

FORUM

NUMÉRO 95

**DES
ARTISANS**

BOULANGERS
PÂTISSIERS
CHOCOLATIERS
ET MÉTIERS
DE BOUCHE

16-17

MONO-France et Marine Coré-Baillais : un duo au service de l'innovation pâtissière.



4
"DJ Baguette"
met en lumière
les artisans
de l'ombre.

Entretien
avec Dorian Gamon

5
Christelle
et Stéphanie Levilly,
5 générations
dans la
boulangerie.

Par Béatrice Bernard



11
Etxe Goxoan,
le respect du pain
et des hommes
qui le fabriquent.

Par Catherine
Charmasson-Zagouri

« La boulangerie artisanale française traverse une période charnière »

Par **Vincent Hardouin**

Président Directeur Général de PANIFOUR - Directeur Général de Referencia



Longtemps pilier incontournable de nos centres-villes et de nos quartiers, elle voit aujourd'hui émerger une concurrence structurée, ambitieuse et performante. Des enseignes comme "Feuillette" ou "Bécam" redéfinissent les codes du secteur : espaces vastes et modernes, offre snacking développée, amplitude horaire élargie, marketing soigné, expérience client repensée.

Mais la concurrence ne vient plus uniquement de l'intérieur de la profession. Elle s'étend également aux géants internationaux de la restauration rapide tels que McDonald's et KFC, qui captent une part croissante des moments de consommation : petit-déjeuner, déjeuner rapide, goûter, pause-café. Le terrain de jeu s'est élargi et intensifié.

Face à cette évolution, quelle est la place pour l'artisan boulanger-pâtissier de demain ?

Il ne s'agit ni d'opposer tradition et modernité, ni de céder à une vision alarmiste. La boulangerie artisanale dispose d'atouts considérables : le savoir-faire, l'authenticité, la proximité, la fabrication sur place, la fraîcheur immédiate des produits et la relation humaine. Mais ces forces doivent aujourd'hui s'inscrire dans une stratégie claire et assumée.

Le modèle évolue. Le client ne vient plus seulement chercher du pain. Il attend une expérience globale : un lieu accueillant, un moment de pause, une solution rapide et qualitative adaptée à ses contraintes de temps. Le snacking devient un axe stratégique. Sandwichs premium, burgers artisanaux, gammes végétariennes, salades, formules petit-déjeuner, offres café et produits nomades... la boulangerie s'impose comme un acteur majeur d'une restauration rapide à la française, qualitative et accessible.

Cette transformation implique également une réflexion approfondie sur l'espace de vente. Circulation fluide, vitrines

attractives, zones dédiées à la consommation sur place, ambiance chaleureuse et connectée : le point de vente devient un véritable lieu de vie. Là où les chaînes standardisent, l'artisan peut personnaliser. Là où les enseignes misent sur le volume, l'artisan peut valoriser la qualité et l'identité.

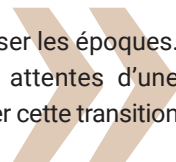
Pour autant, s'adapter ne signifie pas perdre son âme. Au contraire. Plus la concurrence se structure, plus la différenciation devient essentielle. L'artisan a cette capacité unique de raconter une histoire : celle de ses farines, de ses levains, de ses producteurs locaux, de son engagement pour le goût et la qualité. Dans un contexte où les consommateurs recherchent du sens, la transparence et l'authenticité constituent un avantage concurrentiel majeur.

La clé réside sans doute dans l'équilibre : préserver l'excellence du métier tout en intégrant les

codes contemporains du commerce et de la restauration rapide. Investir dans la formation, analyser ses marges, optimiser sa production, développer la communication digitale, travailler les offres combinées, fidéliser par le service et l'innovation.

L'artisan boulanger-pâtissier est plus que jamais un entrepreneur. L'évolution actuelle n'est pas une menace ; elle est un signal. Un signal qui invite la profession à conjuguer tradition et performance, proximité et expérience client, qualité et efficacité afin de continuer à prospérer.

La boulangerie artisanale a toujours su traverser les époques. Elle saura, une fois encore, s'adapter aux attentes d'une clientèle en mouvement. À nous d'accompagner cette transition avec lucidité, ambition et confiance. ●





ENTRETIEN AVEC

4 "DJ Baguette" met en lumière les artisans de l'ombre.



AU FÉMININ

5 Christelle et Stéphanie Levilly, 5 générations dans la boulangerie.

SOCIÉTÉ

6

- Facturation électronique, rappel des échéances.
- Logiciels de caisse, rétablissement de l'attestation individuelle.
- Congé supplémentaire, pour naissance ou adoption d'un enfant.
- Frais de transport, prise en charge domicile/travail.



PARTENARIAT

7 SELEC PRO Auvergne, ancrée sur le terrain, engagée aux côtés des artisans.

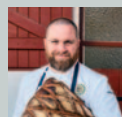
PORTRAITS

8-9 Auvergne-Rhône-Alpes, avec deux artisans qui ne manquent pas d'initiatives diverses.

ÉQUIPEMENTS

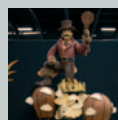
10

- Aspirateurs EQOSYS : l'aspiration qui suit votre cadence.
- Laminaires EQOSYS : 4 modèles pour façonner toutes vos créations.
- Lave-batteries EQOSYS : hygiène et nettoyage irréprochables.



INTERVIEW

11 Etxe Goxoan, le respect du pain et des hommes qui le fabriquent.

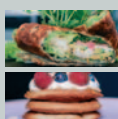


INTERVIEW

12 L'Équipe de France à la Coupe du Monde de la Boulangerie 2026, une belle aventure !

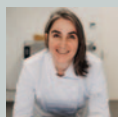
ÉCOLES

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



RECETTES

14 Pain plat protéiné, Pancakes protéinés deux recettes "santé" proposées par Mikkel Bruhn Christensen.



EXPERTISE

16 MONO-France et Marine Coré-Baillais : un duo au service de l'innovation pâtissière.

RENCONTRES

18 Les événements marquants du trimestre écoulé : janvier, février, mars 2026.

LA VIE DU RÉSEAU

20 Chaque jour aux côtés et avec les artisans



AU PROGRAMME

21 Les événements professionnels d'avril à juin 2026



ACCOMPAGNEMENT

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



ASSOCIATION
DES CONCESSIONNAIRES
BONGARD

Referencia

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

FORUM DES ARTISANS BOULANGERS PÂTISSIERS CHOCOLATIER ET MÉTIERS DE BOUCHE

Magazine d'information N°95 - 2^{ème} trimestre 2026. Edité 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, Vincent Hardouin, Ingrid Lemelle. Intervenants : Mikkel Bruhn-Christensen, Marine Coré-Baillais, Sylvain Darzacq, Bertrand Ducauroy, Dorian Gamon, Xavier Honorin, Christelle et Stéphanie Levilly, Vanessa Lottin, Corentin Molina, Yann Raimondo, Yannis Thouy. Conception-Maquette : Apaloza. Photos : ACB, Adobe Stock, Hounö, Matis Arzac, MONO-France, Puxanphoto, Referencia. 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 Dorian Gamon, un DJ, acteur de lien social au cœur des bourgs et des quartiers

“DJ Baguette” met en lumière les artisans de l’ombre.

Dorian Gamon, alias “DJ Baguette”, organise des tournées de mix dans des boulangeries artisanales indépendantes à travers la France. Grâce une communication maîtrisée, en particulier sur les réseaux sociaux, ce DJ professionnel est devenu, en peu de temps, la coqueluche des boulangers.

