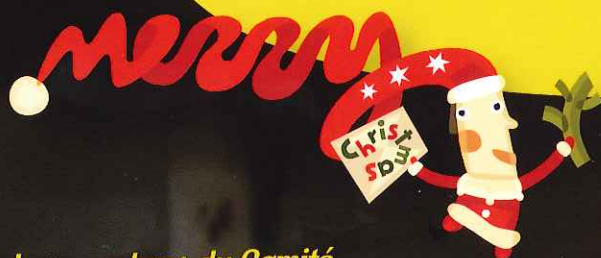


# Crousti'mag

LE JOURNAL DE LA FÉDÉRATION  
DES BOULANGERS DE LA MOSELLE

DÉCEMBRE 2012 ///

59



*Les membres du Comité,  
le personnel de la Fédération  
des Boulangers-Pâtisseries de la Moselle  
vous présentent leurs meilleurs vœux  
pour 2013, et vous assurent de leur  
fidèle collaboration au service de tous  
les Boulangers-Pâtisseries.*



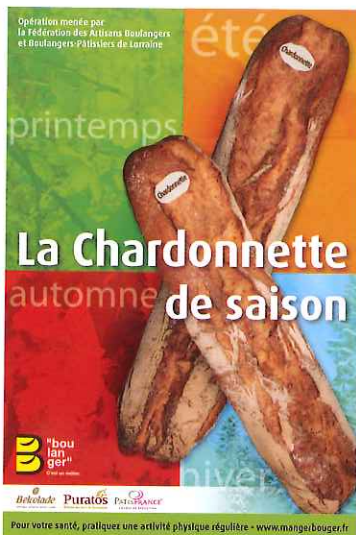
**Meilleurs vœux !**

 **uem**  
Si proches !

[www.uem-metz.fr](http://www.uem-metz.fr)

L'énergie est notre avenir. Economisons-la!

Copyright - Photo : C. Legeay



# La Chardonnette des Lorrains

Dans le numéro de juin, nous avons rappelé l'histoire de ce produit lorrain pour annoncer la journée spéciale dédiée à cette baguette durant la FIM 2012.

La Chardonnette est

fabriquée dans les fournils avec un levain spécifique commercialisé par PatisFrance Puratos Belcolade.

Une baguette régionale, confectionnée dans les règles de l'art avec tout le savoir faire du boulanger.

Lancée l'an dernier, la baguette des Lorrains a été mise au point avec un levain à la saveur et à la couleur douce mais prononcée, élaboré par la société PatisFrance-Puratos selon les goûts de mille « palais tests », dont l'avis a été recueilli dans toute la région.

Servie dans un sachet explicatif, cette Chardonnette dédiée aux consommateurs lorrains peut être trouvée dans de nombreuses boulangeries.

Elle a pour vocation d'être déclinée au fil des saisons, des recettes créées et imaginées par Nicolas STREIFF, MOF Boulanger 2011. D'ailleurs cet hiver, pour les fêtes, il vous a proposé un produit à base de miel, avec du sésame torréfié aux saveurs d'orange, de citron et de gingembre.

Grâce à son expérience, à ses rencontres professionnelles, à ses connaissances techniques que lui ont apporté ce titre de Meilleur Ouvrier de France, Nicolas est sans conteste un pilier technique et créatif dans le concept CHARDONNETTE.

Parce qu'il existe un panel de métiers dans la boulangerie, que les techniques et les habitudes de consommation se diversifient, le boulanger se doit de progresser tout au long de sa carrière. Grâce à la formation continue et à ses stages, l'artisan peut acquérir des savoir-faire afin d'imaginer et confectionner de nouveaux produits et s'adapter à l'évolution de son activité.

Ce produit peut correspondre à la demande de votre clientèle. Essayez-le !

## Rappel

Formation gratuite par un démonstrateur PATISFRANCE de la fabrication à la mise en vente du produit.

Vous êtes intéressé ?  
Contactez votre Fédération !

## Quelle belle fidélité !

Monsieur Jean-Claude BERNIS de Thionville vient d'accorder une nouvelle fois sa confiance à la société FOURS FRINGAND.

Après un four à soles électrique TOP ELEC en 2005, un four à soles électrique plus un four rotatif en 2006, la société FOURS FRINGAND a eu le plaisir d'installer un nouveau four à soles électrique MODELEC juste avant les fêtes de Noël.

Cette installation a été effectuée avec la participation de la société SBA EUROFOURNIL implantée à Homécourt.

Société SBA - EUROFOURNIL  
Entreprise créé en 2002 (SBA) qui a absorbé EUROFOURNIL en 2005.  
Siège social : Rambervillers (88)  
Centre Technique : Homécourt (54)  
Activités  
Vente - Installation - SAV d'équipements  
Agencement de laboratoires & magasins

