

A detailed bakery scene featuring golden wheat stalks, a wooden spoon filled with almonds, a metal sifter, and a black tray of freshly baked bread. A person's hands are visible, one holding the tray and another near the flour. The background is a soft-focus flour surface with some wheat stalks.

# IBF

*La Boulangerie Française*

DEPUIS 1908

N°487

# BONNE ANNÉE 2024

JANVIER 2024





# UN BEURRE CHARENTES-POITOU AOP D'EXCEPTION À VALORISER AUPRÈS DE VOTRE CLIENTÈLE



Plaque murale



Etiquette de prix



Vitrophane



Ardoise murale



Fiches et livrets recette

REJOIGNEZ NOTRE PROGRAMME DE FIDÉLITÉ

L'EXCELLENCE & VOUS

On vous réserve  
**LA CRÈME DES SERVICES**

- 250 recettes & 40 masterclass
- 1500 cadeaux au choix
- 15 services sur-mesure
- Des exclusivités et avant-premières

...et bien plus encore!

[www.lexcellenceetvous.fr](http://www.lexcellenceetvous.fr)



RETROUVEZ TOUT L'UNIVERS LESCURE SUR

[www.beurre-lescure.com/pro](http://www.beurre-lescure.com/pro) Lescure France [lescure\\_fr](https://www.instagram.com/lescure_fr)



## Franck Thomasse vous présente ses meilleurs vœux pour 2024 !

La boulangerie a connu des évolutions importantes ces dernières années. 2023 est marquée par l'augmentation des matières premières, l'envolée des factures d'énergie, le manque de personnel... Pour prospérer, il est essentiel de former et de surveiller de près vos coûts de production et vos marges. Un produit de qualité doit être vendu à son juste prix !

Conscient des difficultés que vous rencontrez, le Syndicat des Boulangers du Grand Paris a mis en place des achats groupés d'énergie avec des partenaires (Synelva et ENGIE Entreprises & Collectivités) en 2023. Pour les échéances 2024, il est possible de bénéficier de tarifs lissés jusqu'en 2026. N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir plus d'informations.

Cette année 2024 promet d'être exceptionnelle car la plupart des épreuves des Jeux Olympiques auront lieu en Île-de-France. Il est crucial de rester ouvert durant cette période et de profiter de cette belle opportunité pour mettre en valeur votre savoir-faire auprès des touristes. Quoi de plus gratifiant que de voir nos pains, viennoiseries ou pâtisseries figurer sur toutes les photos en 2024 et les années d'après ! Les retombées seront uniques.

Être adhérent, c'est faire partie d'une structure qui défend vos intérêts économiques, matériels et moraux, qui représente votre profession, et qui promeut les métiers et les valeurs de l'artisanat. Nous sommes et resterons à vos côtés au quotidien.

**Nous vous souhaitons une très bonne année 2024 !**

# SOMMAIRE

## Profession

Dossier : passion fèves

4-7

Nouveau kit hygiène 2024

8

## Actualités

Sirha Européen : du 21 au 24 janvier 2024

9

Chèque efficacité énergétique

10-11

Règlement : Trophée de la Pâtisserie du Grand Paris

12-13

Étude : Les Français et le pain

14

Bénévoles, à vos candidatures !

Livre : *Pain et liberté*, une histoire politique du pain

15

## Juridique

Assurance : quelles garanties souscrire pour être bien protégé ?

17

Licenciement et congé maternité

Licenciement et titre de séjour

Plateforme U2P d'aide à la création d'entreprise

18

Aide aux cotisants en difficulté

19

Subvention prévention « Caisse sécurisée »

20

Tri à la source des biodéchets

21

## Transactions

Gérances et ventes 75/93/94

22



@boulangersparis



@boulangersdugrandparis



@boulangers-du-grandparis



## Dossier

# Passion fèves

Cachée entre deux cercles de pâte feuilletée et lovée dans une crème d'amande ou une frangipane, la fève est inséparable du succès que rencontre la galette des rois en début d'année. Elle désigne roi et reine le temps d'une dégustation et suscite l'intérêt de nombreux collectionneurs. Mais d'où nous vient cette tradition ? Qui sont ceux qui la fabriquent et la commercialisent ? Comment imaginent-ils les formes et les motifs ? *La Boulangerie Française* a mené l'enquête.

Crédits photos : ArtFun, Panessiel et Prime Fèves.

### Aux origines de la fève qui fait roi

Depuis quand met-on des fèves dans une galette, et d'où nous vient cet usage ? Cette pratique, qui relève aujourd'hui de la tradition familiale et suscite la surprise des petits et grands, renvoie à des traditions d'un passé très lointain. Au XIV<sup>e</sup> siècle, déjà, on mangeait des gâteaux ou des pains qui contenaient une fève. Cette légumineuse, une des premières graines comestibles à pousser au printemps, est vue comme un signe de fertilité ; heureux celui qui la trouve ! À la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, on appelait « roi de la fève » un homme ne détenant aucune autorité. Il s'agit d'une preuve probable que celui qui tirait la fève était fait « roi » déjà à cette époque. Une pratique qui semble s'inspirer des Romains qui, lors des Saturnales, couronnaient un faux roi pour s'en moquer.

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la fève est devenue une figurine de porcelaine, aux formes et motifs tantôt religieux, tantôt profanes. Aujourd'hui, il en existe des milliers de sortes, créées par une myriade d'entreprises françaises dont les méthodes vont de la quasi-orfèvrerie à une industrie pouvant produire plusieurs millions d'unités.



### Fabriquer des fèves, de l'industrie à l'orfèvrerie

Les Français avalent à chaque Épiphanie 80 millions de galettes, soit 80 millions de rois ou reines désignés par 80 millions de fèves. Un marché que se partagent plusieurs entreprises françaises aux tailles et procédés très différents. Un des premiers acteurs du secteur, Prime Fèves, est installé en Haute-Saône et produit des fèves depuis 1989. L'entreprise franc-comtoise vend 20 millions de fèves chaque année à une clientèle qui va du petit artisan à l'industriel, en passant par la grande distribution. Si toutes les fèves de Prime Fèves sont conçues en France, la majorité d'entre elles sont produites à l'étranger, au Vietnam particulièrement, à l'exception d'une petite partie fabriquée dans l'Hexagone. Pour son dirigeant Emerys Schoumer, la force de Prime Fèves réside dans sa capacité à répondre à tous types de demandes de la part de ses clients grâce à un savoir-faire très varié qui s'appuie sur plus de 30 ans d'expérience. Une maîtrise technique qui parle





à l'industriel, tout comme à l'artisan désireux d'avoir sa propre collection : « Nous sommes reconnus pour faire du sur-mesure pour les artisans, et ce pour toute taille d'entreprise. On apporte souvent des idées à nos clients, on les accompagne pour pouvoir adapter leurs idées aux fèves. On peut travailler du verre, du métal et de la porcelaine ; et en porcelaine on peut leur proposer des fèves plates, des fèves en demi-rond de bosse ou 100 % volume avec un nombre de couleurs qui peut aller jusqu'à 15, voire 20. »



Jean-Michel Rojat, fondateur de Panessiel, a fait un choix radicalement différent au début des années 2000. À l'époque rédacteur d'un journal qui encourageait les bonnes pratiques des artisans boulangers-pâtisseries à travers toute la France, le chef d'entreprise grenoblois se lance dans la production de fèves à la suite des conseils d'un boulanger de Marly-le-Roi. Ce dernier saisit tout l'intérêt qu'il y aurait à proposer des fèves en lien avec l'actualité, les célébrations, les monuments de la région ou de la commune où se situe l'artisan. Une manière de proposer une fève unique et de consolider le lien qui unit l'habitant au lieu où il vit et à l'artisan qui lui vend du pain toute l'année. Un sens accordé au local qui va plus loin qu'un dessin sur une fève puisque Panessiel produit l'intégralité de ses fèves en France. Une fierté pour Jean-Michel Rojat,



“

« 100 % de nos fèves sont Made in France, on n'a pas une seule série de fèves qui ne soit pas produite dans notre usine de Fontaine, à côté de Grenoble. C'est une vraie spécificité car beaucoup de fèves sont produites en Asie. C'est notre pari. »

Jean-Michel Rojat, Panessiel

ainsi qu'une belle publicité à l'heure où la relocalisation et le « consommer français » sont à la mode : « 100 % de nos fèves sont Made in France, on n'a pas une seule série de fèves qui ne soit pas produite dans notre usine de Fontaine, à côté de Grenoble. C'est une vraie spécificité car beaucoup de fèves sont produites en Asie. C'est notre pari. »



Il y a donc la fève produite en série, celle faite sur-mesure, et enfin, il y a la fève qui côtoie l'orfèvrerie. C'est ce que propose Sophie Prévot à travers sa société ArtFun qui offre à ses clients un catalogue de fèves originales, ainsi que deux produits uniques en leur genre : la fève capable de se transformer en bijou, et la fève bombée, plus sécurisante en cas d'ingestion. Après dix années d'expérience auprès des plus grands acteurs de la production de fèves, Sophie Prévot se lance dans la conception de ses propres modèles en 2015 avec une idée claire de ce qu'elle voulait proposer à ses futurs clients : « Il me semblait qu'il manquait quelque chose sur le marché de la fève. Quelque chose de plus moderne, de plus tendance, de plus frais, bref, il y avait un vent de nouveauté à souffler sur ce marché. »