Quelle est la genèse du concept “DJ Baguette” ?

« Par le métier de DJ que j’exerce dans des bars et restaurants, j’ai vu, depuis le Covid, les modes de consommation changer et le lien social s’altérer. Cela impacte les commerces de proximité qui sont l’âme des bourgs et des quartiers. Mon village drômois a vu sa boulangerie disparaître. J’ai donc voulu contribuer à sauver ce patrimoine. C’est ainsi que le projet est né. »



Quelle est la “proposition de valeur” de “DJ Baguette” ?

« Soutenir le précieux lien social que l’on trouve à la boulangerie “du coin” (sourire, accueil, échange) ; mettre en lumière ces artisans de l’ombre qui ne comptent pas leurs heures ; mêler les générations (les anciens, fidèles, comme les jeunes plus versatiles et plus critiques) ; montrer qu’une boulangerie locale, même si elle est vieillotte, peut être tendance. Tout ceci, par le biais d’un évènement festif. »

Comment la demande s’est-elle développée ?

« Au début, je pensais mixer dans les boulangeries de mon département ou voisins. J’ai lancé un appel sur mes réseaux sociaux en avril 2025. Une boulangerie d’Ardèche m’a répondu, puis trois dans la Drôme, jusqu’au jour où les médias se sont intéressés à moi. JT, plateaux TV, presse écrite, c’était l’effervescence ! Les boulangers me demandaient de partout. Du coup, ma tournée est devenue un tour de France. »

Quel est le format de votre animation ?

« J’interviens sur demande (via mes réseaux sociaux*). Je me fixe un maximum de 2 boulangeries/semaine, afin de donner, à chaque fois, le meilleur de moi-même. J’interviens de 16h à 20h, plutôt en début de semaine (lundi-mardi-mercredi) ou sur des horaires matinaux (10h à 14h) pour des boulangeries proches d’un marché. L’important, c’est que les clients puissent rester assez pour profiter de l’animation. »

Quel bilan dressez-vous de cette action ?

« Sur 40 boulangers visités l’année dernière, 25 pensaient à la reconversion, par découragement. Mon challenge c’était, en 4h, de les faire changer d’avis. J’aide cette France, parfois triste, qui ne voit pas le bout. À chaque fois, cela fait des millions de vues sur mes réseaux ! Les jeunes viennent, prennent des vidéos, les postent à leur tour. Une vraie dynamique s’installe. Du coup, je continue en 2026 ! » ●

C. CH-Z.

*  @doriangamon

Christelle et Stéphanie Levilly, 5 générations dans la boulangerie.

Une saga familiale enthousiasmante ! En 1981, le père de Christelle et Stéphanie est installé à la Seyne-sur-Mer (83), elles ont 9 et 10 ans et viennent régulièrement l'aider. En 1992, il s'installe au centre-ville, au "Pain chaud", et Christelle rejoint l'entreprise qui s'agrandit en 1996 avec "La Pine de pain", puis en 1998, avec "La fille du boulanger" à Six-Fours-les-Plages. Stéphanie, elle, arrive en 1994. Leur père, aujourd'hui en retraite, leur laisse à chacune une boutique à gérer au quotidien : elles y sont leur propre patron et forment avec lui un trio passionné.

Après de multiples reventes et achats, nos deux entrepreneuses sont aujourd'hui à la tête de la "Maison Levilly", située dans le quartier "Porte Marine" de La Seyne-sur-Mer. Christelle s'est spécialisée dans la pâtisserie, Stéphanie dans la vente, tout en gérant le pôle snacking.

Les deux sœurs sont très complémentaires et s'entendent comme les doigts de la main. Elles ont la même vision du métier : faire les choses bien, avoir un magasin bien tenu et un personnel agréable, veiller au choix des matières premières, proposer de bons produits à un coût abordable. Elles luttent contre le gaspillage et ont une véritable implication sociétale. Tous leurs invendus vont aux gens qui en ont besoin : de "too good to go" aux paniers pour les "coiffeurs du cœur", en passant par le pain dur pour les chevaux, les poules et les pêcheurs ! L'entrepreneuriat étant dans leur ADN, elles n'en resteront sûrement pas là !

B. B.



TOUT TECHNIQUE, une équipe soudée et un partenaire solide

Christelle et Stéphanie veillent au bien-être de leur équipe qui a droit à 2 jours de repos consécutifs. Elles ont fait le choix de mettre en avant le laboratoire, ouvert sur le public. Sur le conseil de TOUT TECHNIQUE, elles ont investi dans une chambre de fermentation, une dresseuse (MONO-France), une trancheuse à pain, un four boulanger BONGARD et un four pâtissier. Elles disposent également d'un four rapide pour

le snacking Atollspeed (Referencia). Leur grand projet, c'est la Patiss3 (MONO-France), une imprimante 3D pour créer à l'infini des fonds de tarte selon leur imagination, découverte grâce à un atelier proposé par Pascal Perez. Chez lui, elles apprécient la réactivité, les bons conseils (notamment en matière d'investissement), la bienveillance et un vrai rapport de franchise.

B. B.

Les mots de Sandrine Freire, Grands Moulins Storione.

Christelle et Stéphanie sont des clientes historiques et référentes du Moulin. « Elles sont Banette », fidèles à une marque qui reste indépendante et dont la farine blanche de blé français est écrasée sur le site de Marseille. Comme leur père et leur oncle, elles attachent une grande importance aux valeurs et sont exigeantes. Elles forment une très belle association qui plaît à Sandrine, mais surtout aux consommateurs à qui elles offrent le meilleur produit fini avec des matières premières de qualité. À la pointe de l'évolution, elles s'adaptent en permanence, que ce soit dans les gammes de produits ou les nouvelles technologies. « Elles sont complémentaires, mais jumelles dans leur vision du métier ; elles ont la passion de l'artisanat ! »

B. B.



FACTURATION ÉLECTRONIQUE RAPPEL DES ÉCHÉANCES

1^{er} septembre 2026

TOUTES les entreprises, quelle que soit leur taille ou leur nature, devront être en capacité de recevoir les factures sous forme électronique.

Seules les administrations publiques, les grandes entreprises et les entreprises de taille intermédiaire seront dans l'obligation d'émettre des factures au format électronique et de transmettre leurs données de transaction à l'administration.

1^{er} septembre 2027

Les moyennes, petites et très petites entreprises devront émettre leurs factures au format électronique et transmettre leurs données de transaction à l'administration.



Adobe Stock

La facture électronique

À savoir : un document image (comme un PDF) en pièce jointe envoyé par mail n'est pas une facture électronique.

Une facture électronique est émise, transmise et reçue au format dématérialisé. Elle est transmise par l'intermédiaire de plateformes agréées, immatriculées par l'administration fiscale. Elle doit comporter des données sous forme structurée, afin de les rendre exploitables et lisibles automatiquement par des logiciels.

Source : Ministère de l'économie et des finances.
<https://www.economie.gouv.fr>

LOGICIELS DE CAISSE RÉTABLISSEMENT DE L'ATTESTATION INDIVIDUELLE

La loi de finances 2025 avait supprimé la possibilité pour les professionnels utilisant un logiciel de caisse d'obtenir une attestation individuelle par l'éditeur du-dit logiciel. Il avait été décidé que le certificat attestant la conformité de l'outil utilisé devait être produit par un organisme accrédité. Cette disposition qui devait prendre effet au 31 août 2026, est annulée.

