hyper compact : 1.2 x 1m. Épaisseur minimum : 12µm. Dimensions des sacs par rapport aux dimensions caisses optimisées.





### PRIX INSTRUMENT DE MESURE

#### MAES LABORATOIRE / GLUTEN PEAK TES- TER

Outil d'analyse de la farine et du blé, basé sur les propriétés d'agrégation du gluten en condition diluée. Le Gluten Peak Tester permet de déterminer en quelques minutes et de façon fiable la valeur d'utilisation d'un blé ou d'une farine, en relation avec des tests classiques comme le Farinographe ou l'Alvéographe.

### PRIX ÉQUIPEMENT DU MAGASIN



#### OCF / RING

L'îlot chocolat, version OCF est le fruit d'un vrai travail de recherche du département R&D d'OCF mené pendant une année. L'absence de la barrière d'un vitrage permet une vision panoramique sur l'ensemble des denrées exposées, un tunnel coulissant sur roulements à bille permettant la protection vitrée sur ces îlots. Le contact visuel et physique avec le client est réel et favorise une proximité de relation et conseil. Cet ensemble véhicule une image très haut de gamme de votre point de vente et de vos produits exposés. Il peut être aussi utilisé dans des lieux à espace restreint. Du fait d'un faible encombrement ces îlots sont faciles à positionner. Des solutions innovantes ont permis de glisser les vitrages sur la forme courbée des îlots et de leurs parois vitrées. Une solution de collage pérenne autre que la colle UV permet d'assurer la durée et la solidité de l'ensemble. Afin de garantir une bonne qualité de froid, un travail a été mené sur le montage d'évaporateur en courbe et le nombre de ventilateurs à intégrer pour obtenir une vitesse de flux d'air faible et homogène pour éviter la dessiccation.



### PRIX PRATICITÉ OPÉRATEUR

#### LESAFFRE / KASTALIA®MINI

Avec Kastalia®Mini, la levure liquide n'est plus réservée aux grands fournils mais devient désormais accessible à tous les artisans boulangers. Spécifiquement conçue pour une consommation de 10 à 30kg de levure par semaine, Kastalia®Mini offre aux unités de plus petite capacité une réelle alternative à la levure pressée. Ce véritable concentré d'efficacité est simple à doser, s'intègre à tous les modes de panifications et se stocke facilement au froid grâce à son format compact. Contribuant à la réalisation d'une pâte de qualité, Kastalia®Mini apporte également plus de sérénité aux professionnels soucieux d'améliorer les conditions d'hygiène et de sécurité de leur fournil. Kastalia®Mini bénéficie des avantages de la nouvelle génération de levure liquide Kastalia 1:1. La force de Kastalia 1:1, récemment mise au point par Lesaffre, réside dans sa capacité à apporter le même pouvoir fermentaire à poids égal, et à résoudre ainsi l'équation 1kg de levure liquide = 1kg de levure pressée. Prouesse technologique, cette nouvelle forme de levure totalement innovante et dont le processus de fabrication fait l'objet d'un brevet, permet aux boulangers de passer de la levure pressée à la levure liquide sans effort, c'est-à-dire sans rien changer à leurs recettes !

### PRIX QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE

#### LESAFFRE / SOFT'N FRESH

Soft'n Fresh® est un concept de formulations sur-mesure pour prolonger le moelleux et la fraîcheur des pains de seigle emballés. Soft'n Fresh® est conçu spécifiquement pour la fabrication de pains de seigle contenant au minimum 30% de farine de seigle avec un pH de pâte < 5. Soft'n Fresh® Plus moelleux, plus frais, plus longtemps !

*Un Prix Procédé et Prix Spécial Jury sera dévoilé lors de la remise des prix sur Européen le samedi 3 mars 2012.*

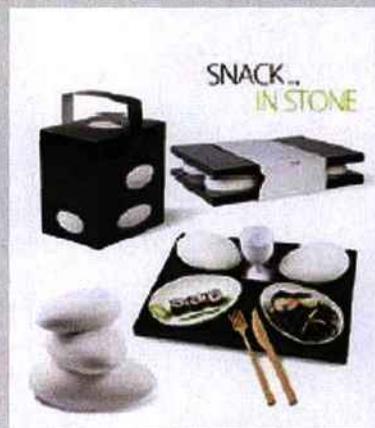
### PRIX SANTÉ FORME



#### UNIFINE FOOD & BAKE INGREDIENTS / UNISHINE®

Unishine® est une alternative à la dorure d'oeuf conférant de la brillance et de la couleur aux produits de boulangerie. Il convient aussi bien pour des applications sucrées que salées. Grâce à une formule unique à base de protéines végétales (pois et riz), Unifine a développé un procédé exclusif d'asepsie permettant de produire une solution de dorure stérile, prête-à-l'emploi, dépourvue d'oeuf.

### PRIX PACKAGING



#### COMATEC / GALETS SNACK IN STONE

Comatec décline une gamme d'astucieux galets tout en rondeur : SNACK IN STONE. Série de trois galets contenant (assiettes) avec des couvercles superposables et emboîtables en forme de galets. Ce concept innovant et insolite existe en deux matériaux : blanc en amidon végétal 100% végétal biodégradable et compostable, micro-ondeable ; noir en PS injecté recyclable.

Proposée avec un plateau repas pour la restauration livrée, un coffret Lunch pour la restauration à emporter ou simplement telle quelle, cette gamme chic ne laissera aucun professionnel indifférent.



# LE PARCOURS DES EXPERTS



## JAC HALL 5 ALLÉE G STAND 28

JAC est le leader mondial de la trancheuse à pain et machines de mécanisation de la pâte pour les artisans boulangers et la GMS.

Votre croissance exige des solutions, nous vous les proposons !

1



## 1000 MAT HALL 4 ALLÉE H STAND 70

www.1000mat.com : site internet de vente en ligne de matériel pour Boulangers et Pâtisseries. Commandes par téléphone et demande de catalogue 0 825 89 1000 - 50 euros de chèque cadeau offert aux nouveaux clients.

2



## AIT INGRÉDIENTS HALL 5 ALLÉE S STAND 62

AIT Ingrédients, spécialiste des ingrédients de panification, vous propose les concentrés saveurs Grand Chef, les améliorants Perfect et les recettes gourmandes et pratiques pour boulangeries et pâtisseries.

3



## ALIMAT TREMBLAY HALL 5 ALLÉE L STAND 28

Spécialiste de matériels pour productions salées et sucrées depuis 30 ans. Nous proposons une gamme de machines adaptées aux productions des artisans permettant d'augmenter la rentabilité, la régularité tout en conservant la qualité des recettes. Dresseuses/pocheuses, machines à garnir, doseuses, machines à napper, fonçuses à tartelettes, cuiseurs, rotatives à biscuit, diviseuses bouleuses.

4



## ARTISAL HALL 5 ALLÉE S STAND 146

Venez rencontrer Artisal, ses dernières innovations et notamment sa nouvelle préparation pour crème au beurre Aéro Beurre !

Artisal : les meilleurs ingrédients de votre réussite.

5



## AXIANE HALL 5 ALLÉE A STAND 77/78

Le groupe Axiane Meunerie vous propose toute une gamme de farines panifiables et des farines composées (mixes) pour la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Venez profiter des démonstrations sur le stand et goûter toutes les nouveautés fabriquées sur place !

6



## B3C SOEHNLE HALL 4 ALLÉE G STAND 16

En plus d'être robustes, les balances B3C Soehnle ne manquent pas d'atouts techniques : protection maximale à la farine (IP67), lecture immédiate à la montée et à la descente du poids (Pâtisserie). Le + : balances ajustées et calibrées localement. B3C Soehnle sera présente sur le stand de la société Abry Nicolas.

7



## BANETTE HALL 4 ALLÉE A STAND 30

Banette désigne l'association de Meuniers et d'artisans boulangers qui ont décidé de conjuguer leur savoir-faire pour proposer et promouvoir un pain artisanal de grande qualité.

8



## BARDINET HALL 5 ALLÉE H STAND 116

Spécialiste dans la fourniture d'ingrédients à destination des artisans boulangers-pâtisseries : l'Incontournable Rhum Négrita, Kirschs, Extraits de fruits, Sucre de canne Canadou et jus de Citron.

9



**BCR**  
**HALL 5 ALLÉE S STAND 28/36**

Fabricant spécialiste du froid en boulangerie pâtisserie - fermentation contrôlée - surgélation conservation - surgélateur rapide - tour pâtissier - chambre froide positive et négative - machine à levain.

10



**CALLEBAUT**  
**HALL 5 ALLÉE P STAND 64**

A propos de Callebaut\* : Depuis 100 ans, Callebaut\* fabrique du chocolat depuis le cœur de la Belgique et est encore l'un des seuls fabricants à sélectionner, torrifier et broyer les fèves de cacao, afin d'obtenir son ingrédient exclusif et secret, la masse de cacao - l'ingrédient le plus important dans le chocolat de couverture.

11



**CAPLAIN**  
**HALL 5 ALLÉE K STAND 28**

Fabricant de matériels pour collectivités, pizzerias, boulangeries, pâtisseries... depuis 1947, Caplain s'impose une politique d'assurance qualité très ferme. Qualité, fiabilité et expérience, les maîtres mots de la conception de nos machines. Leader international dans la fabrication des laminoirs, Caplain est à ce jour présente dans plus de 90 pays.

