

La lettre **Le grain** **à mououdre**

Meunier, et bien plus encore

Hiver 2014 - N°11

Edito

Télévision, radio, presse, tout ce qui a trait à la gastronomie, aux « chefs » et aux métiers de bouche, a pris une importance considérable. Au cours de l'année écoulée la boulangerie n'a pas échappé à cet intérêt. On y a vu du meilleur mais aussi du pire avec une présentation parfois fautive des artisans au profit de leur concurrence, notamment celle des boulangeries de chaîne. C'est ici pour nous l'occasion de réaffirmer notre fidélité à l'artisanat, à qui nous consacrons 100% de notre production. Être « fidèle aux artisans », ça n'est pas être dans une vision figée de la boulange', mais avoir la volonté d'avancer en puisant au meilleur de la tradition et d'un savoir-faire unique.

Pour nourrir cette volonté nous avons le devoir d'être un moulin à la pointe de la technologie en vous apportant des services utiles et des produits de premier ordre.

Notre devoir encore, c'est d'être à vos côtés dans un monde qui bouge. Ça nécessite d'être réactif et sensible aux goûts et aux évolutions des consommateurs, de se tourner sans cesse vers la qualité en étant ouvert à l'innovation, en un mot de faire mieux que la concurrence.

Pour remplir ces devoirs nous mettons dans ce numéro l'accent sur de nombreux points :

- Notre gamme premium construite autour de la tradition française qui reste pour l'artisanat un vrai facteur différenciant, et dans laquelle s'inscrit notre dernière-née La Sauvage.

- Notre offre toujours plus complète de formations, structurée en 2013 sous l'appellation des Stages de Verdelot

- Notre nouveau site internet sur lequel vous trouverez les outils clés développés chaque année pour vous : les recettes nouvelles de nos boulangers, avec en ligne, la « bibliothèque » de toutes les recettes des années précédentes, et notre dernier catalogue d'objets et d'outils de communication qui est sans doute le plus complet du marché.

Par ailleurs et vous l'avez déjà noté, nous serons à Européen du 8 au 12 mars, tous sur le pont pour vous accueillir. Ce rendez-vous biennuel est essentiel : il développe la curiosité d'esprit et chaque visiteur peut y pêcher de bonnes idées !

Enfin, du fond du cœur, toute l'équipe du moulin se joint à nous pour vous souhaiter beaucoup de réussite tout au long de cette année !



Julien et David Bourgeois

LA TRADITION FRANCAISE, POINT CENTRAL DE NOTRE OFFRE DE BAGUETTES HAUT DE GAMME)

■ La baguette de tradition française a 20 ans et son succès ne se dément pas. Sur les près de 30 millions de baguettes qui se fabriquent en France chaque jour, environ 20 à 25 % sont de tradition française, chiffre plus élevé encore en Ile de France. Au moulin, cela représente plus du tiers de notre production de farines dites "blanches".

A l'heure où se développent des baguettes de « perlimpinpin » rebaptisées de différents noms pour leur donner un côté haut de gamme avec on ne sait quels additifs, nous pensons pour notre part que la Tradition Française est l'atout clé qui permet à l'artisan boulanger d'affirmer la supériorité de sa production sur ses concurrents, notamment les chaînes ou les grandes surfaces. Une bonne tradition française, c'est comme une arme de dissuasion, ça supprime l'envie de vos clients d'aller voir ailleurs.