### Symbole de tradition, creuset de créativité

Si la fève est symbole d'une certaine forme de tradition, elle est également le support de la créativité des artisans ou des fabricants, et le témoin des modes et tendances. Emerys Schoumer est un observateur privilégié des évolutions du secteur depuis plus de trente ans. Il se souvient de la toute première petite révolution dans les thématiques des fèves au début des années 1990 : « Les tendances qu'on connaissait au tout début, c'était pour les licences. Prime Fèves s'est lancé sur ce marché et y a connu le succès, avec une belle augmentation des ventes et des chiffres d'affaires avec les toutes premières licences qu'étaient Spiderman et Tortue Ninja. » Aujourd'hui, l'entreprise franc-comtoise continue de fournir aux grandes surfaces des fèves aux formes et motifs des grandes licences de cinéma ou de bande-dessinée, mais ce n'est pas dans cette catégorie qu'elle est la plus audible auprès des artisans. « Nous sommes beaucoup plus reconnus pour nos créations, explique Emerys Schoumer. Les boulangers-pâtisseries apprécient des séries plus originales : des séries 'animaux', 'métiers', en rapport avec la culture, les événements de l'année passée ou à venir. »

Car, c'est un fait, les artisans se tournent plus facilement vers des fèves non-standardisées. « Ils proposent des produits uniques, nous faisons de même », appuie Jean-Michel Rojat. Ainsi, Panessiel produit uniquement des fèves personnalisables sur la thématique du local. Un terrain fertile selon son dirigeant : « On veut mettre les boulangers au centre de leur territoire, de leur quartier, de leur commune. La tendance du local, de la relocalisation, du Made in France joue en notre faveur. »

Les consommateurs ne s'y trompent pas, en favorisant nettement les artisans boulangers-pâtisseries pour l'achat de leur galette, avec 61 % des Français qui achètent au moins une galette chez un artisan, selon le dernier baromètre IFOP pour Panessiel. La récente enquête nous apprend également que plus des deux tiers des Français sont prêts à payer plus cher pour une galette contenant une fève « Made in France », alors même que la production française se limite aux modèles « plats » (2D), avec un prix en légère hausse compte tenu de la flambée des tarifs de l'énergie.



Ce besoin d'authenticité et d'originalité exprimé par les artisans et les consommateurs, Sophie Prévot l'a bien cerné. Les fèves d'ArtFun plaisent « à des artisans passionnés, engagés dans la qualité et l'artisanat, et qui prêtent attention à chaque détail de leur profession. » La créatrice veut proposer à ses clients des fèves qui sortent de l'ordinaire, et donner à cet « art » une nouvelle impulsion : « Quand ArtFun est arrivé en 2015, c'était un concept très innovant. On voyait toujours la même chose sur le marché de la fève, les mêmes recettes copiées-collées d'année en année. Je voulais de nouvelles couleurs, de nouvelles formes, de nouvelles tendances, quelque chose de plus à la mode. » Aujourd'hui, les fèves



“

« Il me semblait qu'il manquait quelque chose sur le marché de la fève. Quelque chose de plus moderne, de plus tendance, de plus frais, bref, il y avait un vent de nouveauté à souffler sur ce marché. »

Sophie Prévot, ArtFun







de Sophie Prévot ont trouvé un public qui dépasse même les frontières et les océans, grâce aux expatriés français qui exportent cette tradition partout dans le monde, et qui sont sensibles au travail d'ArtFun.

La fève n'a donc pas fini de se cacher dans les galettes des artisans boulangers. Fabriquée en France ou ailleurs, à la thématique locale ou internationale, personnalisée ou fruit de l'imagination d'un créateur, il en existe sous toutes les formes et pour tous les goûts. Le secteur a connu en trente ans de multiples mutations, évolutions, tendances, mais le plaisir de la découvrir ou de la collectionner reste intemporel.

**Alors, prêt à commander vos fèves pour 2025 ?**

“  
« Nous sommes reconnus pour faire du sur-mesure pour les artisans, et ce pour toute taille d'entreprise. On apporte souvent des idées à nos clients, on les accompagne pour pouvoir adapter leurs idées aux fèves. »

**Emerys Schoumer, Prime Fèves**



## TOUT BEURRE FAIT PEAU NEUVE

Tout Beurre, votre grossiste alimentaire depuis 1966 se renouvelle.

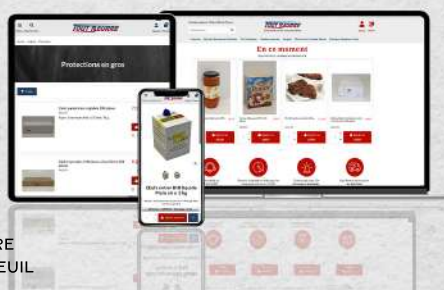
Retrouvez désormais la majorité de nos produits sur notre site internet :  
[toutbeurre.fr](http://toutbeurre.fr)

Possibilité de retrait à notre entrepôt d'Argenteuil (95) ou de livraison dès 150€ d'achat.

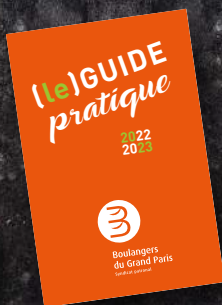
**Vous pouvez désormais payer vos commandes avec Paypal !**

Retrouvez également notre application mobile disponible sur IOS et Android.

**N'attendez plus !**



# La référence de l'univers boul-pât ?



## Le Guide Pratique de la Boulangerie depuis 1805.

*“Je remercie tous les partenaires qui nous témoignent leur attachement et leur fidélité”*

Franck Thomasse,  
Président des Boulangers du Grand Paris

Parution de l'édition 2024 / 2025  
en mars prochain

Optimisez votre visibilité  
auprès des boulangers.

Devenez vous aussi partenaire  
du Guide Pratique et activez vos réseaux !



Contactez notre régie :  
Béatrice Tanguy au 06 03 26 56 27  
b.tanguy@italconseil.com

et recevez gratuitement un aperçu  
numérique du Guide Pratique.

**Ital Conseil**  
Editeur officiel  
du Guide Pratique  
de la Boulangerie



 **NOUVEAU**

## Kit Hygiène 2024

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023,  
la DGAL (Direction Générale  
de l'Alimentation) est la  
nouvelle police unique  
en charge de la sécurité  
sanitaire des aliments.



À partir de janvier 2024, notamment face à l'arrivée des Jeux Olympiques dans nos départements, le nombre d'inspections va augmenter de 80 %.

Pour vous accompagner au mieux, **le Syndicat et la Soverial vous ont remis à jour le Kit Hygiène avec les points de contrôle à effectuer, les obligations dont les affichages obligatoires...** Des affiches sont également disponibles à l'impression si vous le souhaitez.

À retrouver dans votre espace adhérent de notre nouveau site internet [www.boulangersdugrandparis.com](http://www.boulangersdugrandparis.com) rubrique Prévention des Risques.

Pour toute question, vérification de vos installations..., n'hésitez pas à contacter directement Olivier Abafour au 07 61 14 80 00.

## LE CHIFFRE DU MOIS

Le prix du timbre vert, inchangé depuis deux ans, passe de 1,16 € à 1,29 € à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024, soit une hausse de

**11,2 %**

## Le Mot du mois

### Pleure-pain

Avare qui se plaint toujours.  
Au XVI<sup>e</sup> siècle, on disait de vous que vous n'étiez qu'un pleure-pain, et votre femme une chiche-face, expliquait Nicolas de Cholières.

Dictionnaire de la langue française (1873) d'Emile Littré (Aagueusie 2023)



## Agenda



### ÉVÈNEMENT

## Sirha Européen : du 21 au 24 janvier 2024

Le Syndicat des Boulangers du Grand Paris sera présent du dimanche 21 au mercredi 24 janvier au salon Sirha Européen, sur le stand de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

Vous découvrirez ou redécouvrirez tous nos services : le Syndicat d'abord, mais aussi Soverial et le SISTBP. Placés face à la scène Boulangerie, nous vous accueillerons tous les jours de 10h à 19h (et 17h le mercredi) afin de vous expliquer toutes nos missions qui nous poussent chaque jour à promouvoir la boulangerie artisanale, ses métiers et ses savoir-faire, sur notre territoire, le Grand Paris.

I Rendez-vous sur le stand A67.

