

FORUM

NUMÉRO 97

DES ARTISANS

BOULANGERS
PÂTISSIERS
CHOCOLATIERS
ET MÉTIERS
DE BOUCHE

16-17

**Patis+,
moins de pertes,
plus de saveurs.**

4

Les stars de
ses boutiques,
ce sont
ses clients !

Entretien
avec Cyril Lignac

5

Boulangerie-
pâtisserie,
Kassandra Devilliers
a le métier
dans la peau !

Par Béatrice Bernard

11

André Ravel,
une évolution
maîtrisée, un outil
de travail ad'hoc et
un personnel motivé.

Par Catherine
Charmasson-Zagouri

Magazine
édité par Referencia

Octobre - Novembre - Décembre
2026

« EDBP : intégrer un réseau structuré pour mieux accompagner nos artisans. »

Par **Damien Marc**,
dirigeant de la concession EDBP



Après 16 années consacrées au dépannage, à l'équipement et à l'accompagnement des professionnels de la boulangerie-pâtisserie, EDBP a franchi une étape importante en devenant concessionnaire BONGARD, le 1^{er} septembre 2025. Pour moi, Damien Marc, cette évolution représente bien plus qu'un changement de statut : c'est l'intégration dans un environnement structuré, avec de nouvelles responsabilités, de nouveaux échanges et surtout une ambition renforcée au service de nos clients artisans.

Rejoindre l'Association des Concessionnaires BONGARD (ACB), c'est intégrer une communauté de professionnels qui partagent la même connaissance du terrain et les mêmes exigences. Dans notre métier, la proximité et la réactivité sont essentielles. Un four, un pétrin, une chambre de fermentation, ... sont au cœur de l'activité quotidienne d'une boulangerie-pâtisserie. Lorsqu'un matériel doit être installé, entretenu, dépanné ou remplacé, l'artisan attend de son interlocuteur qu'il comprenne ses contraintes et lui apporte une réponse fiable.

Cette intégration nous permet d'aller encore plus loin. Les échanges avec les autres concessionnaires, le partage d'expériences et la réflexion collective constituent une véritable richesse. Chacun apporte son vécu, ses pratiques et sa connaissance des attentes des artisans. Cette dynamique nous permet de progresser ensemble et de faire évoluer en permanence notre façon d'accompagner nos clients.

En devenant concessionnaire BONGARD, EDBP a également rejoint Referencia (anciennement EUROMAT), la centrale du réseau, qui complète l'offre BONGARD en sélectionnant et référencant des équipements additionnels destinés aux métiers de bouche, avec une attention portée à la qualité, à la disponibilité et au rapport qualité/prix.

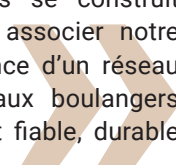


Nous sommes donc dorénavant en mesure de proposer une offre couvrant davantage de besoins au sein du fournil, du laboratoire ou du magasin. Ainsi nous pouvons construire avec chaque artisan une solution cohérente, adaptée à son activité, à ses contraintes et à son budget. Cette complémentarité entre l'expertise BONGARD et l'offre Referencia renforce de ce fait notre capacité à accompagner un projet dans sa globalité.

Pour EDBP, cette nouvelle organisation vient compléter naturellement les 16 ans d'expérience acquise sur le terrain. Nous conservons ce qui fait notre identité : la proximité, la disponibilité, la réactivité et le contact direct avec nos clients. Et nous pouvons désormais nous appuyer sur la force d'un réseau, sur une marque historique comme BONGARD et sur une centrale Referencia permettant d'élargir notre proposition.

Notre ambition reste avant tout celle qui nous anime depuis nos débuts : accompagner les artisans dans la durée. Comprendre leur métier, anticiper leurs besoins, les conseiller dans leurs investissements, assurer le suivi de leurs équipements et être présents lorsqu'ils ont besoin de nous. Être à la fois concessionnaire BONGARD et associé-coopérateur de Referencia nous donne aujourd'hui davantage de moyens pour poursuivre cette mission.

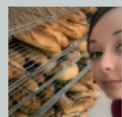
C'est une nouvelle page de l'histoire d'EDBP. Nous l'abordons avec enthousiasme, mais aussi avec humilité, car nous savons que la confiance de nos clients se construit chaque jour. Notre objectif est simple : associer notre expérience et notre proximité à la puissance d'un réseau structuré, afin de continuer à apporter aux boulangers et pâtisseries artisans un accompagnement fiable, durable et toujours plus complet. ●





ENTRETIEN AVEC

4 Les stars de ses boutiques, ce sont ses clients !
Entretien avec Cyril Lignac, Chef cuisinier, Chef pâtissier, animateur d'émissions de télévision.



AU FÉMININ

5 Kassandra Devilliers,
boulangerie-pâtisserie, Kassandra a le métier dans la peau !

SOCIÉTÉ

6 - Cession d'entreprise :
la procédure d'information s'allège.
- URSSAF : comment obtenir des délais de paiement ?



PARTENARIAT

7 DIMA, un réseau local et une excellence technique
au service de vos fournils.

PORTTRAITS

8-9 La Nouvelle-Aquitaine, avec deux chefs
d'entreprise, pour qui la motivation d'équipe,
la satisfaction client et la rentabilité sont les priorités.

ÉQUIPEMENTS

10 - EQO Patis : la mécanique qui libère du temps en labo.
- Vitrines ERV 53 et ERV 83 : la mise en valeur
qui économise l'énergie.
- CONTINU'O : l'eau froide toujours prête,
sans compromis sur la qualité et l'hygiène.



INTERVIEW

11 André Ravel, une évolution maîtrisée,
un outil de travail ad'hoc et un personnel motivé.



INTERVIEW

12 Amour du métier
et persévérance, deux ingrédients
indispensables à la réussite.

ÉCOLES

13 Les stages et cours pratiques
pour l'amélioration des connaissances



RECETTE

14 La Météorite, une recette créative
de Kévin Dussap, pâtissier conseil
auprès de MONO-France.



EXPERTISE

16 Patis+ : moins de pertes,
plus de saveurs.

RÉSEAU

18 Une force vive
au service des boulangers-pâtisseries

ACTUALITÉS

20 Les dernières nouvelles
du métier



AU PROGRAMME

21 Les événements professionnels
d'octobre à décembre 2026



ACCOMPAGNEMENT

22 Les sièges, les agences et les points
de vente au service des artisans.



Referencia

Referencia - ZA Les Bordes
5, rue Gustave Madiot - 91070 Bondoufle
Tél. : 01 60 86 42 72
www.referencia.fr
E-mail : legal@referencia.fr

FORUM DES ARTISANS BOULANGERS PÂTISSIERS CHOCOLATIER ET MÉTIERS DE BOUCHE

Magazine d'information N°97 - 4^{ème} trimestre 2026. Édité par Referencia - ZA Les Bordes - 5, rue Gustave Madiot - 91070 Bondoufle - France. Responsable de l'édition : Charles Agop - ACB - Referencia. **Rédacteurs** : Béatrice Bernard, Catherine Charmasson-Zagouri, Lydia Harchaoui, Ingrid Lemelle, Damien Marc. **Intervenants** : Éric Brault, Kassandra Devilliers, Kévin Dussap, Jérôme et Florence Fronteau, Nicolas Gruel, Cyril Lignac, Charles Mondésir, André Ravel, Cédric Turnel. Conception-Maquette : Apaloza. Photos : ACB, Adobe Stock, Cécilia André, Yann Deret, Referencia, Fred Schadt. **Impression** : CIA Graphic. Ce numéro a été imprimé à 35 500 exemplaires. Magazine 24 pages imprimé en France sur papier PEFC, produit issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.



Entretien avec **Cyril Lignac**, Chef cuisinier, Chef pâtissier, animateur d'émissions de télévision.

Les stars de ses boutiques, ce sont ses clients !

Doublement Chef, Cyril Lignac, bien connu des Français, travaille d'abord dans des restaurants étoilés en cuisine et en pâtisserie. En 2005, il ouvre son premier restaurant (Le Quinzième) et commence à animer des émissions télévisées. Il est aujourd'hui à la tête de plusieurs pâtisseries et restaurants de renom.



© Yann Deret

Comment se sont développées vos boutiques ?

« En 2011, en face de mon restaurant le Chardenoux (Paris 11^e), une pâtisserie était à vendre. J'ai tout de suite proposé à Benoît (Couvrand) de nous associer pour mener ce projet ensemble. (N.D.R. Depuis, plusieurs boutiques "La Pâtisserie Cyril Lignac" ont été créées à Paris et à Saint-Tropez). Et ensuite, tout naturellement, est venue "La Chocolaterie" (2016) et dernièrement "Glacé" (2026). »

Quelle est votre vision de la boulangerie-pâtisserie artisanale en France ?

« Je n'ai pas la prétention de donner des leçons ou des conseils. Cela reste un commerce de proximité. Moi, j'ai toujours "regardé dans mon assiette" (une expression de ma maman). Je fais pour moi et les autres font comme ils peuvent, dans l'endroit où ils sont, avec leurs moyens et selon les attentes et le pouvoir d'achat de leurs clients, parce qu'au bout du bout, c'est le client qui a raison. »

Comment vous y prenez-vous pour développer votre marché ?

