

La toOQue

MAGAZINE



2,60 €

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

N° 171 Juin 2007

Meunerie

L'AN.M.F. édite sa nouvelle fiche V.R.M.

« Cigale »

Le cadeau du boulanger parisien

Copaline

Choisie pour sauver une boulangerie

Ceci-Cela

Un artisan français réussit à New York

DOSSIER

Pain T80

un produit tendance ?



► Bon anniversaire au Succès Berckois !



Située à deux heures de route de Paris, sur la côte d'Opale, la station balnéaire de Berck-sur-Mer (62) est réputée pour sa plage de

sable fin, son air pur... et ses fameux berlingots et sucettes maison réalisés par la famille Matifas, propriétaire depuis quatre générations de la confiserie à l'ancienne Le Succès Berckois. Ce commerce traditionnel fête cette année ses 85 ans, un bien bel âge qui couronne non seulement sa capacité à perdurer, mais aussi à évoluer puisque, à côté des classiques (anis, menthe, citron...), l'entreprise artisanale a su prêter son savoir-faire à la fabrication de sucreries aux parfums plus originaux (banane, réglisse, melon...). Au royaume de la couleur et des arômes naturels, tout est bon !

► Les décors floraux de Florinnov

Grâce à un procédé de fabrication très pointu (dépôt de brevet) permettant de stabiliser des fleurs après la cueillette et de les stocker, puis de les cristalliser, la société rochelaise Florinnov propose des roses, du jasmin ou des violettes (et bientôt des fleurs de vanille, de caféier et de cacao) capables de donner à vos entremets et autres desserts maison un air de gala. Le décor est en effet, pour le moment, la voie de développement privilégiée de ces fleurs naturelles cristallisées. Mais il n'est pas dit que cette technologie se cantonne aux fleurs : fruits et légumes pourraient également en profiter.

► La grande première des Pasteurs de France

Avant de partir « pour une retraite bien méritée », comme le veut l'expression consacrée, Jean-Luc Valentin a initié une nouvelle association, sous le nom de « L'Atelier des Pasteurs de France », dont le but principal est d'accompagner les professionnels de la pâtisserie dans la revalorisation de fabrications traditionnelles parfois oubliées, ou trop souvent ignorées. La présentation de l'initiative par les membres de l'association – des pâtisseries confirmés tels que Jean-Claude Vergnes ou Philippe Démoulin – s'est déroulée à Paris, au Ceproc, devant des confrères venus de toute la France, attentifs à la réalisation de recettes salées ou sucrées, authentiques et néanmoins très actuelles : petit gâteau caramel, tarte pommes-rhubarbe, verrines...

Régularité dans la qualité, un jeu d'enfant



RONDOSTAR 4000

La régularité des bandes de pâte est primordiale pour obtenir des produits parfaits et appétissants. Avec le nouveau RONDOSTAR, vous n'aurez aucune peine à fabriquer jour après jour des bandes de pâte uniformes et régulières.

Piloter le Rondostar par l'écran tactile est un jeu d'enfant : tout est visuel, les grands dessins couleur sont immédiatement compris. Sa construction robuste inox est faite pour une utilisation intensive sur de nombreuses années.

3 versions disponibles (avec ou sans enrouleur automatique, 2 longueurs).

Contactez votre distributeur habituel

www.rondodoge.com



Seevier Rondo S à l.
PNE "Les Pains"
67319 Wasselonne Cedex
Tél. +33 (0)3 88 56 11 86
info@rondodoge.com

**RONDO
DOGE®**