des Moulins Bourgeois

La lettre

Le grain à moudre

Meunier, et bien plus encore

GRAND PRIX DU 4 MAI
LAURÉATS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE PARIS (PAGE 4)

Printemps/Eté 2017 - N°15

Edito

A court, moyen et long terme, la boulangerie artisanale est le cœur de notre stratégie. C'est un rappel toujours utile pour dire à quel point cette stratégie commande notre action. A ce titre l'actualité est très riche.

Nous venons de lancer « **Les Carrés », un mode de production innovant qui part de vos attentes et de celles de vos clients** (voir page 3). Face à toutes les formes de concurrence, il est essentiel de placer l'innovation du côté de la boulangerie artisanale avec de vraies solutions de production et la volonté d'avoir une offre de qualité correspondant bien à de nouvelles habitudes de consommation.

Nos stages innovent également. Nous avons créé cette année **une initiation pour élaborer et utiliser simplement son propre levain,** appropriable par tout boulanger qui le voudrait. Nous pratiquons au cours de ce stage un **pétrissage manuel,** riche d'échanges et de partages. Merci à notre commercial, Pascal, qui livre son témoignage (page 2). En renouant avec un savoir-faire ancien, nous avons la conviction de travailler pour l'avenir de la boulangerie.

Dans l'actualité également, **gros travail sur le graphisme de la Reine des Blés plus moderne et dynamique** (page 3) : sac, étui, kit décoration superbe, tout change. Ce qui reste inchangé c'est sa farine Label Rouge de qualité supérieure, sans additif, issue de blés français non traités après récolte, destinée à la tradition française. L'identité des boulangeries a fait aussi l'objet de toute notre attention ; on en dit un mot page 4.

Nouveauté encore avec **la refonte complète d'accès à nos recettes sur internet** désormais facilement consultables et imprimables avec un moteur de recherche performant.

Enfin, **dès cet été nous recevrons les premiers blés issus de 20 hectares de variétés paysannes cultivées à proximité du moulin** en partenariat avec des agriculteurs bio. Meunier et boulanger nous avons le devoir d'être attentifs sur le long terme aux évolutions de la consommation et plus largement à notre environnement.

Beau printemps et bel été à tous.

David et Julien Bourgeois

FORMATION ET TRANSMISSION, DE VRAIS ATOUTS POUR RÉUSSIR AVEC NOS STAGES

ARTISAN BOULANGER FAIT MAISON

■ Aux Moulins Bourgeois, vous le savez, **nous aimons le « fait maison »** : les farines bio sont produites chez nous à Verdelot dans un moulin dédié, les livraisons sont effectuées par nos propres chauffeurs et les recettes que nous élaborons sont le fruit de notre travail de développement.

Pur seigle, oeuvre d'un stagiaire

Nous mesurons chaque jour le privilège de travailler en toute indépendance pour la boulangerie artisanale qui guide l'ensemble de nos actions.

Parmi ces actions nous accordons une grande attention aux Stages de Verdelot : ils sont assurés et conçus par nos boulangers-conseil. On peut résumer comme suit ce qu'ils représentent :

Accueil d'élèves de CAP avec Grégory

1) Un formidable stimulant pour vous donner le meilleur de nous-mêmes :

Nous pratiquons ce que nous recommandons en évitant la routine, cet « ennemi » qui rôde parfois dans les fournils et anesthésie l'exigence de qualité à laquelle il faut veiller chaque jour. Nous mettons tout en œuvre pour donner au programme annuel des stages et à leur contenu, des conseils utiles à votre travail quotidien. Ce travail Artisanal avec un grand A, nous tenons beaucoup à lui donner toute la valeur qu'il mérite.

Nos 6 boulangers nourrissent le savoir-faire qu'ils aiment transmettre par des formations de haut niveau, en pâtisserie chez Bellouet conseil, à l'INBP, ou bien auprès de boulangers passionnés, notamment par la question du levain.

(suite page 2)

Belle fournée à l'isssue d'un stage viennoiseries - pâtes levées

Moulins Bourgeois
Meunier, et bien plus encore

La lettre Formation et transmission suite ...

(suite de la page 1)

Stage petite restauration, détails de production

Au cours de ces formations est née l'idée d'un **stage « zéro levure et pétrissage manuel ».** Cela dépasse ce qui est fait chaque jour dans un fournil, mais à moyen terme nous sommes convaincus de contribuer à l'avenir de la boulangerie artisanale en permettant à chacun de retrouver des sensations perdues ou inconnues. Nulle nostalgie dans ce stage, mais au contraire la volonté de vivifier un enracinement.