« J'avance en fonction de ce que je ressens, de mes émotions et des envies des clients. Ainsi, à Saint-Tropez, nous faisons des tartes aux fruits, plates, sans crème, des sandwiches, des petits choux, ce que nous ne proposons pas à Paris. Je ne veux pas être le plus grand pâtissier de France ou du monde ! Ce qui m'intéresse, c'est que mes clients soient contents. Je veux leur faire plaisir, leur faire découvrir des choses, leur faire vivre une expérience en plus (service, accueil) afin qu'ils continuent à nous faire confiance et à venir chez nous. C'est cela qui m'anime. Les stars de mes boutiques, ce sont mes clients ! »

Où allez-vous chercher vos inspirations ?

« Je n'essaie pas d'intellectualiser la pâtisserie. Une tarte à la framboise ou un fraisier, c'est simple. La question c'est plutôt comment les revisiter. J'ai fait des oursons à la guimauve il y a 15 ans, aujourd'hui, tout le monde en propose. D'où la nécessité de se réinventer sans cesse. Aujourd'hui, les clients veulent du vrai, du bon, du goût. Chez "Glacé", à Saint-Tropez, nos glaces sont classiques mais de bonne facture, nos sorbets aux fruits frais ont le vrai bon goût du fruit. De nos jours, la concurrence est féroce, il faut donc se réadapter à ce que les clients veulent, tout en se démarquant et prenant du plaisir. C'est ce que nous faisons avec Benoît. » ●

C. CH-Z.

<https://lapatisseriecyrillignac.com/fr/>

Kassandra Devilliers. Boulangerie-pâtisserie, quand on a le métier dans la peau...

Toute petite, elle allait déjà dans le laboratoire du boulanger de son village. Mais c'est la rencontre avec son mari, alors apprenti boulanger, qui la ramène à sa première passion. Dotée d'un CAP de boulangerie, elle se forme à la pâtisserie jusqu'à ce qu'avec Emmanuel, ils décident de reprendre une boulangerie. C'était il y a 12 ans, Kassandra a alors 20 ans et son mari 23. Il y a 5 ans, soucieux du bien-être de leurs salariés, les Devilliers ont déménagé dans le local voisin où ils ont tout refait.

Si Kassandra est bien la co-gérante, « la patronne n'est pas en magasin ! ». Elle préfère le laboratoire et la cuisson car « le goût final sort du four ». Le magasin est la pièce maîtresse de la boulangerie. On y trouve non seulement des pains spéciaux, des pâtisseries, dont les spécialités de la maison : le Devilliers, l'Anastasia et le Mélinda (prénoms de leurs deux filles de 14 et 9 ans), mais encore du snacking, du chocolat, des gâteaux secs, des pâtes de fruits et des confitures. Le tout est fait maison. Très exigeante, depuis l'achat de son four BONGARD il y a 12 ans, Kassandra s'appuie sur

MAINE FOURNIL pour la quasi-totalité de son équipement. Elle vient d'investir dans 1 pétrin, 2 batteurs et 1 diviseuse. Sébastien François l'a soutenue tout au long des travaux du nouveau magasin, même lorsqu'elle était particulièrement stressée. Très accessible et très humain, il explique ce qu'il fait et MAINE FOURNIL répond toujours présent au moindre besoin de maintenance.

B. B.



Boulangère la nuit, Présidente du Club des Entreprises du Pays Fléchois le jour.

Kassandra ne se limite pas à son métier : elle est, depuis février, la première femme Présidente du Club des Entreprises du Pays Fléchois, qui réunit plus de 100 entrepreneurs locaux. Le club n'est pas "orienté business", mais "entraide". Kassandra et Emmanuel ont rejoint le club après avoir été invités, il y a 4 ans, à l'un de ses événements mensuels. L'entraide est très

importante pour Kassandra qui se souvient de la tempête du 15 juillet dernier et de la mobilisation qui s'en est suivie. Aujourd'hui, elle souhaite pérenniser le club en créant des opportunités de collaboration entre les entrepreneurs locaux, tout en maintenant les liens avec la Mairie. Toujours dynamique, Kassandra travaille de nuit, s'investit le jour dans le club, tout en s'occupant de ses deux filles.

B. B.

Les mots d'Emmanuel, son mari.

« Incroyable ! Formidable ! » Voilà les mots qui viennent à l'esprit d'Emmanuel Devilliers lorsqu'on lui demande ce qui, à ses yeux, caractérise Kassandra, son épouse. Il est impressionné par la capacité de travail de Kassandra qui est très à l'écoute et aime ce métier pour le plaisir qu'il apporte à leurs clients. Depuis qu'ils ont commencé à travailler ensemble, très jeunes, Kassandra a « toujours été à 100%, toujours active aux fourneaux, dans les réseaux sociaux, dans son club ». Elle part à 2 heures du matin, comme lui, tous les jours, mais ils peuvent s'accorder un jour de repos par semaine depuis peu, grâce à l'embauche d'un boulanger. En été, si la charge de travail est plus lourde côté boulangerie, elle est plus calme côté club et Kassandra peut prendre un peu plus de repos.

B. B.

CESSION D'ENTREPRISE LA PROCÉDURE D'INFORMATION S'ALLÈGE

Les règles encadrant les projets de vente d'entreprise s'assouplissent. Depuis le 27 juillet 2026, la loi de simplification allège la procédure d'information préalable des salariés lors d'une cession de fonds de commerce. Délais réduits à un mois (au lieu de deux auparavant), recentrage sur les petites structures (moins de 50 salariés) et baisse des sanctions (en cas de non-respect de l'obligation d'information, l'amende est allégée. Elle passe à 0,5% de la vente, contre 2% auparavant).

URSSAF COMMENT OBTENIR DES DÉLAIS DE PAIEMENT ?

Lorsqu'un employeur rencontre des difficultés financières ayant des conséquences sur le paiement des cotisations et contributions sociales de ses salariés, il peut demander un délai de paiement à l'Urssaf.

Les 2 conditions à remplir par l'employeur :

- il doit avoir effectué ses déclarations sociales (c'est-à-dire avoir transmis sa DSN),
- il doit avoir versé la totalité de la part salariale des cotisations sociales.

Comment s'y prendre ?

L'employeur doit indiquer les informations suivantes dans sa demande de délai de paiement :

- **contexte de la demande** : autres dettes, existence d'un plan d'apurement en cours, etc.
- **origine et nature des difficultés rencontrées** pour payer ses cotisations



Adobe Stock

- actions mises en place pour rétablir la situation
- estimation de la durée nécessaire pour **rétablir sa situation et durée souhaitée de l'échéancier**

- autres documents qui pourraient être utiles pour l'examen de la demande.

Le délai de traitement de la demande varie selon le mode de transmission choisi par l'employeur :

- en ligne sur l'espace de l'entreprise (réponse sous 48h),
- par téléphone ou courrier (réponse sous 15 jours).

L'obtention de délais de paiement est-elle automatique ?

Le délai de paiement est automatiquement accordé si l'employeur remplit tous les critères du **délai de paiement automatisé***. L'employeur aura directement accès à la **rubrique « paiement »** pour mettre en place le télépaiement des échéances du délai.

En revanche, s'il ne remplit pas tous les critères, la rubrique « paiement » ne

sera pas affichée. L'employeur devra alors valider sa demande de délai de paiement en appuyant sur le bouton « envoi » afin que celle-ci soit étudiée par un gestionnaire de compte. Une fois la demande entérinée par le gestionnaire, il est possible de valider le paiement en ligne du délai, en respectant le calendrier de l'échéancier accordé.

Lorsque le délai de paiement a été accepté, l'employeur reçoit une proposition d'échéancier. Si celui-ci ne lui convient pas, il a la possibilité de demander que le montant des échéances et la durée de l'échéancier soient renégociés.

À NOTER

Le délai de paiement accordé ne peut pas dépasser 12 mois.

* Délai de paiement qui résulte d'un examen automatique d'une demande de délai, à partir du compte en ligne de l'utilisateur et de l'outil interne de gestion des dossiers (sans examen individualisé par un gestionnaire).

Source : <https://entreprendre.service-public.gouv.fr>

Par **Stéphane Cremer** et **Thierry Sarrailh**, dirigeants associés de DIMA

DIMA : un réseau local et une excellence technique au service de vos fournils.

Depuis 1987, DIMA a su faire évoluer son offre pour répondre aux nouveaux enjeux des artisans. D'abord concessionnaire exclusif des fours BONGARD, l'entreprise dépasse aujourd'hui son rôle historique et propose une solution globale, intégrant notamment l'aménagement complet des espaces de vente.

Depuis Pessac, nous assurons une réactivité de terrain optimale en Gironde, appuyée par une antenne de proximité dans le Lot-et-Garonne.

Notre approche repose sur un réseau d'artisans et de centres de formation référents chez qui nos clients, accompagnés par un commercial, découvrent le matériel en conditions réelles et profitent d'un retour d'expérience direct, de professionnel à professionnel.