En effet la loi de finances 2026 a rétabli la possibilité initiale. Le professionnel utilisant un logiciel de caisse peut obtenir une attestation individuelle par l'éditeur de son propre logiciel de caisse.

CONGÉ SUPPLÉMENTAIRE POUR NAISSANCE OU ADOPTION D'UN ENFANT

Institué par la loi de financement de la Sécurité sociale pour 2026, ce congé s'applique aux naissances et adoptions

à compter du 1^{er} janvier 2026, et pourra être posé à compter du mois de juillet 2026. Ainsi, les parents bénéficient d'un temps supplémentaire d'interruption d'activité après la naissance ou l'adoption, juridiquement protégé et indemnisé. Ce congé peut être d'une durée d'un ou deux mois selon le choix du parent. Les modalités de mise en œuvre de ce dispositif restent à préciser.

FRAIS DE TRANSPORT PRISE EN CHARGE DOMICILE/TRAVAIL



Adobe Stock

Pour 2026, si l'employeur décide d'augmenter la prise en charge au-delà des 50 % obligatoires, l'exonération des cotisations sociales (pour l'employeur) et d'impôt sur le revenu (pour le salarié) s'applique au maximum jusqu'à 75 % du coût du titre d'abonnement.

Ce dispositif concerne :

- les titres d'abonnement aux transports en commun (uniquement les cartes d'abonnement annuelles, mensuelles ou hebdomadaires) ;
- les services publics de location de vélos.

C. CH-Z.

Par **Charles Agop**, Dirigeant du Groupe SELEC PRO

SELEC PRO Auvergne, ancrée sur le terrain, engagée aux côtés des artisans.

Créée en 2000, je l'ai reprise en 2008. SELEC PRO Auvergne s'est développée autour d'une approche résolument terrain : proposer aux artisans boulangers et pâtisseries des solutions fiables, cohérentes et adaptées à leurs contraintes quotidiennes.

Concessionnaire exclusif BONGARD et membre du groupement Referencia, la concession intervient sur cinq départements – Allier, Puy-de-Dôme, Loire, Haute-Loire et Cantal – en s'appuyant sur deux agences, à Clermont-Ferrand et à Saint-Étienne. Chacune dispose de son showroom, conçu comme un espace d'échange et de démonstration. L'agence de Clermont-Ferrand intègre également un laboratoire d'essai, permettant tests de matériels, démonstrations techniques et accompagnement des projets en amont.

SELEC PRO Auvergne propose une approche globale de l'équipement du point de vente et du laboratoire. La concession est notamment distributeur des vitrines CONCEPT FROID, fabricant français implanté à Saint-Chamond, reconnu pour ses solutions sur-mesure et la qualité de ses finitions. Cette complémentarité permet d'accompagner les artisans sur l'ensemble de leurs besoins, de la production à la mise en valeur de leurs produits.

Les équipes commerciales et techniques, organisées par secteur, sont coordonnées par un directeur commercial et un responsable technique commun aux deux agences, garants de la cohérence des projets et du niveau d'exigence technique. Proximité, réactivité et expertise constituent les piliers d'une relation durable avec les clients. ●

C. A.



CHIFFRES CLÉS

Concessionnaire exclusif BONGARD
et associé-coopérateur de Referencia

Secteurs d'intervention : Allier (03), Puy-de-Dôme (63),
Loire (42), Haute-Loire (43), Cantal (15)

Agences avec showrooms : Clermont-Ferrand et Saint-Étienne - 1 laboratoire d'essai : Clermont-Ferrand

Effectif : 19 collaborateurs (4 commerciaux, 1 directeur commercial, 10 techniciens, 1 responsable technique, 1 magasinier, 1 secrétaire, 1 comptable)

CA 2025 : 5 M€

ADN : proximité terrain, expertise technique, accompagnement global

“Le Puy-de-Farine”, une entreprise familiale qui valorise l'apprentissage.

Charles Darzacq a voulu tout apprendre du métier, de la boulangerie à la pâtisserie jusqu'à la glacerie-confiserie-chocolaterie. Travailleur acharné, il obtient 5 diplômes en 8 ans (CAP, BTM et BP), encouragé par son maître d'apprentissage, Monsieur Guincêtre, à Louviers (27). Sorti de l'école, il y a 3 ans, il se lance dans la grande aventure et acquiert une boulangerie, en Auvergne, sa région de cœur, y entraînant ses parents, Rachel et Sylvain.

Le lieu idéal

« C'est à Orcines (3 500 habitants) au pied du Puy-de-Dôme, dans la couronne périurbaine de Clermont-Ferrand, que nous avons trouvé notre “Puy-de-Farine” » précise Sylvain Darzacq. Idéalement situé en plein cœur de la chaîne des Puys (patrimoine de l'Unesco) au centre du triangle, Vulcania, Puy-de-Dôme, grand site de Lemptégy, (1,2 million de visiteurs/an, cumulés sur les 3 sites).

Un partenaire de tous les instants

À la reprise, l'affaire avait du potentiel mais l'équipement n'était plus adapté à une production moderne. « Il nous a fallu investir massivement. L'accompagnement de SELEC PRO Auvergne a été décisif en la matière. Si on en est là aujourd'hui, c'est en grande partie grâce à ce partenariat. Nous avons conjointement étudié chaque poste afin d'optimiser l'outil de production, d'améliorer les conditions de travail (TMS), de répondre aux enjeux de santé (environnement, farine), tout en limitant les coûts énergétiques (gestion des temps de cuisson, programmation, planning de fabrication). »

L'envie de transmettre

À terme, Charles Darzacq voudrait aider les jeunes formés chez eux en apprentissage à reprendre des boulangeries, par un accompagnement à tous les niveaux, à travers un modèle économique qui reste encore à définir. Un projet à suivre ! ●

C. CH-Z.



Savoir-faire artisanal et qualité

Charles dirige l'entreprise. Rachel assure le poste de tourier et s'occupe du snacking. Sylvain, à la vente et à la gestion, maîtrise parfaitement achats et dépenses ! De 4 personnes au début, ils sont maintenant 9 (dont 3 apprentis), tous fédérés autour du tout maison. « Afin de faire la part belle au goût, nous travaillons le pain au levain hydraté, sur fermentation longue (nos farines sont 100% locales - CRC, Label Rouge ou bio), nos gâteaux sont désués, notre snacking est élaboré à partir de produits de qualité, souvent locaux ».



“Le Cygne” Un développement stratégique, doublé d’une gestion éclairée.

Tout commence avec une boulangerie-pâtisserie traditionnelle de quartier, au centre de Saint-Pourçain-sur-Sioule (03), reprise, en 1982, par Daniel et Rose-Marie Galand, l’année de naissance de leur fille Vanessa. Si rien ne destinait celle-ci à l’entreprise familiale, son parcours l’y ramène finalement aux côtés de Jérôme. Après huit années de cogérance, le couple rachète le fonds en 2009. Les parents accompagnent alors la transition en tant que salariés jusqu’à leur retraite.

Un développement ville/périphérie

Durant la cogérance, le chiffre d’affaires progresse fortement. Puis le développement s’organise : une création en zone artisanale avec drive et parking (2017), agrandissement du laboratoire et transfert d’une partie de la production du centre-ville vers la périphérie (2021), et enfin, acquisition de deux affaires à Bellerive-sur-Allier. « *Notre organisation repose sur une logique claire : dans chaque commune, la production boulangère est réalisée par la structure de périphérie pour les deux magasins tandis que la pâtisserie est centralisée à Saint-Pourçain pour les quatre boutiques, afin de garantir homogénéité, qualité et maîtrise des coûts* » précise Vanessa.

