LBF
La Boulangerie Française
DEPUIS 1908
N° 506

Joyeuses fêtes !

DÉCEMBRE 2025

Concours de la meilleure **galette** aux amandes du Grand Paris **2026**

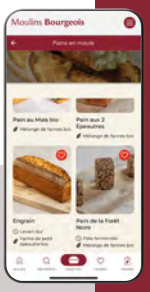


Le Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-seine



Dossier : L'importance de la vente en boulangerie

Moulins **Bourgeois**



L'APPLICATION
MOULINS BOURGEOIS
EST DISPONIBLE
DÈS MAINTENANT !

PÂTISSIÈRES BOURGEOIS
ENCOURAGER ET SERVIR
LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL



Caractéristiques produit :

- Beau développement
- Mie lumineuse
- Relief de feuilletage bien visible
- Alvéolage fin et régulier



NOUVEAU

Gruau suprême, la T45 Label Rouge des Moulins Bourgeois.

Cette farine polyvalente est idéale pour la fabrication de brioches et croissants.

SOMMAIRE

AGENDA

▶ VENDREDI 16 JANVIER 2026
Cirque Pinder
Inscriptions :
contact@boulangerie75.org
(soirée réservée aux adhérents)

▶ DU 18 AU 21 JANVIER 2026
Sirha Bake & Snack
Porte de Versailles – Paris

▶ DU 21 FÉVRIER AU 1ER MARS 2026
Salon International de l'Agriculture
Porte de Versailles – Paris



SPPRO
JOURNAL MENSUEL D'INFORMATION

S.E.P.D.B.P. - SA au capital de 82000€ • Actionnaires : Syndicat patronal des Boulangers-Pâtissiers du Grand Paris, Barillon, Boullier, 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, France Delory, Matthieu Aussudre, Déborah Valenduc, Cabinet Gouache • Crédits photos : ©Simon Detraz (couverture), ©La Boulangerie Française, ©Adeline Chazelle, ©France Delory, ©Matthieu Aussudre, ©Vladimir Paszkiewicz, @Déborah Valenduc, ©iStock, ©DR • Impression : CIA Graphic • 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 : 54€ TTC - Prix au numéro : 6€.

Actualités

Le Grand Paris titré à la Semaine de l'Excellence 4
Grand Prix de la Pâtisserie de la ville de Paris..... 5
Trophée Quali'Vie..... 6
18e édition régionale du prix Stars & Métiers 2025..... 7
Remise des diplômes des CTM Vente en boulangerie 8
3e édition du Trophée RSE 8

Concours

Concours de la meilleure tarte aux pommes d'Île-de-France 9
Le Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine..... 12
Concours de la meilleure galette aux amandes du Grand Paris 2026..... 16

Dossier

La vente en boulangerie : un métier indispensable..... 20

Métier

Une norme internationale ISO 23983 sur la levure boulangère 26
Marketing : le calendrier des temps forts 2026..... 27
La carie du boulanger-pâtissier 29

Entreprise

Bail commercial : l'exception d'inexécution 30
Déclaration des contributions conventionnelles..... 31
Webinaire : la hausse du loyer commercial n'est pas une fatalité..... 31
Bpifrance : les aides pour les artisans boulangers..... 32
Formez-vous avec l'OPCO EP..... 32
Aides à l'apprentissage : nouveau mode de calcul 33
Répertoire des aides publiques pour les entreprises 33

Gérances & Cessions

Cessions 34

@boulangersparis @boulangers-du-grandparis
@boulangersdugrandparis



Le Grand Paris titré à la Semaine de l'Excellence

Comme chaque année, les jeunes talents de la boulangerie et du conseil sont mis à l'honneur durant la Semaine de l'Excellence. À l'heure où le recrutement est une des préoccupations principales des boulangers, il est plus important que jamais de valoriser l'apprentissage et de faire la démonstration, non sans fierté, que l'excellence est bien présente dans nos métiers.

L'édition 2025 se déroulait à Nancy les 19 et 20 novembre. 3 jeunes représentaient le Grand Paris : Antoine Ricard, 20 ans (EBP, Pierre Gagnaire) pour les épreuves du Meilleur Jeune Boulanger ; Mathyas Rouhaud, 22 ans (Paincé by Elio et Franck, Neuilly-sur-Seine) et Kathy Da Silva Pereira, 26 ans (L'Equilibre, Paris 15) pour le Trophée national du conseil et de la vente en boulangerie-pâtisserie.

Côté boulangerie, Antoine Ricard a été soutenu par son CFA, l'EBP. Il a bénéficié d'un accompagnement constant tout au long de sa préparation. Il s'est entraîné dans les fournils de l'école dès qu'ils étaient disponibles, ainsi qu'au Syndicat des Boulangers du Grand Paris pour se perfectionner. Les équipes du Chef Pierre Gagnaire l'ont également beaucoup encouragé. Grâce à cet appui collectif, il a pu se préparer dans les meilleures conditions. Le 20 novembre, il décroche une belle 4e place ex aequo, qui marque l'avènement d'une belle carrière. Comme il le dit lui-même : « *Ce n'est que le début*. »

Côté vente, Kathy Da Silva Pereira (L'Équilibre, Paris 15) décroche elle aussi la 4e place ex aequo. Ses employeurs, Clémentine Rapp et Benjamin Roc, l'ont inscrite au concours après avoir repéré son potentiel au quotidien. Lorsque le Syndicat a annoncé l'ouverture des inscriptions, ils y ont vu une belle occasion de mettre en valeur son talent et de l'encourager à viser l'excellence.

De son côté, Mathyas Rouhaud (Paincé by Elio et Franck, Neuilly-sur-Seine) a également été poussé à participer, notamment par son directeur commercial, Tarek Chaaya, très attaché à valoriser ses équipes. Convaincu de ses capacités, il ne s'est pas trompé : Mathyas monte sur la 2e marche du podium du Trophée national du conseil et de la vente en boulangerie-pâtisserie, au terme d'une préparation exigeante.

Composition des produits, réglementation, techniques commerciales... tout a été travaillé pendant plusieurs semaines. Kathy et Mathyas ont aussi profité d'une journée de coaching offerte par le Syndicat et animée par Catherine Picquenard, formatrice spécialisée en boulangerie, qui les a ensuite accompagnés jusqu'à la finale.

La participation exemplaire de ces trois jeunes souligne le dynamisme de leur génération mais aussi la qualité de l'accompagnement qu'ils ont reçu. Grâce à l'implication de leurs employeurs, de leur CFA, du Syndicat et de tous les professionnels qui sont intervenus durant leur préparation, Antoine, Kathy et Mathyas ont bénéficié d'une transmission de savoirs. Ce partage d'expérience est crucial, non pas uniquement pour se préparer à un concours, mais pour leur carrière naissante.

À nous désormais de parler d'eux, de leur réussite et de leur ambition afin de susciter des vocations et de montrer que l'on peut aller loin grâce aux métiers de la boulangerie.



france expertise comptable
Claude BAROUCH Fondateur
David BAROUCH
11, rue Ampère 75017 Paris
T 01 48 78 13 47
F 01 42 85 14 97
d.barouch@france-expertise.fr
Inscrite au tableau de l'ordre des Experts-Comptables de Paris Ile-de-France
COMPTABILITÉ
SOCIAL
FISCALITÉ
CRÉATION D'ENTREPRISE
DOSSIERS FINANCIERS

eurogec
expertise comptable & conseil
Hervé POUBEAU & Karim MALOU
Experts comptables • Commissaires aux comptes
Experts comptables des Boulangers-Pâtissiers 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



Grand Prix de la Pâtisserie de la Ville de Paris

Ce prix récompense l'excellence des savoir-faire parisiens dans les métiers de la boulangerie-pâtisserie.

Cette année, ce sont 17 candidats professionnels et 13 apprentis qui ont imaginé un dessert sur le thème « Paris Ville de l'amour ». Les critères d'évaluation étaient le goût, l'esthétisme, la technicité de la recette et du processus de fabrication, la créativité et respect du thème, la qualité, l'origine des matières premières (au moins un ingrédient local) et un prix de vente de la pâtisserie (maximum 7 €).

©Joséphine Brueder / Ville de Paris

Tous les professionnels en activité à Paris (pâtissiers, boulangers-pâtissiers et chefs-pâtissiers des hôtels et restaurants de Paris) et tous les jeunes talents en formation dans des établissements parisiens pouvaient participer.

Le mardi 25 novembre, lors de la remise des prix, ce sont le pâtissier Enzo Baptista (Bo&Mie 75004) et l'apprenti Timéo Ouvrard (EPMT) qui ont remporté la première place dans leur catégorie !

TOUT BEURRE
Compagnon des artisans,
s'engager à vos côtés pour réussir vos recettes



QUALITÉ



SERVICE

Un bon produit commence par
de bonnes matières premières.



PRIX

Tout Beurre, fournisseur en matières premières
Boulangerie & Restauration

www.toutbeurre.fr - 01.34.11.43.00 - service.client@toutbeurre.fr

▶ RSE

Trophée Quali'Vie : célébration des TPE engagées pour la qualité de vie au travail

L'U2P (Union des Entreprises de Proximité) et les CPRIA (Commissions Paritaires Régionales Interprofessionnelles de l'Artisanat) ont lancé en début d'année le Trophée Quali'Vie – Artisans de la Qualité de Vie et des Conditions de Travail, afin de mettre en lumière les initiatives concrètes des petites entreprises visant à améliorer le bien-être au travail.

Ce concours s'adresse aux TPE de l'artisanat et du commerce de proximité et aux professions libérales de moins de 20 salariés, ayant mis en place des actions impactantes sur la QVCT au cours des cinq dernières années.

Les candidatures ont été évaluées selon six critères clés : santé au travail, compétences et parcours professionnels, relations et climat social, égalité professionnelle, organisation du travail et management.

Le 24 novembre, la cérémonie régionale a récompensé trois entreprises d'Île-de-France qui combinent bien-être des salariés et performance, tout en valorisant le travail de leurs équipes et en inspirant d'autres TPE. Petite particularité réjouissante : les trois lauréats sont des artisans boulangers, mettant en avant le savoir-faire et la créativité de l'artisanat dans la promotion de la qualité de vie au travail !

Classement

1er prix – 1 000 € : Clémentine et Benjamin Roc, Boulangerie L'Equilibre, 75015

2e prix – 500 € :
Domitille Flichy – Boulangeries Farine'Vous, 75013

3e prix – 250 € :
Samba Hamadou – Le Moulin de Pleyel, 93 Saint-Denis



KALYS
Votre succès, notre mission.

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES
Qualiopi processus certifié RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Prélèvements alimentaires et prélèvements d'eau analysés par un laboratoire agréé COFRAC

FORMATION DANS VOS LOCAUX OU E-LEARNING
Hygiène alimentaire (HACCP)
Allergènes
Evaluation des risques professionnels (Document unique)
Prise en charge par vos fonds de formation (OPCO, AKTO , CPF)

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ
Audit Hygiène
PMS
Agrément
pour anticiper les contrôles des Services officiels (www.alim-confiance.gouv.fr)

01 43 10 21 66
saskalys.com
contact@saskalys.com
39 boulevard Robert Schuman
93190 Livry gargan

▶ Distinction

18e édition régionale du prix Stars & Métiers 2025

La Banque Populaire Rives de Paris, en partenariat avec les Chambres de Métiers et de l'Artisanat et avec le soutien de la Socama Rives de Paris, a organisé le 17 novembre dernier l'édition régionale du prix Stars et Métiers 2025.

Ce prix vise à promouvoir l'excellence et l'innovation dans l'artisanat, et à distinguer les entreprises artisanales pour leur capacité à s'adapter à un environnement en constante évolution, à se projeter et anticiper les défis, et à se développer de manière exemplaire.

Car chaque jour, ces hommes et ces femmes passionnés transmettent des savoir-faire d'exception, partagent leur goût des bonnes choses, cultivent l'exigence du travail bien fait et forment les générations futures.

Ainsi, ce sont 11 lauréats représentant les quatre grandes familles des métiers d'artisanat qui ont été primés par le jury, l'alimentation, le bâtiment, la production et les services, via 3 catégories : Entrepreneur (développement commercial exemplaire), Innovation (sous toutes ses formes) et Responsable (capacité de l'entreprise à intégrer les préoccupations sociales et environnementales).



Grand Prix Entrepreneur

Côté boulangers-pâtissiers, félicitations aux trois lauréats, sélectionnés dans la même catégorie.

Lionel Bonnamy, La Fabrique aux Gourmandises (Paris 14e), est récompensé dans la catégorie Entrepreneur et lauréat du 1er Prix régional. Bravo également à Fabrice Pottier (Maison Pottier à Marcoussis, 91) et Yann Bernard (Étincelle de gourmandise à Châtillon, 92).

STARS & MÉTIERS
GRANDS PRIX DE L'ARTISANAT



▶ Publirédactionnel

À la découverte du chanvre

L'interprofession du chanvre, InterChanvre, organise une matinée de découverte le 13 janvier 2026, de 9h30 à 12h30, au Syndicat des Boulangers du Grand Paris, dans le cadre du Congrès ALL HEMP 2026. Un atelier avec le champion de France 2011 de boulangerie, Stéphane Treuillet vous permettra de mettre la main à la pâte !

La graine de chanvre, appelée chènevis, est une véritable pépite nutritionnelle. Encore trop peu connue, elle est cultivée en France, sans gluten, riche en protéine et oméga-3. Polyvalente, elle s'utilise en graines entières (toastées ou non), décortiquées, en farine ou encore en huile. Elle trouve aisément sa place dans les créations en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie en association avec d'autres farines.



