

N° 39

SEPTEMBRE  
OCTOBRE  
2018

# La TRIBUNE des métiers.fr

[www.latdm.fr](http://www.latdm.fr) [www.abc-pro.fr](http://www.abc-pro.fr)

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

N° 39 • SEPTEMBRE / OCTOBRE 2018

Magazine gratuit  
réservé aux professionnels

Boulangers / Pâtisseries / Chocolatiers confiseurs / Glaciers / Traiteurs



Un chèque de 54 675 € pour France Alzheimer

Page 30



Congrès National,  
soyez présents !

Page 38



1<sup>ER</sup> SALON  
VIRTUEL

[www.abc-pro.fr](http://www.abc-pro.fr)  
RETROUVEZ VOS FOURNISSEURS,  
FABRICANTS, GROSSISTES, MEUNIERs...

Equipements inox  
pour :

- Boulangerie
- Pâtisserie
- Boucherie
- Traiteur
- GMS
- 
- tables
- laverie
- meubles
- étagères
- accessoires
- réfrigération
- 
- projets
- sur mesure



VOTRE FUTUR  
POSTE DE  
TRAVAIL !

04 77 55 12 21  
www.distribinox.com  
contact@distribinox.com

Publi-reportage



Le MasterChef

## L'équipement MONO France, chez Ervan Jas on ne s'interroge plus !

Installé à La Tour du Pin (Isère), Ervan Jas est un boulanger, pâtissier, chocolatier heureux. Cette « petite » entreprise de 11 personnes et de troisième génération, mise aujourd'hui sur l'automatisation afin de libérer le personnel pour la créativité. Pari gagné avec le MasterChef, la dresseuse Epsilon et la dernière acquisition : la One Shot.

**L**e premier investissement réalisé par Ervan fut la dresseuse. Après seulement quelques jours d'utilisation, les réflexes étaient adoptés et le résultat concluant. Les recettes de l'entreprise ne devaient pas se plier à la machine mais c'est bien la machine qui devait pouvoir s'adapter aux recettes ; c'était une exigence de l'artisan. Aujourd'hui, Ervan réalise une grande partie de sa production avec cette machine et peut, en très peu de temps expliquer à un opérateur le fonctionnement de ce merveilleux outil. Parfois, il place un stagiaire devant la machine et la production reste cadencée. 100 % des macarons passent par la dresseuse de même que la pâte à choux, les petits fours, les feuilles à biscuit... Depuis 3 ans qu'elle se déplace dans le laboratoire des pâtisseries, elle demeure un véritable partenaire.



L'Epsilon avec son nouvel écran

Le second équipement sélectionné fut le « MasterChef ». Là, voici à peine plus d'un an que cette machine multifonction a élu domicile dans ce même laboratoire. Fini les tâches répétitives, les crèmes qui « cro-

Publi-reportage

quent » du temps et de l'énergie aux pâtisseries. Il suffit de verser les ingrédients dans la machine et de la programmer. En très peu de temps la masterchef s'est rendue totalement indispensable. Il ne viendrait à l'idée de personne de faire une crème au beurre, une crème pâtissière, de la guimauve, de la confiture comme par le passé. Le temps de l'artisan est trop précieux et la rentabilité de la machine très facile à démontrer. De plus, la boulangerie se trouve à proximité d'un lycée et les coups de feu sont fréquents. Lancer une production est simple et rapide.



Le troisième investissement concerne le chocolat et l'artisan est gagnant sur deux tableaux, le premier la production, le second un formidable développement du chiffre d'affaires. Il s'agit de la One Shot, machine complexe mais extraordinairement productive. Avant, le chocolatier faisait 80 boîtes, aujourd'hui dans le même temps, il en fait 500.

On ne peut pas mettre un opérateur non spécialisé mais il est clair qu'après une petite prise en main, un véritable chocolatier fait des merveilles. Avec une ganache de qualité, une gestion des températures adaptée, la One Shot gère l'ensemble des opérations et produit à une cadence exceptionnelle de merveilleuses petites sphères garnies. Il fabrique des demi-sphères colorées, véritable succès et développe une gamme de tablettes fourrées praliné. Ervan a choisi ce modèle afin d'uniformiser la production uniquement en demi-sphère pour un travail plus simple et plus efficace, afin de garantir un stock plus important et une production plus facile à gérer. La rupture de stock, il ne connaît plus et les ventes augmentent. Lors de notre entretien, Ervan Jas préparait l'installation d'un second établissement... Il n'y a pas à dire, des outils qui marchent ont toujours permis d'avancer !



**MONO-France** : en dix ans, la gamme s'est étendue, mais MONO-France est restée fidèle à son concept de base. L'automatisation au service de la créativité. L'aventure MONO-France a commencé avec le MasterChef. Ce robot multifonctions est encore aujourd'hui un des piliers de la marque.

Puis l'offre s'est enrichie de plusieurs modèles de dresseuses, dont l'Oméga et l'Epsilon. MONO-France a introduit sur le marché des machines destinées aux chocolatiers et aux glaciers. L'ensemble de ces machines répond aux mêmes objectifs : permettre aux artisans d'accroître leur production de produits maison, tout en ne faisant aucun compromis sur la qualité.

MONO-France est distribué exclusivement par Euromat (le réseau des concessionnaires Bongard). Grâce à ses 30 concessionnaires répartis sur l'ensemble du territoire, Euromat assure l'installation et le SAV des machines 24h/24 - 7j / 7 - 365 jours/an.

Lire la suite sur : [www.latdm.fr/mono-39](http://www.latdm.fr/mono-39)



Encore plus de solutions  
pour libérer vos équipes  
des tâches répétitives.



Changement frontal

Vidéo  
dém  
sur le site

Dresseuse

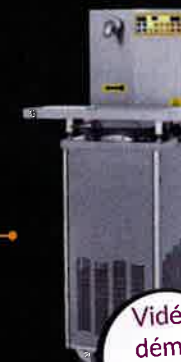
Soft 603



Vidéo  
dém  
sur le site

Masterchef

Tempéreuse



Vidéo  
dém  
sur le site



Machine à chantilly



www.mono-france.com  
Tél. : 01 60 86 50 81