En tant que membre du groupement Referencia, DIMA propose également une offre élargie de matériels rigoureusement sélectionnés pour couvrir l'intégralité des besoins, du magasin à la production.

Au quotidien, notre moteur réside dans le savoir-faire de notre équipe de techniciens : leur maîtrise permet de diagnostiquer et de dépanner chaque installation dans les plus brefs délais.

Au-delà des équipements, nous facilitons la concrétisation de chaque projet en proposant des solutions de financement via des partenaires financiers dédiés.

Ainsi, nous nous efforçons de déployer notre expertise, notre réseau et notre sens du service pour nous engager pleinement aux côtés de nos artisans. ●

S. C. - T. S.



CHIFFRES CLÉS

Concessionnaire exclusif BONGARD depuis 1987, membre de l'ACB et associé-coopérateur de Referencia

Secteurs d'intervention : Gironde (33), Lot-et-Garonne (47) (antenne technico-commerciale) et Lot (46).

Départements partiels : Tarn-et-Garonne (82) et Gers (32)

Siège social : Pessac (33)

Effectif : 16 personnes (4 commerciaux, 9 techniciens, 1 magasinier, 2 assistantes technico-commerciales)

Gérants : Stéphane Cremer et Thierry Sarrailh

Assistance : 7/7 - 365 j/an - 4h00/18h00

CA 2025 : 5 M€

La “Maison Fronteau”, gérée de main de maître, tant au niveau rentabilité que ressources humaines.

Jérôme et Florence sont à la tête de la “Maison Fronteau” dont le 1^{er} établissement a ouvert à Tonneins (47) en 2008, rue Pierre Mendès France, complété en 2018 par une seconde affaire, non loin de là, Cours de Verdun. Florence était déjà dans la vente, Jérôme, de formation pâtissière, avait travaillé chez des “Relais Desserts” avant de quitter le métier pendant une quinzaine d’années pour être commercial aux Grands Moulins de Paris (GMP) et Patisfrance.

Deux affaires complémentaires

« Une fois nos enfants suffisamment autonomes (c’était le pré-requis de Florence), on a pu se lancer dans le projet du rachat d’une boulangerie. D’abord, celle sur le site d’une ancienne station-service, en face du Leclerc. Puis, plus tard, la boutique froide, entre une pharmacie et un tabac, avec parking, dans un secteur résidentiel. L’établissement principal fabrique pain, viennoiserie et pâtisserie pour les deux boutiques ; chaque site produit son propre snacking » commente Jérôme.

Leur spécialité, le “tout maison”

Si leurs farines sont GMP, ils ont aussi une farine bio du moulin voisin, sans pour autant que leurs pains soient

labellisés bio. « Entre autres, notre “47”, une tourte faite avec une farine bio T80 écrasée à la meule de pierre. » Ils s’appliquent à la tâche, privilégient les circuits courts, travaillent avec les saisons et réussissent à emmener leurs équipes avec brio, “meilleurs croissants et chocolaines, 2024, 2025 et 2026”.

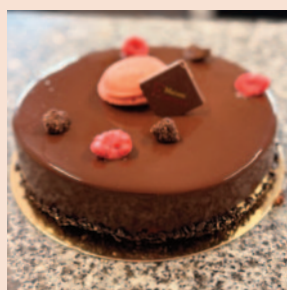
Un chef d’entreprise averti

À leurs côtés, 14 salariés œuvrent au succès de la “Maison Fronteau”. « Le “tout maison” impose d’avoir suffisamment de personnel et du matériel adéquat pour optimiser la production (finies les tâches fastidieuses et chronophages) et améliorer nos propositions (la cuisson en four mixte a fortement développé notre snacking). En plus, cela valorise notre fonds de commerce » affirme Jérôme dont la carrière de commercial l’a sensibilisé aux impératifs de rentabilité, “le nerf de la guerre”.

DIMA, une entreprise sérieuse

« Je connais DIMA depuis plus de 20 ans. C’est mon partenaire équipements (fournil, labo, magasin). En la matière, je préfère mettre tous mes œufs dans le même panier, cela me donne une certaine représentativité. Ils suivent des process de travail, ils sont réactifs. Il n’y a pas de raison d’aller voir ailleurs ! » conclut Jérôme. ●

C. CH-Z.



Bordeaux

Nicolas Gruel, « faire du mieux possible pour satisfaire les clients et motiver l'équipe. »

Originaire de Pau, après sa formation en boulangerie, un parcours de découverte d'abord à Londres (où il gère une équipe multiculturelle), puis au Métropole de Joël Robuchon à Monaco (où il peaufine la technique du haut niveau), Nicolas Gruel se pose à Bordeaux, aux Halles, avant de cocréer "Grain" en 2021. Une initiation couronnée de belles distinctions (meilleur jeune boulanger de France, Coupe de France et Coupe d'Europe 2019, gagnées en équipe avec Gaëtan Mespoulet et Jean-Baptiste Grangé).

Un positionnement d'exigence

Afin que "Grain" propose les produits le plus aboutis possible, Nicolas, le boulanger, s'associe à Jean-Philippe (Battesti), le pâtissier. « Depuis un an, Jeanne, notre Cheffe pâtissière, a remplacé Jean-Philippe qui a dû rentrer en Corse ». Le credo de Nicolas et de son équipe de 13 personnes « faire du mieux possible. » Pains, viennoiseries, pâtisseries sont plébiscités par la clientèle et par la profession (vice meilleure boulangerie de France 2023, meilleure baguette de tradition de Bordeaux et meilleure chocolatine de Gironde 2024).

Créativité et respect des produits

Farine label rouge pour les baguettes et croissants, farines bio françaises

pour le reste, miel de châtaignier local pour parfumer le pain de campagne. Une pâtisserie respectueuse des saisons. Leur revisite du flan pâtissier à la vanille de Madagascar sur un biscuit diamant fondant et croustillant est un délice ! Les Rolls déclinés à l'infini (praliné, abricot-romarin, banane-chocolat, myrtilles, fraises, ...) « sont très gourmands » confie Nicolas.

Une cheffe cuisinière dans l'équipe

« Depuis un an, Anne-Sophie, auparavant restauratrice, a totalement changé notre offre snacking. Elle compose ses recettes, élabore sauces, crèmes et pickles, fait mariner légumes et viandes, etc. Elle propose une gamme de sandwiches cuisinés, de plats préparés, de salades variées à emporter car notre boutique de 25 m² ne peut pas loger de places assises. »

Un partenaire de tous les instants

« J'ai toujours travaillé sur du BONGARD, même à Londres. DIMA, que j'ai connu quand j'étais salarié aux Halles, s'occupe des équipements et du SAV. En mars 2025, nous avons créé, avec eux, un labo de pâtisserie-viennoiserie juste de l'autre côté de la rue. Ils nous suivent dans notre progression. »

Le Futur ?

« Une autre boutique ? ! » ●

C. CH-Z.



QUELQUES CHIFFRES NOUVELLE-AQUITAINE

5,9

MILLIONS
D'HABITANTS
Donnée 2025

4 503

COMMUNES
SUR 12 DÉPARTEMENTS
Donnée 2026

1

ère RÉGION DE FRANCE
EN TERMES DE SUPERFICIE
Donnée 2026

3 800

BOULANGERIES
PÂTISSERIES
Données estimatives 2025



EQO Patis : la mécanique qui libère du temps en labo.

Crème pâtissière le matin, glace l'après-midi, tempérage du chocolat le soir : l'EQO Patis suit le rythme de votre production sans jamais changer de machine et avec un seul outil pour tout ! Sa cuve de 14 L accueille aussi bien les crèmes et flans que les ganaches, glaçages, guimauves, pâtes de fruits ou pâtes à choux. Côté pilotage, tout passe par l'écran tactile : réglage fin de la vitesse et de la température, 40 programmes pré-réglés, et la possibilité de créer vos propres recettes personnalisées. La fonction turbine à glace grimpe jusqu'à 40 L de mix produits par heure, tandis que la fonction pasteurisation traite jusqu'à 15 L en cycle standard. Pensée pour durer, l'EQO Patis reste étonnamment discrète (65 dB en refroidissement) et se nettoie en quelques gestes.

Fabriquée en France. Formation et mise en service incluses.

Distribuée en exclusivité par les associés-coopérateurs de Referencia, pages 22/23.

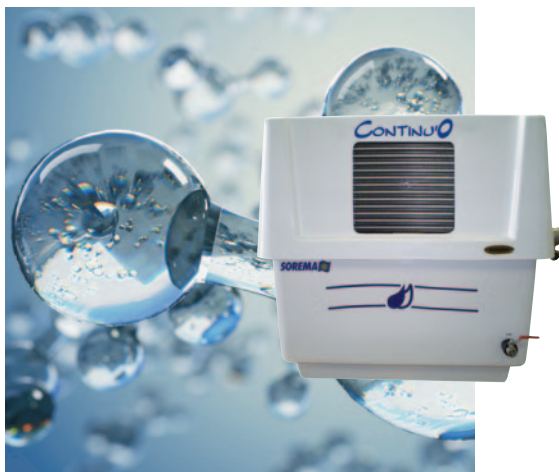


Vitrines ERV 53 et ERV 83 : la mise en valeur qui économise l'énergie.