La qualité premium de ces baguettes de tradition française repose sur l'association d'une matière première impeccable (nos farines), du savoir-faire de chacun d'entre vous, et lorsque vous le souhaitez, d'une bonne perception de leur nom et de leur identité avec des kits de communication très complets. Aux Moulins Bourgeois tout part du produit et nous avons construit notre offre « tradition française » autour de 3 dénominations :

- La classique tradition française fait le bonheur de beaucoup de boulangers et de leurs clients avec ses sacheries "rouge bordeaux" ou "photo moulin" qui signent sa qualité.
- La tradition française Reine des Blés s'élabore avec une farine Label Rouge, label connu pour son sérieux et qui bénéficie d'une forte notoriété. Elle s'est imposée sur le marché comme une marque de référence, et bien des consommateurs demandent chaque jour leur « Reine ».
- Enfin, cette année nous lançons La Sauvage, fruit d'un assemblage de blés purs qui correspond à de nouvelles attentes chez les consommateurs et dont le nom est très évocateur de sa spécificité (voir www.moulins-bourgeois.com page La Sauvage dans Nos Produits, puis Les Baguettes).



Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

> Notre annonce des 20 ans de la « Tradition ».



Pourquoi 3 produits ? nous demande-t-on parfois. Il y a au moins trois raisons qui font que nous avons élaboré au fil du temps, une, puis deux et maintenant 3 farines « pour pain de tradition française » puisque c'est la dénomination exacte :

- 1) Parmi tous les boulangers que nous servons, les envies, les sensations, les méthodes de travail et les attentes des consommateurs sont de nature différente, au point qu'une seule farine de tradition française ne saurait satisfaire tout le monde.
- 2) Des boulangers voisins intéressés par nos farines et nos services peuvent avoir envie de faire de la tradition française. Des appellations différentes recouvrant des spécificités de chaque farine évitent toute concurrence qui serait stérile.



Quelques belles "Sauvage" justes sorties du four.



Reine des Blés bien alvéolée !

- 3) L'idée que nous avons de notre métier est une raison supplémentaire. A travailler sans cesse sur nos farines et sur nos approvisionnements en blés, nous avons en permanence la volonté d'innover, de peaufiner et d'enrichir notre offre premium, comme nous le faisons d'ailleurs pour tous nos produits. A ce titre nous sommes heureux du lancement de La Sauvage fruit d'un gros travail d'équipe. ■■■■

UN NOUVEAU KIT PLV VIENNOISERIE MAISON !



> 2 pic paniers, affiche A3, panonceau 15 x 24 cm.

■ Etre à vos côtés pour vous aider à mettre en avant votre savoir-faire, pour nous c'est essentiel. Nous avons la conviction que la viennoiserie maison doit être défendue ! Pour cela nous avons bien sûr une gamme complète de farines et de préparations qui correspondent à vos besoins.

Mais votre savoir-faire viennoiserie, il faut le valoriser ! C'est un étendard pour votre enseigne, tout comme une bonne baguette. C'est pour ça que nous avons développé un kit complet très qualitatif pour dire clairement à vos clients de manière sympathique que la viennoiserie c'est vous qui la faites !

Un bon croissant, un délicieux pain au chocolat, c'est un

véritable avantage compétitif qui vaut la reconnaissance des clients. C'est un savoir-faire qu'il faut entretenir et d'ailleurs nos Stages de Verdelot consacrent des sessions à ces produits. ■■■■



DES FARINES DE MEULE « MAISON »



■ Il arrive qu'on nous interroge parfois sur la provenance de nos farines de meule. Rappelons-le : nous avons construit dans les années 2000 à Verdelot une unité de mouture sur meules de pierre qui associe la technologie la plus moderne au moyen le plus ancien de produire de la farine. En élaborant nous-mêmes nos farines de meule sur tout type de céréales, nous avons une maîtrise absolue de la qualité. C'est également un atout pour notre savoir-faire meunier et la formation de nos équipes. Nous travaillons actuellement à l'obtention du Label Rouge pour les farines de meule T80 et T110. ■■■■

La lettre **au coeur** **du moulin...**



Stage dans la bonne humeur avec Benoît.

BIENVENUE AUX STAGES DE VERDELLOT, CHEZ NOUS VOUS ÊTES CHEZ VOUS !



■ **Nos convictions pour les stages :** Aujourd'hui, il ne s'agit pas seulement d'être un « bon boulanger », il faut savoir se renouveler. On doit être attentif aux évolutions d'un marché en mouvement alors que les clients ont de multiples tentations de « zapper ». Avoir le goût d'apprendre, d'innover, en un mot de se former est un atout précieux pour demeurer au top ou progresser.