Plus d'informations sur l'atelier et le chanvre



▶ CTM Vente

Mercredi 26 novembre a eu lieu la remise des diplômes des CTM Vente en boulangerie 2024-2025 dans les locaux du Syndicat.
Une partie de l'équipe pédagogique ainsi que des employeurs étaient présents pour partager ce moment. Joie de se retrouver, mais surtout de célébrer une année à apprendre et travailler ensemble…

Félicitations toutes particulières à Laha Bakayoko, qui obtient une mention bien, et à Gabrielle Kooh Etoundi, qui s'est distinguée avec une mention très bien.



Laha Bakayoko et son employeur, Claire Bails (Boulangerie Basil)

▶ Développement durable

3e édition du Trophée RSE

Le mardi 25 novembre, AG2R LA MONDIALE et la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) ont remis le prix « Ma boulangerie, engagée dans le développement durable » à quatre artisans boulangers particulièrement mobilisés autour des démarches durables et responsables.

Ce trophée valorise leur contribution aux 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) définis par l'Organisation des Nations Unies (ONU).

La cérémonie s'est tenue en présence de Dominique Anract, Président de la CNBPF, et de Eric Vasseur, Directeur des accords de branches du Groupe AG2R LA MONDIALE.

Parmi les lauréats, la boulangerie Au Faim Gourmet (Les-Pavillons-sous-Bois, 93) s'est particulièrement distinguée. Elle a reçu le prix « Boulangerie la plus engagée pour le développement durable ». Cette distinction met en lumière un établissement qui a fait de l'écoresponsabilité, de la solidarité et de la qualité des produits des piliers essentiels de son activité. En effet, la boulangerie a présenté une initiative originale pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

L'idée est simple : de nombreux particuliers possèdent des arbres fruitiers dont ils ne consomment pas les fruits. La boulangerie se propose alors de se rendre à leur domicile pour cueillir ces fruits non utilisés, et les intégrer ensuite dans la fabrication de tartes, gâteaux ou autres spécialités maison.

En échange de cette participation solidaire, les clients reçoivent une spécialité boulangère ou pâtissière réalisée à partir de leurs propres fruits. Ce système gagnant-gagnant illustre parfaitement une démarche d'économie circulaire, où rien ne se perd et où chaque acteur contribue à la réduction du gaspillage : rien ne se perd, tout se transforme, au bénéfice de tous.

L'action de la boulangerie Au Faim Gourmet ne s'arrête pas à la lutte contre le gaspillage. La boulangerie applique une politique d'approvisionnement très stricte :

- Aucun stock de fruits et légumes n'est conservé.
- Les achats sont réalisés au fil des besoins, garantissant fraîcheur et réduction des pertes.
- Les approvisionnements sont locaux, renforçant le soutien aux producteurs du territoire.
- Le respect des saisons guide la conception des produits proposés en boutique.

Ce fonctionnement témoigne d'une volonté claire : associer qualité, responsabilité environnementale et engagement territorial.



La tarte aux pommes ou l'art de l'équilibre



Lors du concours de la meilleure tarte aux pommes d'Île-de-France, les attentes sont élevées chez le jury. Entre anonymat garanti par la commissaire de justice, jurés diversifiés et quête de l'équilibre parfait, cette édition 2025 révèle les défis d'un classique de la pâtisserie, où la passion des artisans se mesure à la finesse des papilles, et où la simplicité apparente nécessite une grande maîtrise.

Pour garantir l'équité des concours qui bénéficient d'une « *belle renommée* », selon les mots du Président Franck Thomasse, « *une commissaire de justice est présente* ». De plus, « *aucun commentaire sur les produits* » n'est autorisé en cours de dégustation pour qu' « *aucun juré n'influence les autres jurés de la table* » afin de garantir « *l'impartialité et parce que les papilles de chacun réagissent différemment* ». La diversité des jurés est une volonté du Syndicat, une richesse d'appréciation en lien avec la diversité visuelle des produits. L'objectif est clair : « *maintenir un concours de qualité* ».

Cette fois encore, les dégustations ont révélé des divergences de goûts. Certains jurés ont regretté « *trop de vanille* », « *trop de citron* », une « *crème avec des pommes caramélisées, une bonne idée au départ mais finalement trop fade et trop gras* », ou encore « *une tarte fine trop sèche, trop cuite* ». Ces remarques révèlent l'importance de la subtilité et de l'équilibre.

À la recherche de l'équilibre parfait

Ludovic Lherault, qui a remporté le prix à deux reprises (2019 et 2022), a constaté un niveau « *plutôt homogène* » en tant que juré de l'édition 2025. Il n'a pas identifié de produits « *exceptionnels qui se seraient nettement différenciés de l'ensemble* ». Et il met en garde contre l'esthétique seule : « *En tant que juré ou en tant que consommateur, on peut se faire berner visuellement* ». Il faut donc trouver « *le bon équilibre entre le côté 'waouh' du visuel et le goût du produit : les deux doivent produire le même effet* ». Certaines tartes contenaient « *trop de pommes ou de trop de pâte* ». Pour ce professionnel multi primé, une bonne tarte aux pommes repose sur « *la cuisson, et souvent ce point pèche un petit peu* ».

Sur le plan économique, la tarte aux pommes est un « *très bon produit, une bonne valeur ajoutée* » et un « *grand classique* » pour la Maison Lherault (Antony, 92). « *Ayant gagné deux fois, c'est notre produit phare et on en vend toujours autant* ». Pour preuve, Ludovic Lherault indique utiliser « *100 kg de pommes par semaine, pratiquement uniquement pour les tartes* ».



On ne joue pas avec les règles !

La présence d'une commissaire de justice aux concours participe à « *la renommée de nos concours* », a insisté Franck Thomasse. Maître Béatrice Desagneaux assure d'abord l'anonymat des confections : « *Je mets le nom du candidat dans une enveloppe avec un ticket numéroté ; je suis donc la seule à connaître le nom et prénom du candidat et le numéro qui lui est attribué* ». Ensuite, elle certifie la comptabilisation des points et la détermination du gagnant.

« *C'est important de montrer aux candidats que c'est sérieux, que les consignes doivent être respectées* ». Parmi elles, la ponctualité et la conformité des produits… Au fil des années, Maître Desagneaux constate « *une nette amélioration du comportement des participants* ». Les candidats sont désormais plus ponctuels et plus attentifs à la lecture du règlement.

Stéphane Guichard, quant à lui, a vu ses ventes de tartes aux pommes augmenter de 10 % après avoir remporté le concours en 2024. « *La pectine de pommes, faite maison à partir de rognures de pommes, est certainement ce qui nous avait différenciés, avec un feuilletage avec du beurre AOP. Cette recette est d'ailleurs la même que celle vendue en boutique* », a confié Nadine Guichard, jurée sur la catégorie « employeurs » de cette édition 2025. « *Avec ce succès, nous avons bénéficié d'une excellente communication générant plus de commandes, et attirant de nouveaux clients désireux de goûter la tarte primée* ».

À la tête de quatre boulangeries, Arnaud Delmontel motive ses équipes en les faisant toutes participer. L'objectif est double : « *optimiser mes chances de gagner et que chaque équipe soit valorisée* », créant ainsi un « *challenge entre équipes* ». Son goût personnel pour la tarte aux pommes le ramène à son apprentissage : « *une pâte sucrée avec une légère compotée de pommes cuites dans du beurre, du sucre et de la vanille* », surmontée d'un « *appareil avec des amandes, des blancs d'œufs et du sucre* ».





L'expertise au service du goût

Francis Maubant, pâtissier à la retraite, a jugé que le niveau général était bon. Dans ses tartes préférées, la cuisson de la pâte a fait toute la différence. En revanche, il a moins aimé « *une tarte qui avait de la chantilly* ». Ancien candidat, il se souvient avoir été « *classé une fois premier* ». Sa recette d'alors ? « *La compote était réalisée avec deux types de pommes – une douce et une plus acide – et légèrement vanillée* ».

Isabelle Fauchère, bibliothécaire, apprécie particulièrement les concours : « *on y découvre une incroyable variété de produits* ». Ses goûts personnels s'orientent vers « le *mélange d'une pâte bien croquante et de pommes acidulées* », précisant que « *certains mélanges étaient trop sucrés* ».

> *Les confections qui ont l'air basiques ne sont pas forcément les produits les plus simples à réaliser.*
>
> **Ludovic Lherault**

La tâche de jurés n'est pas simple. Le Président Thomasse le rappelle à chaque concours. Cette jurée le confirme : « *c'est un peu difficile parfois d'être juste* » car il s'agit de « *nos propres goûts* », tout en étant consciente des « *répercussions économiques* » pour les boulangers. Toutefois, « *il y a une certaine unanimité sur les tartes qui ne sont pas vraiment bonnes* ».

Gilles Billion, ancien directeur financier et amateur de tarte aux pommes, dessert qui est « *un souvenir d'enfance, notamment chez* [ses] *grands-parents* », apprécie de confronter son avis à celui d'autres personnes. Pour lui, deux tartes sont sorties du lot grâce à « *l'originalité de la présentation et à l'harmonie gustative née de l'équilibre entre la cuisson de la pâte et la cuisson des pommes* ».

Monique Riemann, « *grande gourmande* », aime découvrir la richesse du savoir-faire des boulangers-pâtissiers, l'ouverture d'esprit que cela procure. Lors de la dégustation, « *deux-trois tartes qui se tenaient bien* » ont émergé. Son regret ? « *On n'a quasiment plus de tartes avec des pommes cuites* ». Pour elle, « *une bonne tarte aux pommes bien cuite, toute simple, c'est pas mal aussi* ».

En effet, les trois meilleures tartes sont des tartes dites « *classiques* ». Et celle de la boulangerie Paris and Co qui a remporté le concours était tout en finesse…

> *Tant que je ne gagne pas ce concours, je continuerai d'y participer.*
>
> **Arnaud Delmontel**

L'avis d'Aurélie Marino, diététicienne gastronome et jurée

« Personnellement, j'attends d'une tarte aux pommes qu'elle soit bien cuite. La texture est primordiale, avec du croustillant notamment. Sur le plan nutritionnel, c'est un bon choix de dessert car il s'agit d'une pâtisserie qui n'est pas très grasse, et qui contient une bonne quantité de fruits. Néanmoins, il faudrait « dessucrer » la compote et faire en sorte que la caramélisation soit produite par la cuisson et non par l'ajout de sucre, et en utilisant du vrai beurre ».





1er Prix catégorie Employeurs

Youssef Afantrous, Boulangerie Paris and Co

« Ce qui me motive réellement dans les concours, c'est de pouvoir me mesurer à ce qui se fait de mieux chez nos confrères, de voir notre niveau et de se perfectionner. Pour moi, une tarte aux pommes, c'est le produit de notre enfance. Il faut bien caraméliser la pâte feuilletée et ne pas mettre de compote : ce sont les pommes elles-mêmes – des Golden – qui, avec la cuisson, ont donné ce côté un peu confit. Remporter ce concours est une fierté pour l'équipe, pour le travail fourni au quotidien. La meilleure des récompenses est d'être reconnu pour ce qu'on fait ».

2e Prix, catégorie Employeurs

Thierry Rabineau, Boulangerie Moderne

« Si j'avais su que je serais 2e, j'aurais signé tout de suite ! C'est une belle surprise car je n'étais pas très serein. En concours, c'est tout ou rien. »

Benjamin Bataille, pâtissier à la Boulangerie Moderne

« Je suis parti sur quelque chose de très traditionnel avec une pâte brisée. C'est quelque chose que je faisais dans ma jeunesse avec mon grand-père. Cela m'a fait plaisir que mon patron me fasse confiance pour laisser libre cours à mon inspiration. »

1er Prix catégorie Apprentis

Alexandre Mirland, 18 ans, Boulangerie Guichard, École Ferrandi (section CS Tour)

« J'ai déjà participé à six ou sept concours. Mes patrons m'apportent beaucoup. Ils prennent du temps pour moi, parfois une ou deux heures de plus l'après-midi, pour m'aider. Leur savoir-faire et être à leur contact sont une aide précieuse. Pour cette tarte, j'ai utilisé la Reine des Reinettes pour sa tenue après cuisson, et la Granny pour apporter de l'acidité et un goût plus relevé. Pour la gelée, au lieu d'un nappage neutre ou abricot, j'ai utilisé notre propre pectine. »



CLASSEMENT CHEFS D'ENTREPRISE

1	**Youssef AFANTROUS**	**BOULANGERIE PARIS AND CO**	**49, rue de la Gaîté, PARIS**
2	**Thierry RABINEAU**	**BOULANGERIE MODERNE RABINEAU**	**16, rue des Fossés St Jacques, PARIS**
3	**Franck LAMET**	**FRANCK LAMET**	**1, place François Mitterrand, ALFORTVILLE**
4	Sylvain GENDRON	CHEZ MADELEINE	12, avenue d'Argenteuil, ASNIERES
5	Cyrille ROBERT	BOULANGERIE MUM'S	5, rue du Général de Gaulle, AUVERS-SUR-OISE
6	Estelle VIGREUX	BOULANGERIE GRAINE	54, rue Oberkampf, PARIS
7	Frédéric ANTUNES	FRED BOULANGERIES	8, avenue du Château, VINCENNES
8	Cyril HUET	CYRIL HUET PATISSERIE	9, rue de Ville d'Avray, SÈVRES
9	Dorsaf HAMIDA	BOULANGERIE DU CÔTEAU	31, rue de Lisbonne, ROSNY-SOUS-BOIS
10	Laurent BERGERON	MAISON BERGERON	112, rue St Dominique, PARIS

CLASSEMENT APPRENTIS

1	**Alexandre MIRLAND**	**BOULANGERIE GUICHARD**	**ATHIS-MONS**
2	**Fatoumata DIABY**	**BOULANGERIE KAYSER**	**PARIS**
3	**Ambre DO VAN**	**BOULANGERIE ARLETTE ET COLETTE**	**LEVALLOIS-PERRET**



MAB 92
La razzia de la boulangerie Bleue

De gauche à droite : Sylvain Gendron, Franck Harcaut, Stefan Grall.