### Du 21 au 24 janvier

#### Sirha Européen

Porte de Versailles – Paris

### Mercredi 7 février

#### Trophée de la pâtisserie du Grand Paris

Remise des prix le vendredi 9 février à 15h

7 Quai d'Anjou – Paris

### Du 24 février au 3 mars

#### Salon International de l'Agriculture

Porte de Versailles – Paris

### Du 13 au 14 mars

#### Sandwich & Snack Show

Porte de Versailles – Paris

### Jeudi 14 mars

#### Concours du meilleur sandwich du Grand Paris

Remise des prix le vendredi 15 mars à 15h

7 Quai d'Anjou – Paris

### Jeudi 4 avril

#### Concours du meilleur croissant du Grand Paris au beurre

Charentes-Poitou AOP

7 Quai d'Anjou – Paris

### Du 7 au 16 mai

#### Fête du Pain

Parvis Notre-Dame - Paris

### Mardi 4 juin

#### Concours du meilleur flan d'Île-de-France

Remise des prix le vendredi 7 juin à 15h

7 Quai d'Anjou – Paris

**NOUVEAU!**  
50% d'aide CRAMIF  
jusqu'à 25000€  
de subvention

matburo

Pas de  
sous-traitance  
SAV 100%  
MAISON

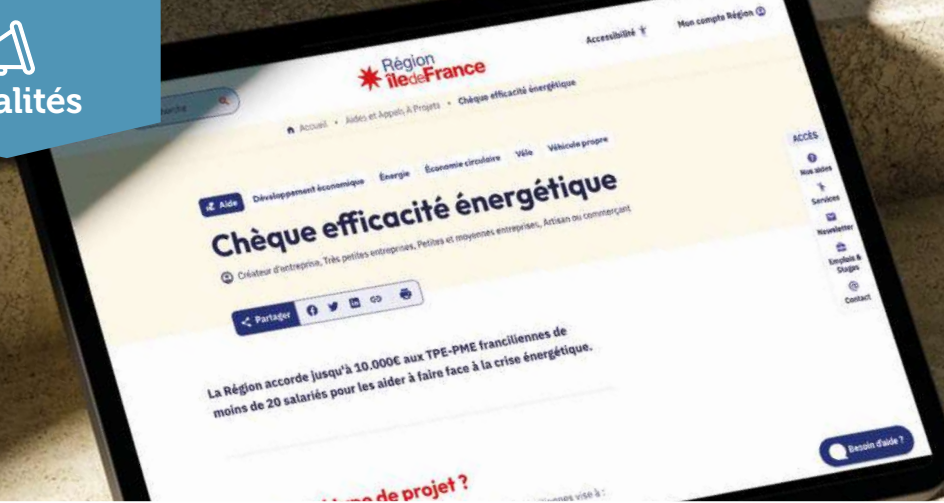
## CAISSES AUTOMATIQUES



**Nouveau : Nos monnayeurs sont maintenant compatibles avec  
la majorité des logiciels de caisse boulangeries**

📞 MATBURO 01.43.43.20.73





# Actualités énergie

## 1. Le chèque efficacité énergétique

Ce dispositif d'aide émanant de la Région Île-de-France reste valable en 2024 jusqu'à épuisement des fonds !

Le Syndicat a réussi à obtenir pour ses adhérents une adaptation à la profession et une grille de subvention plus favorable (voir tableau ci-dessous).

### Conditions pour bénéficier de cette aide

Renouvellement d'équipements utilisés en boulangerie moins énergivores, matériels ou non y compris études/diagnostic visant à améliorer la performance énergétique et écologique de l'entreprise (éclairage, isolation, ventilation...), four à charge mixte, four ventilé à sole et lave-batterie professionnel.

Attention, **pour bénéficier de cette aide, il est nécessaire de faire un achat.** Le leasing n'est pas possible.

Plus d'informations ici : <https://rb.gy/7z5g7m>

Montant HT des dépenses éligibles	Montant de la subvention
À partir de 1 000 €	800 €
À partir de 2 000 €	1 600 €
À partir de 3 000 €	2 400 €
À partir de 4 000 €	3 200 €
À partir de 5 000 €	4 000 €
À partir de 6 000 €	4 800 €
À partir de 7 000 €	5 600 €
À partir de 8 000 €	6 400 €
À partir de 9 000 €	7 200 €
À partir de 10 000 €	8 000 €
À partir de 11 000 €	8 800 €
À partir de 12 500 €	10 000 €

## 2. Sobriété énergétique : diagnostics et accompagnement gratuit par « Baisse les Watts »

Pour réduire ses dépenses d'énergie à la source, la CNBPF a édité un guide de sobriété énergétique spécialement destiné aux boulangers.

À télécharger ici : <https://boulangerie.org/reglementation/guide-de-sobriete-energetique-en-boulangerie-patisserie/>

Pendant plusieurs mois, des techniciens spécialisés dans les économies d'énergie ont été préparés afin d'accompagner les artisans boulangers en fonction de leurs réels besoins et de répondre à leurs problématiques.

Aujourd'hui, nous proposons à tous les adhérents un programme d'accompagnement pour la sobriété énergétique appelé « Baisse les Watts ». **Le recours à ce programme est gratuit pour les entreprises et peut être collectif ou individualisé.**

Inscriptions ici : <https://www.baisselleswatts.fr/>

En vous inscrivant, il suffit de préciser que vous avez connu Baisse les Watts via le Syndicat des Boulangers du Grand Paris. Ainsi, vous bénéficierez gratuitement d'outils digitaux pour réaliser des diagnostics, de formations, voire d'un déplacement d'un conseiller dans votre entreprise.

## 3. Aides de l'État prolongées en 2024

Dès la mise en œuvre des aides sur les factures d'énergie, notre Syndicat s'est préoccupé de leur pérennisation. Nous vous accompagnons depuis plus d'un an sur vos problématiques et vous proposons depuis quelques mois des nouveaux contrats avec des fournisseurs répondant à nos exigences (Engie E & C et Synelva). Un nouvel achat groupé aura lieu au 1<sup>er</sup> trimestre, contactez-nous si vous souhaitez en bénéficier !

En parallèle, les pouvoirs publics devaient prolonger les aides pour les contrats dits toxiques en cours. Des prolongations auront lieu en 2024 comme suit\* :

- **Le dispositif de plafond de prix à 280€/MWh** sera prolongé en 2024 pour les TPE. Cette aide restera applicable pour les TPE ayant renouvelé ou souscrit leur contrat avant le 30 juin 2023 avec un prix moyen supérieur à ce plafond. Ce tarif garanti sera remis en œuvre dès la facture de janvier 2024.
- **L'amortisseur électricité** entré en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2023 sera maintenu en 2024 (pour ceux qui ne seront pas éligibles au plafond de 280€/MWh) avec une évolution des paramètres pour mieux protéger les entreprises mais sur les contrats à plus haut prix : couverture de la facture de 75 %, contre 50 %, en 2023 ; montant unitaire d'amortisseur plus plafonné au-delà d'un prix de l'électricité de 500 €/MWh ; mais seuil de déclenchement de la part énergie de la facture relevée à 250 €/MWh, contre 180€/MWh en 2023.



Conditions d'éligibilité : TPE ou PME de moins de 250 salariés, ne pas être éligible au plafonnement de prix à 280 €/MWh ; avoir signé un contrat avant le 30 juin 2023 encore en vigueur en 2024 et avoir un compteur électrique dont la puissance est supérieure à 36 kVA.

### Comment bénéficier de ces aides ?

Pour bénéficier du plafond de prix à 280€/MWh **OU** de l'amortisseur électricité en 2024, aucune démarche n'est à effectuer si le professionnel a déjà bénéficié de l'une des aides en 2023. L'aide sera appliquée automatiquement par le fournisseur sur les factures.

En cas de changement de situation, le professionnel devra le signaler à son fournisseur. Si l'entreprise est/devient éligible en 2024 et n'a pas bénéficié du dispositif en 2023, l'attestation d'éligibilité toujours disponible en ligne devra être envoyée au fournisseur d'électricité.

**ATTENTION, ces deux aides ne sont pas cumulables.**

**Les services du Syndicat se tiennent à votre disposition pour tout complément d'informations.**

\*sous réserve de la publication des textes réglementaires.



## Chiffres clés

### ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE

Prix à la consommation/évolution sur un an en novembre 2023  
- Indices INSEE

**Ensemble des ménages : -0,2 %**

- Ensemble hors tabac (indexation des prestations) : **-0,2 %**
- Alimentation : **+0,4 %**
- Énergie : **-1,1 %**
- Produits manufacturés : **0 %**
- Services (y compris eau) : **-0,3 %**

**Ménages urbains dont le chef est ouvrier ou employé**

- Ensemble hors tabac : **-0,1 %**

**Ménages du premier quintile de la distribution des niveaux de vie** (= 20 % de la population ayant les revenus les plus faibles)

- Ensemble hors tabac (indexation du SMIC) : **-0,1 %**

Indemnités pour frais professionnels de restauration à verser aux membres du personnel de fabrication non nourris : **6,15€**

Son montant est de 1,5 fois le Minimum Garanti (article 24 de la Convention Collective Nationale) soit **4,10 X 1,5 = 6,15€**

Plafond d'exonération des cotisations sociales pour l'indemnité de restauration sur le lieu de travail : **7,10€**



## LA CLÉ DE LA RÉUSSITE DE VOTRE PROJET, C'EST D'ÊTRE BIEN CONSEILLÉ



**BANQUE POPULAIRE RIVES DE PARIS**

**01 58 06 15 56\***



**BRED BANQUE POPULAIRE**

**01 41 74 50 58\***



**BANQUE POPULAIRE VAL DE FRANCE**

**09 84 98 98 98\***

**BANQUE POPULAIRE** 

\*Coût d'un appel local depuis un poste fixe.

**Banque Populaire Rives de Paris** - Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L 512-2 et suivants du Code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit - 552 002 313 RCS Paris - Société immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le N° 07 022 545 - www.orias.fr - 76-78, avenue de France - 75204 Paris Cedex 13 - Téléphone : 01 73 07 48 37 - Télécopie : 01 73 07 78 05.

**BRED Banque Populaire** - Société anonyme coopérative de Banque Populaire régie par les articles L 512-2 et suivants du Code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit, au capital de 1 375 717 807,62 euros - Siège social : 18, quai de la Rapée - 75604 Paris Cedex 12 - 552 091 795 RCS Paris - Ident.TVA FR 09 552 091 795 - Intermédiaire en assurances immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 003 608.