Une entrepreneuse exigeante et reconnaissante

Double diplômée d’école de commerce, Vanessa assure le pilotage stratégique et financier de l’entreprise. Aux côtés de Jérôme, elle fédère près de 40 collaborateurs autour d’un artisanat responsable. La taille atteinte permet de répondre aux attentes actuelles des équipes : organisation des plannings adaptée, création de fonctions intermédiaires favorisant l’évolution interne, liberté de lancer de nouveaux produits (sous réserve de validation du prix de revient), intégration du métier de tourier au sein de la fabrication. « *Notre développement repose sur un équilibre entre rigueur économique, reconnaissance et qualité de vie au travail* » affirme Vanessa.

Un partenariat solide

Attachée à assurer sa pérennité, “Le Cygne” s’entoure de partenaires engagés. Dès le début de son déploiement, elle choisit SELEC PRO Auvergne pour l’accompagnement matériel et technique : équipements boulanger et pâtissier, vitrines magasin, maintenance et service après-vente. « *Une collaboration fondée sur l’adaptation, la réactivité et la confiance* » conclut Vanessa. ●

C. CH-Z.



QUELQUES CHIFFRES AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

8,2 MILLIONS
D'HABITANTS
Données 2022

4 025 COMMUNES
SUR 12 DÉPARTEMENTS
Données 2025

12% DE LA POPULATION
FRANÇAISE
Données 2022

4 600 BOULANGERIES-
PÂTISSERIES
Données 2025



Aspirateurs EQOSYS : l'aspiration qui suit votre cadence.

Deux aspirateurs professionnels pour votre labo et votre boutique. L'aspirateur de four (EQO ASPIFOUR) résiste aux hautes températures et élimine cendres et résidus de farine.

L'aspirateur de boutique (EQO ASPIMAG) maintient une propreté irréprochable de votre espace de vente, sans farine ni miettes. Conçus pour suivre le rythme intense de votre métier, jour après jour.

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



Laminoirs EQOSYS : 4 modèles pour façonner toutes vos créations.

Découvrez notre gamme de 4 laminoirs conçus pour s'adapter à tous vos besoins et à tous vos espaces.

Un modèle compact à poser sur table pour les petits labos (EQO TS513), et trois versions sur socle pour les productions plus importantes (EQO STS513 / EQO STS514 / EQO STS615). Réglage précis pour toutes les épaisseurs de pâte, du feuilletage le plus fin à la pâte à pizza. Lames renforcées pour une coupe uniforme et efficace. Performance, polyvalence et robustesse au service de votre créativité.

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



Lave-batteries EQOSYS : hygiène et nettoyage irréprochables.

Deux modèles de lave-batteries professionnels pour en finir avec le nettoyage fastidieux.

Le EQO LB55 (lave-vaisselle compact) convient aux petits volumes avec sa hauteur utile de 450 mm, tandis que le EQO LB62 (lave-batterie) offre une hauteur utile de 680 mm pour les grandes pièces et plaques volumineuses. Plaques, grilles, moules et batterie retrouvent leur éclat en un cycle, sans effort manuel. Performance et fiabilité pour une vaisselle toujours impeccable.

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

Etxe Goxoan, le respect du pain et des hommes qui le fabriquent.

Par Catherine Charmasson-Zagouri

Sa formation de pâtissier-chocolatier-confiseur, son expérience dans des restaurants étoilés parisiens puis shanghaïens ont fait la renommée de Bertrand Ducauroy. En 2018, après 10 ans en Chine où son épouse Émilie avait été mutée, c'est le retour. Ils choisissent le Pays Basque, terre de cœur de Bertrand, et reprennent, en couple, la plus ancienne boulangerie de Ciboure (1936). L'Aventure Etxe Goxoan commençait !

Une boulangerie à l'ancienne

« Nous travaillons sur levain, afin d'obtenir un pain gustatif, nutritif et qualitatif. J'avais déjà expérimenté cette fermentation en Chine. Le pain au levain, c'est une matière vivante qui force à la remise en question permanente. C'est très intéressant ! » précise Bertrand qui a renoncé à la pâtisserie pour ne se consacrer qu'aux produits boulangers.

Des ingrédients sélectionnés

« La brasserie basque Akerbeltz a élaboré une bière spéciale pour nourrir notre levain. Nous collaborons avec 8 meuniers, nous faisons nos propres assemblages à partir de farines bio, CRC ou issues de blés population. Le moulin Etxe a créé la farine Herriko "Etxe Goxoan", sans additifs ni conservateurs. Notre farine de seigle, entre autres, bénéficie d'une traçabilité de la parcelle au fournil. Notre sel vient de Salies-de-Béarn. C'est sur ces niches qualitatives que nous travaillons. »

Une structure multi-boutique

En 7 ans, ils ouvrent 5 boutiques (Ciboure, les Halles St-Jean, Bayonne, le Petit Bayonne, Anglet), un fournil centralisé à Urrugne et un espace de production viennoiseries à Anglet. Le tout approvisionne plus de 80 clients en BtoB outre la clientèle locale et

saisonnnière. « Cette fabrication concentrée, c'est vital pour continuer à se déployer. Seules les baguettes de tradition et l'offre salée sucrée sont réalisées dans chaque magasin. »

Prendre soin du personnel

Son cheval de bataille, c'est le bien-être de ses 43 collaborateurs. « Nous nous équipons de matériels performants auprès de L'ÉQUIPEMENT MODERNE, nous disposons d'outils de manutention (chariots pour porter les charges, galets sous les bacs à pâtes) des astuces (dessertes et tables sur roulettes) afin de rationaliser les déplacements et les actions contraignantes. Autant que faire se peut, 2 jours de repos consécutifs et fermeture dimanche et lundi pour 3 magasins sur 5. Enfin, nous offrons l'accès à un CE externe et avons renforcé notre back-office » conclut Bertrand. ●

C. CH-Z.



6 photos © Puxaphoto

L'Équipe de France à la Coupe du Monde de la Boulangerie 2026, une belle aventure !

La France, tenante du titre en 2024, termine à une très honorable troisième place, confirmant son engagement au plus haut niveau mondial. Coachée par Xavier Honorin (Champion du monde 1996), l'équipe, constituée de Corentin Molina, Yann Raimondo et Yannis Thouy, a mobilisé tout son savoir-faire et sa détermination pour se maintenir sur le podium.

Une organisation bien huilée

Corentin étant à Paris, Yannis à Albi, Yan à Monaco, Xavier au centre de ce triangle, à Valence, ils ont choisi de se retrouver dans le laboratoire de démonstration de SELEC PRO (26). Les réflexions et les entraînements en commun ont commencé dès l'été, à raison d'un week-end sur deux puis toutes les semaines et enfin, par 8 jours en immersion avec 3 sessions à blanc, dans les conditions du concours, au sein des Moulins Bourgeois (77), juste avant la compétition. Bien sûr, chaque candidat travaillait de son côté dans l'intervalle.