12



**CRISALID**  
**HALL 5 ALLÉE D STAND 99**

Depuis 20 ans maintenant, Crisalid propose des caisses polyvalentes extrêmement puissantes et communicantes qui savent s'adapter et donner l'avantage aux boulangers, comme aux réseaux de magasins afin de développer leur activité. Venez fêter cet anniversaire à Europain et découvrir les innovations 2012 !

13



**DÉCO RELIEF**  
**HALL 5 ALLÉE D STAND 28/36**

Spécialiste du matériel et de la décoration pour Pâtisseries, Chocolatiers, Glaciers, Traiteurs, Confiseurs. Reconnu pour la qualité de sa large gamme de produits : colorants, arômes, sprays, moules et matériel pour sucre, chocolat, entremets, ...

14



**EUROFOURS**  
**HALL 4 ALLÉE G STAND 04**

Eurofours vous propose une gamme complète de matériel pour boulangerie et pâtisserie. Eurofours est un exposant incontournable de ce salon Européen 2012 : rendez-vous donc sur leur stand afin de découvrir l'une de leurs principales innovations cette année !

15



**EUROLABO**  
**HALL 5 ALLÉE P STAND 162**

Le Groupe Eurolabo présentera toute sa gamme complète de matériel. Vous pourrez la découvrir à travers des démonstrations et animations proposées. Les adhérents seront présents pour vous accueillir, conseiller et accompagner au mieux dans votre projet.

16



**EUROMAG**  
**HALL 5 ALLÉE V STAND 128**

Euromag, fabricant de véhicules et remorques magasins pour les marchés et les tournées, mettra en avant ses produits dédiés à la boulangerie mais aussi la gamme Nomad Food pour la restauration urbaine. Euromag, c'est la qualité et le savoir-faire depuis 1964 au service des commerçants.

17



**FESTIVAL DES PAINS**  
**HALL 4 ALLÉE H STAND 29/30**

Festival des Pains, c'est plus de 2000 Artisans Boulangers, partout en France. Qualité, tradition, innovation et service sont au rendez-vous, pour le meilleur du pain ! Venez découvrir sur le stand toute une offre de produits et de services qui fera la différence !

18



**GECOMA**  
**HALL 5 ALLÉE N STAND 122**

Constructeur spécialisé dans la mécanisation des pâtes. Bâteurs, pétrins, diviseuses, façonneuses, balancelles, groupes automatiques, laminoirs et trancheuses à pains, retrouvez notre nouvelle gamme sur le stand.

19



**GEL-MATIC**  
**HALL 5 ALLÉE D STAND 142**

Gelmatic, société fabricant italien spécialisée dans la seule fabrication de machines à glace soft depuis 1972. Depuis 40 ans, nous exportons nos produits dans le monde entier, où ils sont appréciés pour leur fiabilité, facilité d'utilisation et leurs prix compétitifs.

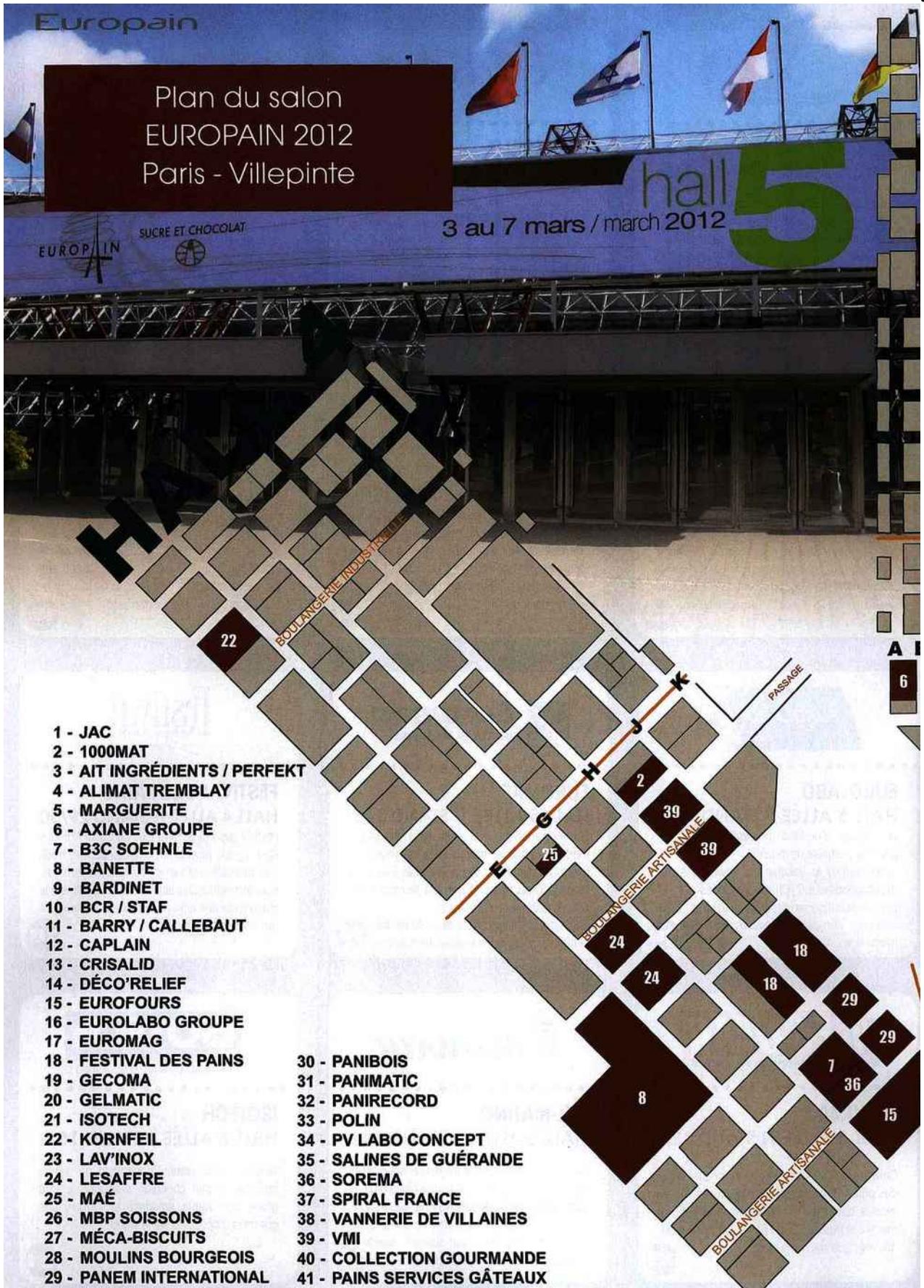
20

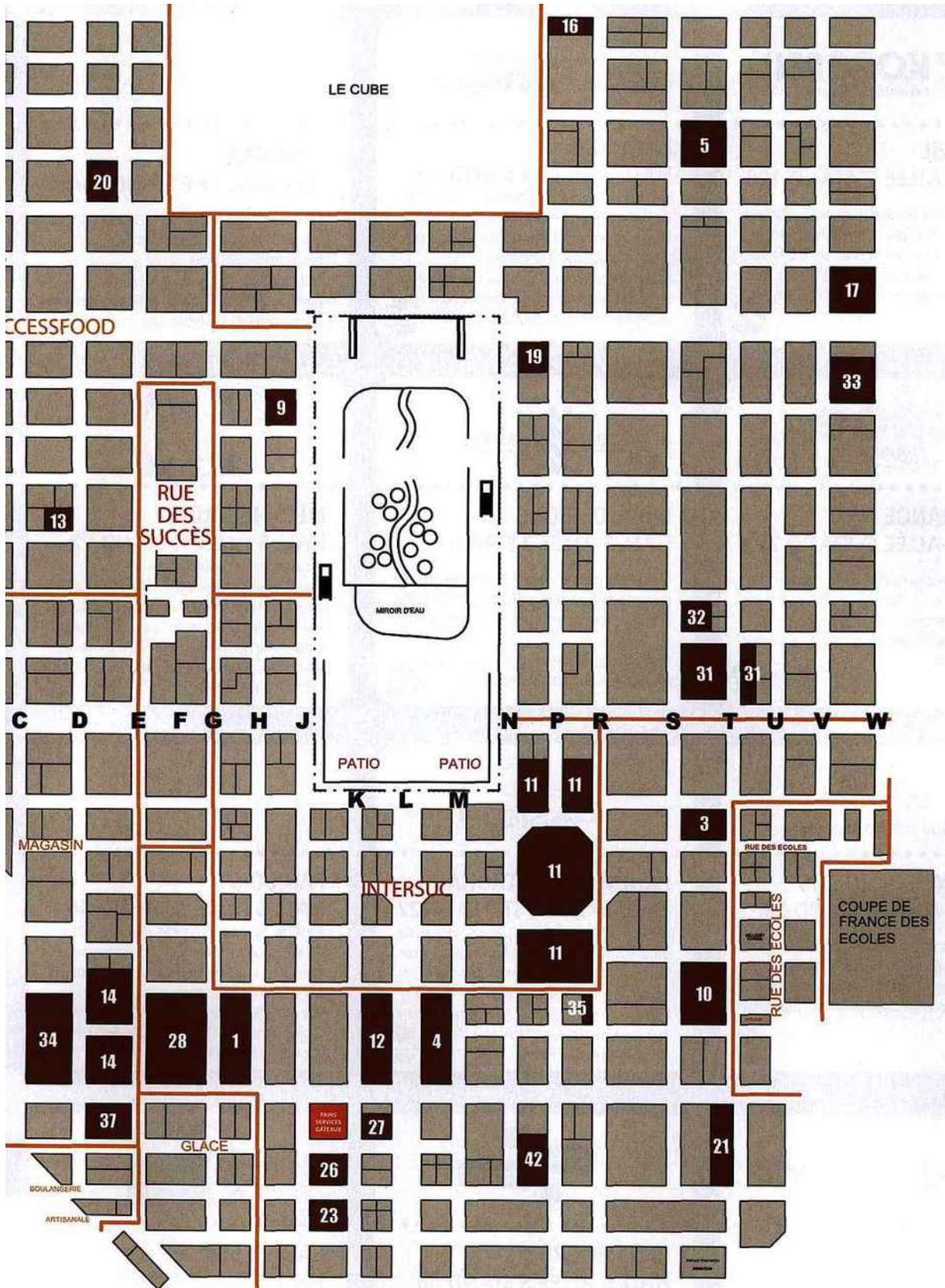


**ISOTECH**  
**HALL 5 ALLÉE T STAND 15**

Isotech, Constructeur-Concepteur de vitrine magasin, vitrine chocolat, pâtisserie, crème glacée, bain marie, salade etc. toutes une gammes à découvrir sur le stand.