2) Un état d'esprit fondé sur l'échange et la curiosité :

Nous ne prétendons pas nous substituer à des organismes exclusivement consacrés à la formation, mais nous voulons nourrir chez nos clients le goût de l'échange et de la transmission. **Cette forme de travail en commun** vécue pendant la durée du stage **est l'opportunité d'un partage d'expériences entre professionnels aux parcours parfois très différents**. Créer une atmosphère qui favorise la **qualité d'écoute** et l'expression personnelle est essentiel pour le boulanger qui anime le stage. Cela permet un travail au plus près de vos attentes, et puis conserver le bon souvenir du moment passé à Verdelot est la garantie pour chacun d'en tirer le meilleur profit, de retour à son fournil .

Pétrissage manuel, de belles sensations partagées

Le travail bien fait rend heureux !

Petit coup de dorure avant cuisson, stage viennoiserie - pâtes levées

3) Une exigence de qualité, de diversité et de simplicité :

Qualité de tous les ingrédients utilisés en production, souci du **100% fait maison** et de la présentation des produits, tout compte pour que vous puissiez faire la différence avec les diverses formes de concurrence qui vous entourent. **La gamme de nos stages permet de trouver ce qui convient à vos attentes. Pour mémoire le calendrier de l'année est consultable sur notre site internet dans la rubrique Services**. Au cours de ces stages nous privilégions les fondamentaux. Le simple, le bon, le sain, exigent du savoir-faire et de la rigueur. Ils sont le socle à partir duquel **vous pouvez développer votre créativité**, notamment avec les livrets de recettes que nous remettons aux participants à l'issue des stages. **En 2016, nous avons accueilli plus de 350 stagiaires.**

En stage, ou même en simple visiteur, **soyez toujours les bienvenus à Verdelot.**

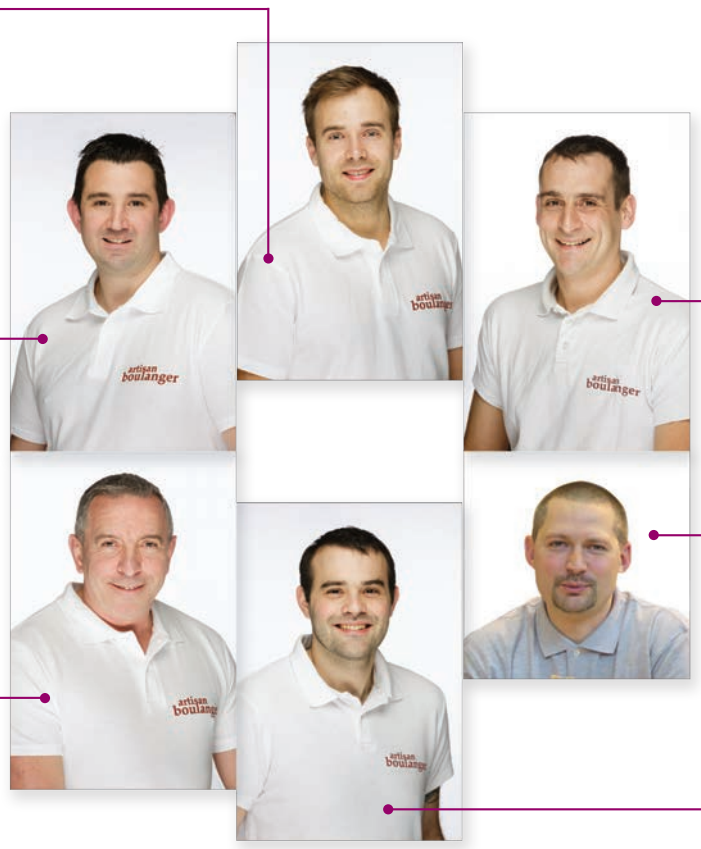
TÉMOIGNAGE DE PASCAL, COMMERCIAL AU MOULIN À L'ISSUE DU STAGE « ZÉRO LEVURE – PÉTRISSAGE MANUEL »

« J'ai vécu 2 jours très forts en partages et en émotions ; voir cuire des pains sans levure, sans pétrissage mécanique, c'est troublant, et voir ces stagiaires tout comme moi ébahis par les résultats, même si moi, mon levain à base de sarrasin (breton jusqu'aux bouts des ongles) restera dans les annales du flop. Il faudrait convier à ce stage, les vendeuses de nos clients travaillant sur levain, les explications de nos deux boulangers valent largement tous les arguments de ventes.