Deux formats de vitrines d'exposition pensés pour sublimer vos produits. Leur éclairage LED réduit la consommation énergétique, avec une option RGB pour personnaliser l'ambiance selon le contenu de vos vitrines et les saisons. Le double ou triple vitrage (BT), en verre trempé chargé à l'Argon, assure une isolation thermique renforcée et une meilleure conservation du froid, pour une vitrine aussi performante qu'élégante.

Côté pilotage, place à un nouveau contrôleur digital tactile et intuitif qui règle une température positive de + 4°C à + 12°C grâce à un système de froid ventilé, garantissant une conservation homogène sur toute la vitrine.

Distribuées en exclusivité par les associés-coopérateurs de Referencia, pages 22/23.



CONTINU'O : l'eau froide toujours prête, sans compromis sur la qualité et l'hygiène.

Ce refroidisseur d'eau à coulée continue fonctionne directement sous la pression du réseau de ville — pas besoin de pompe. L'eau se refroidit au fil du tirage, en circulant dans un double serpentin en inox, pour un débit pouvant atteindre selon le modèle de 40 à 90 litres de coulage par heure. Sa cuve tampon isolée sert de véritable réserve de froid, avec accumulation de glace grâce au double échangeur inox garantissant une eau froide (entre + 3,5°C et + 5°C en sortie) disponible en continu, même en période de forte demande. La vanne de tirage 1/4 de tour et l'agitation mécanique de l'eau assurent un service rapide et homogène à chaque utilisation.

Le compresseur frigorifique R452A, associé à un condenseur à air et un ventilateur hélicoïde, ainsi qu'un coffret électrique de puissance intégré, font du CONTINU'O une solution fiable, autonome et facile à intégrer en labo. Pour aller plus loin, associez-le à un doseur mélangeur eau froide/eau chaude et gagnez encore en précision sur vos process.

Distribué en exclusivité par les associés-coopérateurs de Referencia, pages 22/23.

André Ravel, une évolution maîtrisée, un outil de travail ad'hoc et un personnel motivé.

Par Catherine Charmasson-Zagouri

Maître artisan boulanger-pâtissier-chocolatier, André Ravel se met à son compte en 2001, dans le département de la Loire (42). Il a, au fil des ans, développé deux identités, "Aux Délices du Fournil", puis, "Maison Ravel". À 52 ans, cet artisan-entrepreneur s'applique à rester dans une dynamique constructive.

Un maillage stratégique

L'affaire historique "Aux délices du fournil" (2001), au centre de Saint-Priest-en-Jarez, a une clientèle locale et résidentielle. La seconde (2006), en face du CHU Nord, est plus orientée salon de thé, restauration rapide à destination des patients, de leurs familles et du personnel soignant. Afin d'avoir un atelier de production spacieux et performant qui apporte de l'oxygène à son organisation, il crée la première "Maison Ravel" (450 m²) en 2020, avec drive, à Saint-Etienne, sur un axe passant. Le corner "Maison Ravel" du Leroy Merlin complète le dispositif. « La création de "Maison Ravel" a permis de multiplier le chiffre d'affaires par deux en six ans » précise André.

Sa devise « Ici, le bonheur est fait maison. »

André travaille, si possible, en circuit court. Ses farines sont issues de moulins locaux (Dupuy Couturier et Moulin Nicot des Grandes Terres). Parmi ses nombreuses gourmandises sucrées et salées, on trouve des spécialités singulières, la "baguette Ravel" (farine de tradition et farine de maïs torréfié) et sa création signature, le "boléro de Ravel" déclinée en entremet, viennoiserie et chocolat à partir d'un croustillant praliné

feuilletine et une ganache chocolat caramel. Il forme son personnel avec succès ; son équipe a décroché la "meilleure baguette de tradition de la Loire en 2026", le "meilleur croissant catégorie apprenti 2026", et lui, la "meilleure galette des rois de la Loire 2024".



Évoluer en permanence

Sa recette de longévité ? « Savoir se remettre en question, capter la bonne idée auprès de Chefs, de MOF, des réseaux sociaux et la "mettre à sa sauce" ». « Prendre soin de son outil de travail » dont l'entretien et le suivi sont confiés à SELEC PRO AUVERGNE, "son partenaire de toujours", et le moderniser : « en avril, le magasin proche de l'hôpital a été entièrement refait. Le linéaire fabriqué par CONCEPT FROID à Saint-Chamond, permet d'exposer l'intégralité des produits à la vue du client. L'impact sur les ventes a été immédiat malgré l'ouverture d'un "Marie Blachère" à 200 m de là » conclut-il. ● C. CH-Z.



Amour du métier et persévérance, deux ingrédients indispensables à la réussite.

**Charles Mondésir, 74 ans, a toute une carrière derrière lui en Martinique !
Boulangier de formation, artisan-entrepreneur, jury d'examens, formateur, cela fait plus de 50 ans
qu'il pratique le métier et qu'il en connaît tous les secrets. Homme averti, il met en place,
avec son épouse Catherine, leur succession auprès de leurs deux fils,
Julien, le boulanger et Olivier, le gestionnaire.**

Une âme d'entrepreneur

Tout part d'une affaire familiale gérée par son frère au Grand-Morne. Il cumule alors deux emplois, la fabrication du pain la nuit qu'il livre le matin avant de rejoindre la compagnie d'assurances où il est en charge de l'économat. Puis, il vole de ses propres ailes, monte une boulangerie qu'il cède au bout de 5/6 ans, pour en fonder une autre et ainsi de suite. Il en créera une dizaine « souvent reprises par mes employés dont certaines sont toujours là » précise Charles avec fierté.

Un précurseur

« Je suis le premier à avoir eu un four à sole électrique en Martinique, à l'époque on cuisait au fioul. On me disait, "vous êtes fou Monsieur Mondésir" ! Après quelques années tout le monde s'y est mis... ». « J'ai toujours été un pionnier et je pense avoir une vision du métier au long terme. » Les deux actuelles réalisations, menées par ses fils, "Le Pain au Levain" (2021) au François et "Le Petit Épeautre" (2026) au Lamantin, en sont la preuve. « La farine de petit épeautre n'existait pas du tout en Martinique. Le Meunier, au vu du projet, a été d'accord pour nous en fournir ».

La qualité avant tout

Développer les spéciaux, les farines anciennes, la fabrication du levain, est en lien avec les évolutions des modes de vie (sport, nutrition, bien-être). Cela reste toutefois une prise de risque en Martinique où la consommation de pain est généralement traditionnelle. « Je préfère la qualité au volume. Le pain au levain est digeste, celui de petit épeautre est riche en protéines et minéraux. Certes le travail de la farine de petit épeautre est exigeant, mais nous maîtrisons le procédé. » Outre les déclinaisons des pains (aromates, graines diverses ...) un ensemble de produits dérivés est en préparation.



Le tout dernier chantier

"Le Petit Épeautre" a ouvert le 14 mai dernier. Le montage du dossier, au niveau de la banque, a été compliqué. Le projet a duré un an. « Jean-Marc Gravier (JMG ÉQUIPEMENT) a fait les plans des différents espaces : production, cuisson et magasin ». Parti d'une case de béton vide (240 m²), il a fourni et posé des panneaux isothermes afin d'habiller l'intégralité des murs des laboratoires avant d'installer « le linéaire de vente de CONCEPT FROID et les matériels, le tout acheminé depuis la métropole dans six containers de 40 pieds – c'était impressionnant ! » déclare Charles.





Savoir s'entourer

« 90% de nos réalisations ont été faites en BONGARD, tout en continuant à faire travailler des fournisseurs historiques » précise Charles. « JMG ÉQUIPEMENT est un partenaire de longue date dans lequel j'ai toute confiance. Quand je me suis retrouvé en difficulté (les affaires ne sont pas toujours faciles), Jean-Marc a su me donner un sérieux coup de pouce ! Sa structure de SAV dédiée à la Martinique, dirigée par Cédric Simon, est très réactive en cas de panne. »

Une envie ?