21





# HALL 5



### KORNFEIL HALL 4 ALLÉE C STAND 120

Kornfeil propose des systèmes de cuisson très techniques à des prix compétitifs. La société est connue pour ses normes de fabrication rigoureuses, l'utilisation de matériaux de qualité et son développement sur les économies d'énergie.

22



### LAV'INOX HALL 5 ALLÉE J STAND 10

Lav'inox propose de très bons rapports qualité / prix dans ses gammes de mobiliers inox, de tours réfrigérés, cellules de surgélation, gaz, hottes et broyeuses à amandes.

Venez découvrir notre module « récupérateur de chaleur » en option, qui transforme les buées en eau chaude pour le lavage.

23



### LESAFFRE HALL 4 ALLÉE E STAND 46/54

Fondée en 1853, LESAFFRE est leader mondial sur le marché de la levure avec une présence dans plus de 190 pays.

De fabrication française, les levures et améliorants de panification apportent des garanties de qualité reconnues.

24



### MAÉ FRANCE HALL 4 ALLÉE G STAND 71

MAE fabrique depuis plus de 15 ans des supports de cuisson. Pour les filets, les moules silicone, le retraitement ou les chariots, MAE vous apporte un service de qualité à un prix très compétitif.

25



### MBP SOISSONS HALL 5 ALLÉE J STAND 16

Spécialisée dans la vente et l'installation d'équipements de boulangerie-pâtisserie. MBP SOISSONS est reconnu pour son savoir-faire depuis 15 ans.

Venez découvrir notre gamme complète de services aux professionnels sur salon !

26



### MÉCA-BISCUITS HALL 5 ALLÉE K STAND 22

Meca-biscuits, 1<sup>er</sup> fabricant de dresseuses pocheuses françaises depuis 2005, vous fera découvrir ces 3 modèles phares (notamment la Mini Droppy et la Tiny Drop). Elle exposera également différentes machines du type de cuiseur, d'injecteur et de batteur-mélangeur. Venez découvrir tous ces équipements sur le stand !

27



Moulins Bourgeois  
Moulinier, et bien plus encore

### MOULINS BOURGEOIS HALL 5 ALLÉE E STAND 28

Entreprise familiale depuis 1895, les Moulins Bourgeois produisent pour les artisans boulangers des farines fabriquées à partir de céréales collectées dans un rayon de 150km autour du moulin.

28



PANEM  
solutions de froids

### PANEM INTERNATIONAL HALL 4 ALLÉE H STAND 14/22

LE FROID NEGATIF : Panem présente sa nouvelle gamme 2012 de surgélateurs conservateurs à portillons : nouveau design - nouvelles fonctionnalités - écoconception. La gamme des cellules de surgélation pour chariots s'étend avec l'arrivée sur le marché de 8 modèles supplémentaires pour répondre aux différentes applications.

29



### PANIBOIS HALL 5 ALLÉE D STAND 48

Panibois est leader mondial de la fabrication et de la commercialisation de barquettes et moules de cuisson, en bois déroulé, destinés aux produits alimentaires.

Nos moules de cuisson sont 100% biodégradables. Venez vite découvrir notre dernière innovation : le Pani-bague !

30



### PANIMATIC HALL 5 ALLÉE S STAND 78

Depuis 45 ans, Panimatic conçoit et fabrique en France une gamme complète de matériel flexible et performant pour l'exigence de chaque Artisan : parisien, chariot, pousse contrôlée, froid positif, froid négatif, cuisson et chocolat.

31



### PANIRECORD HALL 5 ALLÉE S STAND 86

Depuis plus de 30 ans, Panirecord, spécialiste de la mise en forme de la pâte, construit des machines fiables, robustes et simples d'utilisation. Au service des boulangers et des pâtisseries.

32



### PASTRY BOX HALL 5 ALLÉE J STAND 16

La société PastryBox est spécialisée dans l'importation et la distribution de machines à glace de type professionnel. Qualité de nos services Installation / SAV et des équipements garantie ! Venez découvrir notre gamme sur salon !

26



**PERFECKT**  
LE GOÛT DE LA PERFECTION

**AIT INGRÉDIENTS**  
**HALL 5 ALLÉE S STAND 62**

La gamme d'améliorants haute performance Perfectk assure une sécurité de travail incomparable et des produits finis à l'aspect irréprochable, quelle que soit votre méthode de travail. Perfectk agit contre les cloques et améliore tenue, tolérance et volume.

3



**POLIN**

**POLIN**  
**HALL 5 ALLÉE V STAND 118**

Fondée en 1929 par Gino POLIN, cette entreprise familiale, véritable institution italienne dans les domaines de la boulangerie - pâtisserie - biscuiterie, constitue la référence mondiale en terme de gammes de fours et machines pour les secteurs artisanaux et industriels. Son maître mot : « qualité ».

33



**PV LABO CONCEPT**

**PV LABO CONCEPT**  
**HALL 5 ALLÉE C STAND 28**

PV Labo Concept réalise depuis plus de 25 ans des aménagements de locaux professionnels pour les Pâtisseries, Boulangers Pâtisseries et Traiteurs en meubles inox neutres et réfrigérés, lave-batterie ou cuiseurs à crème. Venez découvrir nos produits « comptoir » et « vitrines réfrigérées » sur notre stand.

34



**Le Guérandais**  
COOPÉRATIVE DE PRODUCTEURS

**SALINES DE GUÉRENDE**  
**HALL 5 ALLÉE R STAND 35**

Les Salines de Guérande sont une coopérative agricole qui stocke, conditionne et commercialise le sel de Guérande, récolté manuellement par les paludiers coopérateurs.

35



**SOREMA**

**SOREMA**  
**HALL 4 ALLÉE G STAND 14**

Sorema, constructeur de refroidisseurs et doseurs d'eau, propose une gamme adaptée à tous les fournils. Découvrez le succès des refroidisseurs OPTIMAX associés aux doseurs d'eau à un prix compétitif.

36



**SPIRAL FRANCE**

**SPIRAL FRANCE**  
**HALL 5 ALLÉE D STAND 22**

Spiral France vous propose une gamme complète de : machines à napper, pulvériser le fondant, le chocolat, la dorure ; doseuses, garnisseuses pâte à choux ; machines à peler et trancher les pommes ; fonceuses à tartes pour moules/cercles ; tempéreuses et enrobeuses à chocolats ; pasteurisateurs ; injecteuses automatiques ; nous nous tenons à votre disposition pour vous apporter des solutions professionnelles, depuis plus de 30 ans.

37



**STAF**

**STAF**  
**HALL 5 ALLÉE S STAND 28/36**

Fabricant - spécialiste de la mécanisation des pâtes et des laboratoires de pâtisseries - façonneuse - diviseuse - repose pâtons - balance - mobilier Inox.

10



**COOPÉRATIVE VANNERIE DE VILLAINES**  
Moulin de Villaines

**VANNERIE DE VILLAINES**  
**HALL 4 ALLÉE J STAND 45**

Vannerie de Villaines, l'assurance pour les boulangers d'une vannerie de qualité optimale. Un savoir - faire incontournable et indiscutable depuis 1842. Le sur-mesure au juste prix.

38



**vmi**  
PÉTRINS & MÉLANGEURS

**VMI**  
**HALL 4 ALLÉE H STAND 62**

VMI est le leader de la fabrication de pétrins, batteurs et mélangeurs. C'est avec plaisir que nous vous présenterons à Europain le premier de sa nouvelle génération de batteurs, le PH410, et son nouveau pétrin spirale SPI FX+

39



**COLLECTION GOURMANDE**

**COLLECTION GOURMANDE**  
**HALL 5 ALLÉE R STAND 62**

Collection Gourmande, la référence dans le secteur Boulangerie, Traiteur, Viennoiserie, Pâtisserie surgelés. Collection Gourmande soutient les valeurs artisanales, parce que ce ne sont qu'avec de bons et beaux produits que l'artisan pourra offrir à sa clientèle une offre qualitative et diversifiée.

40



**PAINS SERVICES GATEAUX** ÉDITION  
**PAINS SERVICES GATEAUX** ÉDITION  
**Boulangers Pâtisseries**

**PAINS SERVICES GÂTEAUX**  
**HALL 5 ALLÉE J STAND 22**

Pains Services Gâteaux couvre l'ensemble de la profession avec plus de 51000 exemplaires distribués gratuitement. Chaque magazine, l'édition Boulangers et l'édition Pâtisseries, vous apporte l'expertise et l'information de VOTRE métier.