Le 5 novembre dernier, à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Nanterre, le GAB 92, par la voix de son président Joël Cosnuau, a annoncé le verdict du concours du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine dans trois catégories : employeurs, salariés et apprentis. Cette édition a été marquée par une véritable pluie de récompenses pour la boulangerie Bleue de Rueil-Malmaison, qui s'est distinguée en remportant les premiers prix dans les catégories « employeurs » avec Franck Harcaut et Elio Chaaya, et « apprentis », avec Timéo Djikine-Beauvisage. Retour sur une soirée bien particulière, puisqu'il s'agissait de la dernière remise de prix pour Joël Cosnuau, président sortant du GAB 92 après 23 ans d'engagement.

2025, une année « Bleue »

Pour Elio Chaaya et Franck Harcaut, nul doute que l'année 2025 restera dans les annales. Après le titre du meilleur flan d'Île-de-France obtenu au printemps par leur boulangerie de Suresnes, celle de Rueil-Malmaison, la boulangerie Bleue, vient de triompher au concours du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine. Les voilà sacrés meilleurs artisans boulangers dans les catégories employeurs et apprentis, tout en ayant placé plusieurs salariés et apprentis en haut de leurs classements respectifs. Un doublé historique et un triomphe collectif, célébré comme il se doit au cœur de la grande salle de la CMA à Nanterre. Entouré de son équipe, Franck Harcaut savourait ce moment privilégié dans une carrière de boulanger : « *C'est une sacrée année. Je n'en reviens pas de voir tous les trophées que l'on a ramassés aujourd'hui, et plus globalement en 2025. Ce concours tenait beaucoup à Elio, mon associé, qui l'a longuement préparé. Il était déjà*



La Nouvelle boulangerie de Neuilly

arrivé quatrième par le passé et tenait à le remporter. Il est en vacances, donc il a suivi la cérémonie sur son téléphone. Je suis super fier, ému. J'ai un peu de mal à réaliser... C'est le fruit du travail de toute une équipe dont nous sommes très fiers. Ils nous permettent d'avancer et de maintenir un haut niveau de qualité dans nos produits. » Une équipe soudée, heureuse de partager ce moment exceptionnel et qui resta un bon moment au cœur de la salle à prendre des photos, entourée de leurs nombreuses récompenses.

La Nouvelle Boulangerie de Neuilly-sur-Seine et les boulangeries Lekla brillent aussi

Dans la catégorie Salariés, c'est Mohamed Akhiat, de la Nouvelle Boulangerie de Neuilly-sur-Seine, qui a terminé en tête d'un classement où son collègue Nourddine Meskine s'est également bien placé (7e). Une fierté pour leur patronne, Intesar Hidri : « *Nous avons ouvert il y a trois ans, et les débuts n'ont pas été simples. Ces deux bonnes places au classement récompensent notre travail au quotidien et notre engagement pour des produits de qualité. C'est la première fois que Mohamed participait à un concours mais il l'a préparé bien en amont. Il fallait notamment que l'on respecte les tailles et les poids demandés par le règlement, qui sont supérieurs à ce que l'on fait en boutique. Je savais qu'on allait présenter des produits de haute qualité, et être bien placés, mais de là à imaginer finir premier... ! Nos clients sont très exigeants, on leur propose une baguette tradition de haute qualité, avec un processus à l'ancienne, et c'était un atout pour ce concours exigeant.* »

À noter également les belles performances de nombreux employés de l'entreprise Lekla. Installées à Garches, Saint-Cloud, Boulogne-Billancourt et Bois-Colombes, leurs boulangeries ont particulièrement performé en obtenant les 2e, 4e, 6e, 11e et 14e places au classement de la meilleure baguette catégorie Salariés. Pour Adrien Oger, responsable boulanger à la boutique de Saint-Cloud, ces bons résultats témoignent de la qualité du personnel recruté par ses patrons : « *Nous sommes une équipe de passionnés, très consciencieux, et on donne tout pour sortir les meilleurs produits possibles. Il y a beaucoup d'exigence, mais aussi de la confiance entre nous. Il y a quatre ans, on avait déjà obtenu de très bons résultats à ce concours. C'est la preuve que le travail paie et que nous gardons la même rigueur.* »



De gauche à droite : Tomi Pont, Timeo Djikine-Beauvisage, Emma Pezot.



Adrien Oger



Timeo Djikine-Beauvisage

> *Je suis en seconde année de CAP boulangerie. C'est la première fois que je participe à un concours. C'est beau de voir toutes les récompenses obtenues par notre entreprise aujourd'hui. Il faut dire que c'est un concours que nous avons pris au sérieux. Nous savons qu'il a une très bonne réputation, et que le niveau est élevé. Nous nous sommes entraînés pour ça. Il y a un super esprit d'équipe, j'ai bien été coaché et ça paye aujourd'hui.*
>
> **Timeo Djikine-Beauvisage, Boulangerie Bleue, 1er Prix catégorie Apprentis**



Ce n'est qu'un au revoir

Après vingt-trois ans de bons et loyaux services à la tête du GAB 92, son emblématique président Joël Cosnuau va prochainement céder sa place à son successeur, Dominique Eury. Pendant près d'un quart de siècle, Joël s'est mobilisé pour fédérer les boulangers des Hauts-de-Seine autour de banquets, mais aussi en organisant le fameux concours du Meilleur Artisan Boulanger du département.

« Je tiens à dire que c'était un plaisir de tenir ce rôle de président du GAB 92, a-t-il confié. *Il y avait une très bonne ambiance et une excellente mentalité autour de moi, ce qui m'a facilité la tâche, car c'était beaucoup de travail. Si ce concours jouit d'une excellente réputation, c'est aussi parce que nous avons fait les choses avec beaucoup de sérieux et de rigueur. Les gens ont vu que je ne fais pas de cadeau, que je suis impartial et très tatillon sur le règlement* [rires]. » À ses côtés depuis ses débuts, son confrère Dominique Eury va donc lui succéder prochainement à la tête du GAB 92, en espérant poursuivre l'œuvre de son prédécesseur : *« Nous voulons continuer le travail qui a été fait depuis plus de vingt ans par Joël Cosnuau. Mon objectif est le même que celui de Joël : ouvrir le GAB 92 à la jeunesse. Nous avons besoin de nouvelles têtes, de nouvelles idées, afin d'avancer et de pérenniser ce qui a été mis en place, notamment ce concours. Nous aimerions également renouer avec les banquets et les repas que nous organisions par le passé, mais il n'y a pas de mystère : sans nouveaux membres, nous ne serons pas assez nombreux pour organiser une telle manifestation. Donc nous allons démarcher nos collègues, aller les voir et leur expliquer ce qu'est le GAB 92, ce que nous faisons, en espérant en convaincre un maximum. »*

Joël Cosnuau et Dominique Eury



CLASSEMENT EMPLOYEURS

1	**Franck HARCAUT et Elio CHAAYA**	**Boulangerie Bleue by Elio et Franck**	**1, rue Paul Vaillant Couturier, RUEIL-MALMAISON**
2	**Stefan GRALL**	**GRALL'S FAMILY**	**16, avenue Joseph Froment, LA GARENNE-COLOMBES**
3	**Sylvain GENDRON**	**Boulangerie Madeleine**	**280, avenue des Grésillons, ASNIÈRES**
4	Louis TAINE	Arlette et Colette	63, rue Voltaire, LEVALLOIS-PERRET
5	Catherine OULE	BOOM - Boulangerie Omnivore	215, boulevard Bineau, NEUILLY-SUR-SEINE
6	Basile FOURMONT	Des racines et du pain	1, place du Panorama, CLAMART
7	André DEVESA	La Boulangerie Bio	5 bis, rue Aristide Briand, ISSY-LES-MOULINEAUX
8	Martial LABARBE	SWEET LAB	75, rue de Bezons, COURBEVOIE
9	Carlos MARQUES	Aux délices royales	Place de l'église, RUEIL-MALMAISON
10	Pierre LAIGNEAU	MAISON LAIGNEAU	98, boulevard de la République, VAUCRESSON
11	Johan BERTAUD	Aux délices de Manon	79 bis, avenue Jean-Baptiste Clément, BOULOGNE-BILLANCOURT
12	Pierre et Arnaud VEROT-BOURNIGAUD	Maison Pierarno	2, rue de l'Eglise, ASNIÈRES
13	Jeffery GORDWIN	Bon temps roulé	30, rue Saint-Denis, COLOMBES
14	Yassine ZIADA	Boulangerie Ziada	177, avenue d'Argenteuil, ASNIÈRES
15	Bertrand GUILLAUME	Maison Guillaume	14 bis, avenue de Madrid, NEUILLY-SUR-SEINE
16	Arnaud LEFEVRE	Boulangerie L'Ecureuil	28, boulevard de Stalingrad, MALAKOFF
17	Stéphane CROUIN	TOUDELICES	77, rue Victor Hugo, LEVALLOIS-PERRET
18	Yann BERNARD	ETINCELLE DE GOURMANDISE	5, rue de la Mairie, CHÂTILLON
19	Anibal et Sophie LOPES	La Renaissance	184 bis, avenue de Paris, CHÂTILLON
20	Nicolas MARNAY	Tradition des bords de Seine	15, cours de l'ancienne boulangerie, ISSY-LES-MOULINEAUX

CLASSEMENT SALARIÉS

1	**Mohamed AKHIAT**	**La Nouvelle Boulangerie de Neuilly**	**13, rue Paul Chatrousse, NEUILLY-SUR-SEINE**
2	**Yassine AFIZI**	**LEKLA GARCHES**	**13, avenue Joffre, GARCHES**
3	**Julien BOUGEARD**	**MAISON LAIGNEAU**	**98, boulevard de la République, VAUCRESSON**
4	Abdessamad SAMNOUN	LEKLA	41, rue des Bourguignons, BOIS-COLOMBES
5	Abdellah TAOULACHT	À Deux Mains by Elio & Franck	8, place du Général Leclerc, SURESNES
6	Adrien OGER	LEKLA SAINT CLOUD	42, boulevard de la République, SAINT-CLOUD
7	Nourddine MESKINE	La Nouvelle Boulangerie de Neuilly	13, rue Paul Chatrousse, NEUILLY-SUR-SEINE
8	Tommy BRULÉ	Le Grenier à Pain Levallois-Perret	53, avenue du Président Wilson, LEVALLOIS-PERRET
9	Jules MATHIAUX	Boulangerie Bleue by Elio et Franck	1, rue Paul Vaillant Couturier, RUEIL-MALMAISON
10	Malik MAHAZOU	LE GRENIER À PAIN LEVALLOIS-PERRET	53, avenue du Président Wilson, LEVALLOIS-PERRET
11	Medwin JEAN-GILLES	LEKLA BOULOGNE 92	29, avenue Jean-Baptiste Clément, BOULOGNE-BILLANCOURT
12	Eric DEFORTESCU	TOUDELICES	77, rue Victor Hugo, LEVALLOIS-PERRET
13	Drame GAKOU	ETINCELLE DE GOURMANDISE	5, rue de la Mairie, CHÂTILLON
14	Thibault DESCHAMPS	LEKLA SAINT-CLOUD	42, boulevard de la République, SAINT-CLOUD
15	Pierre-Antoine COINET	La Boulangerie Bio	5 bis, rue Aristide Briand, ISSY-LES-MOULINEAUX
16	Amadou DIALLO	SWEET LAB	75, rue de Bezons, COURBEVOIE
17			
18	Parthan SIVAPALA	BOOM - Boulangerie Omnivore	215, boulevard Bineau, NEUILLY-SUR-SEINE
19	Mohamed ARBI	Le moulin de Buzenval	84, rue de Buzenval, SAINT-CLOUD
20	Ezzeddine MOUROU	Le moulin de Buzenval	84, rue de Buzenval, SAINT-CLOUD

CLASSEMENT APPRENTIS

1	**Timeo DJIKINE-BEAUVISAGE**	**Boulangerie Bleue by Elio et Franck**	**1, rue Paul Vaillant Couturier, RUEIL-MALMAISON**
2	**Emma PEZOT**	**Des racines et du pain**	**1, place du Panorama, CLAMART**
3	**Tomi PONT**	**Boulangerie Bleue by Elio et Franck**	**1, rue Paul Vaillant Couturier, RUEIL-MALMAISON**
4	Alice PETIT	Le moulin de Buzenval	84, rue de Buzenval, SAINT-CLOUD
5	Moussa BOUGOFFA	À Deux Mains by Elio & Franck	8, place du Général Leclerc, SURESNES



panimatic

fabricant de matériel français
pour la boulangerie et la pâtisserie
depuis plus de 50 ans

Pousse contrôlée | Étuve | Froid positif
Chocolat | Chambre sur mesure | Cuisson
Travail de la pâte | Conservation | Surgélation

panimatic.fr | info@panimatic.com
01 64 29 72 19 | Souppes Sur Loing (77)



Il a percé le secret de la meilleure galette

Quand on sait faire de bonnes galettes, on ne perd jamais le coup de main. C'est la petite histoire de ce 38e concours de la meilleure galette aux amandes du Grand Paris. Patrick Dumont, déjà sacré en 2022, réitère son exploit dès son retour dans la compétition après les trois ans d'absence réglementaire. Il s'inscrit ainsi dans la lignée de son prédécesseur, Lionel Bonnamy, vainqueur l'an dernier et en 2021.