Le rôle de coach

D'abord, il fallait engendrer l'osmose entre eux. Ensuite, écouter leurs idées, ajuster parfois en termes d'esthétique, de timing sans jamais prendre leur place. *« Chacun a remporté la sélection pour ses compétences (ils sont, tous les 3, doués et passionnés et cumulent 27 ans d'expérience). Ce n'était pas mon rôle d'être directif dans leurs choix ; c'était leur Coupe du monde. Ce sont eux qui sont dans l'arène, pas le coach. Moi, je mets de l'huile dans les rouages. Le plus gros travail de la dernière semaine a été d'agrèger leurs programmes respectifs dans le programme commun, tout en intégrant le snacking (épreuve collective), de coordonner le partage des tâches et d'optimiser la gestion du temps »* confie Xavier Honorin.

Corentin Molina, Vainqueur IBA Cup 2025, Chef boulanger au Bristol

« Dans ma partie viennoiserie, le plus gros défi technique, c'était la fabrication des brioques sans moule. Au niveau des saveurs, j'aime travailler le végétal. Alors, j'ai réalisé une viennoiserie à la fleur de sureau et au cassis. De façon à compenser cette prise de risque, j'ai présenté des produits gourmands (un strié avec un cœur noisette fait d'un financier moelleux doublé

De gauche à droite : Corentin Molina, Yannis Thouy, Yan Raimondo, Xavier Honorin



© Matis Arsac

d'un praliné coulant, une brioche tout chocolat avec une variété de textures, du fondant au croustillant, etc.). La stratégie, c'était de proposer des produits rassurants pour le jury afin de pouvoir glisser sur la table quelque chose de plus osé. »

Yann Raimondo, Meilleur commis au Mondial du pain 2023, Boulanger - Société des Bains de Mer

« Dès ma sélection, j'ai réfléchi à ce que j'allais faire. Le travail en amont du concours (variété des farines, méthodes de fermentation, mise au point des cuissons, respect des poids) a été primordial. Pour le pain du monde, tiré au sort parmi cinq choix, nous avons cinq organisations adaptées ; cela a été le pain français (seigle). Mon pain aromatique était au bœuf bourguignon. En innovation, j'ai conçu un pain-gâteau poire-noix-lavande. Il y avait, bien sûr, tous les autres pains imposés. Avec mes coéquipiers, nous avons partagé la préparation des pâtes, le façonnage, les cuissons. »

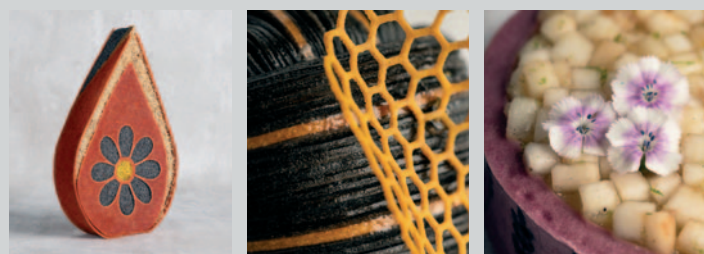


© 6 photos : Matis Arsac

Yannis Thouy, Vainqueur IBA Cup 2025, Formateur CFA

« Après réflexion sur le thème imposé "Les grandes inventions de votre pays", nous avons retenu les frères Montgolfier. La disposition des Montgolfières au centre, comme en vol, amenait une difficulté au niveau du poids et de l'équilibre. Le tout, aligné sur le socle en forme de boussole, le brûleur et sa tuyauterie, mesure 1,57 m. La composition est posée sur un parterre de farine comme si elle était dans les nuages ; En illustration, un article sur le 1^{er} vol en Montgolfière. Et bien sûr les 2 frères, un dans les airs et l'autre au sol. La coordination dans la production des éléments a été fluide, genre "esprit de famille." »

Une belle aventure collective qui confirme, à chacun, un avenir plein de promesses. ● C. CH-Z.



© 3 photos : Matis Arsac

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

Pain plat protéiné et Pancakes protéinés

Pain plat protéiné

Cuit à la perfection dans le four Invoq, une alternative saine et légère au pain traditionnel, parfait pour les sandwiches ou les wraps.

Ingrédients (1 pièce)

- 4 gros œufs
- 450 g de "cottage cheese"
- 1 cuillère à café de sel
- 3 cuillères à soupe de graines de courge
- 1 bouquet de persil haché

Préparation

1. Mixer les œufs, le "cottage cheese" et le sel jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
2. Incorporer le persil et les graines de courge.
3. Étaler la pâte uniformément sur une plaque de cuisson graissée.

Étapes de cuisson dans le four Invoq

- Préchauffage : 180°C - 1 minute
- Insérer le produit lorsque l'alarme retentit
- Convection : 180°C - volet ouvert - environ 25 minutes (jusqu'à ce que le pain plat soit doré et bien cuit)
- Laisser refroidir le pain plat, puis le découper selon la forme souhaitée

Astuce du chef

Pour plus de croustillant, saupoudrez quelques graines de courge supplémentaires avant la cuisson. Pour une saveur plus intense, ajoutez des épices comme du cumin ou de l'ail en poudre à la pâte.

Ce pain plat protéiné peut être proposé dans vos formules "sans gluten".



Mikkel Bruhn Christensen Chef cuisinier passionné - Formateur culinaire - Expert en événementiel et en gestion de cuisine, Mikkel est riche d'une solide formation culinaire et d'une large expérience acquise dans des restaurants gastronomiques, des hôtels, des services de restauration à grande échelle et dans l'organisation d'événements.

Passionné par la cuisine, il aime créer des expériences culinaires mémorables. Il s'épanouit dans les environnements au rythme soutenu où la créativité rencontre la précision, et il a un talent naturel pour enseigner, inspirer et partager ses connaissances avec les autres.

En tant que Chef Invoq chez Hounö, Mikkel combine son savoir-faire opérationnel et son expertise culinaire pour aider les clients et les partenaires à exploiter pleinement le potentiel de leurs équipes et de la technologie des fours mixtes.

Deux recettes "santé" proposées par Mikkel Bruhn Christensen, conseiller culinaire de chez Hounö, le fabricant Danois de fours mixtes, dont Referencia assure la distribution en exclusivité.



Pancakes protéiné

L'équilibre parfait entre goût et nutrition. N'hésitez pas à faire cuire de grandes quantités de pancakes riches en protéines dans le four Invoq. Idéal pour les laboratoires professionnels où santé et capacité vont de pair.

Ingrédients (environ 12 pièces)

- 2 bananes
- 3 œufs
- 50 g de flocons d'avoine
- 50 g de farine complète
- ½ cuillère à café de sucre vanillé
- ½ cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de cannelle
- ¼ cuillère à café de sel
- ½ décilitre de blancs d'œufs

Préparation

1. Écrasez les bananes jusqu'à obtenir une texture lisse.
2. Ajoutez les autres ingrédients, sauf les blancs d'œufs.
3. Montez les blancs en neige bien ferme. Testez-les en inclinant le bol – s'ils restent en place, ils sont prêts.
4. Incorporez délicatement les blancs en neige dans la pâte pour conserver une texture légère et aérée.
5. Versez la préparation dans une plaque à pancake.

Étapes de cuisson dans le four Invoq

- Préchauffage : 200°C - 1 minute
- Insérez le produit lorsque l'alarme retentit
- Convection : 190°C - 4 minutes
- Retournez les pancakes
- Convection : 190°C - 2 minutes

Astuce du chef

Ces pancakes sont parfaits pour un repas riche en protéines et peuvent être personnalisés avec différentes garnitures. Servez-les avec du yaourt à la vanille, des fruits frais, du miel ou des amandes grillées pour plus de saveur et de texture.