41

## Europain

# Coupe de France des écoles

La Coupe de France des Ecoles se déroulera du 3 au 7 mars 2012, dans le cadre d'Europain à Paris Nord Villepinte.

Le concours est ouvert à tous les établissements de formation initiale en boulangerie-pâtisserie. C'est une compétition par équipe de 3 dont au moins une fille. Il concerne 2 niveaux de compétence et s'adresse à des jeunes de moins de 22 ans en cours de formation. Il se déroule en 2 catégories :

**Catégorie « Espoirs »** : candidats en cours de formation de niveau CAP, MC, Seconde et Première de Bac pro Boulanger-Pâtissier.

**Catégorie « Excellence »** : candidats en cours de formation de niveau BP, BTM, BM et Terminale Bac Pro Boulanger-Pâtissier.

### Nature du sujet

L'épreuve comporte 3 postes : boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et une pièce décorée. Les produits fabriqués devront être présentés au jury à l'issue de l'épreuve. Le sujet de la finale de la

Coupe de France des écoles sera adressé début décembre à toutes les équipes ayant été sélectionnées, au même moment que l'envoi du palmarès.

### Le jury

Le jury est composé de formateurs en boulangerie et pâtisserie, sous la présidence d'Alain Marie, MOF boulanger, président de l'AANB (Association des Formateurs en boulangerie). Le vice-président est Daniel Chaboissier, ancien formateur de l'enseignement technique et membre fondateur de l'ANFP (Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie).

### Proclamation des résultats

Les résultats de la catégorie « Excellence » seront proclamés le dimanche 4 mars 2012 en fin de journée. Les résultats de la catégorie « Espoirs » seront proclamés le mercredi 7 mars 2012 à 15h00. ☉

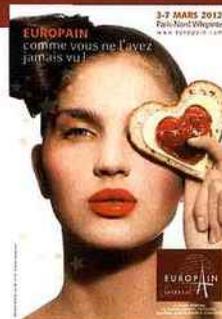
Coupe de France des écoles 2012 - Catégorie Excellence - Ordre de passage des équipes						
ECOLE	Date Passage	Horaires	Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3	
1	Lycée Pierre Simon De Laplace (CAEN-14)	Samedi 3 mars	6h30 - 11h30	Marine VORNIERES	Benot DUBOIS	Hickael GIOT
2	LEP CAP François Rabelais (DARDILLY-69)	Samedi 3 mars	6h30 - 11h30	Anthony GUILLERMIN	Yohann MICHELIN	Valentine BENEY
3	Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration - J.B.S. CHARDON (GENOUDREK-88)	Samedi 3 mars	12h30 - 17h30	Hina FOITOUV	Louis LYNDE	Yannick CHEVRIER
4	Faculté des métiers IFA 35 (BRUZ-35)	Samedi 3 mars	12h30 - 17h30	Aurélien LOUBAT	Guillaume COUPL	Amandine GODARD
5	Campus des Métiers de Nort (NORT-79)	Dimanche 4 mars	6h30 - 11h30	Jessica BRULÉ	Jessy BONNET	Julien ROBERT
6	Université des Métiers CEPAL (LAXOU-54)	Dimanche 4 mars	6h30 - 11h30	Loïc POIROT	Geoffrey LEPRIEUR	Eské SPITZ
7	CFA Interpro de la Haute-Marne (CHAUMONT-52)	Dimanche 4 mars	12h30 - 17h30	Romain GAGNIERRE	Guillaume HELNEUR	Paolaïne HOFFMANN
8	CEPRAL Interut SP DELBE (DANERQUE-93)	Dimanche 4 mars	12h30 - 17h30	Delphine JOONHEKIN	Dimitri DE CLERCK	Simon BULLOIGRE

Coupe de France des écoles 2012 - Catégorie Espoirs - Ordre de passage des équipes						
ECOLE	Date Passage	Horaires	Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3	
1	Lycée Pierre Simon De Laplace (CAEN-14)	Lundi 5 mars	6h30 - 11h30	Sophie RICHARD	Alexis LEBAEHE	Allen VAN DE VELDE
2	Faculté des Métiers IFA 35 (BRUZ-35)	Lundi 5 mars	6h30 - 11h30	Benjamin HÖRLER	Elsa GURGOV	Hélène JAGLIRE
3	CFA des Compagnons du Devoir (TOURB-37)	Lundi 5 mars	12h30 - 17h30	Hanon RIGAUDEAU	Cyril ROUSSEL	Pierre OUVIARD
4	CFA Chambre des Métiers et de l'Artisanat 84 (AVIGNON-84)	Lundi 5 mars	12h30 - 17h30	Solange FERRANDO	Sébastien REVIS	Florence GRAND
5	Université des Métiers CEPAL (LAXOU-54)	Mardi 6 mars	6h30 - 11h30	Charline CHARTON	Kévin MERLING	Kévin FULLER
6	CFA BPF (BOUEN-76)	Mardi 6 mars	6h30 - 11h30	Camille ORB	Adrien MORET	Florent CHUET
7	LP Notre Dame (ST MAURICE-ST GERMAIN-28)	Mardi 6 mars	12h30 - 17h30	Elodie GUESAULT	Yoro BOUHE	Oumar DRAHE
8	CFA Interpro des Ardennes (CHARLEVILLE MEZIERES 08)	Mardi 6 mars	12h30 - 17h30	Alois MAHUT	Sébastien BRILLANT	Ludvine MAHUT
9	CFA Interpro de la Marne (CHALONS EN CHAMPAGNE-51)	Mercredi 7 mars	6h30 - 11h30	Maroussia MARTELLEUR	Alexandre LACROIX	Michel Paul WILBERS
10	Ecole des Métiers du Lot (CANDON-46)	Mercredi 7 mars	6h30 - 11h30	Cédric BEZIAT	Loïc BEZIAT	Jade CUIQUEL

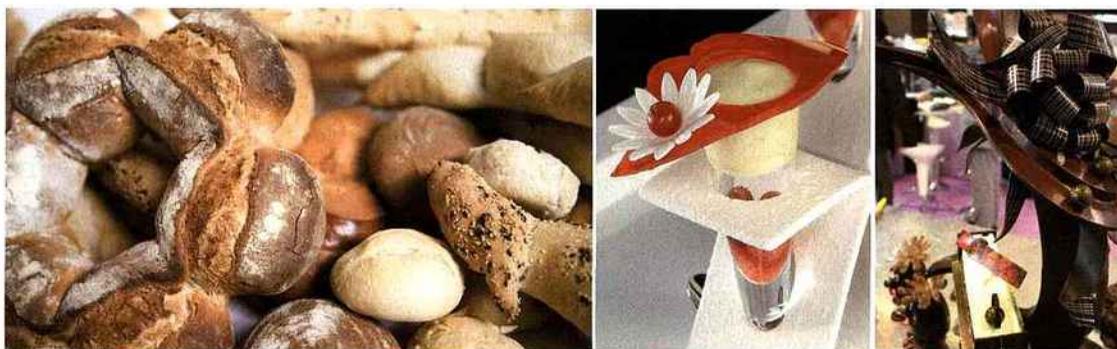
## SPÉCIAL SALON EUROPAIN 2012

### »» TENDANCES ET NOUVEAUTÉS SUR EUROPAIN 2012

Un concentré des tendances d'aujourd'hui et des innovations matériels ou produits, telle est la promesse d'Europain. Du 3 au 7 mars prochain, ce salon vous permettra de suivre l'évolution de votre métier et de trouver les solutions capables de vous aider à vous inscrire dans l'avenir.



**Bonne visite à tous, et... suivez le guide La Toque !**



**P**réparer sa visite : voilà le secret pour ne pas perdre son temps. Selon le(s) sujet(s) qui vous intéresse(nt) – la formation, le magasin, les concours... - vous pourrez élaborer votre parcours à l'aide de notre dossier spécial qui, ajouté aux deux articles de nos précédentes éditions (*La Toque de Décembre 2011*, p. 20-21 ; *La Toque de Janvier 2012*, p. 10-11), a pour but de faciliter votre déplacement. Le fil rouge d'Europain est très certainement l'innovation. Un mot qui se traduit de multiples manières : nouveaux matériels de fabrication ; nouveaux produits, avant-produits, ingrédients et nouvelles tendances du marché. La principale étant l'ouverture progressive de la boulangerie

*Un seul espace  
pour les concours :  
Le Cube*

à la restauration rapide, notamment en milieu urbain. L'explication de ce mouvement en plein essor en France nous est donnée page 32 par Patrice Mora, président d'Ekup, qui rassemble les fabricants français d'équipements de boulangerie-pâtisserie. La suite de notre dossier vous informera des grands rendez-vous du salon : l'Espace Tendances, l'Espace Innovations, la rue des Succès ou la rue des Ecoles côté métier, et la Coupe du Monde de la Boulangerie, le Mondial des Arts Sucrés ou la Coupe de France des Ecoles côté concours. A noter, un seul espace réunira quasiment tous ces concours : Le Cube, situé au fond du Hall 5. La cuisine aura sa place également grâce à deux grandes rencontres : l'International Cup de Cuisine et la sélection française du Bocuse d'Or. Une bonne nouvelle pour tous les visiteurs : l'ensemble de ces événements profitera de la touche GL Events, organisateur du Sirha et, pour la première fois, d'Europain aussi. Sa particularité : un sens inné de la mise en scène. Le salon devrait donc, en plus d'informations professionnelles fort utiles, vous apporter beaucoup de plaisir !