C'est l'un des concours les plus attendus de l'année. La galette des rois étant l'une des traditions gourmandes préférées des Français, le concours de la meilleure galette aux amandes du Grand Paris bénéficie d'une exposition médiatique non négligeable, notamment dans la presse régionale. La caisse de résonance est telle que des centaines de becs sucrés sont prêts à parcourir plusieurs dizaines de kilomètres pour goûter celle qui aura eu la préférence du jury. Un tel apport de visibilité, d'affluence et de chiffre d'affaires suscite l'intérêt de nombreux artisans boulangers-pâtissiers pour ce concours. Ils étaient 196 inscrits – un record ! – même si tous ne se sont pas présentés au quai d'Anjou, le mercredi 3 décembre au matin, pour déposer leurs galettes. Vingt-neuf inscrits ne sont pas venus et dix-huit galettes ont été disqualifiées par la commissaire de justice. Une lecture attentive du règlement est nécessaire avant de participer au concours : de nombreuses galettes n'ont pu accéder à la table du jury car elles ne correspondaient ni aux critères de taille, ni aux exigences d'identité entre elles.

À la recherche de la galette parfaite

Pour passer la première sélection faite par le jury et accéder à la table finale, il est nécessaire de s'approcher le plus possible d'une forme de perfection dictée par la grille de notation de l'épreuve (cuisson, décor, crème d'amandes, feuilletage, tenue à la coupe). Cette grille a été particulièrement étudiée par Youssef Afantrous (Paris & Co, Paris 15e) et son équipe : *« Nous avons bien préparé le concours. Cela fait deux mois que nous faisons des essais, avec des feuilletages différents, des tours doubles, des tours simples. Nous avons repris les barèmes de notation et insisté sur le visuel de la galette : on voulait une jolie galette d'aspect mais surtout qui se tienne à la découpe, y compris lorsqu'on la divise en tout petits morceaux. C'est le feuilletage inversé qui fonctionnait le mieux parmi tous les essais de pâte que nous avons faits. Nous avons également innové sur notre frangipane, dans laquelle j'incorpore un peu de la crème de notre flan qui avait gagné le concours en 2021, ainsi qu'une pointe de vanille. La concurrence est très rude : arriver sur la table finale, c'est déjà énorme. Ensuite, cela se joue sur des micro-détails tant c'est serré. »*

Pour Christophe Sonnet (Le Grenier à Pain à Vanves, 92), le meilleur moyen de progresser est de s'inspirer des meilleurs. Classé 6e en 2024, il déguste lors de la remise des prix la galette gagnante, celle de Yasmine Menacer (Dupont avec un thé, Neuilly), pour comprendre ce qui a pu faire la différence avec la sienne. *« Elle avait un goût d'amande particulièrement marqué, bien plus prononcé que ce que l'on avait l'habitude de faire »*, reconnaît le boulanger. *« J'ai donc retravaillé ma garniture : nous avons changé les proportions de la crème frangipane afin que l'on sente davantage l'amande. »* Côté décor, il s'est montré particulièrement vigilant à ce que ses deux galettes soient parfaitement identiques, avec une attention toute particulière portée au chiquetage et à la cuisson.

Quand Antoine Lefevre, de la boulangerie Écureuil à Malakoff (92), change chaque année sa recette – en variant la torréfaction des amandes, le tourage ou encore le choix des matières premières –, Sébastien Mortain (Paris 18e), quant à lui, reste fidèle à la même formule qu'il maîtrise depuis plusieurs années. Son secret ? Un feuilletage inversé de haute qualité : *« Cela m'a demandé trois jours de préparation : un jour pour le pétrissage, un autre pour le tourage, et le montage le dernier jour. L'intérêt, c'est qu'on obtient davantage de croustillant que sur un feuilletage classique et, selon moi, un meilleur rendu visuel. Comme il y a un peu plus de beurre, ça gonfle mieux, on a davantage de feuilles et plus de goût. Cela se tient mieux à la découpe, ça s'effrite moins et ça compte à la dégustation. Avec une bonne frangipane, on obtient un beau produit final. »*

« Une crème d'amande qui goûte vraiment l'amande »

Ils semblent être nombreux, comme Sébastien ou Youssef, à avoir misé sur un feuilletage qui ne s'éparpille pas sous les nombreux coups de couteau donnés aux galettes par les bénévoles de L'Épiphanie chargés de l'organisation du concours. Marie Callegari (Opéra & Associés), habituée des jurys, a ainsi remarqué que *« tous les feuilletages ont tenu, aucun ne s'est complètement affaissé comme j'ai pu le constater par le passé. On sent qu'il y a eu un vrai effort des boulangers-pâtissiers, car ils savent que leur galette va être découpée en petits morceaux. »*

Paroles de partenaires

Clara Pouletty, responsable développement des ventes, et Émilie Pannetier, directrice marketing chez Savencia : *« Le beurre Lescure est un beurre AOP issu d'un très bon sourcing ; il a tout intérêt à être valorisé par les artisans. C'est un beurre très sec, à 84 % de matières grasses quand la concurrence sur l'AOP se situe plutôt à 82 %, ce qui le rend idéal pour obtenir un feuilletage avec des feuilles bien séparées. Il bénéficie également d'une maturation lente biologique qui se fait naturellement, que nous poussons un peu plus loin que ce que le cahier des charges de l'AOP demande, et cela lui apporte des arômes de noisette très appréciés des pâtissiers. C'est un beurre souple, facile à travailler, idéal pour la viennoiserie ou le feuilletage des galettes. »*

Victor Léger, responsable communication et relations publiques du cirque Pinder : *« Nous allons organiser une soirée privative le 16 janvier 2026 à destination des artisans boulangers du Grand Paris. Chaque boulanger, accompagné de sa famille ou de son équipe s'il le souhaite, pourra assister à une représentation du cirque Pinder. Nous retrouvons la pelouse de Reuilly cette année après 7 ans d'absence, c'est un événement. Le cirque a des points communs avec les boulangers : on ne dort pas beaucoup, on travaille beaucoup, on connaît les nuits blanches et nous avons un contact direct avec les gens. Nous sommes vraiment ravis de vous offrir ce moment. »*



Patrick Dumont

Charlotte Le Bret, cofondatrice et directrice générale de Delicacery, admet que seule la qualité des feuilletages a fait consensus autour de la table lors de ce premier tour de dégustation : *« Ce n'est pas la première fois que je suis jurée à un concours de la galette, et je suis un peu déçue cette année. Sur les quinze que l'on a goûtées, deux étaient vraiment bonnes. Le reste était plutôt décevant, notamment les garnitures, soit trop sucrées, soit trop peu goûteuses. On ne sentait pas assez l'amande : c'était trop crémeux, trop beurré. Les avis étaient partagés, mais là où on était tous d'accord, c'était sur la qualité des feuilletages, qui étaient d'un bon niveau. »*

Des garnitures trop sucrées au goût d'amande pas assez prononcé ? Le constat fut partagé par plusieurs membres du jury, et ce sont souvent les galettes au parfum marqué du fruit sec qui sont sorties en tête lors du premier tour. Secrétaire général du Cercle d'Échanges de Boulangerie-Pâtisserie (CEBP), Michel Guilmoto participait cette année



OPÉRA & ASSOCIÉS
PARTAGEONS NOS TALENTS

Votre Expert-Comptable,
partenaire de votre création gourmande

268
BOULANGERIES
accompagnées
en 2024

1422
BOULANGERIES
Depuis 12 ans

4
ASSOCIÉS
Paulo FARIA
Vincent LECLERE
Stéphane FINORE
Nicolas ZIÉ-MÉ

www.opera-associes.fr | 01 48 71 64 80

pour la première fois au jury. S'il reconnaît que la qualité du feuilletage et une crème d'amande *« qui goûte vraiment l'amande »* sont des facteurs déterminants pour plaire au plus grand nombre, le goût personnel s'efface parfois devant la grille de notation : *« On sent que chaque galette a sa propre identité, son propre coup de griffe qui ne touche pas seulement le décor. Celle que l'on préfère sur une table n'est pas forcément la meilleure. Il y a des critères objectifs de notation que l'on doit prendre en compte. »*

Quand une galette est bonne, elle le reste

Quand on a vu Lionel Bonnamy, vainqueur en 2021 et en 2024, remettre la coupe à Patrick Dumont, premier cette année et déjà titré en 2022, on se dit que cela paraît pourtant simple : quand une galette est bonne, elle le reste. Beaucoup de boulangers classés se sont d'ailleurs empressés de goûter la galette gagnante, présentée sur le buffet de la remise des prix, pour l'analyser et tenter d'en percer le secret. En recevant ce trophée qu'il connaît déjà bien, Patrick Dumont était à la fois étreint par l'émotion et l'appréhension des jours à venir : *« Ma femme m'avait demandé de ne surtout pas gagner, car un titre pareil, c'est énormément de travail en plus dans une période déjà très chargée. Il y a trois ans, nous avons été débordés. J'avoue que là, je ne m'y attendais pas du tout. Je voulais être bien classé, me challenger encore une fois pour voir où je me positionnais après trois ans d'absence ; mais je ne sais pas si je dois être content ou pas* [rires]. *J'appréhende la somme de travail à venir, mais nous allons nous organiser. Nous allons mettre toutes les équipes sur les galettes. L'année de mon premier titre, je n'avais qu'un laminoir et un four à sole ; je me suis équipé depuis. Ça va être du sport, mais on va y arriver. »*



Le podium fut complété par Thierry Maillard (La Maillardise à Levallois-Perret, 92) et Mohamed Khouildi, installé à Bagnolet (93), qui participait pour la première fois, ex-æquo avec Hanai Horikoshi, Japonaise classée hors-concours, gagnante du concours du Club de la Galette des Rois du Japon.

> *Obtenir un podium sur une première participation, c'est incroyable ! Je suis super fier. Je pense à mes parents, à ma famille. Je ne vais pas vous donner le secret de ma galette, mais elle est faite avec beaucoup de passion. Il y a toujours un peu de chance aussi. Avec un petit peu plus de préparation, d'essais, je serai peut-être à la place du premier l'année prochaine, qui sait ?* [rires] *C'est un concours qui booste l'affluence dans les boutiques, on va donc communiquer sur les réseaux sociaux où je suis très actif. J'appelle mes followers « mes petits potes », et c'est un peu grâce à eux que je suis là aujourd'hui.*
>
> **Mohamed Khouildi, 3e Prix**

CLASSEMENT CHEFS D'ENTREPRISE

1	**Patrick DUMONT**	**Maison Dumont**	**201, avenue Jean Jaurès, 92140 CLAMART**
2	**Thierry MAILLARD**	**La Maillardise**	**11, rue Voltaire, 92300 LEVALLOIS-PERRET**
3	**Mohamed KHOUILDI**	**Boulangerie**	**32, rue François Mitterrand, 93170 BAGNOLET**
3 ex æquo	**Hanai HORIKOSHI**	**Candidate japonaise hors concours**	**Japon**
4	Thierry RABINEAU	Boulangerie Moderne Rabineau	16, rue des Fossés Saint-Jacques, 75005 PARIS
5	Rodolphe LANDEMAINE	Maison Landemaine Monge	123, rue Monge, 75005 PARIS
6	Khemoussi MANSOUR	Aux Délices de Glacière	90, boulevard Auguste Blanqui, 75013 PARIS
7	Frédéric ANTUNES	Fred Boulangerie	137, rue de Paris, 94220 CHARENTON-LE-PONT
8	Jean-Michel CARTON	Carton Paris	6, boulevard de Denain, 75010 PARIS
9	Mostapha BOUABID	Les Pains de Gagny	8, rue Jules Guesde, 93220 GAGNY
10	Frédéric COMYN	Boulangerie Pâtisserie Colbert	49, rue de Houdan, 92330 SCEAUX

CLASSEMENT APPRENTIS

1	**Tiago MARQUES**	**EBP**	**Les Petits Gourmands, ATHIS-MONS (91)**
2	Valentine DUSSOULLIER	EBP	Fred Boulangeries, PONTAULT-COMBAULT (77)
3	Alexandre MIRLAND	FERRANDI	Les Petits Gourmands, ATHIS-MONS (91)

GRAND CRU
DEPUIS 1884
LESCURE
BEURRE CHARENTES-POITOU
A.O.P.

LESCURE EST FIÈRE DE VOUS AVOIR ACCOMPAGNÉ SUR LE CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DU GRAND PARIS 2025

Sublimez vos créations et valorisez-les auprès de votre clientèle avec notre beurre Charentes-Poitou AOP d'exception



Plaque murale



Etiquette de prix



Vitrophanie



Ardoise murale



Fiches et livrets recette

REJOINDRE 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



RETROUVEZ TOUT L'UNIVERS LESCURE SUR
www.savencia-fd-foodservice.com Lescure France lescure_fr

Savencia Fromage & Dairy Foodservice - RCS Versailles 389 330 739 - Novembre 2025



La vente en boulangerie : un métier indispensable

Alors que certains artisans boulangers-pâtissiers rencontrent des difficultés pour recruter des personnes à la vente, beaucoup misent sur la formation, la bienveillance, la reconnaissance et une bonne intégration. Des artisans employeurs partagent ici leurs bonnes pratiques pour valoriser les équipes, le plus souvent féminines, augmenter le prix du panier moyen et fidéliser les clients.

Avec l'évolution de la boulangerie-pâtisserie, l'artisan-employeur a dû s'adapter, admettre et faire comprendre à ses vendeurs que leur rôle est clef. Ainsi, Alexis Paviot (Chez Alexis à Boulogne, 92), qui a ouvert en septembre, mise tout sur la vente : *« Vous pouvez avoir le plus beau produit du monde, si vous n'avez personne pour le vendre, ce même produit devient un invendu et génère zéro chiffre d'affaires »*.