**Banque Populaire Val de France** - Banque Populaire Val de France - Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable. Siège social : 9, avenue Newton - 78180 Montigny-le-Bretonneux - SIREN 549 800 373 - RCS Versailles - www.bpvfbanquepopulaire.fr - Crédit photo : Getty - Avril 2021.





# Trophée de la Pâtisserie du Grand Paris

Mercredi 7 février 2024



**Dépôt le mercredi 7 février 2024 entre 11h et 13h** au Syndicat des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris 7 quai d'Anjou 75004 PARIS

**Date limite d'inscription : Jeudi 1<sup>er</sup> février 2024 à 17h**

Un lot de 8 pâtisseries de taille individuelle (4 éclairs au chocolat et 4 tartes citron non meringuées) par entreprise.

**Aucune inscription le jour du concours sur place.**

## Règlement

### Article 1

L'Épiphanie, association régie par les dispositions de la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901 et du décret du 16 août 1901 ayant son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, organise le 15<sup>e</sup> Trophée de la pâtisserie du Grand Paris le mercredi 7 février 2024 dans les locaux du Syndicat patronal des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

### Article 2

Sont admis à participer les adhérents du Syndicat patronal des Boulangers du Grand Paris, à jour de leur cotisation le jour du concours.

Un concours destiné aux écoles est organisé simultanément. Les écoles sont celles situées sur le territoire du Grand Paris seulement. Sont invités à participer, deux concurrents par école. L'inscription est gratuite pour les écoles.

### Article 3 : inscription

Le droit d'inscription est fixé à 30€ par participation. Chaque concurrent devra fournir son bulletin d'inscription accompagné du paiement ou de la preuve de virement au plus tard le jeudi 1<sup>er</sup> février 2024 à 17h. Les inscriptions peuvent se faire directement au siège de l'Épiphanie, par courrier postal (cachet de la Poste faisant foi) ou en ligne (mail daté du 1<sup>er</sup> février avant 17h).

Adresse : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS ou

[www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/](http://www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/)

Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement.

Aucune inscription ne sera possible après cette date du jeudi 1<sup>er</sup> février 2024 et aucune inscription ne sera possible le jour du concours, sur place.

Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis à l'Épiphanie en cas d'inscription reçue tardivement ou de non-présentation des pâtisseries.

En cas d'annulation du concours, l'Association L'Épiphanie remboursera les concurrents.

Remise des prix  
vendredi 9 février 2024 à 15h au Syndicat

### Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer un lot de 8 pâtisseries de taille individuelle (4 éclairs au chocolat et 4 tartes citron non meringuées) présenté dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. Tout lot de pâtisseries qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir.

Le dépôt s'effectuera entre 11h et 13h, au-delà de ces horaires, aucun lot de pâtisseries ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de 8 pâtisseries une enveloppe non cachetée contenant les informations suivantes : Nom et prénom du chef d'entreprise, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile et nom commercial de l'entreprise.

Aucun signe de reconnaissance du concurrent ne devra apparaître sur cette enveloppe.

Le dépôt sera fait sous le contrôle de la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, huissier de justice.

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque lot de 8 pâtisseries par la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, huissier de justice à Paris, par l'apposition d'un ticket portant un numéro. Seul l'huissier aura connaissance de l'identité des participants jusqu'au dépouillement des résultats.

Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros.

Les chefs d'entreprise participant à l'organisation du concours ne pourront pas concourir.

Les membres de l'Association L'Épiphanie et les membres du jury ne sont pas autorisés à déposer des produits pour des professionnels inscrits au concours.

Les chefs d'entreprise ou gérants possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de pâtisseries par établissement. Pour le classement général final et l'attribution des lots, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

### Article 5

Les pâtisseries devront présenter les caractéristiques suivantes : être exclusivement des éclairs au chocolat et des tartes citron non meringuées et être des pâtisseries de taille individuelle sans caissette et sans distinction nominative.

#### Grille de notation éclair au chocolat :

Présentation .....	20 points
Crème .....	20 points
Harmonie gustative .....	20 points
Cuisson .....	20 points
Aspect à la coupe .....	20 points
<b>Total .....</b>	<b>100 points</b>

#### Grille de notation tartes citron non meringuée :

Présentation .....	20 points
Crème .....	20 points
Harmonie gustative .....	20 points
Cuisson .....	20 points
Aspect à la coupe .....	20 points
<b>Total .....</b>	<b>100 points</b>

**Soit une note sur 200 points**

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des pâtisseries non coupées.

## Article 6 : le jury

Le jury sera composé de professionnels et de gastronomes sans lien de parenté avec les concurrents.

Les membres du jury sont convoqués à 14h, les pâtisseries ayant été mises en place auparavant de manière aléatoire.

Les membres du jury seront répartis et assis par table de 6 pour la dégustation.

Ils procéderont à la dégustation des pâtisseries et établiront les notes selon le barème ci-dessus.

Chaque jury a sa propre grille de notation et fixe ses notes.

À l'issue des dégustations, les notes seront comptabilisées par l'huissier de justice qui établira le classement des numéros gagnants. Il dévoilera ainsi l'identité de ces derniers et établira un procès-verbal de constat de résultats.

## Article 7 : publicité autour du classement

Le classement attribué à la suite de ce concours consacra la qualité des produits présentés, pour une année.

Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année (2024) et la place obtenue dans le palmarès.

Les lauréats ne pourront faire valoir leur titre que dans l'entreprise pour laquelle ils ont obtenu leur classement au concours.

Dans le cas de la transmission d'une entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des titres obtenus par son prédécesseur.

## Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

## Article 9

Le gagnant, chef d'entreprise ou gérant, du Trophée de la pâtisserie du Grand Paris 2024 ne pourra pas concourir pendant trois années consécutives.

Les gagnants (chefs d'entreprise ou gérant) 2021, 2022 et 2023 ne peuvent pas participer à cette édition.

Le gagnant au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante s'il le souhaite.

Au gagnant sera remis un trophée dont il sera le gardien responsable pendant 11 mois. Il devra le restituer impérativement au siège de l'Épiphanie le 12 janvier 2025 au plus tard.

Il recevra également une vitrophanie « lauriers ».

Les dix premiers classés recevront un diplôme et une coupe d'une valeur maximale de 14 €.

La liste des 10 lauréats sera publiée dans le mensuel La Boulangerie Française, sur le site internet [www.boulangersdugrandparis.com](http://www.boulangersdugrandparis.com), Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis) Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis) et LinkedIn [@boulangersdugrandparis](https://www.linkedin.com/company/boulangersdugrandparis).

Le classement par type de pâtisserie ne sera pas publié afin de ne pas dévoyer la finalité du concours « de la meilleure pâtisserie » qui proclame gagnant le concurrent qui obtient la meilleure moyenne des 2 produits.

## Article 10

Le règlement sera déposé chez la SASU BEATRICE DESAGNEAUX-PAUTRAT, Huissier de justice 23 bis rue de Constantinople 75008 Paris et pourra être adressé par les organisateurs à toute personne en faisant la demande.

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.

Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus pour responsables des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

Les récompenses non retirées dans un délai de 90 jours resteront acquises à l'Association L'Épiphanie.



## Bulletin d'inscription

- **Date limite d'inscription : Jeudi 1<sup>er</sup> février 2024 à 17h**
- **Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de l'Épiphanie ou à envoyer par courrier posté daté du jeudi 1<sup>er</sup> février 2024.**
- **NOUVEAUTÉ ! Possibilité de s'inscrire directement en ligne en joignant une preuve de virement :**  
<https://boulangersdugrandparis.com/formations-concours/>

Boulangerie : .....

N° de code à 6 chiffres :

N° de SIRET : .....

Nom du chef d'entreprise : .....

Prénom du chef d'entreprise : .....

Nom commercial de la boulangerie : .....

.....

Adresse de la boulangerie : .....

.....

.....

Code Postal : ..... Ville : .....

N° de tél. de la boulangerie : .....

N° de mobile du chef d'entreprise : .....

E-mail : .....

**Droit d'inscription par participant : 30 €**  
**Chèque bancaire à l'ordre de**  
**L'Épiphanie 7 quai d'Anjou 75004 PARIS**  
**ou virement bancaire**  
**IBAN : FR76 1010 7002 1000 1201 0399 844**  
**Code BIC : BREDFRPPXXX**



## ÉTUDE

# Quel rapport ont les Français au pain et à la boulangerie ? Quelle image ont-ils du métier de boulanger ? Réponses !

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a confié à l'IFOP une grande enquête, un an après la reconnaissance de l'inscription de la baguette à l'Unesco. Le résultat est sans appel : les Français aiment leurs artisans boulangers-pâtisseries et leur accordent leur confiance pour leurs achats de pain et autres viennoiseries.

### État des lieux de la boulangerie

Bonne nouvelle ! 52 % des personnes interrogées achètent leur pain chez un boulanger artisanal indépendant. Les raisons ? 59 % apprécient la qualité supérieure (goût et texture) des pains vendus chez un boulanger artisanal ; 37 % souhaitent défendre la tradition des vrais artisans boulangers français, 29 % parlent praticité dans leur parcours du quotidien, 24 % car les produits sont meilleurs pour la santé ou encore les liens sociaux tissés (10 %). Le plaisir d'échanger avec l'ensemble du personnel d'une boulangerie est apprécié par 97 % des sondés qui sont plus de la moitié à être satisfaits par les informations délivrées par les personnels de vente, que ce soit sur la composition des produits, la façon de les consommer, la méthode de fabrication ou encore les apports nutritionnels. À noter que parmi les produits les plus appréciés en boulangerie, on retrouve la baguette de tradition (42 %), les pains spéciaux (21 %), mais aussi la viennoiserie (60 %) et la pâtisserie (48 %).