Anne-Laure Chorand

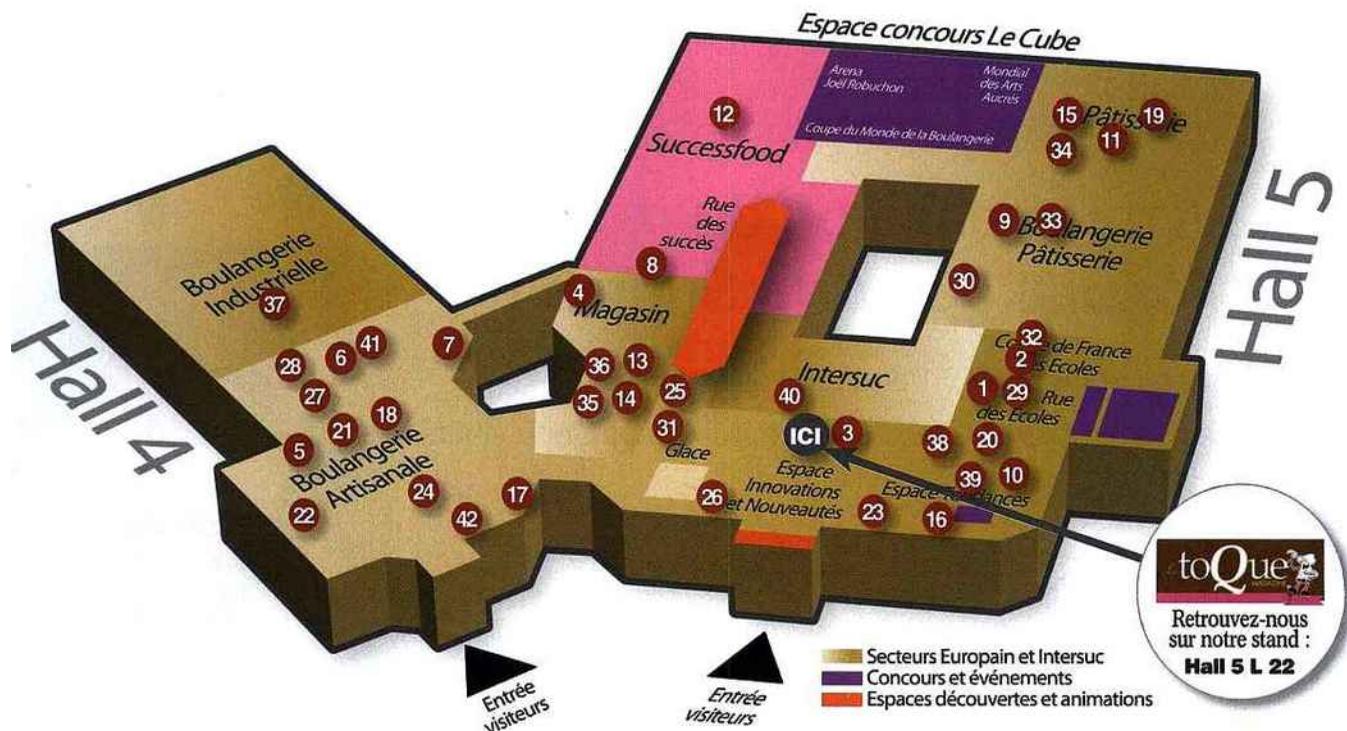
**PRÉPAREZ VOTRE VISITE,  
CONSULTEZ LE SITE :  
[www.europain.com](http://www.europain.com)**

- **DATES**  
Du 3 au 7 mars 2012
- **LIEU**  
Paris - Nord Villepinte  
Halls 4 et 5  
(voir le plan p.30)
- **HORAIRES**  
De 9h30 à 18h30



- **INFORMATIONS**  
Retrouvez toutes les informations pratiques (accès, commande de badge, de catalogue, liste des exposants) sur : [www.europain.com](http://www.europain.com) et rendez-vous sur le stand de La Toque Magazine Hall 5 L 22 !

»» LE PLAN



**toQue**  
Retrouvez-nous sur notre stand : **Hall 5 L 22**

»» RETROUVEZ NOS PARTENAIRES :

	Hall	Allée	Stand		Hall	Allée	Stand
<b>1</b> AB MAURI.....	5	R	46	<b>22</b> FOUR HEIN.....	4	A	16
<b>2</b> AIT INGREDIENTS.....	5	S	62	<b>23</b> GMP.....	5	L 04 et 5 M 10/04	
<b>3</b> ALIMAT TREMBLAY.....	5	L	28	<b>24</b> INTER FARINE - COPALINE.....	4	E	14
<b>4</b> AXIANE MEUNERIE.....	5	A	72	<b>25</b> KOMA ELBOMA.....	5	E	42
<b>5</b> BANETTE.....	4	A	30	<b>26</b> LA PÉTRIE.....	5	J	04
<b>6</b> BONGARD.....	4	G	54	<b>27</b> LESAFFRE.....	4	E	46
<b>7</b> C9.....	4	J	54	<b>28</b> MAE.....	4	G	71
<b>8</b> CASH GUARD TIGRACOM.....	5	C	96	<b>29</b> MAP FOURS.....	5	S	56
<b>9</b> CFI.....	5	R	118	<b>30</b> MIWE.....	5	N	86
<b>10</b> COUP DE PATES.....	5	S	16	<b>31</b> MOULINS BOURGEOIS.....	5	E	28
<b>11</b> CSM FRANCE.....	5	S	146	<b>32</b> MOULINS SOUFFLET.....	5	R 62/68 et 5 S 68	
<b>12</b> DANONE PROFESSIONNEL.....	5	D	141	<b>33</b> PAVAILLER.....	5	R	118
<b>13</b> DAVOISE.....	5	D	56	<b>34</b> PELLORCE & JULLIEN.....	5	R	142
<b>14</b> DECO'RELIEF.....	5	D	28/36	<b>35</b> PV LABO CONCEPT.....	5	C	28
<b>15</b> DGF.....	5	R	146	<b>36</b> RGR.....	5	C	50
<b>16</b> EQUIP FOURNIL.....	5	S	03	<b>37</b> SALVA INDUSTRIAL.....	4	E	88
<b>17</b> EUROFOURS.....	4	G	04	<b>38</b> STOPPIL.....	5	P	38
<b>18</b> FESTIVAL DES PAINS.....	4	H	29/30	<b>39</b> TAGLIAVINI.....	5	R	10
<b>19</b> FOUR A IDEES.....	5	R	146	<b>40</b> VALRHONA.....	5	J	42/50
<b>20</b> FOURS FRINGAND.....	5	R	38	<b>41</b> VMI.....	4	H	62
<b>21</b> FOUR GUYON.....	4	E	30	<b>42</b> WERNER FRANCE.....	4	E	04

## » « EUROPAIN 2012 ILLUSTRERA L'INTERCONNEXION ENTRE LA BOULANGERIE ET LA RESTAURATION »

INTERVIEW EXCLUSIVE



**Patrice Mora,**

Président d'Ekip\* et Pdg de Matfer-Bourgeat :

*La Toque Magazine : L'édition 2012 semble marquer un tournant avec les précédentes. Pourquoi et dans quel sens ?*

**Patrice Mora :** En effet, plusieurs nouveautés interviendront sur Europain, qui seront l'illustration d'une ouverture sur la restauration. Lorsque l'on voyage à l'international – notamment dans les pays anglo-saxons – on constate le développement de boutiques ou d'enseignes clairement identifiées comme des « restaurants-boulangeries ». On y sert un petit-déjeuner le matin, des sandwichs ou des plats chauds le midi (à déguster sur place ou non), un goûter l'après-midi et en fin de journée, les clients peuvent passer acheter leur pain du soir.

*LTM : En quoi cette évolution est-elle intéressante pour les boulangers ?*

**P.M. :** L'intérêt est multiple. D'abord, cela répond à une attente de plus en plus soutenue des consommateurs, surtout en zone urbaine et de bureaux. Pouvoir trouver le bon produit au bon moment est important. Ensuite, le plus cher en restauration, c'est le service. Là, ceux qui consomment sur place emportent eux-mêmes leur plateau. De plus, cette organisation est plus facile à mettre en place chez un boulanger (qui dispose de lieux adaptés) que chez un restaurateur. Enfin, les changements de l'offre, qui interviennent tout au long de la journée, assurent une animation naturelle à l'espace de vente, qui devient un lieu de vie. Pour moi, nous sommes ici au début de la boulangerie de demain.

*LTM : Cela signifie-t-il que tous les boulangers devraient s'en inspirer ?*

**P.M. :** Non, bien sûr. A chacun de choisir si cette formule lui convient. En tant que vitrine mondiale, le salon Europain se doit de présenter les nouveaux concepts de restauration qui sont liés, de près ou de loin, à la boulangerie. Mais à chaque visiteur de se faire son idée, et soit de se recentrer sur son métier, avec un pain de très bonne qualité et un service à la hauteur, soit de s'ouvrir à une nouvelle forme de commerce, qui va plus loin que le simple snacking. Sachant que l'emplacement et la zone de chalandise sont également déterminants.

*LTM : Quel sera l'autre grande « attraction » d'Europain 2012 ?*

**P.M. :** On peut souligner que notre rapprochement avec GL Events, organisateur du Sirha, salon des métiers de bouche de Lyon, va permettre de donner un souffle nouveau à Europain avec un nombre impressionnant d'animations et d'événements de grande envergure. Sur ce plan, nous sommes les premiers au monde !

Propos recueillis par A.-L. Chorand

\* Ekip, syndicat des fabricants français d'équipements de boulangerie-pâtisserie, est propriétaire du salon Europain.