Cet entrepreneur qui a le sens du commerce chevillé au corps, se nourrit de sa propre histoire, de ses souvenirs de cuisine avec ses parents, de l'aide de sa famille et partage ses tranches de vie avec son équipe pour qu'elle s'appuie sur de vraies anecdotes, du vécu, des réjouissances à partager. Et cela marche ! Les échanges sont vivants et tout est fait pour être connectés aux clients : *« C'est mon fil rouge, voire mon obsession : le client et sa satisfaction »*.

Avec des horaires élargis, Alexis ne peut se permettre aucune perte de temps : chez lui, pas de téléphone *« aucun vendeur ne pourrait y répondre faute de temps »*, mais des rencontres : *« pour passer une commande, les clients passent et expliquent pour quelle occasion est prévue la commande. C'est ainsi que l'on crée du lien, qu'on fidélise et qu'on rend heureuse l'équipe de vente qui joue un vrai rôle de conseil. Elle est responsabilisée, s'intéresse aux clients, connaît un peu leur vie… »*.

Se challenger

Autre bonne pratique mise en place : les échanges production/vente. *« Régulièrement, les uns vont voir travailler les autres pour comprendre d'une part, les attentes ; d'autre part, la faisabilité. Les vendeurs goûtent tous les nouveaux produits avant leur mise en vente. C'est le meilleur moyen pour qu'ils puissent en parler aux clients ! »*. Sans compter les feedbacks, en continu : *« je suis là pour trouver des solutions, faciliter le travail, proposer des plannings qui s'adaptent à nos vendeurs, dont certains sont étudiants. Pour les recettes, je teste tout avec l'équipe de vente. Quand un client revient, on lui demande systématiquement s'il a apprécié sa commande. C'est le jeu et c'est ainsi qu'on progresse. Si on veut de l'écoute et de l'attention portées aux clients, en tant qu'employeurs, on doit faire de même vis-à-vis des équipes. Je propose un cadre, une histoire, un concept mais je dois aussi prendre en compte leurs envies et leurs besoins. Par exemple, j'ai prévu une adaptation sur la caisse pour une personne dyslexique »*.



Question recrutement, comme pour beaucoup de confrères : *« sourire, bonne humeur, hygiène et politesse »* sont déterminants. Mais le produit a aussi son importance : la mise en place chez Alexis est un plan stratégique qu'il révise en permanence et adapte avec son équipe de vente, selon les jours de la semaine et les moments de la journée : *« les chouquettes près de la caisse, cela fonctionne toujours.*



Chez moi, tous les enfants et toutes les personnes âgées se voient offrir une chouquette. Je tiens beaucoup à ce petit geste. Ce geste est celui d'un vendeur envers le client : cela compte dans la relation. Si on a une quantité trop grande de produits, j'explique à l'équipe de vente comment valoriser lesdits produits pour qu'ils soient achetés. Parfois, ce ne sont que des astuces de marketing mais les vendeurs sont preneurs de ces indications ». Pour cela, *« pas de phrase négative, pas de tics de langage. Le vendeur est ce que voit en premier le client. C'est le vendeur qui conseille le client sur nos produits : ce n'est ni moi, ni la production. C'est à nous employeurs de former nos vendeurs et nos vendeuses. Le temps investi sur eux est du temps gagné et un panier moyen plus élevé »*.

Le vendeur : l'ambassadeur de la boulangerie

Comme l'explique Frédéric Antunes (Chez Fred, Vincennes, 94) : *« Tout est lié à l'équipe de vente : l'accueil, le conseil, le panier moyen et l'image de marque. Ce n'est pas rien. Une personne à la vente va valoriser nos produits, et est le premier rempart de la boulangerie-pâtisserie face à des clients déçus de ne pas avoir leur gâteau préféré et face aux éternels insatisfaits. Le boulanger est derrière mais l'équipe de vente, elle, est devant. Chez nous, on sait qu'ils reviennent pour l'accueil chaleureux, le conseil, le sentiment d'appartenance, ils disent d'ailleurs "ma boulangerie". Ils sont contents qu'on les reconnaisse. Si les produits sont top mais que vos vendeurs sont désagréables, cela ne va pas marcher »*. Ainsi, *« le sens de l'écoute, la façon d'être face aux clients, le comportement vis-à-vis de certaines demandes »*, sont des qualités nécessaires mais que tout le monde n'a pas.

> *« On garde les bons éléments en payant bien.*
>
> **Amandine Thomann**

Avec 5 boulangeries à son actif, Frédéric Antunes sait qu'on peut perdre de bonnes habitudes face à un quotidien bien rempli. Il a donc fait le choix d'embarquer toute l'équipe vente en formation pour *« prendre du recul, avoir un regard extérieur, adopter de bons réflexes et se rappeler ce qui fonctionne bien mais qu'on oublie un peu au fil du temps »*. Acquisition de nouvelles techniques (vente additionnelle), amélioration de la connaissance produit, gestion des situations délicates… : une telle formation peut être utile pour soutenir les équipes de vente. Frédéric Antunes tient à le préciser : *« la non-vente est plus coûteuse que le salaire et les charges. Certes, une formation représente un coût pour une entreprise, mais il faut bien penser au coût "caché" : celui de toutes les ventes qu'on n'a pas réalisées parce que le vendeur ne savait pas comment s'y prendre »*.

Engager, former et fidéliser

Amandine Thomann (Aux Délices d'Amandine, Les Lilas, 93), fonctionne avec deux équipes de vente (l'une le matin, l'autre l'après-midi). Cette boulangère recrute principalement des femmes, débutantes ou étudiantes, compte-tenu *« des difficultés à trouver des personnes déjà formées »*. Ainsi, elle forme elle-même ses vendeuses quand ce ne sont pas les *« anciennes qui s'en chargent »*.

Pour déceler une future bonne vendeuse, Amandine Thomann se fie *« au sourire, au côté avenant »* des candidates. *« Même si les personnes sont initialement timides, on voit très vite s'il y a du potentiel… »*.

La formation se fait donc en situation réelle et certains aspects sont clefs : *« les gestes de la vente, la liste des allergènes, la proposition de produits complémentaires, l'emballage des produits (gâteaux, paquets montés) »*. Ce dernier point étant souvent compliqué car *« il demande de l'agilité. Aussi, je donne des feuilles aux vendeuses pour qu'elles puissent s'entraîner et je leur fournis des fiches pour connaître et valoriser chaque produit »*.





Photos d'ambiance Chez Alexis



De gauche à droite : Frédéric, Véronique, Sylvie et Audrey.

> *« Sans bon vendeur ou sans bonne vendeuse, on ne vend pas le produit.*
>
> **Frédéric Antunes**

Un pragmatisme qui fonctionne : *« l'utilisation des caisses automatiques et l'étiquetage des produits facilitent le travail des équipes de vente et sont un atout pour l'hygiène et la gestion de l'argent en espèces »*.

Autres atouts pour aider et garder l'équipe de vente ? La responsabilisation, la reconnaissance et une rémunération *« au-dessus de la moyenne »*. *« Je laisse les vendeuses s'organiser entre elles pour les horaires, offrant ainsi une souplesse appréciée, notamment par celles qui ont des enfants. Je leur confie des responsabilités, par exemple en les faisant tourner sur les postes. Et, j'ai instauré des primes exceptionnelles et des primes de rendement liées au chiffre d'affaires »*. Une façon de faire qui plaît : *« pas d'absentéisme, pas d'arrêt maladie, une bonne ambiance… Des étudiantes ont même été séduites par la vente en boulangerie et sont restées »*. Chez Amandine Thomann, certaines vendeuses ont 10, 20 ou 35 ans d'ancienneté.

Faire carrière dans la vente

En effet, on peut évoluer en tant que vendeur ou vendeuse en boulangerie. Responsable de boutique, Véronique Léonard travaille avec Frédéric Antunes depuis 10 ans et possède une longue expérience dans la vente en boulangerie. Dès ses débuts en boulangerie – fruits du *« hasard de la vie et de la nécessité de travailler »* –, Véronique Léonard a apprécié *« le métier vivant, le contact client et la variété des produits »*.

Son parcours est exemplaire même si elle a dû s'adapter : *« Les clients sont devenus beaucoup plus exigeants qu'avant. Aujourd'hui, les consommateurs recherchent la perfection, estimant payer pour un produit de qualité irréprochable »*.

Autre écueil pour cette passionnée : *« les nombreuses règles à respecter, notamment en matière d'hygiène. Les boutiques sont hyper-contrôlées »*. Mais chez elle, la bonne humeur l'emporte toujours et elle la transmet à son équipe : *« L'accueil est super important. Un client qui n'est pas bien accueilli ne reviendra pas. Le sourire et la politesse sont fondamentaux. Les clients apprécient qu'on s'occupe d'eux. J'essaye toujours de me mettre à leur place pour comprendre leurs attentes »*.

> *« Le vendeur doit toujours être à l'écoute des clients.*
>
> **Véronique Léonard**

Pour celle qui n'avait jamais imaginé devenir un jour responsable de boutique, recruter des vendeurs et des vendeuses est difficile, compte tenu du manque de candidatures. Son astuce ? *« Mettre en avant la beauté du métier et la beauté des produits »*. Aujourd'hui, Véronique Léonard gère 10 personnes, dont l'équipe de vente (6 personnes) de la boutique de Vincennes Chez Fred.

Créativité, savoir-faire, et plaisir

Ces trois mots sont ceux de Véronique Léonard mais ils pourraient être ceux de Mariana Micervski (Mimo The Baker à Paris) dont le parcours professionnel montre que tout est possible.

Ancienne fleuriste et horticultrice, Marianna Micersvki est elle aussi entrée par hasard dans le secteur de la boulangerie et en tant que vendeuse : *« J'ai eu de la chance de travailler dans de beaux endroits avec des belles personnes et j'ai évolué de vendeuse à première vendeuse, puis responsable de boutique »*.



Photos d'ambiance chez MIMO

> *« Le vendeur est en réalité un conseiller de vente et le plus expert dans la boutique.*
>
> **Clémentine Rapp**

Sa première installation en tant que patronne ? Une sandwicherie avant de se lancer dans une boulangerie en gérance. Son goût pour le métier s'est développé au fil du temps. Cette autodidacte aux idées remarquables est *« descendue dans les laboratoires avec les équipes et a appris sur le tas la pâtisserie et la boulangerie »*. Son carburant est la passion, une très grande curiosité naturelle, et une ouverture sur les autres. Elle s'est ainsi intéressée très jeune au marketing : *« j'ai appris et je me suis passionnée pour la mise en valeur des produits, pour mieux les vendre, pour comprendre quels sont les emplacements les plus performants. Quand j'ai commencé dans le métier, il y a 20 ou 25 ans, c'était assez précurseur... »*. Et d'ajouter : *« j'ai toujours trouvé logique qu'un client qui rentre, ce n'est pas juste pour une baguette : c'est une opportunité »*. À condition qu'il soit bien accueilli. On y revient. *« Un sourire, un bonjour, un merci... En apparence, c'est simple mais en réalité ce n'est pas toujours facile, surtout quand on est dans le rush. Il faut aussi savoir qu'on recrute des personnes qui n'ont jamais vendu, ou des anciennes qui ont leurs habitudes depuis 30 ou 40 ans. Dans tous les cas, les former est un travail de longue haleine. Il faut notamment leur apprendre à proposer un café avec le croissant, une formule avec le sandwich. Certains vendeurs le font naturellement, d'autres ont peur de déranger alors que c'est un service qu'on propose aux clients »*.

RETROUVEZ-NOUS
DU 18 AU 21 JANVIER
STAND L72
PARIS EXPO
PORTE DE VERSAILLES

MOSAÏC CRÉATEUR D'ESPACES
SIRHA BAKE & SNACK





Mariana et sa fille

Et une fois l'équipe mise en place ? *« Quand on voit un bon élément, on le fait évoluer. On ne fidélise pas uniquement avec le salaire, mais avec les conditions de travail, l'ambiance, le management »*, précise l'entrepreneuse qui voit loin pour elle et ses équipes : *« dans la boulangerie, il y a de très belles opportunités, y compris en tant que vendeur. J'en suis la preuve. Il faut juste savoir les saisir »*… et être bien formé.

> *Passer de la vente à patronne de boulangerie est assez rare alors qu'en fait on apprend énormément au contact des clients.*
>
> Mariana Micervski

La vente est aussi une histoire de transmission et d'excellence

Clémentine Rapp (Boulangerie L'Equilibre à Paris) a su transformer une rencontre en une belle réussite. Kathy Da Silva Pereira, jeune candidate sans expérience en vente mais *« pleine de motivation, a déposé son CV à la boulangerie. Son sourire, sa curiosité et son envie d'apprendre »* ont convaincu Clémentine Rapp de lui donner sa chance, malgré un parcours initial en coiffure.

La jeune entrepreneuse a donc formé Kathy en lui offrant *« une immersion progressive »*. D'abord en binôme avec Susana, vendeuse expérimentée, Kathy a appris les bases : *« accueil, gestion des produits, et organisation. Rapidement autonome, elle a pris en charge les commandes événementielles et des tâches administratives (caisse, gestion des produits) »*. Clémentine Rapp a donc adapté son accompagnement, lui confiant davantage de responsabilités au fil des mois et voyant que Kathy était un profil à *« nourrir car elle est rapide, autonome et proactive »*. Aujourd'hui, Kathy gère presque la boutique comme Clémentine Rapp, libérant cette dernière pour d'autres

LEO2
L'efficacité au bout des doigts
matburo
Synapsy
CAISSES AUTOMATIQUES

Nouveau : Nos monnayeurs sont maintenant compatibles avec la majorité des logiciels de caisse boulangeries
Maintenance 100% maison par nos techniciens
MATBURO 01.43.43.20.73

aspects de la boulangerie. Grâce à son évolution, Kathy a obtenu la 4e place du Trophée du Conseil et de la Vente lors de la Semaine de l'excellence (lire p. 12). Elle inspire même un apprenti qui souhaite se lancer dans le concours l'an prochain.