« Je voulais terminer ma carrière avec "La boutique de la boulangerie" qui proposerait peu de produits mais de qualité, (des choses différentes, des pains spéciaux, diététiques et bio). Ce projet-là ne verra pas le jour mais avec "Le Pain au Levain" et "Le Petit Épeautre", nous sommes dans cette idée-là. » conclut Charles, passionné par son métier. ●

C. CH-Z.

STAGES ET COURS PRATIQUES POUR L'AMÉLIORATION DES CONNAISSANCES

BELLOUET CONSEIL Paris

Contact : Jean-Michel Perruchon
E-mail : bellouet.conseil@wanadoo.fr
École : Tél. : 01 40 60 16 20

Site Internet : www.ecolebellouetconseil.com

ÉCOLE DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE DE PARIS (EBP)

Contact Tél. École : 01 53 02 93 70

Site Internet : www.ebp-paris.com

ÉCOLE CHRISTIAN VABRET, Boulangerie-Pâtisserie-Cuisine

Tél. : 04 71 63 48 02
E-mail : contact@efbpa.fr

Site Internet : www.efbpa.fr

ENSP, ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE d'Yssingaux

E-mail : geraldine.dupuy@ensp-adf.com
Tél. LD : 04 71 65 79 64
École : Tél. : 04 71 65 72 50

Site Internet : www.ensp-adf.com

ÉCOLE FERRANDI Paris

Contact : Jean-François Ceccaldi
Tél. LD : 01 49 54 29 71 - jceccaldi@ferrandi-paris.fr
École : Tél. : 01 49 54 28 00

Site Internet : www.ferrandi-paris.fr

STÉPHANE GLACIER Colombes

E-mail : helene@stephaneglacier.com
École : Tél./Fax : 01 57 67 67 33

Site Internet : www.stephaneglacier.com

INPB de Rouen

Tél. : 02 35 58 17 81 - servicerelationclient@inbp.com

Site Internet : www.inbp.com

INSTITUT TECHNIQUE DES MÉTIERS DU PAIN Estillac

Contact : Gilles Sicart
Tél. : 06 78 98 89 32 - itmp@orange.fr

Site Internet : www.itmp-gs.fr

ÉCOLE LENÔTRE Paris

E-mail : ecole@lenotre.fr
Tél. : 01 30 81 40 81

Site Internet : www.ecole-lenotre.com

Atelier m'alice

Contact : Marie Clidière
Tél. : 06 80 28 76 36 - contact@atelier-malice.fr

Site Internet : www.atelier-malice.com

La Météorite, une recette créative par Kévin Dussap, pâtissier conseil auprès de MONO-France et créateur de la "Maison Dussap."

Ingrédients et procédé pour le ferrero - Recette calculée pour 10 unités

Biscuit japonais chocolat	150 g	1. Dans les moules bouchons, couler 27 g de crémeux chocolat lait. Passer au surgélateur.
Crémeux chocolat lait	270 g	2. Faire monter la chantilly vanille grillée jusqu'à consistance bec d'oiseau.
Chantilly vanille grillée	350 g	3. Pocher 35 g de chantilly dans les moules sphères, incorporer le palet de crémeux lait, puis un carré de biscuit japonais chocolat.
Pré-glaçage individuel	120 g	4. Lisser et passer au surgélateur.
Sablé CHOCAPIC®	50 g	5. Tremper dans le pré-glaçage. Parsemer immédiatement de sablé CHOCAPIC®.
		6. Pistoler le velours chocolat et passer au décapeur pour avoir un aspect brillant.
		7. Déposer une feuille or sur le dessus.
940 g		

Crémeux chocolat lait - recette calculée pour 270 g

Crème fraîche liquide 35%	70 g
Lait 1/2 écrémé UHT	70 g
Jaune d'œuf	28 g
Sucre cristal	7 g
Couverture lait mezzo 38%	90,4 g
Gélatine 150 bloom	0,8 g
Eau	3,9 g
270 g	

Pré-glaçage individuel - recette calculée pour 120 g

Chocolat blanc CONCERTO 32% opéra	60 g
Beurre de cacao	60 g

Procédé

1. Faire fondre les deux ingrédients à 45°C maximum.
2. Tremper.

Sablé CHOCAPIC® - recette calculée pour 50 g

Beurre doux	14,2 g
Sucre cassonade	11 g
Sucre glace	4,7 g
Farine T55	16,5 g
Levure chimique	0,2 g
Fleur de sel	0,5 g
Cacao poudre 22/24% opéra	2,8 g
50 g	

Chantilly vanille grillée - recette calculée pour 350 g

Crème fraîche liquide 35%	59,8 g
Sucre glace	35,9 g
Gousse de vanille de Madagascar	1,3 g
Gélatine 150 bloom	1,9 g
Eau	11,7 g
Crème fraîche liquide 35%	239,4 g

Procédé

1. Faire torréfier les gousses 45 minutes à 140°C au four.
2. Chauffer la première crème et faire infuser la vanille pendant 1h. Filtrer. Repeser le poids initial, compléter si nécessaire.
3. Chauffer la première crème avec le sucre glace.
4. Ajouter la gélatine.
5. Verser la deuxième crème froide.
6. Mixer.
7. Réserver 24h au frigo.
8. Utiliser.

Biscuit japonais chocolat - recette calculée pour 150 g

Jaune d'œuf	29,8 g
Lait 1/2 écrémé UHT	4,8 g
Sucre semoule	8,5 g
Huile de pépins de raisin	10,4 g
Cacao poudre 22/24% opéra	8,2 g
Amidon de maïs	14,1 g
Blanc d'œuf	0,051 L
Sucre semoule	23,1 g
150 g	



Kévin Dussap est pâtissier conseil auprès de MONO-France, créateur de la "Maison Dussap", pâtisserie, glacerie, chocolaterie et traiteur à Saint-Etienne "Au péché gourmand" (rue du 11 novembre) et place Jean-Jaurès (ex "La Potinière"), à Saint-Galmier (Place de la Devise), à Bonson (rue des Javelottes) et à Montbrison (rue Tupinerie).

Sa marque de fabrique ? L'innovation !
Chez "Maison Dussap", chaque création est une aventure gourmande, un hommage à l'art pâtissier."

MONO

LIBÉREZ-VOUS
DES TÂCHES RÉPÉTITIVES !

PATISS3



MASTERCHEF
ICONA



DIVA 12



MONO
FRANCE

info@mono-france.com
Tél. : 01 60 86 50 81
www.mono-france.com

Patis+ : moins de pertes, plus de saveurs.

Conserver plus longtemps, limiter les pertes, mieux organiser sa production, mais aussi tirer davantage de chaque matière première : face aux nouveaux enjeux des laboratoires, MONO-France mise sur les technologies du vide. Avec Patis+, conservation sous vide ou sous atmosphère modifiée et infusion à froid ouvrent la voie à une production à la fois plus raisonnée et plus créative.

Par Ingrid Lemelle

Prolonger pour moins jeter

Produire mieux ne signifie plus seulement gagner du temps ou augmenter les volumes. Dans un contexte marqué par la hausse du coût des matières premières, la maîtrise des pertes est devenue un véritable enjeu de rentabilité pour les artisans.

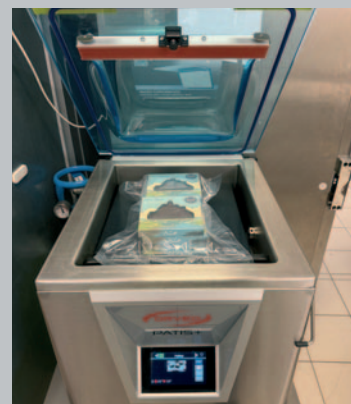
C'est notamment sur ce terrain que MONO-France a développé son expertise autour des technologies du vide. Avec Patis+, machine développée par Orved, l'objectif est de donner aux boulangers, pâtisseries, chocolatiers et glaciers la possibilité d'agir sur la durée de conservation de leurs productions. Placés dans des contenants adaptés, produits de biscuiterie, fruits, crèmes, ganaches et aussi produits finis prêts à consommer tels que gâteaux frais ou de voyage, bonbons de chocolat... peuvent être conservés sous vide ou sous atmosphère modifiée afin de préserver plus longtemps leurs qualités.

C'est précisément ce que recherchait Éric Brault, pâtissier-chocolatier à Fougères, lorsqu'il s'est équipé de Patis+ : « Mon objectif premier était de disposer d'une machine qui me permette de mieux stocker ma production de chocolats et d'optimiser la conservation de mes produits de biscuiterie. De ce point de vue, elle répond parfaitement à mes attentes. »

Mieux conserver pour mieux s'organiser

La conservation devient ainsi un outil de pilotage de la production. Plutôt que de concentrer certaines fabrications sur les semaines les plus chargées, l'artisan peut profiter des périodes plus calmes pour prendre de l'avance sur les préparations qui s'y prêtent. « C'est un vrai plus pour gagner en souplesse dans mon organisation », confirme Éric Brault.

Pour MONO-France, l'intérêt du vide réside justement dans cette capacité à dépasser la seule fonction de conservation. Utilisée comme un véritable outil de production, cette technologie peut aider l'artisan à travailler plus sereinement, à lisser son activité et à mieux valoriser ses fabrications. La prise en main de l'équipement, très simple, est également un enjeu essentiel : la mise en service de Patis+ est ainsi accompagnée d'une journée de formation destinée à permettre à l'artisan d'intégrer rapidement ses différentes fonctionnalités à son organisation.



Extraire plus avec moins

Mais produire de manière plus raisonnée, c'est aussi chercher à exploiter au maximum le potentiel de chaque ingrédient. C'est là qu'intervient une autre fonctionnalité de Patis+ : l'infusion à froid sous vide. Contrairement à une infusion traditionnelle reposant sur la chaleur, le procédé favorise les échanges et permet d'extraire efficacement les composés aromatiques des matières premières.