Pour ça la profession propose de nombreuses formations de qualité. L'objectif des Stages de Verdelot que nous avons enrichi d'année en année est d'être un complément très opérationnel à ces formations. Ils sont fondés sur notre connaissance du terrain, le travail quotidien que nous faisons sur la matière première, et les qualités de notre équipe de formateurs.



Le fournil dédié aux stages.

■ **La volonté d'être au plus près de vos attentes :** Vous trouverez avec ce Grain à Moudre, le programme complet pour l'année 2014. Il est conçu pour répondre à la diversité des envies et des expériences de chacun d'entre vous. Nous avons des modules pour les couples en phase d'installation, des stages dédiés aux spécialités du moulin, au snacking, à la tarterie, à la tradition française ou à des thématiques particulières (le bio, le levain, les pâtes levées par exemple). L'aspect boutique n'est pas négligé et c'est pour ça que nous insistons pour accueillir les stagiaires en couple lors des stages reprise-installation. Sylvie, animatrice expérimentée est dédiée à ces formations. Par ailleurs nous avons des formations sur site dans la boulangerie de Maryse Portier qui assure également des formations vente au siège de la Chambre professionnelle de la boulangerie-pâtisserie (Quai d'Anjou, Paris 4^{ème}) et management à Verdelot (Nouveauté

2014 : session "Vendre +" à Verdelot). Ce qui fait la spécificité de nos stages et leur succès, tient également à la bonne ambiance d'une ou deux journées passées « au vert » dans le cadre de notre moulin.

Les Stages de Verdelot, ce sont aussi :

■ **Des installations bien conçues** au sein du moulin nous avons une vraie "maison des stages" avec un fournil dédié, un laboratoire de pâtisserie et une salle « marketing et ventes » pour les conseils en boutique, le management d'une équipe et la gestion d'une affaire.

■ **Des échanges précieux entre professionnels :** à Verdelot nos 5 boulangers sont comme vous ! Ils se forment régulièrement pour vous restituer le meilleur de leur savoir-faire et de leurs découvertes. La richesse des échanges que vous avez avec eux et entre vous pendant le stage participe à son bon souvenir et à la mémorisation de ce qu'on y apprend. C'est souvent en pensant aux formations qu'ils conçoivent de nouvelles recettes, celles qui vous sont remises à la fin du stage.

■ **Un cadre unique :** Enfin nous avons la chance que notre moulin se trouve en pleine campagne dans le joli cadre de la vallée du Petit Morin. Rien de tel pour travailler en toute quiétude. Pour les stages de deux jours, nous vous assurons le gîte et le couvert dans une agréable maison d'hôte à proximité du moulin.

Alors, comme les 300 stagiaires accueillis au moulin en 2013, ne tardez pas pour vous inscrire au stage de votre choix.

(Découvrez tous nos stages sur notre site www.moulin-bourgeois.com page Stages de Verdelot dans la rubrique Les services). ■■■■



Le laboratoire de pâtisserie nickel !

ZOOM SUR ...



Mickaël, formateur.

■ S'il peut vous arriver de croiser Mickaël en intervention chez l'un d'entre vous, vous le verrez à coup sûr à Verdelot dès qu'il s'agit de stages snacking, viennoiseries/cakes, sucré/tarterie, ou pâtes levées. Mickaël règne en maître sur cette catégorie de stages et son mot d'ordre est « simple et bon ». Fort de son expérience

de boulanger pâtissier pendant 7 ans en région parisienne, Mickaël a intégré l'équipe de Verdelot il y a plus de 4 ans. « Au bout de 15 jours j'ai su que j'étais fait pour ça » et il vit à chaque session le plaisir de transmettre et de partager des savoir-faire, des tours de mains et des bonnes idées. Ce qui le frappe c'est la capacité des stagiaires à s'épauler entre eux. « Jeunes, moins jeunes, expérimentés ou débutants, il y a tous les niveaux et toutes les situations, mais ça ne pose jamais de problème », dit-il, « c'est même une richesse pour mettre en confiance ».