## »» LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE



« Développer la qualité du pain dans le monde et promouvoir le métier de boulanger », telle est la devise de cette manifestation initiée par le MOF boulanger Christian Vabret en 1992. Elle perdure aujourd'hui même si, au cours des années, le règlement a su se modifier au fil des évolutions du métier et du marché.

Rencontre internationale par excellence, soutenue par Lesaffre, le géant mondial de la levure, la coupe met en scène des équipes de trois boulangers, autour de spécialités bien définies : le pain, les viennoiseries et la pièce artistique. Chaque trio a été sélectionné dans chacun des pays en lice au gré d'épreuves de haut niveau, offrant aux candidats l'occasion de démontrer leur savoir-faire.

Le processus de pré-sélection, qui s'est déroulé durant quatre ans sous l'intitulé « Coupe Louis Lesaffre », va ainsi permettre à 12 équipes de concourir pour remporter la 8<sup>e</sup> édition



L'équipe de France avec, de g. à d. au premier plan, C. De Oliveira, coach viennoiserie, K. Delacroix, suppléant viennoiserie, A. Robillard, candidat pièce artistique et L. Brunet, suppléant pain. En arrière-plan, S. Treuillet, candidat pain, T. Subrin, candidat viennoiserie, C. Debersee, superviseur pièce artistique.



### LA FORMATION À L'HONNEUR

Vous souhaitez vous perfectionner ? Vous voulez envoyer un collaborateur en stage ? Vous recherchez un apprenti ? Pas d'hésitation : allez vous promener du côté de la Rue des Ecoles pour découvrir les différents centres qui se sont spécialisés dans les formations longues, courtes, diplômantes ou continues. Profitez-en pour vous renseigner sur les aides à la formation et autres prises en charges qui existent, car ce qui représente parfois un frein sur le plan économique peut très souvent faire l'objet d'un accompagnement financier.

Les écoles ont même leur concours : la Coupe de France des Ecoles, qui se déroulera à proximité de la rue du même nom et mettra en présence des jeunes de CFA répartis dans diverses régions de notre territoire. Le but : stimuler la motivation et valoriser le talent des plus jeunes tout en assurant la pérennité du métier artisanal.

de la Coupe du Monde 2012. Dans l'ordre de passage : la France, Taïwan, l'Italie et le Pérou le dimanche 4 mars ; les USA, la Corée du Sud, la Suède et le Sénégal le lundi 5 mars ; le Japon, les Pays-Bas, la Pologne et le Costa Rica le mardi 6 mars.

Sur le salon, après la première journée du 3 mars qui sera consacrée à des démonstrations de spécialités boulangères par quatre pays invités – la Chine, le Royaume-Uni, la Slovaquie et le Vietnam – suivie des 3 jours de compétition, l'annonce des résultats aura lieu le mercredi 7 mars à 11 h.

A noter, un changement récent : au lieu de 3 à l'origine, ce sont désormais 4 produits qui devront être réalisés sur place en 8 heures : « Baguettes et pains du monde », « Viennoiseries sucrées », « Présentations salées » et « Pièce artistique ». Si chacun des candidats assurera la fabrication de sa propre spécialité (pain/viennoiserie/pièce), la partie salée sera prise en charge par le trio. Rendez-vous sur Le Cube pour assister en direct au déroulement des épreuves et encourager les concurrents !

**A.-L.C. Les Trophées Européen Innovation**

## »» LE MONDIAL DES ARTS SUCRÉS

Deux sessions ont suffi à cette grande manifestation pour se positionner comme un rendez-vous professionnel incontournable. Cette année, pour sa troisième édition, le Mondial des Arts Sucrés devrait rassembler 16 équipes mixtes qui devront, durant quatre jours, réaliser treize œuvres dont une pièce en pastillage, une pièce en sucre, une pièce en chocolat et un dessert à l'assiette. L'originalité de ce concours organisé par DGF et Europain tient dans la composition des équipes : chaque

**20 heures  
intensives  
sur Le Cube**

aussi et surtout une grande fête de la pâtisserie d'excellence à laquelle les passionnés aiment assister. C'est d'ailleurs souvent devant un public déchaîné que les candidats réalisent leurs œuvres ! La difficulté des épreuves vient non seulement de leur durée - 20 heures intensives sur Le Cube (hall 5) - mais aussi de la diversité des pièces à fournir et du niveau d'exigence du jury. En revanche, accéder aux premières places du classement représente sans nul doute un formidable tremplin pour les lauréats.

duo comprend un homme et une femme, lesquels doivent être très complémentaires pour arriver à se hisser en haut du podium.

Autre point fort : sa marque de fabrique, la convivialité. Avec Pascal Niau (MOF Pâtissier) comme président du jury international, le MDAS est



Pièce artistique en chocolat



Dessert à l'assiette

### COUPE D'EUROPE DE LA PÂTISSERIE

Cet événement inédit n'est autre que la sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, dont la finale mondiale se déroulera à Lyon, sur le Sirha, les 27 et 28 janvier 2013. Fondée en 1989 par le célèbre MOF Gabriel Paillason, la Coupe du Monde résulte de sélections sur presque tous les continents et rassemble à chacune de ses éditions la fine fleur de la pâtisserie internationale autour d'épreuves de très haut niveau. La Coupe Europe, pour sa part, permettra au Royaume-Uni, au Danemark, au Portugal et à la Hongrie de s'affronter sur Le Cube pour remporter cette manche.



Bonbons de chocolat



Petits fours frais



Petits gâteaux

### INTERSUC, LA BULLE SUCRÉE D'EUROPAIN

Impossible de passer sous silence la confiserie et le chocolat, des produits parfaitement complémentaires de l'univers du pain et de la pâtisserie. Réunis sous la bannière Intersuc au milieu du hall 5, les exposants seront même encouragés à mettre leurs fabrications en valeur au travers de concours spécialisés et des « Collections Intersuc », nouvelle appellation des Rubans Bleus, qui évoque mieux en effet l'aspect haut de gamme et sophistiqué que revêtent souvent les secteurs de la chocolaterie, la confiserie, la biscuiterie, l'emballage et l'aménagement de magasin.



A noter, en matière de chocolat, la sélection Ile-de-France du World Chocolate Masters se déroulera sur Europain 2012, autour du thème de l'apesanteur. Six candidats s'affronteront autour d'une pièce en chocolat, deux bonbons et un entremets. Le gagnant pourra ensuite participer à la finale française prévue en octobre 2012.

A.-L. C.



## »» L'INNOVATION, FIL ROUGE D'EUROPAIN

### LES TROPHÉES EUROPAIN INNOVATION

... ou la mise en lumière des réalisations issues des laboratoires R & D des fabricants. Ces innovations seront bien sûr présentées sur les stands des exposants, mais les plus remarquables seront sélectionnées pour prendre place sur l'espace Innovations et Nouveautés, situé à l'entrée du hall 5.

A noter, les Trophées Européen feront désormais l'objet de deux catégories : Produits (ingrédients, PAI, produits finis ou semi-finis...) et Matériels (production, équipements de magasin, accessoires...).



### LA RUE DES SUCCÈS

Cet axe situé sur la gauche du hall 5, tout près de la partie Success Food (voir *La Toque de décembre*, p. 20), illustrera différents lieux de consommation. Ceux qui tournent bien aujourd'hui, et ceux qui seront peut-être les modèles économiques de référence de demain.



### L'ESPACE TENDANCES

Des conférences courtes autour de sujets spécifiques traités par des spécialistes : l'Espace Tendances vivra chaque jour au rythme de rendez-vous thématiques. Sept tendances ont été retenues pour ces échanges : « Boulangeries, les nouveaux lieux de vie », « Innovations, process et équipements polyvalents », « Qualité et innovation dans le bio », « La pâtisserie, source inépuisable d'inspiration », « Qualité et innovation en boulangerie industrielle » et « Le pain, source de santé ».

Ces rendez-vous se dérouleront dans le hall 5, non loin de l'entrée visiteurs (voir plan p. 30). Tous les professionnels intéressés peuvent se rendre sur place : le public pourra en effet assister à ces échanges, et surtout, poser des questions aux intervenants !

## »» LA CUISINE, ÉGALEMENT À L'HONNEUR



### L'INTERNATIONAL CUP DE CUISINE

Pour la première fois, la cuisine jouera les invités de marque sur Européen avec le déroulement de l'International Cup de Cuisine sur l'Arena Joël Robuchon (espace Le Cube, au fond du hall 5). Cet événement vivra sa 2<sup>e</sup> édition, toujours organisée par les Cuisiniers de France. Une dotation de 10 000 € récompensera le gagnant de cette rencontre qui exige la préparation d'un plat principal à base saumon avec ses garnitures chaudes et d'un dessert original à partir de chocolat et d'un fruit.



### LA SÉLECTION FRANÇAISE DU BOCUSE D'OR

Toujours sur l'Arena Joël Robuchon, tout près de la partie Success Food, prendra place le Bocuse d'Or France, voie d'accès au Bocuse d'Or Europe... avant l'ultime rendez-vous du Bocuse d'Or, sur le prochain salon Sirha de Lyon, en 2013.

Rappelons que ce concours de réputation universelle a servi de tremplin magique à de grands noms du monde de la gastronomie.



A.-L. C.