Vanille, pâtes de pistaches, noisettes, épices, fruits ou herbes aromatiques peuvent ainsi révéler des expressions différentes, parfois plus fraîches ou plus subtiles. Cette intensité aromatique présente aussi un intérêt économique. Selon les recettes et les ingrédients travaillés, une extraction optimisée peut permettre d'obtenir l'intensité recherchée avec une quantité moindre de matière première. Un levier particulièrement pertinent pour certaines matières premières à forte valeur, dont chaque gramme pèse sur le coût de la recette.

Une réalité déjà constatée par Cédric Turmel, artisan chocolatier à Jouars-Pontchartrain : « *En optant pour la Patis+, j'ai fait l'acquisition de deux machines en une, et l'infusion à froid nous permet d'utiliser, par exemple, moins de gousses de vanille dans la fabrication de nos crèmes glacées qui restent tout aussi savoureuses.* » L'enjeu n'est donc pas simplement d'utiliser moins, mais d'utiliser mieux.

Quand l'économie de matière nourrit la créativité

Cette recherche d'optimisation ouvre parallèlement un nouveau champ créatif. Parce qu'elle ne chauffe pas les ingrédients, l'infusion à froid permet d'imaginer d'autres équilibres aromatiques et de travailler des associations qui auraient pu être altérées par la température. Après seulement quelques semaines d'utilisation, Éric Brault entrevoit déjà ces possibilités : « *L'infusion à froid m'ouvre de nouvelles pistes en matière de création et me donne envie d'imaginer de nouvelles associations de saveurs, par exemple entre certains fruits et des herbes aromatiques.* »

À cette fonction s'ajoute enfin la conservation sous atmosphère modifiée. Cédric Turmel compte justement exploiter cette dernière : « *Nous allons prochainement proposer des cookies qui, en étant préservés de toute humidité, conserveront toutes leurs qualités gustatives.* »

Autant d'applications qui répondent à une même logique défendue par MONO-France : aider l'artisan à tirer le meilleur parti de ses matières premières et de son temps de production. Conserver plutôt que jeter, anticiper plutôt que subir les périodes de rush, optimiser l'utilisation d'ingrédients coûteux et explorer de nouveaux territoires gustatifs : la technologie du vide devient ainsi un véritable outil au service d'une pâtisserie plus efficiente. Une manière de concilier maîtrise des coûts, lutte contre le gaspillage et créativité, sans transiger sur la qualité. ● I. L.



Une force vive au service des boulangers-pâtisseries

Le réseau des concessionnaires BONGARD, associés-coopérateurs Referencia est reconnu pour sa qualité de service et son organisation. Une place de leader ne se décrète pas, elle se construit patiemment, au fil des ans. Voici en quelques étapes, le cheminement qui a mené à son succès.

Une distribution exclusive

BONGARD commercialise ses produits via un réseau de sociétés indépendantes rattachées, chacune, à une zone géographique définie.* Chaque concession intervient sur du matériel dont elle connaît parfaitement les atouts et les spécificités, et dont elle maîtrise les aspects techniques afin d'assurer la prestation de montage/ installation, la gestion de la garantie et le SAV. Pour un boulanger-pâtissier rien de plus important que la réactivité quand un matériel est en panne ! La proximité territoriale est donc un atout indéniable !

Un organe d'échanges

Dès 1988, les concessionnaires ont créé l'Association ACB (Association des concessionnaires BONGARD) dont l'objectif est de structurer le réseau, le professionnaliser, le fédérer et organiser les échanges avec BONGARD.

L'organisation interne, la déontologie, les règles de comportement, l'engagement national de services, ... Autant de thèmes, de cadres, de promesses qui structurent profondément le réseau ACB "du dedans" !

L'ACB c'est bien sûr, la solidarité, l'entraide, le partage des savoirs et un extraordinaire laboratoire d'échange d'expériences... L'ACB joue là son rôle de formation interne et de transmission de savoirs et de compétences.

Une centrale dédiée

Dès 1994, les concessionnaires créent EUROMAT, qui depuis 2024 est devenue Referencia, leur centrale vouée à renforcer leur offre par des matériels complémentaires à ceux du catalogue BONGARD.

l'engagement des 31 associés coopérateurs de Referencia et de leur personnel (110 commerciaux, 250 techniciens).

Outre un catalogue de matériels référencés auprès des marques leaders du marché, Referencia c'est aussi des actions promotionnelles, une ligne de produits



La centrale sélectionne, teste et référence des solutions professionnelles de qualité, des produits de notoriété, fiables, adaptés aux besoins du client, de bonne technicité, apportant une meilleure productivité.

Mieux servir le client final dans les meilleurs délais, avec un rapport qualité/prix satisfaisant correspondant au budget défini et aux exigences techniques de chaque installation, c'est

en marque propre "EQOSYS" (cf. FORUM DES ARTISANS n° 96) qui donnent aux clients, la possibilité d'acquérir, à très bons prix, des produits à forte notoriété.

Referencia a depuis quelques années, élargi son offre aux métiers de la boucherie et de la charcuterie.

* En France, le contrat de distribution exclusive, régi par le Code de commerce (article L. 442-1) encadre les pratiques restrictives de concurrence. Cet article garantit que l'exclusivité accordée ne porte pas atteinte à la concurrence.

Une filiale spécialisée en mécanisation pâtissière

Depuis sa création en 2007, MONO-France, commercialise ses solutions couvrant tous les domaines de la production (pâtisseries, glaces ou chocolats), de manière exclusive par le réseau des associés-coopérateurs Referencia.

Parmi les best-sellers, le MasterChef, machine multifonction très appréciée des professionnels qui, couplé à la machine sous vide Patis+, fait des prouesses en termes d'intensité de



Adobe Stock

saveurs et de gestion optimale des matières premières (cf. pages 14-15). Et depuis un an, l'innovante Patiss3, une merveille de technologie 3D, pour des fonds de tarte personnalisés, des décors sur-mesure et bien plus encore !

Une usine de fabrication de magasins

Forte du constat que les artisans ont tout intérêt à créer des espaces pratiques et conviviaux, maximiser l'exposition

produits, améliorer leur qualité de service, Referencia a fait l'acquisition, en 2017, de CONCEPT FROID, fabricant français de vitrines réfrigérées et de comptoirs-magasins situé à Saint-Chamond (42).

Ainsi les associés-coopérateurs Referencia disposent de tout un panel de solutions pour accompagner leurs clients dans le développement de leur commerce ! ●

C. CH-Z.

Les mots des Présidents

Fabien Ménard



« L'ACB, c'est l'unité dans la diversité !

Sa force, c'est sa capacité de fédérer une mosaïque de concessions aux tailles variées et sa faculté de parler d'une seule voix. En effet, l'ACB, c'est l'organe d'échange des concessionnaires avec BONGARD. La communication se fait au niveau stratégique et aussi via des commissions thématiques (commerce, technique) afin d'organiser la remontée d'information terrain et de prendre en considération les remarques des boulangers-pâtisseries dans l'amélioration des matériels existants et le développement des produits de la marque.

Ces groupes de travail sont également l'occasion pour chaque concession de partager ses bonnes pratiques et de s'enrichir de l'expérience des autres.

Cette synergie entre l'intelligence collective et l'expertise individuelle des concessionnaires renforce notre

capacité à répondre de manière cohérente et performante aux besoins de nos clients. »

Charles Agop

« La force de notre réseau repose avant tout sur les hommes et les femmes qui le composent, sur leur proximité avec les artisans et sur leur capacité à partager leurs expériences.



Referencia nous permet de mettre en commun nos compétences, de sélectionner des solutions pertinentes et de faire évoluer notre offre en fonction des besoins du terrain. Cette dynamique collective, associée à l'expertise de chaque adhérent, nous permet d'apporter à nos clients bien plus que du matériel : un véritable accompagnement dans la durée.

C'est cette combinaison entre proximité, expertise et force du collectif qui fait, selon moi, toute la valeur de notre réseau. »

Les nouvelles du métier

7^{ème} concours national du meilleur croissant au beurre

Le concours a eu lieu les 2 et 3 juin au Centre de Métiers et de l'Artisanat Formation (CMA Formation) de Saint-Benoît, dans la Vienne (86).

Produit emblématique de la boulangerie artisanale, le croissant au beurre occupe une place privilégiée dans le quotidien des Français. Il incarne à la fois un moment de gourmandise et l'expression d'un véritable savoir-faire.

- **Dylan Delmaire**, de la région Île-de-France (78), remporte cette 7^{ème} édition
- **Maxime Brice**, de la région Hauts-de-France (59), se classe deuxième.
- **Julien Marsal**, de la région Pays-de-la-Loire (72), obtient la troisième place.



Xavier Casalini élu au poste de Secrétaire Général de l'Union Internationale de la Boulangerie et de la Pâtisserie (UIBC)

Cette élection constitue une belle reconnaissance de son implication et témoigne de la place qu'occupe aujourd'hui la boulangerie-pâtisserie artisanale française au sein des instances internationales.

Lors de son congrès annuel tenu du 13 au 16 juillet 2026 à Singapour, l'UIBC a également mis à l'honneur l'excellence des professionnels du monde entier.

