

# La TRIBUNE

des métiers.fr

www.latdm.fr www.abc-pro.fr

Tous les 2 mois Janvier / Mars / Mai / Septembre / Novembre

N° 31 • JANVIER / FÉVRIER 2017



3 €

Retrouvez  
La Tribune des métiers  
Hall 4 Allée C

Notre diffusion nationale :

34 603 Boulangers / Pâtisseries  
Chocolatiers / Glaciers  
6 215 Traiteurs  
2 284 Fournisseurs

Total 43 102 exemplaires



**FINALE**  
COUPE DU  
MONDE DE LA  
PATISSERIE

22-23  
janvier  
2017  
LYON

Coupe  
de France  
de la  
Boulangerie

Déco Relief  
FRANCE

A découvrir à partir  
de la page 84



## Baguette Academy

INTERACTIVE BAKERY TRAINING

Emmanuel Tertrais  
La transmission du savoir par le net !



Imprimez votre badge gratuit  
sur [sirha.com](http://sirha.com)  
avec le code **PPTRM**

Paroles de  
M.O.F. glacier

Didier Stephan



Sirha  
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL  
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE

21>25  
JANVIER 2017  
EUREXPO  
LYON FRANCE





Matthieu Guibert en compagnie de 2 démonstrateurs

## MONO France, c'est le MASTERCHEF et l'EPSILON... avec le conseil !

*Trois petits tours et puis s'en vont ! En un rien de temps, le MASTERCHEF et l'EPSILON vous emballent et vous aident à mesurer ce que votre investissement rapporte au quotidien. Du chef à l'apprenti, plus personne ne voudrait s'en priver.*

**S**ilencieux, le **Masterchef** réalise vos crèmes et bien plus encore, pendant que vous œuvrez à la réalisation de vos pâtisseries au laboratoire. Combien de temps passez-vous à préparer vos garnitures uniquement dans une journée ? Aujourd'hui, chaque chef d'entreprise doit faire face à la gestion du personnel et réduire au maximum les tâches répétitives.

Le **Masterchef** est le complément indispensable pour celui qui mesure la rentabilité d'une personne à l'élaboration de toutes les préparations nécessaires en pâtisseries, chocolats, glaces et traiteurs. Elle cuit et refroidit votre crème pâtissière, crème citron, crème anglaise, crème brûlée, sauce béchamel, sauce à pizza et si vous désirez faire vos glaçages, pâtes de fruits ou confitures, la cuisson haute température vous garantit une qualité sans équivoque. Bien au delà, elle émulsionne, pasteurise, turbine et met au point le chocolat. Certaines recettes peuvent être personnalisées grâce à la mémorisation qu'offre le tableau de commande. Vous sélectionnez votre recette, votre **Masterchef** la réalise rigoureusement et vous permet d'offrir à votre clientèle l'excellence et la régularité.

La **dresseuse EPSILON** bénéficie d'une programmation intuitive. Simple d'utilisation et immédiatement rentable, le dressage de vos pâtes à choux, macarons, feuilles de biscuits réduit fortement le temps nécessaire utilisé par le pâtissiers dans le passé...

Lire la suite sur : [www.latdm.fr/mono-31](http://www.latdm.fr/mono-31)

# Choisir l'original, c'est gagner en excellence...

**MONO**  
FRANCE



Découvrez

MasterChef

Crèmes, mousses, confitures, glaces, chocolat... Le **MasterChef** cuit, refroidit, turbine, émulsionne... et vous libère du temps !



N'oubliez pas

Epsilon

Dressage des macarons, pâtes à choux, feuilles de biscuits, l'**Epsilon** répond à tous les besoins... et optimise votre production !

PRÉSENT AU

*Sissha*

Du 21 au  
25 janvier

## ...alors n'hésitez plus !

Contactez-nous  
01 60 86 50 81  
[www.mono-france.com](http://www.mono-france.com)

Consultez vite  
nos Ateliers MONO  
et inscrivez-vous  
gratuitement sur  
notre site Internet.