Ce que l'on sent, c'est qu'on ne fait pas de formation sans aimer les gens, et fondamentalement Mickaël aime ses stagiaires, estimant qu'il apprend au moins autant qu'il transmet. Le fait est qu'il vaut mieux qu'il aime ses stagiaires, il en a eu 240 en 2013 !

Pour Mickaël ces stages poussent à innover et à proposer des nouvelles recettes. Elles sont remises aux stagiaires et on peut toujours les retrouver en ligne sur le site du moulin. ■■■■



DU 8 AU 12 MARS, TOUS A EUROPAIN !

■ C'est à Villepinte et c'est nulle part ailleurs, c'est du 8 au 12 mars, et nous serons ravis de vous accueillir sur notre stand situé **hall 5, allée N, stand 28**. Il y aura toujours quelqu'un de disponible pour vous accueillir, vous souhaiter

la bienvenue et vous présenter nos produits et nos services. Eveillez l'esprit de curiosité qui est en vous, venez nous voir à Europain, venez au Parc des Expositions de Villepinte, il y aura toujours quelque chose de positif à en retirer. ■■■■



Instantané d'Europain 2012.

CONCOURS DÉPARTEMENTAUX DES MEILLEURS PAINS ET BAGUETTES 2013

6 numéros 1 et beaucoup de lauréats, Bravo ! En 2014, faites comme eux, participez ! C'est toujours stimulant de confronter son savoir-faire à celui de ses collègues.

Concours du pain Bio Paris et régions

N°1 Alban Gorge, Paris 14^{ème}

N°8 Denis Hecht, Paris 8^{ème}

N°9 Audrey Trabach, Sucy en Brie (94)

Concours des meilleures baguettes de tradition :

Seine et Marne (77)

N°2 Régis Guérin, Meaux

N°5 Cédric Lély, Moisenay

N°6 Julien Mancelin, Courpalay

N°7 Julien Catté, Faremoutiers

Yvelines (78)

N°2 Fabrice Pottier, Poissy

N°3 Zouhair Byadi, Poissy

N°5 Didier Boillon, Triel sur Seine

N°6 Florent Letellier, Orgeval

N°8 Vincent Friedrich, Saint Nom la Bretèche

N°10 Jean-Luc Joret, Chauffour les Bonnières

Seine Saint-Denis (93)

N°1 Hicham El Omri, Neuilly-Plaisance

N°3 Christophe Dazy, Noisy le Grand

N°6 Hacene Ouali, Le Pré Saint-Gervais

N°9 Amandine Thomann, Les Lilas

Val de Marne (94)

N°1 Gilles Garochau, Le Perreux sur Marne

Val d'Oise (95)

N°1 Chedli Omrane, Bouffémont

Marne (51)

N°1 Jacky Dupuis, Reims

Oise (60)

N°4 Francis Delette, Sérifontaine

N°9 Bruno Morin, Méru

Nord-Pas de Calais (62)

N°3 Maison Pollet, Lille

Concours du meilleur artisan boulanger des Hauts de Seine (92)

N°2 Christophe Niel, Puteaux

N°3 Cédric Niel, Bois-Colombes

N°8 Loïc Brissard, Asnières

Concours de la meilleure baguette de pain courant (77)

N°1 Thierry Cornet, Lagny sur Marne

N°3 Sébastien Rousseau, Lizy-sur-Ourcq

N°4 Jérôme Dos Anjos, Champeaux

N°5 Alexandre Suquet, Jouy-sur-Morin

N°6 François Thouvenin, Saâcy-sur-Marne

N°8 Denis Delaitre, Saint-Siméon



UN KIT PROMO ATTRACTIF LIVRÉ CLÉ EN MAIN, L'OPÉRATION « GRAT MOI »