- **Benoît Castel** a ainsi été élu meilleur pâtissier du monde de l'année, offrant une nouvelle distinction à la France.
- Le titre de meilleur boulanger du monde de l'année a été décerné à **João Butske** (Brésil).

Une nouvelle démonstration que le savoir-faire artisanal français continue de faire référence bien au-delà de nos frontières.

Premier concours de l'éloquence des métiers de la vente en boulangerie-pâtisserie

Organisé par la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française et placé sous le marrainage du Ministère chargé de l'égalité entre les femmes et les hommes et de la lutte contre les discriminations.

La finale s'est tenue le 16 juin à la Maison Barrière Vendôme, Paris 1^{er}. Ce concours inédit a récompensé 3 candidates ayant su valoriser avec talent, conviction et authenticité les métiers de la vente en boulangerie-pâtisserie artisanale à travers une prise de parole sur le thème « *Mon quotidien de vendeur(euse) en boulangerie-pâtisserie* ».

- **Gaëlle Sevin**, boulangerie "Maison Bernard", en région Pays-de-la-Loire (49), est la grande gagnante de cette 1^{ère} édition
- **Claire Bretteau**, "Boulangerie Bretteau", en région Île-de-France (75), monte sur la deuxième marche du podium.
- **Marie Soules**, "Le bar à Pains" en région Occitanie (87), décroche la troisième place.

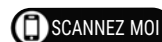


Restez connectés à l'univers Referencia !

- **Rendez-vous sur notre site referencia.fr** pour retrouver, en quelques clics, l'ensemble des FORUMS DES ARTISANS, nos catalogues, nos promotions en cours et nos plus belles réalisations.
- **Suivez toutes nos actualités sur Facebook, Instagram et LinkedIn**, pour ne rien manquer de nos actualités et pour être les premiers informés des nouveautés d'EQOSYS, notre marque dédiée aux indispensables de la boulangerie-pâtisserie.
- **Abonnez-vous à nos medias sociaux** pour mieux nous suivre et bénéficier de contenus pertinents pour votre activité !

- **Retrouvez tous les liens** vers nos réseaux en flashant le QR Code ci-contre.

Pour en savoir plus



ERRATUM

Dans le n° 96 de FORUM, une erreur a été comise dans l'adresse de notre adhérent **AEB by MATEKSIUS**. Il fallait lire : **70** route de Labège 31320 Castanet-Tolosan. Le comité de rédaction de FORUM s'en excuse auprès d'Aloïs Lachand, dirigeant de l'entreprise, de ses équipes et des lecteurs.

Les événements professionnels d'octobre à décembre 2026

NORMANDIE

Les 4 et 5 octobre, **DUCORBIER MATÉRIEL** est au salon **Rest'Hôtel de Rouen (76)** en partenariat avec la **Minoterie Louis Capron**. La concession y présente entre autres, les nouveautés des catalogues **BONGARD** et **Referencia**.

Un focus est apporté sur les matériels différenciant : **Paneotrad®**, pétrin à bras plongeants, laminoir à découpe, batteur avec option racleur, et en pâtisserie, les matériels **MONO-France**, tels que le nouveau **MasterChef Icona** associé à la machine sous vide **Patis+**, et l'incroyable imprimante 3D **Patiss3**.

HAUTS-DE-FRANCE

Les ateliers du lundi de **SOMABO** à **Flers-en-Escrebieux (59)** :

- le 5 octobre, thème **"galettes de nos régions"** en collaboration avec les Moulins Dubois.

L'agence **SOMABO Littoral** à **Bellebrune (62)** organise :

- le 6 octobre, un atelier-formation **"galettes de nos régions"** en collaboration avec les Moulins Dubois
- le 4 novembre, un atelier **"viennoiserie"** en partenariat avec **Dossche Mills** et **Délices & Créations**.

BRETAGNE

Le 22 octobre, **LE PÔLE ÉQUIPEMENT** organise dans ses locaux de **Brech'Auray (56)**, une **MasterClass Viennoiserie** animée par **Sébastien Lagrue**, Champion du monde de la chocolatine/pain au chocolat.

Du 6 au 8 novembre, **Salon Chocolat, Pâtisserie & Boulangerie de Vannes (56)**, **LE PÔLE ÉQUIPEMENT** assure l'installation des matériels **BONGARD** qui équipent les plateaux concours de la **Coupe de France de viennoiserie** placée sous la présidence de **Sébastien Lagrue** et également du **Concours national du meilleur chausson aux pommes**.

NOUVELLE-AQUITAINE

Le 12 octobre, **A2PRO** organise en ses locaux de **Saint-Jean-d'Angély (17)**, un atelier **"Bûches et desserts de Noël"** réalisé à partir des équipements **MONO-France** et animé par **Axel Lebellanger**, membre de l'Équipe de France de la Coupe du monde de pâtisserie 2027, consultant-formateur spécialisé en desserts glacés et pâtisserie. Au programme bûches, bûches glacées et créations chocolatées et présentation de l'innovante imprimante 3D alimentaire.



Adobe Stock

PACA

Le 6 octobre, dans les locaux **TOUT TECHNIQUE** à **La Seyne-sur-Mer (83)**, atelier **MONO-France** sur le thème **"pâtisseries et bûches de Noël"** animé par **Axel Lebellanger**, membre de l'Équipe de France de la Coupe du monde de pâtisserie 2027, consultant-formateur spécialisé en desserts glacés et pâtisserie. Au programme bûches, bûches glacées et créations chocolatées.

Le 7 octobre, **TOUT TECHNIQUE** organise en collaboration avec **Puratos**, en leur laboratoire d'essai de **Gardanne (13)**, deux sessions de présentation de l'innovante imprimante alimentaire 3D qui révolutionne la pâtisserie ! Une le matin à 10h30, l'autre l'après-midi à 14h30. Dégustations des mignardises réalisées en collaboration avec **Mathias Gautron**, Chef Pâtissier-démonstrateur.

Inscriptions auprès de **TOUT TECHNIQUE** ou **Puratos**.

Les 24 et 25 novembre, de 10 h à 16h, au centre d'expertise **Puratos de Gardanne (13)**, **TOUT TECHNIQUE** vous convie aux journées de l'innovation : des solutions, des équipements, des recettes pour gagner en productivité et qualité. Demandez votre invitation et réservez votre session auprès de votre interlocuteur **TOUT TECHNIQUE** et **Puratos** habituel avant le 6 novembre.

GRAND EST

Le 19 octobre, dans les locaux de la concession **TORTORA** à **Bouilly (10)** près de **Troyes**, atelier **"Fêtes et bûches de Noël"** animé par **Cédric Bernard**, en partenariat avec **Agrimontana**, fournisseur de matières premières, à partir des équipements de mécanisation pâtissière de **MONO-France**. Nouveauté 2026 dans cet atelier, les apports de l'imprimante 3D, **Patiss3** en termes de créativité. À venir découvrir absolument !

Les sièges, les agences et les points de vente au service des artisans

■ AEB by MATEKSIUS

Départements ■ 09 - 31 - 81 - 12 ■ 32 Partiel ■ 82 Partiel
70, route de Labège - 31320 CASTANET-TOLOSAN
Tél. : 05 61 81 28 57 - E-mail : aeb@mateksius.fr

■ A2PRO

Départements ■ 16 - 17 - 86
5, rue René Cassin - ZA la Grenoblerie - 17400 SAINT-JEAN-D'ANGÉLY
Tél. : 05 46 41 84 04 - E-mail : contact@a-2pro.com
Site Internet : www.bongardpoitoucharentes.com

■ BONGARD 67

Département ■ 67
ZA - 12 A, rue des cerisiers - 67117 FURDENHEIM
Tél. : 03 88 96 00 11
E-mail : contact@bongard67.fr

■ B SOLUTIONS ÉQUIPEMENTS

Départements ■ 25 - 39 - 90 - 68 ■ 70 Partiel
Rue de la Tournelle - 39600 MATHENAY
Tél. : 03 84 73 90 27 - E-mail : contact@bsolutionsequipements.com
Site Internet : https://www.bsolutionsequipements.com

■ BOURMAUD ÉQUIPEMENT

Département ■ 44
Impasse Alfred Kastler - 44115 HAUTE-GOULAIN
Tél. : 02 40 30 23 53 - E-mail : contact@f-d-o.com
Départements ■ 49 ■ 53 Partiel
12, square de la Ceriseraie - 49070 BEAUCOUZÉ
Tél. : 02 41 72 06 99
E-mail : bourmaud49@f-d-o.com - Site Internet : www.bourmaud.com

Départements ■ 85 - 79
ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSULT
Tél. : 02 51 48 12 42 - E-mail : bourmaud85@orange.fr

■ BREAD LAND CORSE

Départements ■ Corse-du-Sud 2A ■ Haute-Corse 2B
296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE
Tél. : +33 (0)4 91 90 54 08 - +33 (0)6 07 58 11 97
E-mail : corse@breadland.fr - Site Internet : www.breadland.fr

■ CELSIUS ÉQUIPEMENT

Départements ■ 21 - 71 ■ 52 Partiel
6, rue Aristide Bergès - 21800 SENNECEY-LES-DIJON.
Tél. : 03 80 51 99 76
E-mail : contact@celsius-equipement.fr
Site Internet : www.celsius-equipement.fr