En conclusion, j'y ai appris beaucoup, j'ai aussi découvert un autre Benoit, investi dans son métier de boulanger, avec le besoin enthousiaste de transmettre son savoir, avec des mots choisis et vrais. Merci aussi à Guillaume, avec sa bonne humeur, il a secondé avec brio Benoit. Bravo à Ludovic pour son intervention, son accent du sud-ouest, son vécu en tant que jeune patron, fier d'être compagnon boulanger. Ses propos consolident les fondements du levain, les valeurs de la boulangerie artisanale, les besoins impérieux du fait-maison, ce boulanger est un anti-dépresseur à lui tout seul, il devrait être remboursable par la sécu ! ».

Pascal

UNE ÉQUIPE MOBILISÉE POUR VOUS SERVIR, NOS 6 BOULANGERS CONSEIL



REFFIN Benoît
+ 33 (0)6 79 34 25 30

GAUTIER Frédéric
+ 33 (0)6 85 81 63 31

POINT Mickaël
+ 33 (0)6 33 19 78 78

DUFRENNE Grégory
+ 33 (0)6 07 64 93 55

KRULIC Yvan
+ 33 (0)6 87 71 65 63

FELEZ Guillaume
+ 33 (0)6 83 91 15 84

La lettre ZOOM sur...

NI TROP GRANDS, NI TROP PETITS, BON APPÉTIT !

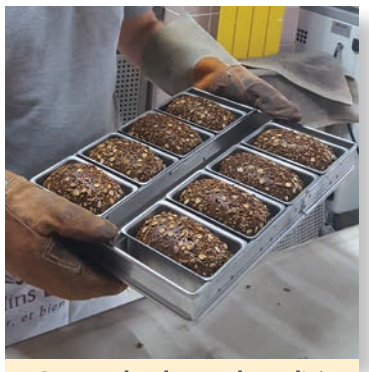
LES CARRÉS

AVEC LES CARRÉS, L'INNOVATION EST DU CÔTÉ DE LA BOULANGERIE ARTISANALE

Une production très variée

Lancés à la mi-avril, tous nos clients ont entendu parler des Carrés et nous sommes heureux de l'accueil qu'ils rencontrent. Ce que beaucoup d'entre vous ont compris c'est à quel point, **ils sont adaptés à la consommation d'aujourd'hui.** Par leur aspect « mignon » comme nous ont dit des consommatrices, en raison de leur taille réduite et de leur poids, ils donnent envie à vos clients d'en acheter plusieurs. Et puis pour les célibataires ou bien pour ceux qui mangent moins de pain, les Carrés sont bien adaptés à leur consommation.
N'hésitez pas à varier le nombre de Carrés différents que vous allez faire, vos clients vont adorer ces pains mœlleux et le succès repose sur le choix (au moins 4). Vous pouvez en plus agrémenter votre offre d'une proposition commerciale type 3+1.
(Chaque première commande des moules dédiés à la fabrication des Carrés est livrée avec son kit de communication très complet).

Une taille « craquante » pour le consommateur



Des moules de grande qualité pour une production simplifiée

Un livret de recettes intégré au kit

LES HABITS NEUFS DE LA REINE DES BLÉS !

REINE DES BLÉS

Grâce à beaucoup d'entre vous le succès de la Reine des Blés s'est construit dans la durée. Lancée en 2004, nous sommes heureux cette année de renouveler son identité visuelle avec un graphisme qui renforce son image. Ce qui ne change pas bien sûr, c'est le Label Rouge de la farine pour pain de tradition française, précieux garant de qualité. Avec ce nouvel étui et le nouveau sac de farine, c'est tout un nouveau kit de décoration qui a été conçu, dont nous vous présentons quelques visuels.

> Les 3 affiches A3 d'un beau kit de communication qui comprend aussi un chevalet de comptoir, une suspension, un panneau qualité des blés et de la farine et sur demande les cartes de fidélité.

Les News...

GRAND PRIX 2017
de la Meilleure Baguette de la Ville de Paris

Félicitations à nos 4 clients lauréats et bravo aux 142 candidats pour leur participation. Grande première, **une baguette élaborée avec une farine bio est sur le podium !** Et bien sûr c'est une farine bio T65 du moulin.
3ème : **Tanguy Lahaye, boulangerie Dupain** (Paris 11ème) ; 5ème : **Abdallah Lakoum, boulangerie Bichon** (Paris 10ème) ; 7ème **Mahmoud M'Seddi** (Paris 14ème) ; 9ème **Swan Casenove, boulangerie Tembely** (Paris 18ème).