■ « Grat moi » est une opération facile à mettre en œuvre avec des lots attractifs (une trousse en forme d'éclair, un mug ardoise). Publicité sur le lieu de vente, cartes à gratter, lots, tout est inclus et vous déclenchez l'opération quand vous voulez. Vous allez gagner du trafic et renforcer le lien qui unit vos clients à votre boulangerie. Passez vite commande auprès de vos commerciaux (opération consultable dans notre catalogue 2014 et sur le site du moulin (www.moulins-bourgeois.com, rubrique services puis rubrique marketing puis catalogue).



UN NOUVEAU SITE INTERNET POUR LE MOULIN

■ Plus moderne, plus ergonomique, plus agréable à l'œil grâce à de belles photos, notre nouveau site apporte plus d'informations et de services. Le site est « responsive » c'est-à-dire qu'il s'adapte au support qu'on utilise (smartphone, tablette ou ordinateur). Il y a toujours l'accès à notre catalogue d'objets et aux recettes développées au moulin qui sont très consultées. De nouveaux films très vivants sont visibles dans la rubrique Médias. Nous serons attentifs autant que possible à l'actualisation du site.



...ET DES NOUVEAUX FILMS !



Interview express : Elisa Gardette,
réalisatrice des films sur les activités du moulin

● Comment avez-vous connu les Moulins Bourgeois ?

Je suis originaire de Château-Thierry même si aujourd'hui je vis et travaille à Paris. Les Moulins Bourgeois c'est une entreprise locale bien connue. Mon père était artiste et Hubert Bourgeois qui dirigeait le Moulin à l'époque l'a soutenu. Et je leur en suis toujours reconnaissante. Aujourd'hui, en me choisissant pour réaliser leurs films de communication, ils donnent du travail localement car je me considère encore de la région. Romaric qui a fait le son est aussi castel. C'est beau aussi de voir la confiance qu'ils donnent à leurs collaborateurs. Ils n'hésitent pas à donner leur chance aux jeunes.

● Qu'est-ce qui vous a le plus frappé en faisant les films ?

C'est leur accueil toujours irréprochable. C'est le cas pour tout le monde qui y pose les pieds. C'est impressionnant de voir la gentillesse du personnel. Ce sont de vrais professionnels toujours disponibles et ouverts. Je tiens vraiment à remercier toutes les personnes filmées car ils ont eu la patience d'être à notre disposition sans jamais se plaindre alors que l'exercice n'était pas facile.

● Une envie pour un prochain film ?

Je crois que les Moulins sont ancrés dans la tradition, mais c'est surtout une entreprise jeune et dynamique avec David et Julien Bourgeois à sa tête. On pourrait s'amuser à faire des petits films plus conceptuels et montrer le pain différemment. J'adorerais construire des films très graphiques. Ça serait vraiment sympa.

(Bientôt l'interview complet sur la page Actualités du site internet du moulin). ■■■



BIENVENUE AUX NOUVEAUX SALARIÉS DU MOULIN !

■ Ils sont arrivés en 2013 à Verdelot et sont l'expression de notre dynamisme. Ils contribuent chaque jour à la qualité de notre production et de nos services :

- Entré le 21/01 **Mickaël Renvoize**, Chargeur
- Entré le 09/04 **Nicolas Gallet**, Ripper
- Entré le 12/08 **Raphael Cadenas**, Ripper
- Entré le 02/12 **Dimitri Van Den Bossche**, laborantin
- Entré le 02/12 **Bertrand Multon**, conducteur de moulin.

- Directeur de la publication : David Bourgeois ;
- Comité de rédaction : David Bourgeois, Julien Bourgeois, François Dumoulin ;
- Photos : David Bourgeois, Martin Gauducheau ;
- Conception / Mise en page : Virginie Ollivier.

Moulins Bourgeois - 77510 Verdelot
www.moulins-bourgeois.com

Meunier, et bien plus encore