



PÂQUES 2018

L'heure du chocolat a sonné...

PAGE

22



Supplément n° 124 du Monde des Artisans n° 1237 mars-avril 2018

RETROUVEZ LA RECETTE BABA CITRON VERT & MOJITO ET
TOUS LES PRODUITS RAVIFRUIT SUR LE SITE WWW.RAVIFRUIT.COM P. 43



EUROPAIN

Déborah Ott (France),
Master de la
Boulangerie 2018 P. 6

SAVOIR-FAIRE

La Panetière des Hameaux :
« *Le bio, une source de
bonheur pour les clients* » P. 20

ENTREPRISE

Vêtements
Lafont : le grand
retour P. 44

Coupe du Monde de la Pâtisserie

SIRHA SPIRIT



Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019 : nouvelle identité visuelle

À l'occasion de ses 30 ans, la Coupe du Monde de la Pâtisserie adopte une nouvelle identité visuelle déclinée en 4 versions pour les sélections nationales, continentales et la finale. L'image de fond des lauréats exprime les valeurs de la compétition : l'excellence, la passion et les valeurs humaines de partage et d'esprit d'équipe.

Isabelle Bielikoff récompensée en Île-de-France

Cette jeune femme, fondatrice de la boulangerie artisanale « Au cœur de la mie » (Recloses en Seine-et-Marne) a remporté le trophée Audace organisé par Initiative Île-de-France.

Ce trophée fait partie du concours « Créatrice d'Avenir » qui a sélectionné Isabelle Bielikoff parmi 750 candidatures.

Sa boulangerie artisanale en zone rurale redynamise le territoire et lutte contre la fermeture de commerces en centre-ville.



17

FOOD TECH ALLIANCE

EQUIPMENT & PROCESS

Équipez-vous avec FoodTech Alliance

Mérand, Maé, Hengel et Fours Guyon, quatre fabricants spécialistes français, ont fondé FoodTech Alliance pour répondre aux besoins des boulangers-pâtisseries. En proposant des gammes plus complètes et une expertise supérieure aux offres généralistes, FoodTech Alliance apporte une solution personnalisée à leurs besoins. Aujourd'hui, les artisans ont besoin d'avoir un interlocuteur qui les comprenne et soit capable de cerner leurs projets dans leur globalité.

EXPERTISE DES 4 ENTREPRISES

Chaque société apporte son expertise dans son domaine de prédilection : Mérand pour la mécanisation de la pâte et les lignes automatiques ; Maé avec des solutions de supports de cuisson, supports de pousse, chariot et revêtements anti adhérents ; Hengel pour son activité en surgélation, refroidissement rapide, conservation et fermentation ; Fours Guyon pour la cuisson sur tous types de fours. Tout le process de boulangerie-pâtisserie est complètement maîtrisé quelle que soit la taille de votre entreprise : ingrédients, process et équipements.



www.foodtech-alliance.com

PANELIS 3 en 1

Améliorant ultra hautes performances

- 1 Pains courants
- 2 Pains spéciaux
- 3 Viennoiseries

- direct
- précuit
- pointage différé
- fermentation contrôlée
- surgélation

* Pâtes lisses et extensibles.
* Belles couleurs de mies.
* Efficacité anti-cloques inégalée sans dessèchement.

L'essayer c'est l'adopter

commandez votre échantillon gratuit sur :
www.panelis.fr

RIETMANN FRANCE

67260 Keskastel • 09 72 44 16 87

www.rietmann.fr

depuis 1967