Mauvaise nouvelle ! La consommation de pain diminue depuis 5 ans. Si 52 % des personnes interrogées ont maintenu leur consommation, 12 % l'ont augmentée et 36 % reconnaissent l'avoir réduite. En 2023, les Français sont encore 66 % à estimer le pain comme un élément essentiel de leur alimentation.

Conclusion positive : 89 % des Français plébiscitent leur artisan boulanger-pâtisseries concernant la qualité des produits vendus.



« Les artisans boulangers sont synonymes de qualité, de proximité. Les consommateurs sont d'ailleurs prêts à payer un peu plus cher pour déguster leurs produits, preuve que si l'augmentation des prix est un problème pour les boulangers, cela l'est moins pour les clients. Finalement, cette étude prouve que la France est véritablement le pays du bon pain »,

**Dominique Anract, président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.**



### Un métier noble, qui rend fier

79 % des sondés seraient prêts à encourager leur enfant s'il choisissait d'exercer cette profession. Parmi les avantages perçus, le fait de travailler un produit noble (59 %), de nourrir la population chaque jour (57 %), d'exercer un métier manuel créatif (55 %), mais aussi de tisser une relation particulière avec les clients (37 %). À l'inverse, les horaires décalés et importants, les conditions de travail (chaleur, bruit, position) et la rémunération sont de vrais freins dans nos professions.

Sondage CNBPF / IFOP – Novembre 2023



**Une équipe d'experts-comptables dédiée aux artisans boulangers-pâtisseries.**

Olivier DANNEPOND  
Christian DEJOIE  
Adrien MEYRAND

98, rue Gabriel Péri - 93200 SAINT-DENIS  
Tél. **01 42 43 59 73** - contact@expertise-bp.fr  
[www.expertise-bp.fr](http://www.expertise-bp.fr)

Le cabinet conseil d'artisans régulièrement primés

CABINET D'EXPERTISE COMPTABLE INSCRIT AU TABLEAU DE L'ORDRE DES EXPERTS-COMPTABLES



expertise comptable & conseil

**Hervé POUBEAU & Karim MALOU**  
Experts comptables • Commissaires aux comptes

Experts comptables des Boulangers-Pâtisseries depuis 1983

— Conseil fiscal et social — Création d'entreprises —  
— Financement — Gestion — Juridique —

17, avenue d'Italie • 75013 PARIS • Tél. **01 44 06 76 76** • k.malou@eurogec.fr  
Sarl au capital de 100.000 € • Inscrits au tableau de l'Ordre des Experts Comptables de Paris

## BÉNÉVOLES

### À vos candidatures !

Notre besoin en termes de nombre de jurés est en constante progression, nous avons besoin de vous, professionnels, pour juger nos boulangers, pâtisseries ou touriers de demain ! Devenez juré d'examens pour les CAP, BP, MC... dans les écoles professionnelles du Grand Paris.

#### Qui peut postuler ?

Tout employeur ou salarié (au moins 5 années d'expérience) titulaire du CAP boulanger ou pâtissier.

#### Comment postuler ?

Envoyez vos coordonnées via notre adresse : [contact@boulangerie75.org](mailto:contact@boulangerie75.org)

#### Quelle disponibilité ?

Au minimum 1 à 2 jours par an (période mai/juin).

### À la recherche de bénévoles du 7 au 16 mai 2024

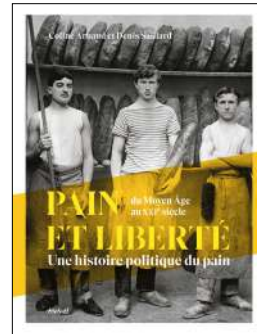
La Fête du Pain est l'événement de TOUS les boulangers du Grand Paris. Il a pour objectif de faire rayonner nos métiers, montrer nos savoir-faire et faire déguster nos produits. Pour cela, chaque année, nous avons besoin de vous, boulanger(e), pâtissier(e), tourier(e), vendeur(se), pour nous accompagner lors de cet événement inoubliable. Vous avez une ou plusieurs journées de disponible ? Venez nous aider à célébrer la Fête du Pain sur le parvis Notre-Dame.

Envoyez-nous d'ores et déjà vos disponibilités par mail : [contact@boulangerie75.org](mailto:contact@boulangerie75.org)

## LIVRE

### Pain et liberté : une histoire politique du pain

Le pain, un objet politique ? Gage de stabilité politique au cours des siècles, le pain devient le combustible des révolutions lorsqu'il vient à manquer. Le peuple le réclame alors aux cris de slogans éloquentes « *Du pain ou du plomb* » (1848), « *Du pain et des roses* » (1912), « *Du travail et du pain* » (1932), « *Le pain, la paix, la liberté* » (1936), « *Pain, liberté, dignité* » (2011) ...



À travers une iconographie aussi riche que passionnante, les historiens Coline Arnaud et Denis Saillard retracent l'histoire politique et sociale de cet aliment cardinal de la culture française, objet d'un vif engouement à l'étranger. Qu'il soit question de l'évolution des lois encadrant la production du blé, la vente du pain et la profession des boulangers (autrefois appelés « talemeliers ») ou qu'il s'agisse de l'attention portée à sa composition, son prix et son goût, le pain est au fond bien plus qu'un simple aliment, c'est un véritable symbole.

Remercions Lesaffre, le Fonds de dotation Ekip et le Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines (CHCSC) de l'université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines pour leur soutien aux historiens.

*Pain et liberté* - Editions Textuel – 45€

**La Première Agence d'Emploi**  
Spécialiste des métiers de la boulangerie et de la pâtisserie

**Vous recherchez un Boulanger,**  
un Pâtissier, une Vendeuse  
expérimentés

**Nous avons la solution pour**  
votre établissement.

**Ne perdez plus de temps**  
contactez-nous !

Contactez-nous au **06 07 67 31 90**  
[contact@fournilrh.fr](mailto:contact@fournilrh.fr) | [www.fournilrh.fr](http://www.fournilrh.fr)





## BÉCOBAT

Entreprise Générale du Bâtiment  
Spécialiste en boulangerie

PLACO • CARRELAGE • FAUX PLAFOND  
PANNEAUX DE CHAMBRE FROIDE • PEINTURE  
PLOMBERIE • DÉPANNAGE

**Christophe COQ**

7 rue Louis Blanc  
93400 Saint Ouen

Tél. : 01 40 10 05 04

Port. : 06 09 56 17 76

Email : [becobat@gmail.com](mailto:becobat@gmail.com)





# PRÉSERVEZ VOTRE AVENIR EN CAS D'ARRÊT DE TRAVAIL

## ASSURANCE PRÉVOYANCE MAPA

### EN CAS D'INVALIDITÉ

- Indemnisation du manque à gagner jusqu'à 1 million d'euros
- Prise en charge du préjudice esthétique
- Financement de l'intervention d'une personne pour vous aider au quotidien
- Aménagement de votre habitation et/ou de votre véhicule



### EXTENSION VIE PROFESSIONNELLE

Utilisation de découpeuses, de couteaux, de machines dangereuses... Les artisans de l'alimentaire sont particulièrement exposés à de gros risques dans l'exercice de leur métier.

La MAPA indemnise **à partir de 5% d'invalidité** et vous permet ainsi de préserver votre avenir professionnel.



## DEMANDEZ VOTRE DIAGNOSTIC

UNE QUESTION ? 0 800 865 865 Service & appel gratuits



[www.mapa-assurances.fr](http://www.mapa-assurances.fr)

## MAPA

L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

Société d'Assurance Mutuelle à cotisations variables.  
Entreprise régie par le Code des Assurances.  
Immatriculée au Répertoire National des Entreprises sous le numéro 775 565 088 000 66.



## ASSURANCE

## Quelles garanties souscrire pour être bien protégé ?

**Lorsqu'on est chef d'entreprise, il est nécessaire de s'interroger sur les moyens de protéger sa société et son foyer. Un accident, un incendie ou encore une maladie peuvent survenir. Nabila Josse, conseillère experte à la MAPA, nous donne ses principaux points de vigilance.**

### L'activité d'une boulangerie comporte des risques bien spécifiques. Quels conseils donneriez-vous ?

D'abord, protéger l'outil de travail. Par exemple, avoir un four en état de marche, c'est essentiel pour un boulanger ! En cas de sinistre, c'est la catastrophe. Il est donc indispensable de choisir une assurance de qualité qui propose notamment le remplacement du matériel à neuf.

Ensuite, anticiper les situations dites graves. En cas de fermeture du commerce, serez-vous correctement indemnisé du manque à gagner et à partir de quand ? Veillez à bien étudier les garanties proposées par votre assurance multirisque professionnelle. Assurez-vous notamment d'avoir une garantie sur la perte d'exploitation qui correspond à la marge brute, et sans franchise.

### Que faire en cas de fermeture contrainte de sa boulangerie pendant plusieurs jours, ou pire pendant plusieurs semaines ou mois ?