Ces pancakes nutritifs peuvent être servis dans vos formules repas "équilibré" ou "fitness".



Referencia PROMOTION *de printemps*

AVRIL - MAI - JUIN 2026



AS300H Easy Black

+ Plaque de cuisson
HotSpot offerte



5990€
HT

ÉCRAN TACTILE • NETTOYAGE FACILE •
BRANCHEMENT EN 230 V • EFFICACITÉ
ÉNERGÉTIQUE • TEMPS DE CUISSON
DIVISÉ PAR 20 • TECHNOLOGIE AIR
PULSÉ + MICRO-ONDE • GARDE SAVEUR
ET CROUSTILLANT DES ALIMENTS

110 commerciaux
et 310 techniciens
CHAQUE JOUR À VOTRE SERVICE.

www.referencia.fr

MONO-France et Marine Coré-Baillais : un duo au service de l'innovation pâtissière.

Expert des équipements dédiés à la pâtisserie-chocolaterie, MONO-France s'impose également comme un dénicheur d'innovations à fort potentiel. Une démarche qui l'a naturellement conduit à accompagner Marine Coré-Baillais et la Patiss3, l'imprimante 3D alimentaire qui redéfinit aujourd'hui les codes de la pâtisserie. Une innovation portée par une femme au parcours atypique, à la croisée de la technologie et du savoir-faire artisanal.

Vous travaillez dans l'impression 3D depuis 2011. Pourquoi ce virage vers la pâtisserie ?

« Pendant seize ans, j'ai en effet travaillé à l'implémentation de la technologie 3D dans des univers très variés. J'ai fondé une start-up avec des associés, que nous avons revendue alors que j'avais 44 ans. Je me suis retrouvée à une vraie croisée des chemins... Et j'ai finalement décidé de continuer dans l'impression 3D, mais autrement : en la mettant au service de ma passion, la pâtisserie. J'ai passé mon CAP Pâtisserie à l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris, et j'en parlais à tout le monde (rires) ! Ce sont mes stages et mes échanges avec les Chefs, notamment la brigade du Meurice, qui ont posé les premières bases de la Patiss3. »

Quel était le cahier des charges de départ ?

« Il était très clair : aucun additif dans le produit fini et une maîtrise totale du goût par les Chefs. C'était non négociable. La machine devait aussi être simple à utiliser car les pâtissiers, qui sont d'excellents techniciens, se révèlent souvent intimidés par les nouvelles technologies. Il fallait donc un outil intuitif, capable de s'intégrer naturellement dans un laboratoire. Je tenais également à ce que la machine soit fabriquée en France, et à garder une maîtrise complète de la production. C'est ce qui nous a conduits à nous installer à Louviers, en Normandie. Au total, il nous a fallu deux ans et demi pour mettre au point le bon procédé, puis plus de deux années supplémentaires pour parvenir au niveau de goût et de texture attendu. »

N'avez-vous jamais douté ?

« Bien sûr. Il y a eu des moments difficiles, comme dans toute aventure entrepreneuriale. Mais dans chaque période de doute, j'ai eu la chance d'être soutenue ou sollicitée par des Chefs. Des encouragements très forts, comme ceux de Monsieur Pierre Hermé qui m'a accompagnée lors de ma participation à l'émission d'M6 "Qui veut être mon associé ?". C'est ce qui m'a donné l'énergie de continuer. C'est d'ailleurs grâce à cette émission que j'ai rencontré MONO-France qui commercialise aujourd'hui la Patiss3 auprès des artisans boulangers-pâtisseries. Une rencontre clé dans le développement du projet. »





Concrètement, comment fonctionne la Patiss3 ?

« La Patiss3 a été pensée comme un outil du quotidien. Compacte, elle trouve facilement sa place dans un laboratoire. Son pilotage se fait simplement depuis un smartphone, via une application intégrant près de 250 designs gratuits, prêts à l'emploi, personnalisables selon les besoins.

Elle fonctionne avec des poudres 100 % françaises, à base de blé ou de macaron, et permet de réaliser des biscuits sucrés ou salés, vegan, sans gluten... Une fois lancée, la machine travaille en toute autonomie. Et elle permet enfin de créer des formes impossibles à réaliser à la main, tout en restant pleinement au service du savoir-faire des Chefs. »

Où en est aujourd'hui la pâtisserie numérique ?

« Nous fabriquons actuellement deux machines : la Patiss3, dont près d'une quarantaine sont déjà en service, et la PatissM dédiée aux macarons 3D. Toutes sont produites à Louviers par une équipe pluridisciplinaire composée d'ingénieurs en mécanique, biochimie et thermique, de "makers 3D", de designers et de pâtissiers. Cette diversité de compétences nous permet de faire évoluer en permanence nos procédés, au gré des échanges avec nos partenaires. Notre collaboration avec MONO-France nous a notamment conduits à optimiser la vitesse de fabrication de la Patiss3, aujourd'hui trois fois plus rapide, avec une capacité de production pouvant atteindre 180 pièces par heure. »

La Patiss3 est actuellement très médiatisée.

Comment vivez-vous cet engouement ?

« C'est évidemment très agréable de constater que la Patiss3 suscite autant d'intérêt, d'autant plus lorsque cette visibilité contribue à mettre en lumière le travail d'artisans, comme Jérôme Guibert à La Flèche. Et c'est bien sûr gratifiant d'être à l'origine d'un usage révolutionnaire. Mais ma plus grande fierté reste pourtant de faire émerger un nouveau métier : celui d'imprimeur 3D culinaire. Nous avons lancé le programme "Pionniers" pour accompagner celles et ceux qui souhaitent se former et se lancer en toute sécurité. »

Comment voyez-vous la suite pour la pâtisserie numérique et plus largement la pâtisserie 3D ?

« Nous allons continuer à développer nos capacités de production, nos recettes, nos designs et nos procédés. Des pistes de diversification existent, vers l'industrie agroalimentaire comme le grand public. Demain, on peut par exemple imaginer des clients commander leurs gâteaux en ligne en choisissant leurs formes avant un retrait en boutique. Un développement à l'international est aussi à l'étude.

Et puis, il nous reste encore beaucoup d'idées dans les cartons... capables, elles aussi, de faire évoluer l'histoire de la pâtisserie... » ●

I. L.

Les événements marquants du trimestre écoulé

Salons, Ateliers, Démonstrations... de janvier, février, mars 2026.

Salons

Lors du SIRHA Bake & Snack, du 18 au 21 janvier à Paris Porte de Versailles, PANIFOUR et les concessionnaires du réseau ont eu le plaisir d'accueillir de nombreux professionnels. Quatre journées intenses d'échange autour des besoins des artisans et du métier. Cette édition a été marquée par la mise en avant du nouveau pétrin intelligent Spiral Evo Smart de BONGARD, la nouvelle gamme EQOSYS de Referencia conçue autour des indispensables de la boulangerie-pâtisserie, le pôle snacking et ses productions innovantes à partir des fours de cuisine Hounö et de boutique ultrarapide Atollspeed. Enfin, MONO-France a fortement contribué à l'attractivité du stand avec la démonstration de la dernière innovation Patiss3, imprimante 3D alimentaire, qui a suscité un réel engouement auprès des visiteurs. Les vitrines magasin de CONCEPT FROID sublimaient la présentation des produits.