Une belle preuve que l'investissement dans la formation crée un cercle vertueux : performance, sérénité et fierté partagée.

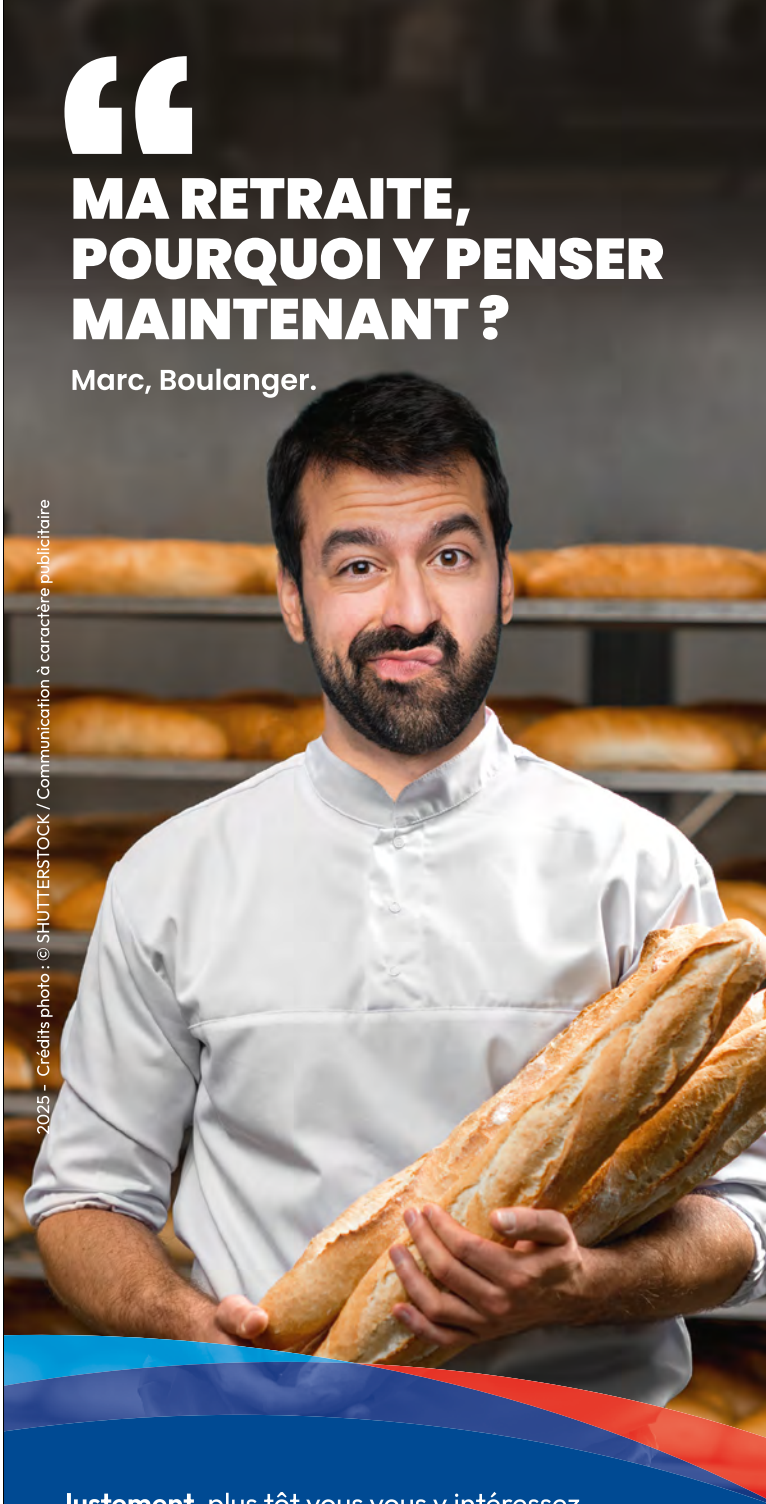


De gauche à droite : Susana, Kathy et Clémentine.

Le point avec Déborah Valenduc, responsable Emploi et Formation, Syndicat des boulangers du Grand Paris

Face à la méconnaissance du métier de vendeur en boulangerie, souvent réduit à une simple transaction, le Syndicat déploie des actions concrètes pour en révéler la richesse et attirer les jeunes. Le vendeur n'est pas un simple caissier : il est le conseiller expert de la boutique, capable de guider les clients sur la composition des produits, les allergènes, ou les techniques de conservation. Une expertise qui s'acquiert par la formation, à l'instar du CTM Vente en Boulangerie, soutenu par le Syndicat. Unique en son genre, ce CTM forme aux réglementations, à l'hygiène, et même à la fabrication de produits pour mieux les valoriser.

Pour répondre aux difficultés de recrutement, le Syndicat innove. Cette année, il a ouvert le Trophée national du conseil et de la vente en boulangerie à tous ses adhérents souhaitant présenter des vendeurs et vendeuses de moins de 30 ans et moins de 5 ans d'expérience à ce poste. Une journée de coaching leur a même été offerte pour préparer les candidats. Cette initiative permet de valoriser les talents et d'encourager les employeurs à former leurs équipes. Par ailleurs, une collaboration inédite avec France Travail permet d'organiser une session de recrutement par simulation (MRS), spécialement adaptée à la vente en boulangerie. L'objectif ? Présélectionner des candidats sur leur savoir-être et leurs connaissances produits, pour faciliter l'embauche des adhérents.



Justement, plus tôt vous vous y intéressez, mieux vous pouvez compenser la baisse de revenus au moment de partir à la retraite. Avec le Plan d'Épargne Retraite de Médicis, vous épargnez à votre rythme sans y penser. Le jour venu, vous percevrez, selon votre choix, une rente mensuelle versée à vie ou un capital, ou encore un mixte des deux solutions.

RETRAITE DES INDÉPENDANTS : PARLONS-EN, JUSTEMENT !

www.mutuelle-medicis.com

médicis
Votre mutuelle retraite
Groupe malakoff humanis

▶ Nouveau

Une norme internationale ISO 23983 sur la levure boulangère

La Chambre Syndicale Française de la Levure (CSFL) et AFNOR Normalisation annoncent la publication officielle de la norme ISO 23983 – Caractéristiques de la levure fraîche et sèche de boulangerie.

Cette première norme internationale dédiée à la levure boulangère établit un cadre technique harmonisé pour définir ses caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques et nutritionnelles. Elle vise à renforcer la cohérence, la transparence et la comparabilité des produits à l'échelle mondiale. **Cette norme constitue une avancée majeure pour l'assurance qualité et la traçabilité tout au long de la chaîne de valeur boulangère**. Elle soutient également l'innovation et la confiance des consommateurs envers les produits de boulangerie.

Pour Stéphane Lacroix, Président de la CSFL et Directeur Commercial Lesaffre, cette adoption illustre l'engagement de la filière en faveur de la qualité et de la reconnaissance internationale des levures de boulangerie.



▶ Réseaux Sociaux

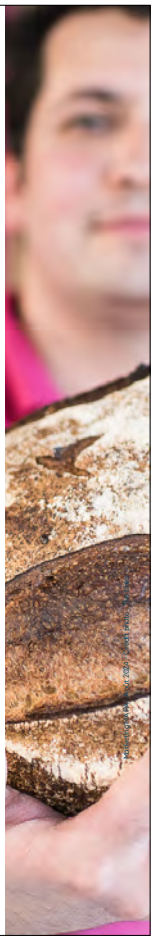
Pour vous accompagner dans l'animation de vos réseaux sociaux tout au long de l'année, l'agence Graines 2 Sens a le plaisir de vous offrir le calendrier des temps forts 2026 !

Vous y retrouverez les événements phares de notre filière, les salons professionnels incontournables, ainsi que les périodes de vacances scolaires.

Un outil pratique à conserver précieusement, qui vous permettra d'anticiper vos communications et de planifier vos prises de parole en toute sérénité.

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

POUR LA PROTECTION SOCIALE DES BOULANGERS, LA MAPA RECOMMANDE
AG2R LA MONDIALE
Notre partenariat garantit la meilleure réponse du marché aux besoins d'assurance spécifiques du secteur alimentaire. La MAPA recommande AG2R LA MONDIALE pour son expertise dans la protection sociale et patrimoniale, ainsi que pour sa connaissance historique des métiers de bouche.
Depuis plus de 100 ans, AG2R LA MONDIALE accompagne les professionnels et les salariés du secteur alimentaire dans les domaines de l'épargne, de la retraite complémentaire et supplémentaire, de la gestion de patrimoine.
Pour faire le point sur vos besoins et être contacté par un conseiller AG2R LA MONDIALE
MAPA L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire
Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie



CALENDRIER MARKETING *de la boulangerie-pâtisserie* 2026

	JANVIER		FEVRIER		MARS		AVRIL		MAI		JUIN	
01	J	Jour de l'an	01 D		01 D	Fête des gd-mères JM du compliment	01 Me	Poisson d'Avril Pessah - Début	01 V	Fête du travail	01 L	JM Lait
02	V		02 L	Chandeleur	02 L		02 J	Carême - fin	02 S		02 M	
03	S		03 M	Soldes hiver (fin)	03 M	JM contre l'obésité	03 V		03 D		03 Me	J du Cidre
04	D		04 Me	JM contre cancer	04 Me		04 S		04 L	J. Star Wars ("May the fourth be with you")	04 J	
05	L		05 J	Tourn. 6 Nations JM du Nutella	05 J		05 D	Pâques	05 M		05 V	J de l'Environnement
06	M	Epiphanie	06 V	JO d'hiver - début	06 V	JO Para début	06 L	Lundi de pâques	06 Me	J. sans régime	06 S	
07	Me	Soldes hiver (début) Pièces Jaunes (début)	07 S		07 S		07 M		07 J		07 D	J Donut & glace choco RG(fin) Vendée Globe
08	J		08 D		08 D	J. Droits des femmes	08 Me		08 V	Armistice	08 L	
09	V		09 L		09 L		09 J	JM de la Licorne Pessah - fin	09 S		09 M	J du Petit déjeuner
10	S		10 M	JM Légumineuses	10 M		10 V	JI des frères & soeurs	10 D		10 Me	J du thé glacé
11	D	JM du Merci	11 Me		11 Me		11 S		11 L	J. Commerce Equitable	11 J	CM Foot - début
12	L		12 J		12 J		12 D	Marathon de Paris	12 M	F. de Cannes - début	12 V	
13	M		13 V	Vendredi 13	13 V		13 L		13 Me	J Tarte aux Pommes	13 S	24h du Mans
14	Me		14 S	St Valentin	14 S	Tournoi 6 Nations	14 M		14 J	Jeudi de l'ascension	14 D	
15	J		15 D	JM vs cancer de l'enfant	15 D	JO Para - fin	15 Me		15 V		15 L	JM contre la faim
16	V		16 L	JM des Amandes	16 L		16 J		16 S	St Honoré - Fête du	16 M	
17	S	JM cuisine italienne	17 M	Nouvel an chinois	17 M	Mardi gras St Patrick	17 V		17 D	J.E. des moulins (16-17) JM de la pâtisserie	17 Me	
18	D		18 Me	Carême - début Ramadan - début	18 Me	JM du recyclage	18 S		18 L		18 J	
19	L	JI du Pop-corn Blue Monday	19 J	J Chocolat à la Menthe	19 J	Ramadan - fin	19 D		19 M		19 V	
20	M		20 V		20 V	JI du macaron Printemps	20 L		20 Me	J des abeilles	20 S	J du Pique-nique
21	Me	JI des Câlins	21 S		21 S		21 M		21 J	J du thé	21 D	F. Pères - ETE F. Musique
22	J		22 D	JO d'hiver - fin	22 D		22 Me	JM de la Terre	22 V	J Biodiversité	22 L	
23	V	JN des Tartes (USA)	23 L	J. Banana bread	23 L		23 J	JI du Livre	23 S	F. de Cannes - fin	23 M	
24	S	JI du Sport féminin	24 M		24 M	J. glace artisanale	24 V		24 D	Rolland Garros (début)	24 Me	Solde été (début)
25	D		25 Me		25 Me		25 S		25 L	Lundi de Pentecôte Appellat° boulangerie	25 J	
26	L		26 J	J. Pistache	26 J		26 D		26 M		26 V	J du Patrimoine de Pays et des Moulins (26-28)
27	M		27 V		27 V		27 L		27 Me		27 S	JM Ananas
28	Me		28 S		28 S		28 M		28 J	Fêtes des voisins	28 D	
29	J				29 D	Heure d'été	29 J		29 V		29 L	
30	V				30 L	JI Zéro déchet	30 V		30 S	Ligue des Chp - fin	30 M	
31	S				31 M				D	te des mères		

trêve des confiseurs

24 Rest'Hotel Périgueux

(69) Salon du Choco - Lyon

Rest'Hotel (21) Dijon

VendéePrho (35) Rennes

(35) CFIA Rennes

(34) SIPRHO Montpellier

(75) SIRHA Europain

(13) SIRHA Méditerranée

(75) Salon de l'agriculture

Rest'Hotel (63) Clerm-F

(33) SMAHRT Toulouse

(75) Salon snack show

(75) Food Hotel Tech

(75). Fête du pain. - Notre Dame de Paris

(75) Taste Paris Festival

+ Examen apprentis

Graines 2 sens
Caro & MH

Suivez nos actus sur les RS
conseils,
tutos,
formations,
cadeaux ...
Flashez ce QR