Les fermetures ont des causes très variées : casse du matériel, foudre qui arrête les réfrigérateurs, inondation, véhicule qui détruit la devanture, coupure d'électricité, incendie...

Quel que soit l'événement, il peut stopper net l'activité.

Tous les matériels et les équipements professionnels sont exposés à des risques, c'est pourquoi ils doivent être bien assurés en cas de dommages subis. Par exemple, l'assurance multirisque commerce boulanger de la MAPA indemnise le matériel en rééquipement à neuf pendant 15 ans pour un four, et à vie en cas d'explosion ou d'incendie.

**Autre cas contraignant la fermeture : le cas d'accident du travail ou d'arrêt maladie du ou d'un des dirigeants.** En effet, l'entreprise peut également subir un impact financier important. L'objectif premier est de savoir s'il est possible de poursuivre l'activité pour éviter la perte de clientèle. Il est important d'avoir une assurance qui peut soutenir le chef d'entreprise. Une assurance Frais Généraux va permettre de couvrir ou de payer le salaire d'un collaborateur « remplaçant » ou de payer des heures supplémentaires aux salariés, et cela, dès le premier jour. Vous devez vous assurer que les charges fixes sont prises en charge sur toute la durée de la convalescence, pour assurer la situation et la stabilité financière de l'entreprise.

### En cas de problème de santé, quels sont les principaux points de vigilance pour l'artisan boulanger ?

En cas d'arrêt de travail ou d'hospitalisation, la plupart des assureurs ne vous indemnisent qu'au bout d'une quinzaine de jours. Et en cas de longue maladie ou d'invalidité, quel montant recevrez-vous tant que votre taux d'incapacité n'est pas déterminé ? Savez-vous qu'il est possible de percevoir 100 % du montant défini ?

Il est donc important de vérifier votre contrat d'assurance et d'en connaître les garanties à la fois sur le maintien du niveau de vie et l'avenir du conjoint et des enfants.

Notre partenaire, la MAPA se tient à votre disposition pour toute information complémentaire au 01 56 03 95 95.

 france expertise comptable

**Claude BAROUCH Fondateur**  
**David BAROUCH**

43, rue Saint-Georges - 75009 Paris  
T 01 48 78 13 47  
F 01 42 85 14 97  
d.barouch@france-expertise.fr

COMPTABILITÉ  
SOCIAL  
FISCALITÉ  
CRÉATION D'ENTREPRISE  
DOSSIERS FINANCIERS

Inscrite au tableau de l'ordre  
des Experts-Comptables de Paris Ile-de-France

Au service de la boulangerie-pâtisserie depuis 40 ans.

 SAS D'EXPERTISE COMPTABLE  
ET DE COMMISSARIAT AUX COMPTES

**sodracoco**  
La maîtrise de l'expertise comptable

**Jean-Marc SOUVESTRE**  
**Marc TAÏEB**

DES VALEURS PARTAGÉES À LA HAUTEUR DE NOTRE ENGAGEMENT

83 avenue Simon Bolivar - 75019 PARIS  
T.01 44 52 52 52 - F.01 44 52 52 50  
sodracoco@wanadoo.fr - www.sodracoco-expertise.com

**SAS IFEX**  
CABINET D'EXPERTISE COMPTABLE

Une équipe compétente et autonome à votre écoute

Le spécialiste reconnu de la Boulangerie Pâtisserie Artisanale depuis 1984  
Comptabilité - fiscalité - social  
Juridique - Prévisionnel - Aide à la création

18, rue Dagorno 75012 Paris  
Tél : 01.46.28.88.00 Fax : 01.46.28.03.33

Email : cabinet.ifex@ifex.fr / alain.botbol@ifex.fr / stephane.benharrous@ifex.fr

Société Inscrite au Tableau de l'ordre des Experts-Comptables de Paris-IDF

 cabexconseil.fr

**CABEX**  
L'EXPERTISE COMPTABLE  
HAUTE FIDÉLITÉ

**Spécialiste en boulangerie  
depuis plus de 50 ans**

Proximité client ■ Suivi personnalisé ■ Prévisionnel d'acquisition

**Jean-Marie COTTIN**  
Expert-comptable • Commissaire aux comptes

VAUX-LE-PÉNIL ■ MELUN ■ PARIS ■ 01 60 56 50 20 • boulanger@efec.fr 





## Licenciement et congé maternité

**Aucun renvoi de convocation à un entretien préalable n'est possible pendant la période de protection absolue.**

Pendant sa maternité, la salariée bénéficie d'une protection absolue contre le licenciement pendant :

- le congé maternité ;
- les congés payés qu'elle prend immédiatement après le congé maternité.

Durant cette période de protection absolue, aucun licenciement ne peut être notifié à la salariée ou prendre effet, sous peine de nullité. L'employeur ne peut pas non plus engager la procédure de licenciement en envoyant la lettre de convocation à l'entretien préalable.

C'est sur ce point que la chambre sociale de la Cour de cassation s'est prononcée le 29 novembre dernier. En effet, selon la Cour de cassation, un tel envoi s'analyse en une mesure préparatoire au licenciement.

Or, ces mesures sont interdites pendant la période de protection absolue de la salariée.

**L'envoi de la convocation est donc prohibé, peu importe que la date de l'entretien soit fixée à l'issue de la période protégée.**

Pour rappel, la Cour de cassation a également considéré qu'un recrutement intervenu pendant le congé maternité pour remplacer définitivement la salariée rend nul le licenciement prononcé à l'issue de la période de protection.

<sup>[1]</sup> Cass. soc. 29 novembre 2023, n°22-15.794)

<sup>[2]</sup> Cass. soc. 15 septembre 2010, n°08-43.299).

Merci au Cabinet KLP PARTNERS et Maîtres Carine Kalfon & Delphine Picque



## Licenciement et titre de séjour

**Sans demande de renouvellement de titre de séjour, le salarié peut être licencié dès son expiration.**

Le salarié étranger qui se retrouve en instance de renouvellement d'un titre de séjour valant autorisation de travail peut continuer de travailler en France durant les trois mois après son expiration seulement s'il a engagé des démarches de renouvellement dans les deux mois précédant l'expiration de son titre de séjour.

Si le salarié ne peut justifier de telles démarches, l'employeur pourra le licencier sans délai.

<sup>[1]</sup> Cour de cassation - 29 novembre 2023 – n°22-10.004FS-B



## L'U2P lance une plateforme interactive d'aide à la création d'entreprise

**Cette plateforme s'adresse aux futurs artisans, commerçants et professions libérales et offre 3 fonctionnalités majeures.**

1. Trouver son marché en analysant la concurrence déjà installée ainsi que le potentiel économique (nombre d'habitants, niveau de vie, pyramide des âges, ...), dans chacune des 37 000 communes de France, pour 96 métiers, grâce aux données de l'Insee.
2. Choisir son statut juridique et social en fonction de la rémunération souhaitée calculée à partir du chiffre d'affaires prévu et des cotisations sociales qui diffèrent selon la forme juridique de l'entreprise (entreprise individuelle y compris au régime de la microentreprise, SASU, SAS, SARL, EURL...). Le simulateur permet de mettre en évidence que, pour un même chiffre d'affaires, le revenu n'est pas le même, en fonction du statut choisi et qu'en parallèle la protection sociale et la pension varient également. Cette information permet de choisir en toute connaissance de cause.
3. Recevoir par e-mail la synthèse de cette première étude de marché ainsi que les coordonnées de la fédération du métier envisagé.

En outre, la plateforme agrège d'autres données utiles avant de s'installer comme la présence d'écoles, de commerces, d'équipements sportifs ou culturels...

Rendez-vous sur : [www.creer-reprendre.u2p-france.fr](http://www.creer-reprendre.u2p-france.fr)

Une équipe dynamique au service des  
artisans boulangers-pâtisseries



experts&associés

Ensemble, pilotons votre entreprise !

Marges Mensuelles, Social, Création, Prévisionnel,  
Financement, Comptabilité, Conseil Fiscal

**M. Daniel MROCZKO**

Expert-comptable – Commissaire aux comptes

Tel.: **01.42.25.01.40** • [contact@expertsetassociés.com](mailto:contact@expertsetassociés.com)  
89, rue la Boétie – 75008 PARIS

SARL au capital de 1.000.000 € inscrite au tableau de l'Ordre des Experts Comptables de PARIS



## Urssaf : aide aux cotisants en difficulté, tout ce qu'il faut savoir !

**L'ACED vise à aider le chef d'entreprise indépendant qui rencontre une difficulté ponctuelle dans son projet d'entreprise. Elle n'intervient pas pour gérer des difficultés structurelles.**

Cette aide permet, sous certaines conditions, de bénéficier d'une prise en charge totale ou partielle de vos cotisations et contributions sociales personnelles dues dans les cas suivants : difficultés particulières de trésorerie liées à votre santé, évènement extérieur ponctuel (incendie, accident, travaux de voirie à proximité de votre activité...) ou difficultés économiques ponctuelles (perte de marché, défaillance d'un client ou d'un partenaire...).

### Qui peut faire la demande ?

Pour pouvoir bénéficier de l'ACED, vous devez remplir les critères d'éligibilité suivants :

- être affilié en qualité d'indépendant depuis plus d'un an,
- avoir effectué des versements de cotisations et contributions sociales personnelles.