Les 1^{er} et 2 février, au salon Rest'Hôtel à Rennes, mobilisées et engagées, les équipes d'EM ÉQUIPEMENT et du PÔLE ÉQUIPEMENT ont accueilli les visiteurs autour de démonstrations rythmées et gourmandes. Au programme : pizzas cuites dans le four à dôme OEM, démonstrations pâtisseries et glaces réalisées par Philippe Lemerrier avec le Masterchef, présentation de la Patiss3, l'innovante imprimante 3D alimentaire. Une très belle édition, placée sous le signe de la convivialité et de l'expertise.



Les 1^{er} et 2 février, au salon Rest'Hôtel à Périgueux, EDBP participait au salon pour la première fois sous la marque BONGARD et le réseau Referencia, une étape stratégique importante pour son développement local. Grâce à une visibilité accrue, un positionnement renforcé, l'équipe EDBP a pu présenter son savoir-faire et son expertise à un nouveau public de professionnels. Les démonstrations réalisées sur le stand ont été particulièrement appréciées. Véritables temps forts, elles ont suscité un grand intérêt, favorisé des échanges de qualité et permis de générer des contacts qualifiés autour de projets prometteurs.



Les 19 et 20 février, dans le Laboratoire de CELSIUS ÉQUIPEMENT, Sophie Schultz, lauréate du trophée "Mademoiselle Apprentie 2023", est venue se préparer à la première édition du Trophée Thomas Marie qui s'est déroulé en mars lors du Salon EGAST. Elle était coachée par le MOF Alexandre Laumin.



Atelier

Le 25 février, dans le laboratoire de CELSIUS ÉQUIPEMENT, les GMP organisaient à l'occasion des Ateliers Professionnels Titrés réservés à leurs clients VIP, une journée sur le thème "Biscuiterie et Gâteaux de voyage", animée par le MOF, Nicolas Streiff.



Salon

Les 1^{er} et 2 mars, A2PRO était au "Comptoir et fournil PRO" de La Rochelle.

[Suite article >](#)



Du côté des démonstrations, Philippe Renou animait le pôle pâtisserie MONO-France (Tempéreuse à chocolat, MasterChef et la machine à infusion à froid Patis+).

Véritable coup de projecteur sur l'imprimante 3D culinaire Patiss3. Le Chef italien, Ermanno Geria, a régalé les visiteurs avec ses délicieuses pizzas cuites au four OEM.



Démonstration

Le 5 mars, dans le labo de SODIMA ÉQUIPEMENT à Messein (54), la Fédération de la boulangerie organisait une démonstration et préparation des entremets de Pâques.

Salons

Les 8 et 9 mars lors de la 4^e édition du Salon Rest'Hôtel et Métiers de Bouche de Dijon, B SOLUTIONS ÉQUIPEMENTS (ex BORSOTTI) et CELSIUS ÉQUIPEMENT ont à nouveau fait stand commun pour présenter les dernières innovations BONGARD (pétrin Spiral EvO Smart) et MONO-France (Patiss3 l'imprimante 3D alimentaire et la machine multi-fonction sous vide Patis+).

Du 15 au 18 mars, EGAST, le salon des métiers de bouche du Grand Est, célébrait ses 40 ans d'existence au Parc des Expositions de Strasbourg (67). Les concessionnaires de l'Est (BONGARD 67, LE FOURNIL LORRAIN, SODIMA ÉQUIPEMENT) y présentaient les nouveautés des catalogues BONGARD, Referencia et MONO-France. Les démonstrations de la révolutionnaire imprimante 3D alimentaire Patiss3 ont captivé les visiteurs. Le fournil des Moulins Nicot, les laboratoires de la Fédération et des 5 concours boulangers étaient équipés en matériels BONGARD. Parmi ces concours, à noter le 1^{er} Trophée Thomas Marie (MOF et Champion de France de Boulangerie), vitrine de l'excellence boulangère française.

Du 15 au 17 mars, TOUT TECHNIQUE était sur la 1^{ère} édition du SIRHA Méditerranée au Parc Chanot de Marseille (13), en partenariat avec les Moulins Foricher. Mickaël Martinez ("L'art de la viennoiserie" - Marseille 8^{ème}) y a assuré les démonstrations viennoiserie maison.

Démonstration

Le 16 mars, en préparation de l'été, EDBP organisait dans son laboratoire de Bergerac (24), une démonstration glace. Le pâtissier démonstrateur MONO-France était à la manœuvre et présentait les multiples possibilités glacées à réaliser à partir du Masterchef.

Ateliers

Les ateliers du lundi dans le laboratoire de SOMABO

• Le 27 janvier, l'atelier pain et levain animé par les Moulins Dossche a été très apprécié des participants !



• Le 16 mars, Sébastien Lagrue, Champion du monde du pain au chocolat/chocolatine, animait un atelier viennoiserie, en collaboration avec Marc Masera, boulanger démonstrateur BONGARD.

• Le 30 mars, Marine Coré-Baillais, inventrice de la Patiss3, animait l'atelier-découverte "pâtisserie impression 3D" permettant de réaliser des fonds de tartes et tartelettes sucrés et salés.

Groupe SELEC PRO

CFMB exposait les nouveautés du catalogue BONGARD, Referencia et MONO-France à :

• Montpellier du 10 au 12 février, au salon SIPRHO (Salon Professionnel des Plages, de la Restauration et de l'Hôtellerie).



• Bagnols-sur-Cèze, les 11 et 12 mars, pour la 1^{ère} édition de Gard'Mandises, dans les locaux de Talmant Union Meunière, organisé en partenariat avec la minoterie et Délice & Création.

• Les 11 et 12 mars, SELEC PRO Auvergne participait au Rest'Hôtel de Clermont-Ferrand, en partenariat avec les Moulins Roche (Allier) et Délice & Création.

À l'honneur sur ces 3 salons, le dernier né de la gamme BONGARD, le pétrin Spirale Evo Smart, la gamme EQOSYS, "la meilleure synthèse" des indispensables en boulangerie-pâtisserie, l'imprimante 3D alimentaire, Patiss3, la toute dernière innovation du catalogue MONO-France, la production snacking à partir des fours mixtes Hounö et ultrarapide Atollspeed. Les linéaires de vente sur-mesure de CONCEPT FROID mettaient en valeur les productions réalisées sur le stand.

Salon

Du 27 au 30 mars, EDBP était au salon Epikurium à l'Espace des Trois Provinces de Brives-la-Gaillarde. Autour de la thématique de la créativité et de l'innovation culinaire, les visiteurs ont pu découvrir, sur le stand de la concession, une sélection de solutions professionnelles, boulangères, pâtisseries, snacking, proposées par BONGARD, Referencia et MONO-France.

La vie du réseau, chaque jour aux côtés et avec les artisans.

Agence

SOMABO ouvre sa nouvelle agence "SOMABO Littoral" début mai sur la commune de Bellebrune (62). Pourvue d'un magasin, d'un atelier, d'un laboratoire de démonstration et d'un show-room, elle assure l'accueil commercial et la gestion technique des clients du secteur littoral des Hauts-de-France, de Dunkerque (59) à Abbeville (80). Boris Zaborowski en assure le pilotage.

Succession

LE PÔLE ÉQUIPEMENT change de main. Pierre Dubois, depuis 8 ans dans la concession, en devient le dirigeant. Christophe Le Grel reste en accompagnement à ses côtés.