Date : 14/03/12

## Europain - SuccessFood : BILAN - La Boulangerie Pâtisserie fait sa révolution (France)



Du 3 au 7 mars dernier, Europain 2012 a accueilli 82 690 professionnels qui ont pu découvrir les innovations de près de 800 exposants sur 68 000 m<sup>2</sup> bruts. Depuis quelques années, la boulangerie-pâtisserie vit une véritable évolution, pour proposer des offres de consommation rapide de qualité, adaptées aux nouvelles attentes des clients. L'organisation de SuccessFood aux côtés d'Europain a conforté cette évolution stratégique. Enfin les grands **concours** des salons ont révélé de nouveaux talents comme les candidats japonais, lauréats de La Coupe du Monde de Boulangerie et du Mondial des Arts Sucrés, et Thibaut Ruggeri, qui représentera la France au **Bocuse d'Or Europe**. La Coupe Europe, Sélection de la Coupe du Monde de la pâtisserie, a couronné le Royaume-Uni.

### Chiffres-clés

- 770 exposants pour les 2 salons dont 33% internationaux sur une surface brute totale de 68 000 m<sup>2</sup>
- 82 690 professionnels de 143 pays, dont 71% de Français et 29% d'internationaux, avec une progression de 7,2 % en nombre de visiteurs vs 2010, et 16 nouveaux Pays visiteurs
- top 10 des pays visiteurs hors France : Belgique, Italie, Espagne, Allemagne, Pays-Bas, Brésil, Etats-Unis, Russie, Suède, Royaume-Uni, Portugal
- 265 journalistes dont 54% internationaux
- 97 000 visiteurs du site web en un mois, pour 848 000 pages vues
- 19 Trophées et Innovations Europain, 7 Collections Intersuc

## Évaluation du site

Ce site s'adresse aux professionnels du tourisme et de l'hôtellerie. Il leur propose un espace emploi, une base de données des hôtels ainsi que l'actualité du secteur.

**Cible**  
Professionnelle

**Dynamisme\*** : 7  
\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

## Les salons

L'offre exposants : un reflet fidèle du marché

Europain a fédéré toute l'offre représentative du secteur de la boulangerie : boulangerie artisanale et industrielle, la pâtisserie, le magasin, Intersuc pour le sucre et le chocolat, la glace, et bien sûr la formation avec la Rue des Ecoles.

De plus, la première édition de SuccessFood au cœur d'Europain a prouvé toute sa pertinence : Quand les modes et les moments de consommation évoluent, que les comportements alimentaires changent, les métiers de la restauration et de la boulangerie doivent se décroiser. Dans ce contexte, les professionnels de la restauration ont pu trouver, sur le salon, les moyens de réinventer leur offre, pour résister à la concurrence accrue et développer leur chiffre d'affaire.

Par ailleurs, les exposants avaient fait un effort tout particulier dans la conception et l'animation de leurs stands, pour des rencontres encore plus conviviales et fructueuses avec les visiteurs.

Les visiteurs : tous les métiers et tous les pays

En progression de 7,2% par rapport à 2010, l'affluence s'est mieux répartie sur les cinq jours d'Europain que lors de l'édition précédente, et les visiteurs ont profité d'une circulation fluide dans les allées, grâce au nouveau plan du salon. Tous les métiers étaient représentés parmi les visiteurs, et les internationaux ont constitué un tiers de la fréquentation, en provenance surtout d'Europe, mais aussi de marchés lointains comme l'Amérique du Sud ou l'Asie.

La Rue des Succès

Sur plus de 1000m<sup>2</sup>, les visiteurs ont pu découvrir « grandeur nature » des concepts gagnants de boulangerie et de nouveaux lieux de restauration : Maison Eric Kayser – Le Fournil de Pierre – Louise – Lucien et la Cocotte – la Fédération des Entreprises de Boulangerie et Pâtisserie Françaises – Cothécho, concept bar de Métro - la Boulangerie Brésilienne (Padaria Brasileira).

Avec des animations en « live », les exposants de la Rue des Succès ont offert des repères indispensables à ceux qui veulent développer leurs activités, ou installer à l'étranger les concepts présentés sur le salon.

La Rue des Ecoles

Dédiée à la formation, la Rue des Ecoles a accueilli les meilleures écoles en boulangerie, pâtisserie, restauration. Formateurs et experts y ont partagé leurs savoir-faire avec les futurs

étudiants et leurs familles, pour créer des vocations et transmettre la passion du métier. Les entreprises françaises et étrangères ont pu également identifier les meilleurs établissements pour renforcer et développer les compétences de leurs équipes.

## Nouveautés et Innovations

Parmi plus de 200 nouveautés présentées sur le salon, essentielles au développement du marché, les Trophées Innovation Européen 2012 ont récompensé une vingtaine d'exposants, dans deux catégories : matériel et produit.

Les visiteurs ont pu découvrir ces innovations techniques sur l'espace Innovations et Nouveautés à l'entrée du salon, et sur les stands des exposants où les démonstrations étaient nombreuses, notamment pour les équipements en boulangerie industrielle. Les Collections Intersuc, quant à elles, ont couronné 7 propositions en chocolaterie et confiserie.

## Les concours

### Le Cube

Unique espace concours de cette ampleur, sur une superficie de plus de 4000 m<sup>2</sup>, le Cube regroupait trois espaces « concours » distincts. Il s'est ainsi affirmé comme l'écrin original au concept inédit qui témoigne de la volonté d'Europain et de SuccessFood de valoriser tous les métiers de bouche :

#### Coupe du Monde de la Boulangerie

Pour cette 8<sup>ème</sup> édition de la Coupe du Monde de la Boulangerie, et durant 3 jours de compétition de très haut niveau, douze équipes se sont affrontées lors de 3 épreuves (pain, viennoiserie et pièce artistique).

Le podium : le Japon, les USA, Taiwan.

#### Mondial des Arts Sucrés

Événement original dans sa conception (seul concours à exiger la parité homme/femme dans les équipes), le 3<sup>ème</sup> Mondial des Arts Sucrés s'est imposé comme l'un des plus prestigieux **concours** de Haute-Pâtisserie au monde.

Les équipes de 16 pays ont rivalisé d'audace et de créativité pour réaliser pas moins de 13 œuvres chacune, dont une pièce en pastillage, une pièce en sucre, une pièce en chocolat et un dessert à l'assiette.

Le podium : le Japon remporte la première place, suivi de la Suisse et de la France.

#### **Bocuse** d' Or France

Après 5h30 de compétition intense, le jury du **Bocuse** d' Or France présidé par Joël Robuchon, a récompensé Thibaut Ruggeri (Lenôtre). Ce jeune chef représentera dans quinze

jours, la France au **Bocuse d' Or Europe** à Bruxelles lors du salon **Horeca Life**, les 20 et 21 mars prochains, dernière étape avant le **concours** mondial de cuisine, le **Bocuse d' Or**, qui se déroulera les 29 et 30 **janvier** 2013 à **Lyon** pendant le Sirha. Il sera suivi et accompagné par l'Académie Française du **Bocuse d' Or**.

## Coupe de France des Ecoles

Les 10 équipes qui ont concouru dans la catégorie Espoirs et les 8 équipes de la catégorie Excellence ont toutes fait preuve de maîtrise et de dynamisme dans le déroulement de chaque épreuve.

Classement catégorie Excellence : CEFRAL Institut SP DELBE, Dunkerque (59)

Classement catégorie Espoirs : Lycée Pierre Simon de Laplace, Caen (14)

## Coupe Europe, Sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie

A l'instar des sélections continentales asiatique, sud-américaine et africaine, une nouvelle sélection continentale a été créée : la Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Le podium, synonyme de tickets d'entrée pour la finale mondiale, lors du Sirha, à Lyon est : Royaume-Uni, Danemark, Portugal

## 7ème Festival de la Créativité Gastronomique

Organisée par le magazine Le Chef, le festival a réuni seize jeunes chefs qui disposaient d'une heure pour réaliser des recettes créatives, commentées par le chef Jean-François Piège, maître de cérémonie de l'édition 2012. Une démonstration pleine de chaleur et d'inventivité qui a séduit l'assistance.

## Boulangers & Designer, dialogues en pousse

Boulangers et designers se sont rencontrés pour confronter leurs pratiques et mêler leurs savoirs faire. De ces duos sont nés des projets innovants, bons à manger et intelligents à consommer. Une association de talents, ludique et décalée, pour renouveler « l'expérience » du pain.

EKIP, « Les équipementiers du goût », créateur et propriétaire du salon, et GL events, organisateur de l'événement, sont satisfaits de cette première édition commune, qui a pleinement mis en valeur le dynamisme et la capacité d'innovation de la filière.

## PROCHAINS RENDEZ-VOUS

Rendez-vous au Salon National de la Boulangerie et Intersuc sur le Sirha 2013 (26-30 janvier, Lyon Eurexpo) et Européen 2014 à Paris Nord Villepinte.

## Agenda

### Europain & Intersuc 2012

Van 3 tot 7 maart 2012 vindt in Parijs de internationale vakbeurs Europain & Intersuc plaats. Op het tweejaarlijkse evenement krijgt de professionele bezoeker een overzicht van alles wat met bakkerij, patisserie, ijsbereiding, chocoladeverwerking en confiserie te maken heeft. Samen met de beurs vinden er verschillende wedstrijden plaats. Dat gebeurt voor het eerst in de gloednieuwe Cube, een forum van meer dan 4.000 m<sup>2</sup>. In de Coupe du Monde de la Boulangerie strijden twaalf landenteams om de prestigieuze titel. Tijdens de Mondial des Arts Sucrés maken zestien landen gedurende vier dagen uit wie het best suikerspecialiteiten kan vervaardigen. Andere wedstrijden zijn onder meer de International Cuisine Cup, de Franse Bocuse d'Or en de Coupe de France des Ecoles.