### Comment faire la demande ?

Téléchargez le formulaire ACED sur le site [secu-independants.fr](http://secu-independants.fr)

Complétez-le précisément en n'oubliant pas de joindre les pièces justificatives nécessaires : votre dernier avis d'imposition ou de non-imposition et tous les justificatifs de nature à éclairer sur les difficultés rencontrées.

Sauvegardez-le puis transmettez votre demande à l'Urssaf de votre lieu d'activité professionnelle :

- connectez-vous à votre espace personnel [urssaf.fr](http://urssaf.fr)
- transmettez votre demande par la rubrique « Messagerie » : Nouveau message -> Un autre sujet (informations, documents ou justificatifs) -> solliciter l'action sociale du CPSTI

Les services de l'action sociale de l'Urssaf procéderont à l'instruction de la demande d'aide aux cotisants en difficulté au vu des éléments transmis par le travailleur indépendant (revenus et charges, situation sociale et fiscale...). Ils pourront être amenés à demander la transmission d'autres pièces justificatives.

Après vérification de l'ensemble des critères administratifs et des pièces justificatives, votre demande sera présentée à la Commission d'Action Sanitaire et Sociale du CPSTI de votre lieu d'activité professionnelle, pour décision d'attribution. Une notification vous sera ensuite adressée.

### À savoir

- L'aide de l'action sociale est personnelle. Elle doit être formulée par le travailleur indépendant lui-même et lui sera attribuée en son nom propre.
- L'action sociale n'est pas un droit mais une possibilité d'accompagnement face à une difficulté momentanée.
- La Commission d'Action Sanitaire et Sociale du CPSTI est souveraine dans ses décisions ; elles ne peuvent être contestées.

Boulangers,  
facilitez votre quotidien,  
soyez accompagné  
toute l'année.

Gestion du social  
Paie, Contrat,  
Litige

Sécurisez votre création  
Prévisionnel, Financement,  
Investissement

Conseil spécifique  
Croissance, Cession,  
Transmission

Accompagnement personnalisé  
Compta, Juridique,  
Expertise



**OPÉRA &  
ASSOCIÉS**  
PARTAGEONS NOS TALENTS

**Votre Expert-Comptable,**  
partenaire de votre création gourmande

**213**

BOULANGERIES  
Cette année

**1251**

BOULANGERIES  
Depuis 10 ans

**3**

ASSOCIÉS  
Paulo FARIA  
Vincent LECLERE  
Natascha VIGNAUX

[www.opera-associes.fr](http://www.opera-associes.fr) | 01 48 71 64 80





## Subvention prévention « Caisse sécurisée »

**Afin de prévenir les risques de braquage ou d'agression aux postes d'encaissement, la CRAMIF a mis en place une Subvention Prévention régionale appelée « Caisse sécurisée » pour accompagner les commerces de proximité franciliens dans le financement d'équipements.**

### Objectifs :

- Diminuer les risques liés à l'hygiène en simplifiant toutes les manipulations d'espèces par les salariés
- Limiter les risques d'agression/braquage en sécurisant le stockage des espèces au poste d'encaissement
- Réduire les risques de stress lié aux transferts de fonds

La Cramif propose de financer 50 % du montant HT des sommes engagées pour acquérir les équipements suivants :

- des caisses sécurisées avec monnayeur automatique à hauteur et équipées d'un dispositif de gestion sécurisée des billets et des pièces, constitué des 3 éléments : une unité pour pièces, une unité pour billets, un logiciel de pilotage. Le financement maximum est de 3 caisses sécurisées par entreprise. L'entreprise devra souscrire un contrat de maintenance pour l'achat d'une ou plusieurs caisses sécurisées. La première année du contrat pourra être intégrée dans le financement de l'équipement.
- un trapon de transfert de fonds.



Cette aide financière est proposée aux petites entreprises de moins de 50 salariés implantées en Île-de-France et cotisant au régime général de la Sécurité sociale.

**La demande de Subvention Prévention se fait directement en ligne, depuis votre compte AT/MP, sur le site : [www.net-entreprises.fr](http://www.net-entreprises.fr)**

**Validité de l'offre du 01/06/2023 au 31/05/2025.**

## matburo

Notre partenaire MATBURO accompagne les artisans et commerçants en leur proposant les meilleures solutions adaptées à leurs activités ou à leurs futurs projets. Grâce à sa proximité et à la qualité de son service après-vente, elle est aujourd'hui le premier distributeur spécialisé sur le secteur du Grand Paris. Rencontrez avec le gérant, Christophe Coquelin.

### Qui est Matburo ?

Notre activité a toujours été d'équiper les commerçants en caisses enregistreuses. Nous avons commencé dans les années 1990 par distribuer la marque Japonaise CASIO avec des systèmes qui paraissent basiques aujourd'hui et qui ne servaient qu'à ventiler le chiffre d'affaires. Puis dans les années 2000 est apparu l'informatique, ce qui nous a permis d'apporter notamment la possibilité de gérer les stocks. Internet a révolutionné notre métier avec des solutions et services toujours plus innovants permettant de contrôler et piloter son commerce à distance (interconnectivité, balance, caisse, monnayeur, TPE et borne).

### Quels services proposez-vous ?

À ce jour, nous avons installé plus de 13 000 systèmes d'encaissement, caisses enregistreuses, balances et monnayeurs. Notre principale qualité est de pouvoir apporter la solution la plus adaptée aux boulangers. Nous n'imposons pas un produit unique. Nous proposons 3 logiciels métiers différents. Les solutions que nous distribuons sont SKYTILL, la solution tablette pour les très petites boulangeries ; LEO2 pour les artisans de taille moyenne ; et SYNAPSY pour les multi-boutiques avec laboratoire centralisé pour la production.

### Quels produits vendez-vous aux artisans boulangers ?

Notre gamme complète va de la petite solution autonome sur tablette à la caisse connectée, en passant par un monnayeur, l'ensemble pouvant être suivi à distance par les responsables et communiquer automatiquement les

données au comptable. Nous avons également des produits offrant la possibilité d'agir directement sur les smartphones des clients pour les récompenser de leur fidélité, les avertir de promotions ponctuelles ou occasionnelles...

### Qu'est-ce qui rend Matburo différent de ses concurrents ?

Comme nous sommes distributeur, nous n'imposons pas une solution mais nous choisissons les meilleures offres du marché pour les proposer à nos clients. La digitalisation d'un point de vente ne vaut rien sans un service après-vente de qualité. Nous refusons donc d'installer un matériel si nous n'avons pas la capacité de le dépanner dans la journée. Ainsi, nous vendons principalement dans la région du Grand Paris et refusons les ventes trop éloignées de l'Île-de-France. Notre SAV est 100 % maison et nous ne sous-traitons aucun dépannage. Nous connaissons l'importance d'un SAV rapide donc un boulanger en panne le 24 décembre au matin est certain d'être dépanné dans la journée. Promis !

### Quel est votre produit star ?

Les monnayeurs de caisse !

En effet, la moyenne du nombre de jours d'arrêts maladie diminue pour les salariés dans un commerce équipé d'un monnayeur. Évidemment, le commerçant s'y retrouve aussi... Plus d'erreur de caisse, toujours plus d'hygiène (depuis la crise du Covid, le client final recherche le paiement sans contact) et un gain de temps à la fermeture et au contrôle.

### Le mot de la fin ?

Il y a beaucoup à faire pour la boulangerie ! Nous sommes convaincus que la digitalisation va permettre aux artisans boulangers d'être plus performants dans leur gestion (stocks et coûts de revient, prévision des ventes...) mais aussi de bénéficier de solutions marketing élaborées et automatisées qui, par le passé, n'étaient réservés qu'aux grands groupes ou aux réseaux de franchisés.



## Tri à la source des biodéchets : une obligation depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024 !

**La loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite loi anti-gaspillage, vise à valoriser les matières organiques de nos poubelles.**

Elle concerne les particuliers et les professionnels. Mais attention, « ce sont bien les collectivités qui ont obligation de proposer une solution de tri à la source des biodéchets », précise Muriel Bruschet, ingénieure thématique biodéchets pour l'Ademe (Agence de la transition écologique).

### Qu'est-ce qu'un biodéchet ?

Rentrent dans la catégorie des biodéchets « les déchets non dangereux biodégradables de jardin ou de parc, les déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires ».

Article L. 541-1-1 du code de l'environnement

### Quels sont les déchets dits alimentaires ou de cuisine ?

- Préparation de repas : épluchures de légumes, de fruits, coquilles d'œuf, découpes de viande et de poisson.

- **Fin de repas** : les sachets de thé, les filtres à café et les serviettes de table en papier.
- **Restes de repas** : tous les restes de légumes, de fruits, les salades, avec ou sans sauce, les pommes de terre, pâtes, riz, tous les restes de viande, de charcuterie, de poisson y compris coquillages et crustacés (coquilles d'huîtres, de moules...), les restes de fromage, de pain, de pâtisserie.
- **Produits alimentaires périmés** : débarrassés de leurs emballages.

### Comment gérer les biodéchets de vos entreprises ?

**Déléguer à un prestataire** : Faire appel à des experts spécialisés dans la gestion des déchets, lesquels offrent des services de collecte en vue de valoriser de manière organique les biodéchets (compostage, méthanisation, broyage et réintégration dans le sol, épandage).

Quelques exemples : Les Alchimistes, Refood, Sycotm...