@graines2sens

Dates Sport
Dates filière
Fêtes famille
Salon pro

Zone A
Zone B
Zone C
Jours fériés

CALENDRIER MARKETING *de la boulangerie-pâtisserie* 2026

		JUILLET			AOUT			SEPTEMBRE			OCTOBRE			NOVEMBRE			DECEMBRE
01	Me		01	S		01	M	Rentrée scolaire	01	J	JM café, choco, végé	01	D	Toussaint	01	M	Avent Lutin farceur
02	J		02	D		02	Me	J. de la noix de coco	02	V		02	L		02	Me	
03	V		03	L	J. de la Pastèque	03	J		03	S		03	M	JM du sandwich JM Gentillesse	03	J	
04	S	Tour de Fr. (départ)	04	M		04	V		04	D	Fête des gd-pères	04	Me		04	V	Semis Ste Barbe Téléthon (4-5/12)
05	D		05	Me		05	S		05	L		05	J	J contre le harcèlement	05	S	
06	L		06	J		06	D		06	M		06	V		06	D	St Nicolas
07	M	J.M du chocolat	07	V		07	L		07	Me		07	S		07	L	
08	Me		08	S		08	M		08	J		08	D	J du cappuccino	08	M	J du brownie
09	J		09	D		09	Me		09	V		09	L		09	Me	
10	V		10	L		10	J		10	S		10	M	J. des stagiaires	10	J	
11	S		11	M		11	V		11	D		11	Me	Armistice	11	V	
12	D		12	Me		12	S		12	L	S. du goût (12-18)	12	J		12	S	
13	L		13	J		13	D	Anniv Décret Pain	13	M	JM Burger	13	V		13	D	Ste Lucie - f. des lumières J.I de la raclette
14	M	Fête nationale	14	V		14	L		14	Me		14	S	J du Diabète	14	L	
15	Me		15	S	Assomption	15	M		15	J		15	D		15	M	
16	J		16	D		16	Me		16	V	JM Pain	16	L	JM Chocolatine	16	Me	
17	V		17	L		17	J		17	S		17	M		17	J	
18	S		18	M		18	V		18	D		18	Me		18	V	J. pull de Noël
19	D	CM Foot - fin	19	Me		19	S	JE du patrimoine	19	L	JM cancer du sein	19	J	Beaujolais nouveau	19	S	
20	L		20	J		20	D	JE du patrimoine	20	M	J. des cuisiniers	20	V		20	D	
21	M	Solde été (fin)	21	V		21	L	Kippour	21	Me		21	S		21	L	Hiver
22	Me	JM Mangue	22	S		22	M		22	J		22	D		22	M	
23	J	J Glace à la vanille	23	D		23	Me	Automne J.Europ du BIO	23	V		23	L	J. de l'expresso	23	Me	
24	V		24	L		24	J		24	S		24	M		24	J	Réveillon de Noël
25	S		25	M		25	V		25	D	Heure d'hiver	25	Me	J. contre les violences faites aux femmes	25	V	Noël
26	D	Tour de Fr. (arrivée) JM des grands-parents	26	Me		26	S		26	L		26	J		26	S	
27	L		27	J		27	D		27	M		27	V	Black / green friday	27	D	
28	M	J Chocolat au lait	28	V	J. tarte aux pêches	28	L	St Michel J. antigaspi	28	Me		28	S		28	L	
29	Me		29	S		29	M		29	J		29	D		29	M	
30	J	JI de l'amitié	30	D		30	Me		30	V		30	L	Anniv. Unesco	30	Me	
31	V		31	L					31	S	Halloween				31	J	St Sylvestre

Salon des Métiers de bouche 34

Natexpo (69) Lyon

(38) Salon Dauphinois

(75) SIAL

(49) Qualidays'

(75) Salon du Chocolat - Paris

(75) EquipHotel - Paris

(35) JTIC

(56) Salon Choc. Pât. Boul - à confirmer

CIBM (75)

trêve des confiseurs

Graines 2 sens

Caro & MH

Suivez nos actus sur les RS
conseils,
tutos,
formations,
cadeaux ...
Flashez ce QR

@graines2sens

Dates Sport
Dates filière
Fêtes famille
Salon pro

Zone A
Zone B
Zone C
Jours fériés

▶ Santé

La carie du boulanger-pâtissier : un risque sucré à ne pas sous-estimer

Dans les fournils et les laboratoires, le sucre est votre compagnon de tous les jours. Mais à force de le manipuler, de le goûter… ou même d'en respirer les effluves, il peut devenir un véritable ennemi pour vos dents.

Ce phénomène porte un nom : la carie du boulanger-pâtissier. Derrière ce terme qui peut prêter à sourire se cache une véritable carie dentaire. Elle attaque d'abord l'émail, puis progresse vers les couches plus profondes de la dent (cément, dentine, pulpe). Résultat : une cavité se forme, souvent douloureuse au contact du sucre, du chaud, du froid… ou même sans raison apparente.

Les chiffres parlent d'eux-mêmes : les artisans qui travaillent le sucre – boulangers, pâtissiers, chocolatiers ou confiseurs – consultent le dentiste bien plus souvent que la moyenne de la population. En cause, les dégustations fréquentes, les manipulations répétées et l'exposition aux fines particules sucrées qui se déposent sur les dents. Dans nos métiers, ce sont souvent les dents du sourire, incisives et canines, qui sont les premières touchées.

Préserver vos dents, c'est aussi préserver votre santé et votre image auprès de vos clients.

Quelques réflexes simples peuvent faire la différence

- Brossez-vous les dents régulièrement ;
- Dégustez avec modération ;
- Évitez les grignotages, les snacks et les boissons sucrées ;
- Réduisez autant que possible l'exposition aux particules sucrées et méfiez-vous des vapeurs issues de la cuisson du sucre.

Des visites régulières préventives pourraient vous éviter certaines maladies bucco-dentaires. Alors pensez à prendre rendez-vous au moins une fois par an chez votre dentiste !





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.bpvf.banquepopulaire.fr - Crédit photo : Getty - Avril 2021.



Bail commercial
L'exception d'inexécution

Consacrée par la réforme du droit des contrats (ord. n°2016-131), l'exception d'inexécution permet à une partie à un contrat synallagmatique* de suspendre sa propre exécution si l'autre a commis un manquement suffisamment grave. Le Cabinet Gouache nous aide à y voir plus clair…

Vous êtes locataires et vous subissez des désordres (troubles de jouissance) dans votre boulangerie : pouvez-vous suspendre le paiement de votre loyer ?

Dans un bail commercial, le preneur et le bailleur sont tenus à des obligations réciproques :

- Bailleur : obligation de délivrance et de jouissance paisible du local (1719 C.civ) ;
- Preneur : paiement des loyers et charges (1728 C.civ.).

Le mécanisme de l'exception d'inexécution

L'exception d'inexécution pourrait se poser dans les situations suivantes : désordres par infiltration, troubles anormaux causés par un ravalement de façade, présence de nuisibles dans les caves…

Consacrée par les articles 1219 et 1220 du Code civil, elle permet au preneur de suspendre l'exécution de son obligation de payer lorsque son bailleur ne respecte pas gravement ses obligations, notamment en matière de délivrance conforme du local ou d'entretien.

Par un arrêt récent du 18 septembre 2025 (n°23-24.005), la Cour de cassation a rappelé que la gravité du manquement du bailleur à son obligation de délivrance est caractérisée dans l'hypothèse de locaux impropres à leur destination contractuelle.

Elle précise également que la suspension du paiement des loyers peut intervenir sans mise en demeure préalable.

Limites et précautions

Si le mécanisme de l'exception d'inexécution est aujourd'hui possible, il n'est pas sans risque.

Le manquement du bailleur doit empêcher totalement ou rendre impossible l'usage des locaux à la destination contractuelle, une gêne ou une simple dégradation peuvent être insuffisantes.

La suspension doit être proportionnée à la gravité du manquement subi (Cass., 3e Civ., 10 octobre 2024, n°22-24.395) À défaut, le preneur s'expose à une condamnation pour loyers impayés.

Par ailleurs, les juges peuvent être réticents à l'égard d'un preneur qui prendrait des initiatives disproportionnées pour se faire justice à lui-même…

Dans certaines circonstances, les loyers peuvent être placés sous séquestre. C'est une façon de suspendre le paiement des loyers à l'égard du bailleur, tout en témoignant d'une certaine bonne foi (attention néanmoins, la mise sous séquestre ne vaut pas paiement et ne dispense pas du contrôle de la gravité du manquement).

Un avocat spécialisé appréciera *in concreto* (donc au cas par cas) les éléments de fait qui pourraient justifier, ou non, la suspension totale ou partielle du paiement des loyers, voire leur mise sous séquestre.

Afin d'éviter toute erreur d'interprétation ou démarche inadaptée, nous vous invitons à vous rapprocher du Syndicat pour obtenir des informations personnalisées et actualisées. Le cas échéant, il est également recommandé de consulter un avocat spécialisé qui pourra vous accompagner dans vos démarches et défendre efficacement vos intérêts.

*Contrat qui prévoit des obligations réciproques.



▶ Nouveau

Déclaration des contributions conventionnelles

À compter du 1er janvier 2026, la collecte des contributions conventionnelles de dialogue social et de formation professionnelles sera assurée par l'URSSAF au sein des branches professionnelles ayant conclu une convention de transfert à cette fin (c'est le cas en Bie). Cela impliquera pour les employeurs concernés une déclaration mensuelle de ces contributions en DSN (Déclaration Sociale Nominative).

Pour accompagner les déclarants, l'URSSAF a publié un guide détaillant les informations relatives à l'assujettissement au calcul des contributions, ainsi qu'à leurs modalités déclaratives.

À télécharger gratuitement ici :

chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.urssaf.fr/files/live/sites/urssaffr/files/outils-documentation/guides/Guide-Declarant-Conventionnelles.pdf

Ce transfert entraîne :

- La mensualisation de ces contributions, dont la première collecte par l'URSSAF interviendra en janvier 2026 (exigible le 5 ou le 15 février) ;
- L'intégration de la déclaration des contributions en DNS. Elles sont donc déclarées selon le même cadencement que les contributions légales.

Ces contributions seront reversées à France Compétences (pour la formation professionnelle type OPCO) et l'AGFPN (pour le dialogue social).

IDCC 0843 Boulangerie-Pâtisserie artisanale
Taux de contributions applicable :
0,25 %

▶ Webinaire

La hausse du loyer commercial n'est pas une fatalité !

Les augmentations successives des loyers commerciaux liées à l'application des indices peuvent, au fil du temps, amener à des montants largement supérieurs à la "valeur Code de commerce" – une valeur de référence aujourd'hui souvent inférieure à celle du marché.

Un webinaire, organisé par le Syndicat et le Cabinet Gouache a eu lieu le 10 novembre. Il est désormais disponible en replay. Il fait le point sur les possibilités juridiques de révision à la baisse du loyer. En effet, la jurisprudence issue du Code de commerce offre des moyens de droit permettant de demander une diminution du loyer lorsque celui-ci devient manifestement excessif – et cela dès lors que le bail a plus de trois ans, sans attendre les échéances habituelles de 6 ou 9 ans.

Au programme :

- Le loyer dont le montant est susceptible d'évoluer au cours du bail : mécanismes d'indexation et cas de dérive ;
- La valeur locative du Code de commerce : comment elle est déterminée par les experts et les juges ;
- La durée et le renouvellement du bail : opportunités pour réviser ou renégocier le loyer.

Accédez dès maintenant au replay

Dans votre espace adhérent sur www.boulangersdugrandparis.com et découvrez comment faire valoir vos droits face à une hausse de loyer devenue disproportionnée.

Une équipe dynamique au service des
artisans boulangers-pâtissiers

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@expertsetassocies.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

▶ Aides

Bpifrance : des aides pour les artisans boulangers

Bpifrance, la Banque Publique d'Investissement, est le partenaire de confiance des dirigeants ayant pour mission le développement des entreprises françaises.

Grâce à sa plateforme Bpifrance Flash, en 7 jours, les chefs d'entreprise des petites entreprises peuvent accéder à des financements rapides et 100 % en ligne, adaptés à leurs besoins quotidiens, qu'il s'agisse d'un imprévu ou d'un projet d'investissement. Ces dispositifs de soutien peuvent permettre de renforcer votre trésorerie, moderniser vos outils de production ou vous accompagner dans votre transition écologique.

Le Prêt BOOST

Objectif : répondre aux besoins de trésorerie.

Utilisation possible :
- Financer une réparation urgente (matériel endommagé, vol, incendie, etc.)
- Soutenir la trésorerie face à une hausse des coûts
- Accélérer la digitalisation (site internet, formation, automatisation)
- Lancer de nouveaux projets (innovation, diversification, agrandissement)

Caractéristiques :
- Montant : de 5 000 € à 75 000 €
- Durée : 3 à 5 ans, avec jusqu'à 1 an de différé
- Aucune garantie demandée
- Taux fixe
- Réponse sous 7 jours

Conditions d'éligibilité :
- Entreprise créée depuis plus de 3 ans
- Effectif de 2 à 49 salariés
- Disposer d'un emprunt bancaire dont la durée restante est d'au moins 3 ans
- Être accompagné par un expert-comptable

Déposer votre demande : https://flash.bpifrance.fr/financement/pret-boost-TPE

Le Prêt Transition Écologique (Île-de-France)

Objectif : accompagner les boulangers dans leur renouvellement de matériel en s'inscrivant dans une démarche environnementale et leur permettre de réduire leur impact énergétique.