[www.europain.com](http://www.europain.com)

### Internationaal Cake Symposium in Leuven

Op 26 en 27 maart organiseert de KU Leuven het eerste internationale Cake Symposium. Het symposium biedt onderzoekers een forum voor de recente ontwikkelingen en inzichten rond de productie van cake. Internationale gerenommeerde onderzoekers geven er uiteenzettingen rond ingrediënten (bloem, eieren, suiker, boter) en hun functionaliteit, kwaliteit en productie van cake, verschillende caketypes, enzovoort. Het symposium verwelkomt onder meer Amerikaanse, Britse en Chinese sprekers.

**Meer info:** [www.cakesymposium.com](http://www.cakesymposium.com)

### Djazagro 2012

De internationale voedingsbeurs Djazagro is in 2012 aan zijn tiende editie toe. Djazagro vindt plaats van 23 tot 26 april 2012 in het Palais des Expositions de la Safex in Algiers (Algerije).

[www.djazagro.com](http://www.djazagro.com)

## Agenda

### Europain & Intersuc 2012

Le salon professionnel international Europain & Intersuc se tiendra, du 3 au 7 mars 2012, à Paris. Cet événement qui a lieu tous les deux ans permet aux visiteurs professionnels de balayer toute l'actualité de la boulangerie, la pâtisserie, la glace, le travail du chocolat et la confiserie. Le salon sera assorti de différents concours, qui se dérouleront pour la première fois dans le Cube flambant neuf, un forum de plus de 4.000 m<sup>2</sup>. Douze équipes nationales s'affronteront dans la Coupe du Monde de la Boulangerie. Au cours du Mondial des Arts Sucrés, 16 pays vont déterminer, pendant quatre jours, qui est le meilleur spécialiste du sucre. Les autres concours sont notamment le International Cuisine Cup, le Bocuse d'Or français et la Coupe de France des Écoles.

[www.europain.com](http://www.europain.com)

### Cake Symposium international à Louvain

Les 26 et 27 mars, la KULeuven organise le premier Cake Symposium international. Le symposium offrira aux chercheurs un forum des développements récents et des derniers acquis relatifs à la production des cakes. Des chercheurs internationaux renommés parleront des ingrédients (farine, œufs, sucre, beurre) et de leur fonctionnalité, de la qualité de la production des cakes, des différents types de cakes, etc. Le symposium accueillera des intervenants américains, britanniques et chinois.

Plus d'infos : [www.cakesymposium.com](http://www.cakesymposium.com)

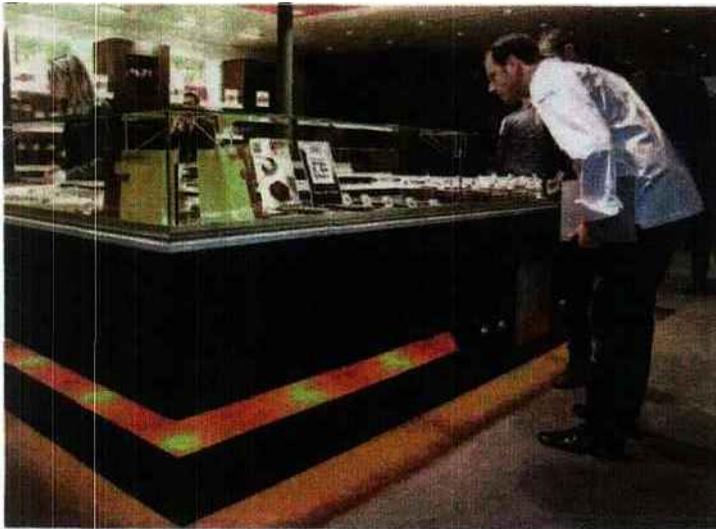
### Djazagro 2012

Djazagro, le salon international de l'agroalimentaire en Algérie, fête ses dix ans. La dixième édition se tiendra, du 23 au 26 avril 2012, au Palais des Expositions de la SAFEX à Alger.

[www.djazagro.com](http://www.djazagro.com)

# Plein d'idées pour la boulangerie-pâtisserie de demain

La boulangerie-pâtisserie-confiserie sera à l'honneur au Parc des expositions de Paris-Nord Villepinte (F). Le Salon mondial de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie ouvrira ses portes du samedi 3 au mercredi 7 mars.



Durant quelques jours, les artisans pourront assouvir leur curiosité, à Paris.

Durant cinq jours, les dizaines de milliers de visiteurs professionnels attendus pourront découvrir une offre des plus variées: équipements de laboratoire, agencements de magasins, matières premières, ingrédients, services...

## Source d'inspiration

Le salon constituera également une précieuse source d'inspiration. Les artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs auront de quoi faire le plein d'idées sur le nouvel espace concours et démonstrations. D'une surface de 4000 m<sup>2</sup>, le Cube accueillera plusieurs compétitions mondiales: Coupe du monde de la boulangerie, Mondial des arts sucrés ou encore l'Internation

nal Cup de cuisine.

Autre lieu à ne pas manquer afin de répondre aux attentes des consommateurs: l'Espace Tendances. Sept tendances du marché de la boulangerie-pâtisserie artisanale et industrielle seront présentées au public. Plusieurs types d'animations attendront également les visiteurs: démonstrations, tables rondes et pôle conseils.

Au cœur de l'Espace Innovations et Nouveautés, les produits et équipements innovants dans toutes les catégories seront mis en valeur. Les meilleurs d'entre eux se verront récompensés d'un trophée Européen Innovation 2012.

Du côté du sucre et du chocolat, les

distinctions Collections Intersuc 2012 seront décernées dans diverses catégories (confiserie, cho-

## Informations pratiques

- Européen & Intersuc: salon réservé aux professionnels. La manifestation accueille SuccessFood, le salon «pour réinventer la restauration».
- Dates: du samedi 3 au mercredi 7 mars.
- Lieu: Parc des expositions de Paris-Nord Villepinte (F), halls 4 et 5.
- Heures d'ouverture: tous les jours de 9h30 à 18h30.
- Entrée: gratuite sur présenta-

tion d'un badge (pré-enregistrement sur internet) ou d'une carte d'invitation.

- Accès: depuis Paris, RER B3, station Parc des expositions; depuis l'aéroport Roissy CDG prendre la navette qui dessert le salon ou le RER B en direction de Robinson-Saint Rémy.
- Internet: [www.europain.com](http://www.europain.com)  
[www.succes-food.com](http://www.succes-food.com).  
colaterie, biscuiterie, gâteaux secs, présentation, emballage...).

### Réinventer la restauration

Pour la première fois, Européain accueillera, dans son antre, SuccessFood, le Salon «pour réinventer la restauration». L'événement apportera des solutions aux boulangers-pâtisseries-confiseurs de plus en plus nombreux à proposer une offre de restauration multiforme (snacking, petite restauration, traiteur, ...).

Il comprendra son lot de récompenses et d'événements. Les Grands prix de l'innovation SuccessFood et les SuccessFood Awards mettront respectivement

en lumière les meilleurs concepts de restauration et ceux de la restauration réinventée. Deux concours internationaux auront lieu dans l'Arena Joël Robuchon: les qualifications françaises pour le Bocus d'or Europe et la Coupe Europe de la pâtisserie (qualification pour la coupe du monde).

Finalement, la Rue du succès présentera des concepts de boulangeries et de lieux de restauration innovants qui cartonnent. [com/pan](http://com/pan)

## Six compétitions en six jours

■ **La Coupe du monde de la boulangerie:** du di 4 au ma 6 mars, 12 équipes constituées de trois boulangers auront huit heures pour réaliser des produits autour de quatre spécialités: baguettes et pains du monde, viennoiseries sucrées, présentations salées et pièce artistique. Remise des prix: le me 7 mars, 11 heures, le Cube (hall 5).

■ **Le Mondial des arts sucrés:** du sa 3 au ma 6 mars, 16 équipes mixtes nationales réaliseront 13 œuvres dont une pièce en pastillage, une en sucre, une en chocolat et un dessert à l'assiette. L'équipe suisse se compose de Nadège Bonzon et de Jérôme

Meylan. Remise des prix: ma 6 mars, 18 heures, le Cube (hall 5).

■ **L'International Cup de cuisine:** le sa 3 mars, huit équipes composées d'une jeune chef et de deux commis devront réaliser un plat principal (saumon) avec trois garnitures et un dessert. Remise des prix: sa 3 mars, 19h30, Arena Joël Robuchon (hall 5).

■ **La Coupe de France des écoles:** du sa 3 au me 7 mars, 18 équipes de jeunes en formation auront cinq heures pour réaliser une épreuve comportant trois postes (boulangerie, viennoiserie et

pâtisserie). Remise des prix: dimanche 4 mars en fin de journée et me 7 mars, 15 heures (hall 5).

■ **Le Bocus d'or France:** le di 4 mars, 8 chefs auront 5h30 pour réaliser deux recettes: le poulet fermier à pattes bleues et la sole filet et crevettes grises. Remise des prix: ma 6 mars, 16h30, Arena Joël Robuchon (hall 5).

■ **La Coupe Europe de la pâtisserie:** le me 7 mars, 8 équipes de deux pâtisseries réaliseront deux entremets aux fruits, dont un intégré dans une pièce en sucre coulée, et un dessert à l'assiette. Remise des prix: me 7 mars, 16h30, Arena Joël Robuchon (hall 5). [com/pan](http://com/pan)