

La toQue

MAGAZINE



4,00 €

Le partenaire indépendant des artisans boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, glacières

N° 213 Avril 2011

**Mutuelle
AG2R**

Encore des
interrogations

**Les jeunes et
l'apprentissage**

Les nouvelles
dispositions

**Concours
C.J.E.**

Les lauréats
version 2010

**Au Comptoir
à pain...**

... c'est comme
à la maison !

Anticiper la haute saison



PORTRAIT

Sébastien Serveau

Des goûts francs, authentiques



Drôles de bonbons !

Grand spécialiste de la confiserie ludique, Brabo France propose au mois d'avril une nouveauté en provenance d'une autre planète : Alien Candy Powder. Ces pailles multicolores de 18 cm de long sont remplies d'une poudre acidulée avec en sus un bonbon dragéifié qui sert aussi de bouchon. Chaque paille est emballée individuellement pour une hygiène maximale et une bonne communication. La gamme comprend trois parfums assortis : pomme verte, fraise et orange. De quoi positionner l'artisanat comme fournisseur de produits

« branches » !
PVCC : 0,50€ TTC.
Boîte assortie de 80 unités.



12^e Trophée Pascal Caffet à Troyes

C'est à Troyes, sa ville d'origine, qu'est né en 1997 le Trophée Pascal Caffet, du nom du Meilleur Ouvrier de France Chocolatier. Cette rencontre va vivre sa 12^e édition les 11 et 12 novembre 2011 au sein du salon de la Gastronomie de la ville (Parc des Expositions).

Il s'agira de réaliser une pièce artistique tout chocolat sur thème libre, ainsi que trois sortes de bonbons de chocolat, le tout en 9 heures. La notation s'appuiera sur 5 critères : l'originalité du thème, la valeur artistique, le travail fourni, l'hygiène et la maîtrise de la matière. Inscriptions (pour les chocolatiers) par téléphone au 03 25 80 38 38 ou sur le site www.pascal.caffet.com (rubrique Trophée).

Nouveau site internet pour Millbäker

L'entreprise champenoise spécialiste des préparations alimentaires à destination de la filière blé-farine-pain profite depuis peu d'un nouveau site internet complet, qui retrace l'ensemble de ses activités, notamment ses travaux et produits autour de la diététique et la nutrition (produits sans gluten par exemple). Depuis sa création en 2005, Millbäker innove, y compris sur le marché de la panification. On citera comme exemple la marque Germinov, une crème de levain de graines germées (blé, seigle, lentilles roses de Reims, chanvre) qui donne toute sa saveur à la baguette du même nom. A retrouver sur www.millbaker.com

Donnez de l'originalité à votre vitrine réfrigérée

Attirer l'œil des consommateurs et leur donner l'envie d'acheter une pâtisserie n'est souvent pas une mince affaire.

Une vitrine réfrigérée originale, en accord avec la décoration de votre magasin, peut être la bonne solution. Codigel distribue en France les vitrines réfrigérées de son partenaire Coreco, un des leaders du froid en Espagne. A vous donc de choisir celle qui répondra à vos attentes en termes de dimension, de couleur, de forme de vitres, de lumière, de hauteur et de profondeur. Le froid est ventilé pour les modèles muraux mais statique pour les modèles d'exposition vitrés. Plus d'informations sur www.codigel.com



Un Home Video System pour les artisans

La société Idylle Production est à l'origine de la création de ce Home Video System, une installation permettant à l'artisan de faire défiler de multiples informations sur un écran plat, placé à l'intérieur de sa boutique. Il est principalement destiné à capter l'attention de la clientèle sur les produits, les journées à thèmes ou les promotions du moment, etc. L'artisan choisit le contenu (et le son s'il le désire) et c'est Idylle qui s'occupe de la création artistique. Les prix varient entre 350 et 550 € par mois. Plus d'informations sur : www.idylleproduction.com

Maé
Fabricant

02 47 67 90 32

Télécharger le catalogue sur
www.mae-innovation.com

Retraitement de filets
Inox et Aluminium



La qualité à
prix imbattables !

Depuis près de 15 années, MAE conçoit et fabrique dans son usine des supports de cuisson.

41^{es} Olympiades des Métiers : la pâtisserie à l'honneur

Le 5 février dernier se sont déroulées à Paris-Porte de Versailles les finales nationales des 41^{es} Olympiades des Métiers, ce grand concours qui concerne les jeunes de 48 métiers différents, de l'art floral à la chaudronnerie en passant par la « mécatronique » ! Après 3 jours d'épreuves intensifs, les 750 candidats ont été départagés. En pâtisserie-confiserie, Alexis Bouillet (Ile-de-France) a remporté la médaille d'or, Romain Verbaere (Nord-Pas de Calais), celle d'argent et Denis Petit (région Paca), la médaille de bronze. Mais seul Alexis Bouillet disputera la finale internationale, prévue à Londres du 5 au 8 octobre 2011.