Utilisation possible :
- Réaliser des économies d'énergie (four, chambres froides, éclairage, isolation)
- Optimiser la gestion énergétique des locaux et des procédés
- Former les équipes à de nouvelles pratiques durables
- Financer des projets écologiques innovants

Caractéristiques :
- Montant : de 10 000 € à 75 000 €
- Durée : 5 à 7 ans, avec jusqu'à 2 ans de différé
- Taux fixe de 3,75 %
- Sans garantie personnelle

Conditions d'éligibilité :
- Entreprise de plus de 3 ans
- 2 à 249 salariés
- Disposer d'un emprunt bancaire dont la durée restante est d'au moins 3 ans
- Être accompagné par un expert-comptable

Déposer votre demande : https://flash.bpifrance.fr/financement/pret-transition-ecologique-idf

Conditions générales d'octroi :
- 1 seul des 2 prêts est possible par SIREN et par dirigeant
- Cofinancement obligatoire (emprunt bancaire, crédit-bail, ou LOA)
- Le prêt est décaissé, avec validation du dossier en moins de 7 jours.

Pour tester votre éligibilité :
https://flash.bpifrance.fr/

Pour tout renseignement
0 803 000 093
(appel gratuit, du lundi au vendredi de 9h à 17h)

▶ Nouveau

Formez-vous avec Sélexion

L'OPCO EP propose Sélexion, un catalogue de formations clés en main, 100 % prises en charge pour les entreprises de moins de 50 salariés.

Une opportunité simple, rapide et financée pour faire monter les équipes en compétences. Exemples de formations disponibles : comprendre les fondamentaux de la RSE et de la TEE (transition écologique), devenir Maître d'Apprentissage, identifier et développer son leadership.

Informations ici : https://www.opcoep.fr/actualites/lancement-de-selexion-le-catalogue-de-formations-selectionnees-par-opco-ep

Budget 2026

Le budget 2026 sera porté à **3 500 €** par entreprise pour les sociétés de moins de 50 salariés (contre 2 100 € en 2025).

Comme chaque année, le budget est limité. Premiers arrivés, premiers formés !

Pour trouver une formation, c'est ici :
https://www.opcoep.fr/criteres-de-financement?branche=208

▶ Aides

Aides à l'apprentissage : nouveau mode de calcul !

Le Décret n° 2025-1031 du 31 octobre 2025, relatif à l'aide unique aux employeurs d'apprentis et à l'aide exceptionnelle aux employeurs d'apprentis, a été publié au Journal officiel le 1er novembre 2025. Ce texte modifie les modalités de calcul des aides à l'apprentissage pour les contrats conclus à partir du 1er novembre 2025.

Jusqu'à présent, ces aides étaient versées sous forme d'un forfait mensuel fixe pendant les douze premiers mois du contrat, sans tenir compte des dates réelles de début ou de fin (même en cas de mois incomplet).

Depuis le 1er novembre 2025, le montant des aides est désormais calculé au prorata du nombre de jours réellement effectués en entreprise dans le cadre du contrat d'apprentissage.

Cette règle s'applique :

- **aux contrats dont la durée est inférieure à un an ;**
- **aux contrats rompus avant leur date anniversaire.**

La proratisation s'applique aux contrats conclus à compter de cette date. A noter que les premiers versements de l'aide à l'embauche pour les contrats de moins d'un an, signés à partir du 1ère novembre 2025, n'interviendront que dans le courant du mois de mars 2026.

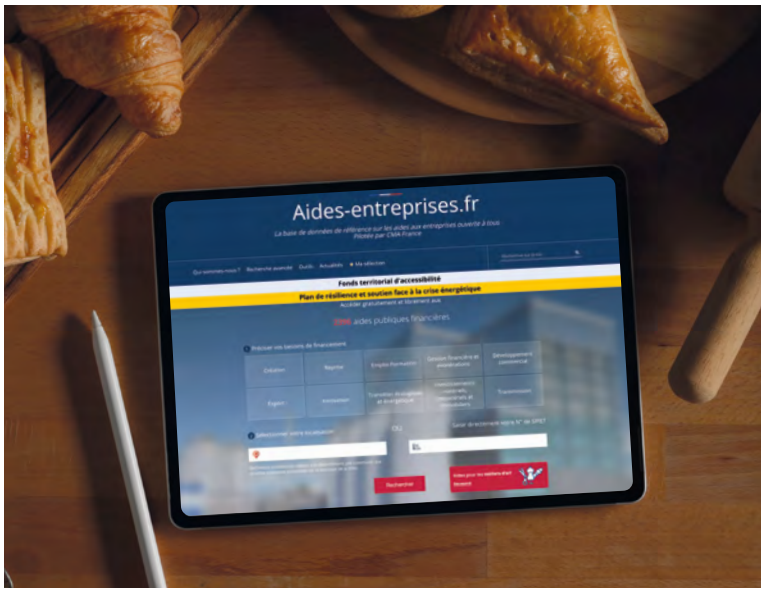
Pour les contrats en cours au 1er novembre 2025, la proratisation prévue ne sera pas appliquée au premier mois du contrat puisque le montant de l'aide pour le premier mois a déjà été versée. Les modalités de versement de ces aides restent inchangées pour les contrats d'une durée supérieure à un an.

Exemple :

Contrat d'apprentissage de 6 mois du 15 décembre 2025 au 15 juin 2026 le montant de l'aide sera :

- Pour le mois de décembre de 416,67 € x (16 / 31) = 215,06 €
- Pour les mois de janvier à mai de 416,67 € x 5 = 2 083,35 €
- Pour le mois de juin de 416,67 € x (15 / 30) = 208,34 €.

Le montant total de l'aide perçue sera donc de 2 506,75 €, alors qu'avant l'entrée en vigueur du décret, le montant de l'aide aurait été de 2 916,70 € (416,67 € x 7).



▶ Aides

Répertoire des aides publiques pour les entreprises

Saviez-vous qu'il existe un répertoire complet des aides publiques aux entreprises disponible sur le site : Aides-entreprises.fr ?

Ce portail recense plus de 2 000 dispositifs financiers accessibles sur l'ensemble du territoire national. Les aides sont classées selon l'objet de la demande (création, reprise, emploi-formation, innovation, export, transition écologique, investissements, etc.) ou selon le territoire et le numéro SIRET de l'entreprise.

CABEX
L'EXPERTISE COMPTABLE HAUTE FIDÉLITÉ
cabex-boulangerie.fr
eficio
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 57 57 • boulanger@cabex-eficio.fr

EXPERTISE BP
Une équipe d'experts-comptables dédiée aux artisans boulangers-pâtissiers.
Adrien MEYRAND
Cédric SAMBA
39-53, boulevard Ornano - 93200 SAINT-DENIS
Tél. 01 42 43 59 73 - contact@expertise-bp.fr
www.expertise-bp.fr
CABINET D'EXPERTISE COMPTABLE INSCRIT AU TABLEAU DE L'ORDRE DES EXPERTS-COMPTABLES
Le cabinet conseil d'artisans régulièrement primés

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

CESSIONS

Vendeur	Acquéreur	Adresse Boulangerie	Cabinet	Date
LE FOURNIL ST HONORE Banjediane LABIADH	NASRI MEUDON Larbi NASRI	3, rue de la Synagogue 92360 MEUDON		20/05/2025
AUX MILLE DOUCEURS Ali GUERRIDA	EPI D'OR DE FONTENAY Rachid OUIHI	17, boulevard Verdun 94120 FONTENAY-SOUS-BOIS	Maître BOUCHARA 61, avenue de la Grande Armée 75016 PARIS	31/05/2025
COMMUNE DE SUCY-EN-BRIE	LE FOURNIL ST HONORÉ Banjediane LABIADH	6, place de la Gare 94370 SUCY-EN-BRIE	Cheysson Marchadier & Associés 4, rue Cambon 75001 PARIS	01/07/2025
LE FOURNIL DU FAUBOURG Abdellah et Fatima BELLAM	MILDO Inchul SHIN	91, rue du Faubourg Poissonnière 75009 PARIS	AREA Notaires Associés 21bis, avenue du Maréchal de Tassigny 94000 CRETEIL	15/07/2025
MAISON PICQUENARD Joël PICQUENARD	MAISON BOUCHEE Cédric et Léa BOUCHEE	101, boulevard de la République 92420 VAUCRESSON	Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	22/07/2025
MAISON CANDY Laurent CANDY	MAISON PAVIOT Alexis PAVIOT	48bis, avenue Victor Hugo 92100 BOULOGNE-BILLANCOURT	LES ASSOCIÉS 7, rue du Louvre 75001 PARIS	28/07/2025
Sandrine GUILLAUME	LE PETRIN D'AUTEUIL Jugurtha HOCINE	35, rue d'Auteuil 75016 PARIS	Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	31/07/2025
MAISON DALLIER Thibaud DALLIER	LES BULOTS Benoît DAMBREVILLE et Mathieu BASQUE	118, avenue Jean Jaurès 93320 LES-PAVILLONS-SOUS-BOIS	Cabinet CMH - AVOCATS 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	01/08/2025
BOULANGERIE SIMART Christophe et Muriel PRZYSTANIAK	MAISON MORTAIN Sébastien MORTAIN	24, rue Simart 75018 PARIS	Cabinet CMH - AVOCATS 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	01/08/2025
AU PETIT VERSAILLES DU MARAIS Christian VABRET	MAISON LELE David LETESSIER	1, rue Tiron 75004 PARIS	Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	01/08/2025
PARIS VABRET-SIMOES Christian VABRET	MAISON DORE Yohann et Bérangère DORE	30, rue d'Alésia 75014 PARIS	Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	01/08/2025
TYN Mohamed M'SEDDI	MWAD BAKERY Axel DESCOURVIERES et Mehdi WILLIAM	27, rue Delambre 75014 PARIS	MAY AUDIT ET CONSEIL 18, rue de la Poële Percée 28000 CHARTRES	01/08/2025
A.M. MARTINHO Manuel MARTINHO	MAISON F.M Tahar KAROUI	10, rue des Volontaires 75015 PARIS	MAY AUDIT ET CONSEIL 18, rue de la Poële Percée 28000 CHARTRES	01/08/2025
Franck DERACHE	LA MIE MAISONNAISE Ludovic JANUS	67, avenue Georges Clémenceau 94700 MAISONS-ALFORT	PIERRE SILVE AVOCATS 4, rue De Logelbach 75017 PARIS	25/08/2025
BOULANGERIE BOUDHIM OUTARART	BOULANGERIE DE LA GARE Ahmed GOUIAZZA	4, place du Général Leclerc 93380 PIERREFITTE		25/08/2025
MEUNIÈRE DU BOULANGER Maryse PORTIER	VAL DE FONTENAY Florence BOILEAU	4, boulevard Vincent Auriol 75013 PARIS	Cabinet CMH - AVOCATS 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	06/09/2025
MAITRE PAIN Dominique MERLHES	LA MERVEILLE DE NANTERRE Hassan HAMMADI	85, rue Maurice Thorez 92000 NANTERRE	LES ASSOCIÉS 7, rue du Louvre 75001 PARIS	01/10/2025
YVAN Saïd CHAYA	LA MICHE ET LA FLÛTE Slimane et Mohamed ABDELLAOUI	16, rue Mouffetard 75005 PARIS	Cabinet CMH - AVOCATS 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	01/10/2025
BASCIU et BELANGE Henri-Pierre BELANGE	L'ÉCHAPPÉE Adrien Le HOLLOCO	151bis, boulevard du Montparnasse 75006 PARIS	Cabinet BOULLIER 33, rue des Petits Champs 75001 PARIS	08/11/2025

BLOB

Ariane SIC-SIC
Emmanuelle LEFEVRE
Avocats à la Cour

Droit du travail et de la Sécurité sociale (conseil et contentieux)
Droit de la copropriété

53, rue Claude Lorrain 75016 PARIS
06 63 99 06 58
a.sicsic-avocat@orange.fr

22, rue Carnot 78000 VERSAILLES
01 39 25 00 21
contact@blob-avocats.com

MOULINS Dumée

Farines panifiables, mixes, améliorants de panification de haute qualité.

4, rue du Port au Vin - 89 100 GRON
www.moulins-dumee.com

Droit du travail
Droit de la sécurité sociale
Droit pénal du travail

Avocats des boulangers pâtissiers depuis 2018

Carine KALFON
Avocat associé
carine.kalfon@klpavocats.fr

Delphine PICQUE
Avocat associé
delphine.picque@klpavocats.fr

KLP PARTNERS
01.45.00.53.39
67/69 avenue Victor Hugo
75116 PARIS
155 bd de la Reine
78000 VERSAILLES

CABINET DURAND CONCHEZ
Avocats à la cour
François RAUD - Agnès BAUVIN - Nadia ANDRÉ

- 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

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



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

Valérie HADJAJE
AVOCAT EN DROIT DES AFFAIRES

Avocat au Barreau de Paris
Cabinet WELAW
4 rue de Logelbach
75017 Paris
01 85 08 02 70
valerie.hadjaje@hadjaje-avocat.com

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
autre secteur d'activité : hôtellerie
59 avenue de la Grande-Armée, 75116 PARIS
01.40.67.71.11

MAY
AUDIT & CONSEIL
Société d'Avocats spécialisée au service des artisans boulangers-pâtissiers 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

130 ANS D'HISTOIRES DE BOULANGERS

Ensemble, continuons d'écrire l'avenir.



LESAFFRE

Lesaffre&Moi

Google play

Download on the App Store

www.lesaffre.fr

LESAFFRE PANIFICATION FRANCE
103 rue Jean Jaurès - 94704 MAISONS-ALFORT Cedex
T. 01 49 77 19 01 - www.lesaffre.fr