### Que faire en cas de contrôle ?

Les inspecteurs de l'environnement, les officiers et agents de police judiciaire, ainsi que tous les agents mentionnés dans l'article L. 541-44 du Code de l'environnement, pourront demander aux entreprises de présenter un **registre des déchets**.

Ce document est obligatoire depuis juillet 2011 : il doit mentionner, pour chaque flux de déchets sortants d'une entreprise, les mentions suivantes : **date d'envoi** des déchets ; **catégorie du déchet** ; **quantité de déchets** ; **dénomination et emplacement** de l'installation de destination ; **nom et adresse du transporteur**, ainsi que son numéro de récépissé de déclaration ; **code D** (pour les déchets éliminés) ou **R** (pour les déchets valorisés) en accord avec le traitement effectué dans l'installation de destination (annexes I et II de la Directive n° 2008/98/CE) ; **catégorisation du traitement final** à partir de la liste suivante : préparation en vue de la réutilisation, recyclage, autre forme de valorisation, y compris énergétique ou élimination.

### À savoir

Ce registre peut être établi au format informatique et doit être conservé 3 ans.

**G&A Grisoni & Associés**  
CHARLES GRISONI  
AVOCATS  
Tél 01 55 37 06 06 • Fax 01 45 72 03 37  
contact@grisoni-associes.com  
38 rue Beaujon • 75008 PARIS  
Métro / RER : Charles-de-Gaulle-Etoile

**PIERRE SILVE**  
AVOCATS  
VALÉRIE HADJAJE | THU-THI PHAM  
4 rue de Logelbach  
75017 Paris  
Tel : 01 45 00 53 03  
01 85 08 02 70  
contact@pierresilve-avocats.fr  
CESSION D'ENTREPRISES  
BAUX COMMERCIAUX  
CONTENTIEUX COMMERCIAUX  
DROIT DU TRAVAIL  
DROIT DE LA FAMILLE

**KL**  
AVOCATS  
Carine KALFON  
Elvire MARTINACHE  
• AVOCATS À LA COUR  
Droit du Travail et de la Sécurité Sociale (contentieux et conseil)  
Droit pénal du Travail  
Équipe très réactive et présente aux côtés de nos clients  
67-69 avenue Victor Hugo 75116 PARIS  
Tél. : 01 45 00 53 39 - Fax : 01 45 01 75 48 - carine.kalfon@klavocats.fr

**Pierre GARCIA-DUBOIS**  
• AVOCAT À LA COUR  
Contentieux  
Baux commerciaux  
Vente de fonds de commerce  
37, avenue Duquesne 75007 PARIS  
Tél : 06.71.13.71.57 – 01.40.62.96.71  
p.garcia-dubois@orange.fr





## MISES EN GÉRANCE

Loueur / Gérant	Locataire	Adresse	Date de début
SAS AUX PETITS CAKES Bernard DELATTRE	SARL BOULANGERIE DE L'ÎLE	40, rue St Louis en l'Isle 75004 PARIS	01/11/2023
SARL LES SAVEURS DE WAGRAM Jérémy JULIEN	SAS UNORTHODOX BAKERY Matthieu PICHON	169, avenue de Wagram 75017 PARIS	01/10/2023
SARL BOULANGERIE AUX DÉLICÉS Mbarka JAREF	SASU PAINS DES DELICES M'Hamed SALEM	45, avenue Gabriel Péri 93400 SAINT-OUEN	17/11/2023

## VENTES

Vendeur	Acquéreur	Adresse	Jouissance	Nom du cabinet
SARL LE MOULIN VERT Lahcen TAZEKOUT	SAS I.M. INVESTISSEMENTS Mohamed IHIA	20, avenue de la Résistance 93100 MONTREUIL-SOUS-BOIS	06/11/2023	
SAS PLAISIRS SUCRÉS Khaled BEN HELLAL	SAS LA PERLE Farouk MABROUKI	73, rue de Merlan 93130 NOISY-LE-SEC	14/11/2023	
SAS LA MARCELINE Kouider AISSA BRAHIM	SAS BOULANGERIE DE LA FERME	10, rue St Hilaire 94210 LA VARENNE-ST-HILAIRE	31/10/2023	Cabinet Evelyne RODRIGUES 106 avenue de Condé 94100 SAINT MAUR DES FOSSES
SAS BOULANGERIE SILVA José DA SILVA	SARL LE FOURNIL A.N.D.D.M. Brahim JAMHOR	58, rue du Général De Gaulle 94350 VILLIERS-SUR-MARNE	15/03/2023	Maitre Jacques SALLARD 26 avenue Marceau 75008 PARIS

# MAY

## AUDIT & CONSEIL

Société d'Avocats spécialisée au service des  
artisans boulangers-pâtisseries depuis 43 ans

**BERTRAND MAY**  
AVOCAT AU BARREAU DE CHARTRES  
Spécialiste en Droit des Sociétés  
Spécialiste en Droit Commercial

**CORINNE TORUS**  
Docteur en Droit  
AVOCAT AU BARREAU DE PARIS

- Cession d'entreprises  
et de fonds de commerces
- Baux commerciaux
- Droit du Travail

18, rue de la Poêle Percée – CS 20146 – 28008 CHARTRES Cedex  
☎ 02.37.18.05.50 @ : accueil@may-audit-conseil.fr  
4, rue Pothier – 45100 ORLEANS 26, rue de Sévigné – 75004 PARIS



## HUCHET DEMORGE

LE SPÉCIALISTE DEPUIS 1949 DE LA CESSION DE  
BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Membres de la Chambre Syndicale des Mandataires en Fonds de Commerce et Industrie de France et de la Caisse de Garantie CGAIM  
Carte Professionnelle 1.0537 – R.C. Paris B572 196 005

autre secteur d'activité : hôtellerie

59 avenue de la Grande-Armée, 75116 PARIS  
01.40.67.71.11

📧 INFO@HUCHET-DEMORGE.COM 🌐 WWW.HUCHET-DEMORGE.FR 📱 @HUCHET-DEMORGE 📺 @CABINET HUCHET-DEMORGE



**Vendre  
des boulangeries  
est notre métier**

**alc-consultants.fr**

**ALC**  
CONSULTANTS  
Depuis 1994

17, avenue Trudaine - 75009 Paris  
Tél. 01 42 80 96 14  
contact@alc-consultants.fr



## CABINET DURAND CONCHEZ

Avocats à la cour

François RAUD - Agnès BAUVIN

- Vente de fonds de commerce et de sociétés
- Baux commerciaux (rédaction, négociation et contentieux)
- Droit du travail (conseil et contentieux)
- Contentieux

6, rue Anatole de la Forge, 75017 Paris  
Tél : 01.46.22.70.30 - avocats@durand-conchez.com



### JOURNAL MENSUEL D'INFORMATION///

S.E.P.D.B.P. - SA au capital de 82000€ • Actionnaires : Syndicat patronal des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, Barillon, Eury, Gosselin, Pailliette, Picquenard, Thomasse - Durée jusqu'au 31-12-2058. • Siège social : 7, quai d'Anjou, 75004 Paris - Tél. : 01 43 25 58 58 - www.boulangersdugrandparis.com • Directeur de la publication : Franck Thomasse • Responsable de la rédaction : Franck Thomasse • Régie éditoriale : S.E.P.D.B.P. • Conception et réalisation : Grafikmente • Rédaction : Adeline Chazelle, Matthieu Aussudre, France Delory • Crédits photos : image de couverture générée par intelligence artificielle ©La Boulangerie Française, ©François Dumoulin / Signe Ascendant, ©Pexels, ©Shutterstock • Impression : ITF Imprimeurs • Publicité au journal : S.E.P.D.B.P., Tél. : 01 43 25 58 58 • Gestion abonnements : 7 quai d'Anjou, 75004 Paris • I.S.S.N. 0758.4164 • Abonnement annuel : 53 € TTC - Prix au numéro : 6€.



mes croissants,  
je les fais  
« maison »

## LA TECHNIQUE DU PRÉ-POUSSÉ SURGELÉ AU SERVICE DU CROISSANT FAIT MAISON :

- Croissants frais à toutes heures
- Remise en œuvre rapide et facile en 20'
- Pas de rupture de produits
- Limitation des invendus

# SIRH/+ EUROPAIN

Retrouvez-nous

Stand E50



**L'HIRONDELLE  
PÂTES SUCRÉES,  
LA LEVURE  
OSMO-TOLÉRANTE**



**IBIS VIENNOISERIES,  
L'AMÉLIORANT  
SPÉCIAL VIENNOISERIES**

Application Lesaffre&moi  
disponible gratuitement sur :



Lesaffre Panification France  
103 rue Jean Jaurès 94704 MAISONS-ALFORT  
Cedex Tél. 01.49.77.19.36 - RCS No. 678.503.277  
[www.lesaffre.fr](http://www.lesaffre.fr)





# Moulins Bourgeois



## LES 3 DERNIERS GAGNANTS DU CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE PARIS UTILISENT UNE FARINE DES MOULINS BOURGEOIS

*C'est une fierté pour tout le personnel de l'entreprise de savoir que les baguettes livrées à l'Élysée sont pétries avec une de nos farines de tradition.*



2021 : Makram Akrouf, les Boulangers de Reuilly (Paris 12)  
2022 : Frédéric Comyn, boulangerie rue Cambronne (Paris 15)  
2023 : Tharshan Selvarajah, Au Levain des Pyrénées (Paris 20)