TROIS CLAIRES IDENTITÉS
pour affirmer votre image

Au moulin, nous considérons depuis longtemps que la meilleure marque d'un artisan, est son propre nom au point que nous ne faisons jamais apparaître notre nom sur une enseigne. En revanche, face à la concurrence, nous devons mettre à la disposition de nos clients les meilleurs outils pour renforcer leur identité. A chacun d'en faire usage selon ses nécessités.
Nous proposerons désormais à compter de l'été 2017 **3 identités complètes** qui de l'enseigne à la sacherie, en passant par la signalétique dans la boulangerie, est au service de la cohérence de votre image. Nos commerciaux sauront vous en parler et vous conseiller.

Identité «Carte postale»

Enseigne, sacherie, panetières,
affiche «Prix du pain», panonceau «Horaires»,
tableau «Allergènes»

Identité «Artisan»

Enseigne, sacherie, panetières,
affiche «Prix du pain», panonceau «Horaires»,
tableau «Allergènes»

Identité «Kraft»

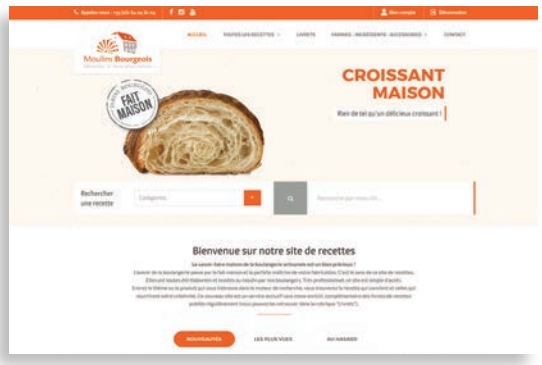
Enseigne, sacherie, panetières,
affiche «Prix du pain», panonceau «Horaires»,
tableau «Allergènes»

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

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

DEPUIS FÉVRIER,
notre site recettes-moulins-bourgeois.com est la bonne adresse pour accéder à plus de 250 de nos recettes

Accessible aussi depuis notre site moulins-bourgeois.com, nos recettes réservées à tous nos clients sont désormais plus faciles à consulter et à imprimer. **Inscrivez-vous et grâce à son moteur de recherche vous allez gagner du temps pour rechercher une recette précise ou des idées nouvelles**. Par ce type d'innovation nous prouvons que nous sommes une PME qui sait apporter les services d'une grande entreprise.



Le cap des 3000 fans a été franchi en mars !

FACEBOOK, nous faisons de notre page un vrai média pour vous informer !

C'est une grande satisfaction d'avoir chaque jour plus de fans de la page Facebook « Moulins Bourgeois ». Notre objectif c'est de faire usage de ce réseau social en vous donnant des nouvelles régulières et sérieuses tout au long de l'année (plus de 100 « posts » en 2016). Merci pour vos commentaires sympathiques et vos encouragements. **Nous nous réjouissons de ces rendez-vous avec vous** pour partager notre actualité du moment. Et puis n'hésitez pas à nous demander conseil si vous-même souhaitez créer et animer votre page.

ILS ONT REJOINT LE MOULIN depuis un an

C'est une fierté de nous développer en étoffant nos équipes.

- Entrée en avril 2016, **Debora KADEN**, Assistante commerciale et logistique (export)
- Entré en avril 2016, **Cédric LAPLAIGE**, Ripeur
- Entré en mai 2016, **Jérôme LAMBOIS**, Attaché commercial
- Entré en juin 2016, **Guillaume FELEZ**, Boulanger conseil
- Entré en juillet 2016, **Damien BERTHAUD,** Ripeur
- Entrée en octobre 2016, **Virginie LEBRET**, Attachée commerciale
- Entré en mars 2017, **Cédric CRAYE**, Ripeur

DU NOUVEAU
pour notre moulin bio

Pour répondre à une demande croissante, nous avons débuté en avril une importante tranche de travaux pour accroitre la capacité de stockage de notre unité bio. Le chantier se poursuivra tout au long de l'année 2017.

Premiers forages pour les fondations du bâtiment des nouveaux silos à blé, céréales et farines bio