Ils nous ont quitté



Jean-Jacques Semlangne, le 27 janvier. Boulanger de formation, Jean-Jacques Semlangne était une figure emblématique de la boulangerie en France et à l'international. Il a œuvré au rayonnement du savoir-faire français au sein du Groupe Lesaffre dont il a créé et coordonné les Baking Centers.™

René Pierre Wagner, le 26 février. Ancien directeur régional de BONGARD, les concessionnaires qui ont l'ont connu gardent le souvenir d'un professionnel dévoué, véritable ambassadeur de la marque BONGARD, doublé d'un homme sympathique et jovial.



ERRATUM

Dans le précédent numéro de FORUM DES ARTISANS (n° 94), en page 9 concernant l'article sur Julien Cantenot, une erreur a été commise sur l'attribution d'auteurs pour 4 photos.

Pour les photos présentées côte à côte, en haut et en bas, une inversion de nom a été faite, © Pépa aurait du être en lieu et place de © Anne-Claire Héraud et réciproquement.

Le comité de rédaction de FORUM s'en excuse auprès des photographes cités et des lecteurs.

Les événements professionnels d'avril à juin 2026



RHÔNE-ALPES

Du 20 au 22 avril, SELEC PRO organise le "Salon des artisans du goût" dans ses locaux de Bourg-les-Valence (26) en partenariat avec Le moulin du Trièves et Ducreux grossiste en produits frais et secs en région Rhône-Alpes.

Au programme : production boulangère, en process Paneotrad® et cuisson sur four Orion Evo. Mise en avant du nouveau pétrin Spiral Evo Smart (dosage de l'eau, contrôle de la température, recettes mémorisées).

Présentation de la gamme EQOSYS, de Referencia conçue pour la cohérence de vos laboratoires (tours réfrigérés, armoires froides, laminoirs, lave-batteries, aspirateurs, coupeuses).

Démonstrations pâtisseries par Kévin Dussap sur la machine multifonction MasterChef associée à la Patis+, machine sous vide, pour sublimer les préparations. Zoom sur l'imprimante 3D alimentaire (dont la technologie ouvre de nouvelles perspectives créatives en pâtisserie),

Cuissons snacking à partir du four mixte Hounö et du four ultrarapide de boutique Atollspeed.

OCCITANIE

Les 7 et 8 juin, Portes ouvertes CFMB à Sauvian (34), en partenariat avec le Moulin Calvet.

Le pôle boulangerie met en avant les produits BONGARD (Paneotrad®, Orion Evo, Pétrin Spiral Evo Smart, entre autres).

Le pôle pâtisserie de MONO-France s'articule autour de l'imprimante 3D alimentaire Patiss3, la machine multifonction MasterChef et la Patis+ machine sous vide dont les processus simplifient le travail et optimisent les résultats.

Le pôle snacking est animé par des productions réalisées dans le four mixte de cuisine Hounö, et le four ultrarapide de boutique Atollspeed.

Les indispensables (tours réfrigérés, armoires froides, laminoirs, lave-batteries, aspirateurs, coupeuses) sont réunis sous la bannière EQOSYS, "la meilleure synthèse" !

Du 20 au 22 septembre, CFMB présente ses solutions boulangères, pâtisseries et snacking au Salon des Métiers de Bouche, Parc des expositions de Montpellier (34).

Fournil boulanger (Paneotrad®, Orion Evo, Pétrin Spiral Evo Smart). Démonstrations pâtisseries exécutées par Kévin Dussap à partir du MasterChef associé à la machine sous vide Patis+ pour sublimer les préparations. En tête d'affiche, la novatrice imprimante 3D culinaire pour découvrir la pâtisserie à l'ère du numérique. Le snacking est à l'honneur avec des cuissons réalisées dans les fours mixtes Hounö et ultrarapide Atollspeed. Mise en exergue des indispensables de la boulangerie-pâtisserie avec la gamme EQOSYS (tours réfrigérés, armoires froides, laminoirs, lave-batteries, aspirateurs, coupeuses).

GRAND EST

Du 18 au 20 mai, TORTORA fête ses 50 ans dans ses locaux de Bouilly (10).

Dans un esprit de convivialité, la concession présente ses solutions depuis l'équipement du point de vente (CONCEPT FROID) jusqu'au laboratoire-fournil (MONO-France, BONGARD, Referencia).

3 ateliers thématiques sont proposés avec un focus particulier sur les nouveaux apports technologiques, visant à faciliter le travail des artisans tout en boostant la diversité et la qualité de leur offre. Coup de projecteur sur l'imprimante 3D numérique culinaire, une révolution dans le domaine de la création de fonds de tartes/tartelettes, la machine multifonction sous vide, Patis+ associée au MasterChef, pour simplifier le travail en pâtisserie et optimiser les résultats.

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
1, rue de l'Équipement - Zone de Vic - 31320 CASTANET-TOLOSAN
Tél. : 05 61 81 28 57 - E-mail : aeb@mateksius.fr
Pour les départements 81 - 12
Tél. Commercial : 06 78 99 23 82 - Technique : 06 32 90 05 18

A2PRO

Départements ■ 16 - 17 - 86
5, rue René Cassin - ZA la Grenoblerie - 14700 SAINT-JEAN-D'ANGELY
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

BORSOTTI

Départements ■ 25 - 39 ■ 70 Partiel
Rue de la Tournelle - 39600 MATHENAY
Tél. : 03 84 73 90 27
E-mail : contact@borsotti.net - Site Internet : www.borsotti.fr

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 MATERIEL

Départements ■ 76 - 27 - 60 ■ 78 Partiel ■ 95 Partiel ■ 80 Partiel
Nouvelle adresse : 100 rue Dulcie September - 76410 CLÉON
Tél. : 02 35 80 56 69 - E-mail : ducorbiér@ducorbiér-materiel.fr
Site Internet : www.ducorbiér-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
- Agence de LIMOGES
3, Rue Emmanuel Chabrier - 85570 RILHAC-RANCON
Tél. : 05 53 57 46 11
E-mail : contact@edbp24.fr - Site Internet : https://edbp24.fr

E.M. ÉQUIPEMENT

Départements ■ 22 - 35 ■ 53 Partiel
- 1, rue du Verger - 22120 YFFINIAC - Tél. : 02 96 63 32 32
- Park Émeraude 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-BEARN
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 Keriquellan - 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 ■ 53 Partiel ■ 61 Partiel

ZA Les Noës - 7, rue de la Vaudelay - 72700 SPAY
Tél. : 02 43 72 79 35 - Contact : Sébastien François : 06 83 81 27 33
E-mail : sfrancois@mainefournil.fr - Site Internet : www.mainefournil.fr

■ PANICENTRE

Départements ■ 37 - 41 - 45

Tél. commercial et technique : 02 47 63 41 41
Tél. SAV - 24h/24 - 7j/7 : N° indigo 0820 22 31 00
20, rue des Magasins Généraux - 37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS
E-mail : contact@panicentre.com - Site Internet : www.panicentre.com

■ 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

■ POLY-TECH

Départements ■ 68 - 90

ZA Carreau Amélie - 5, rue du Chevallement
68310 WITTELSHEIM - Tél. : 03 89 33 00 24
E-mail : contact@poly-tech-equipements.fr
Site Internet : www.poly-tech-equipements.fr

■ 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 : sodimaéquipement@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
E-mail : bzaborowski@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

À découvrir en avant-première
au **SIRHA Bake & Snack** du 18 au
21 janvier 2026, à Paris, sur le stand
n° B 68 de notre adhérent PANIFOUR.