■ CFMB

Départements ■ 11 - 34 - 66
ZAC Les Portes de Sauvian - Allée Moréno - 34410 SAUVIAN
Tél. : 04 67 32 62 62 - Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
E-mail : cfmb@cfmb.fr - Site Internet : www.cfmb.fr

■ DIMA

Départements ■ 47 - 46 - 33 ■ 32 Partiel ■ 82 Partiel
5, avenue Louise de Broglie - 33600 PESSAC
Tél. : 05 56 35 04 10 - Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
E-mail : direction@dima-fr.com - Site Internet : www.dima-bongard.fr



■ DUCORBIER MATÉRIEL

Départements ■ 76 - 27 - 60 ■ 78 Partiel ■ 95 Partiel ■ 80 Partiel
100, rue Dulcie September - 76410 CLÉON
Tél. : 02 35 80 56 69 - E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr
Site Internet : www.ducorbier-materiel.fr

■ EDBP

Départements ■ 19 - 23 - 24 - 87
- Siège social
Z.A. Vallade Sud - 24100 BERGERAC
Tél. : 05 53 57 46 11
- Agence de BRIVE
Z.A. Cana Ouest - 43, Avenue André Malraux
19100 BRIVE-LA-GAILLARDE
Tél. : 05 53 57 46 11
Site Internet : https://www.edbp24.fr

■ E.M. ÉQUIPEMENT

Départements ■ 22 - 35 ■ 53 Partiel
- 1, rue du Verger - 22120 YFFINIAC - Tél. : 02 96 63 32 32
- Park Emeraude Activités - route de Melesse - 35520 LA MÉZIÈRE
Tél. : 02 99 67 18 34 - E-mail : em.equipement@wanadoo.fr
Site Internet : www.em-equipement.com

■ L'ÉQUIPEMENT MODERNE

Départements ■ 40 - 64 - 65 ■ 32 Partiel
ZI du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BÉARN
Tél. : 05 59 38 14 07 - Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
E-mail : contact@equipementmoderne.fr
Site Internet : www.equipementmoderne.fr

■ LE FOURNIL LORRAIN

Département ■ 57

10, Route du Puits - 57500 SAINT-AVOLD

Tél. : 03 87 86 14 67 - E-mail : commerce@lefournillorain.fr

■ LE PÔLE ÉQUIPEMENT

Départements ■ 56 - 29

Tél. SAV commun aux 3 agences : N° Vert 0805 290 220

- Agence Morbihan : Zone de Kerioullan - 56400 BREC'H-AURAY

Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04

- Agence Finistère Nord : ZA de Mescadiou - 130, rue Kerheol - 29850 GOUESNOU

Tél. : 02 98 97 23 71

- Agence Finistère Sud : ZI de Quillihuc - 8, rue Eugène Freyssinet

29500 ERGUÉ-GABÉRIC

Tél. : 02 98 97 23 71 - E-mail : contact@lepoleequipement.com

Site Internet : www.lepoleequipement.com

■ MAINE FOURNIL

Départements ■ 72 - 28 - 37 - 41 - 45 ■ 53 Partiel ■ 61 Partiel

ZA Les Noës - 7, rue de la Vaudelay - 72700 SPAY

Tél. : 02 43 72 79 35 - Pour les départements 37, 41 et 45 - Tél. : 02 44 21 85 13

Contact : Sébastien François : 06 83 81 27 33

E-mail : sfrancois@mainefournil.fr - Site Internet : www.mainefournil.fr

■ PANIFOUR

Départements ■ 75 - 77 - 91 - 92 - 93 - 94 ■ 78 Partiel ■ 95 Partiel

ZA les Bordes - 5, rue Gustave Madiot - 91070 BONDOUFLE

Tél. : 01 60 86 41 00

E-mail : contact@panifour.com - Site Internet : www.panifour.fr

■ PB ÉQUIPEMENT

Départements ■ 18 - 58 - 36

ZAC des Alouettes - 18520 AVORD

Tél. : 02 48 69 20 57 - Portable : 06 11 47 92 65

E-mail : pascal.pbe18@gmail.com - Site Internet : www.pb-equipement.com

■ ROBIN-CHILARD Basse-Normandie

Départements ■ 50 - 14 ■ 61 Partiel

85, rue Joseph Cugnot - 50000 SAINT-LÔ

Tél. : 02 33 56 67 36 - E-mail : robinchilard@robin-chilard.fr

Site Internet : www.robin-chilard.fr

■ SELEC PRO

Départements ■ 07 - 26 - 30 - 48 ■ 84 Partiel

RN 7 - ZA de Marcerolles - 637, rue Alfred Nobel - 26500 BOURG-LÈS-VALENCE

Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Tél. SAV : N° Vert : 0805 290 220

E-mail : contact@selecpro.fr - Site Internet : www.selecpro.fr

■ SELEC PRO Auvergne

Départements ■ 15 - 42 - 43

Impasse Malval - 42700 FIRMINY

Tél. : N° Indigo : 0820 825 301

Tél. SAV : N° Vert : 0805 290 220 - E-mail : contactspa@selecpro.fr

Départements ■ 03 - 63

9, rue Pierre Boulanger - 63430 LES MARTRES-D'ARTIÈRE

Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Tél. SAV : N° Vert : 0805 290 220

E-mail : contactspa@selecpro.fr

■ SIMATEL

Départements ■ 73 - 74 ■ 01 Partiel

415, avenue des Marais - PAE la Caille - 74350 ALLONZIER-LA-CAILLE

Tél. : 04 50 52 00 30

E-mail : simatel@simatel.eu - Site Internet : www.simatel.eu

Département ■ 38

170, rue Chatagnon - 38430 MOIRANS

Tél. : 04 50 52 00 30

E-mail : simatel@simatel.eu - Site Internet : www.simatel.eu

SIMATEL LYON

Départements ■ 69 ■ 01 Partiel

Bureaux et ateliers : Z.I. Reyrieux / 2 rue des Communaux - 01600 REYRIEUX

Tél. : 04 28 29 03 89

E-mail : contact@simatel.eu - Site Internet : www.simatel.eu

■ SIMATEL CH

Suisse - 11, route de la Creuse - 1525 SEIGNEUX

Tél. : +41 22 342 36 95 - E-mail : contact@simatel.ch

■ SODIMA ÉQUIPEMENT

Départements ■ 54 - 55 - 88 ■ 70 Partiel

Siège social Nancy : ZAC du Breuil, 840 rue Schuman - 54850 MESSEIN

Tél. : 03 83 61 45 25

Agence : ZI le Voyer - 88550 POUXEUX

Tél. : 03 29 36 96 96

E-mail : sodimaequipement@sodima.eu - Site Internet : www.sodima.eu

■ SOMABO

Départements ■ 59 - 62 ■ 80 Partiel

Rue René Panhard - ZI des Prés Loribes - 59128 FLERS-EN-ESCREBIEUX

Tél. : 03 20 96 27 43

E-mail : keeckman@somabo-sa.fr - Site Internet : www.somabo-sa.fr

Agence Littoral

Rue du Bosquet Fanette - 62142 BELLEBRUNE

Tél. : 03 20 96 27 43

E-mail : keeckman@somabo-sa.fr

■ TECHNIFOUR

Départements ■ 02 - 08 - 51

ZA La Neuville - 53, rue Louis Pasteur - 51100 REIMS

Tél. : 03 26 83 83 80

E-mail : philippe.montez@technifour.fr

■ TORTORA

Départements ■ 10 - 89 ■ 52 Partiel

ZA - 20, rue de la Paix - 10320 BOUILLY

Tél. : 03 25 40 30 45

E-mail : tortora10@tortora.fr - Site Internet : www.tortora.fr

■ TOUT TECHNIQUE

Départements ■ 04 - 05 - 06 - 13 - 83 ■ 84 Partiel

Siège social : ZI Camp Laurent - Chemin Robert Brun

53, Montée Batterie de la Montagne - 83500 LA SEYNE-SUR-MER

Tél. : 0825 003 009

E-mail : contact@touttechnique.fr - Site Internet : www.touttechnique.fr

DÉPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER

■ DOM TOM - OCÉAN INDIEN - OCÉAN PACIFIQUE

BREAD LAND

296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE

Tél. : +33 (0)4 91 90 54 08 - +33 (0)6 07 58 11 97

E-mail : export@breadland.fr - Site Internet : www.breadland.fr

■ DOM TOM - OCÉAN ATLANTIQUE

JMG ÉQUIPEMENT

Espace Gamma - Chemin des 2 Frères - 83190 OLLIOULES

Tél. : +33 (0)6 43 72 61 30

E-mail : jean-marc.gravier@jmg-equipement.com

Site Internet : www.jmg-equipement.com

NOUVEAU

EQOSYS

La meilleure synthèse

Lancement de

NOTRE GAMME

de matériels « indispensables »
en boulangerie-pâtisserie-traiteur.



et plus à venir...



SCANNEZ MOI

Une marque de **Referencia**

Plus d'informations sur www.referencia.fr