

Newsletter Eidb n°15

MAI 2016, OUVERTURE DU PAIN MARITIME À SAINT NAZAIRE

David Monvoisin, diplômé de l'EIDB en avril 2015 et son associé ont ouvert jeudi 26 mai 2016. La boulangerie vend au fournil, 16 rue d'Anjou à Saint-Nazaire (44), les Mardi, Jeudi, Vendredi de 16h à 20 h, au marché de Saint-Nazaire les vendredi et dimanche, ainsi que sur le marché de Saint-Marc le jeudi et dimanche. Les débuts sont encourageants. Si vous passez en Loire Atlantique, n'hésitez pas à leur rendre visite!



Suivez-les sur leur page Facebook:
<https://www.facebook.com/pains.maritimes/>

MAI 2016, SÉBASTIEN MICHEL OUVRE LE FOURNIL CHAPELLOIS

Félicitations à Sébastien, diplômé en juillet 2015 qui ouvre son fournil à Nuillé-sur-Vicoin (53), à quelques km au sud de Laval. La boutique est ouverte le mercredi et vendredi de 16h30 à 20h. Il fait également le grand marché de Château-Gontier le jeudi et celui d'Angers le samedi. "Ça marche plutôt bien pour l'instant, les clients reviennent!". Les produits phares sont le campagne et le lin-tournesol. On y trouve aussi des pains complets, pains d'épeautre, engrain et sarrasin, brioches, madeleines et tuiles. Vous serez les bienvenus à son fournil. Vous pouvez le contacter par mail sebastien.michel82@laposte.net.

PRESSE

EIDB dans Biofil

Retrouvez sur le réseau, un article sur l'EIDB après le passage de Biofil dans les locaux de l'école:

<http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/file/view/1174/eidb-dans-biofil>

Diplômés de l'EIDB, ils ont ouvert leurs fournils ce printemps...

JUIN 2016, LILIAN, VINCENT ET VÉRONIQUE OUVRENT LA BOULANGERIE "LE B" À AHUY (21)



Lilian Bernardin et Vincent Steele ont suivi la formation Artisan boulanger bio qui a débuté en avril 2015 et ont rencontré à cette occasion, Véronique Wegner qui avait suivi la formation de préparation au Cap en 2011 à l'EIDB. Resultat de leur rencontre: "Le B, le pain naturellement" a ouvert le 07 juin à Ahuy (Bourgogne Franche-Comté). Nous leur souhaitons une belle continuation. Vous pouvez les suivre sur leur page Facebook: <https://www.facebook.com/Le-B-242341266138871/?ref=nf>

JUIN 2016, BELLA CIAO, BOULANGERIE UTOPISTE À AVIGNON

Si vous passez en Avignon, Pierre-Julien Bouniol sera heureux de vous accueillir à sa boulangerie Bella Ciao, boulangerie utopiste, au 43 rue des Fourbisseurs. Six mois après l'obtention du diplôme de Boulanger à l'EIDB, l'ancien rédacteur ouvre son fournil du mercredi au samedi de 11h à 19h. Aucun invendu pour les premiers jours, l'école le félicite et lui souhaite une belle continuation!

<https://www.facebook.com/boulangeriebella.ciao/?ref=ts>

PRESSE

La boulangerie Chambelland

La boulangerie Chambelland à Paris fait parler d'elle dans le Figaro magazine. Retrouvez l'article en ligne:

<http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/2016/05/10/30004-20160510ARTFIG00344-les-10-nouveaux-boulangers-qui-montent-a-paris.php>

Matériel neuf : tarifs préférentiels pour les membres du réseau Eidb

* Tarifs préférentiels sur les doseurs et refroidisseurs de chez Baktec.

Refrigerateur BKL200 Ice, marque Baktec.
Capacité : 40 à 150 litres par heure.
Température : 1,5°C-3°C
Capacité de refroidissement : 1191W.
Mélangeurs et doseurs : B2 Univers, B3 Univers, B3 Ceres Pro.
Remise supplémentaire possible pour un achat groupé BLK200Ice ou BLK200 Ice IMS Gd capacité + B3Univers.

contact@eidb.fr

* Plusieurs modèles de pétrins à bras plongeant de la marque Salva, type Artofex.

Matériel neuf et livraison franco, garanti 1 an par le constructeur. Capacité de 25 à 150 kilos de farine selon les modèles. À partir de 5653,20€HT. Pour plus d'information, contactez nous:

contact@eidb.fr

* Bénéficiez de 40% de remise sur les **pétrins à bras plongeant de chez Salva**. Plus de détails, nous contacter: contact@eidb.fr

Le coin des petites annonces

MATERIEL À VENDRE

Pétrins à bras Bianchi Rapida d'occasion

L'école vend 3 pétrins Bianchi à bras plongeant IT40 au prix de 4780€HT pièce .

Transport à la charge du preneur.

Nous conseillons de prendre une assurance auprès du transporteur en cas de problème pendant le trajet.

contact@eidb.fr

Stand de marché

À vendre, stand de marché composé de: Claie foraine largeur 1m longueur 6m / tréteaux aluminium lit de camp : 3 x 2m long / vitrine en bois, fabrication artisanale soignée, en bois et verre, protégé lors du rangement, deux niveaux: 3 x 2m. Facture avec tva récupérable.

1000 euros, possibilité de vendre avec les parasols et kit complet (poids, bâches, gouttière...)

pour 1500 € le tout. Contact:

Matthias Arbion, Aix-en Provence (13)

matthias.arbion@lafabriqueapain.com

Pétrin Aéromix comme neuf

Je vends un pétrin Aéromix qui est comme neuf. 2 cuves 40l.

3 outils. 1 chariot porte cuve.

Localisation: Gap (05000)

Pour plus d'informations, contacter Laurent Pelhate

laurent.pelhate@wanadoo.fr

OFFRE D'EMPLOI

Fournil bio, région Nantes (44)

Au Vieux Four à Saint-Pierre-sur-Orthe (53) cherche boulangèr(e) à plein temps.

Fabrication pain au levain cuit sur feu à bois.

Contact: Sophie Gouwy, par téléphone uniquement

Tel : 02 43 90 67 34 / 06 29 31 51 82

OFFRE D'EMPLOI (suite)

Boulangerie Le Pain des Cairn (Grenoble)

La boulangerie le Pain des Cairns, à Grenoble, recherche un(e) boulangèr(e) en CDD jusqu'au 15 Juillet 2016 (transformable en CDI).

Poste à pourvoir dès que possible. Nous cherchons une personne polyvalente, qui sera en charge aussi bien de la production, que de la vente.

L'équipe est composée de 7 boulanger(e)s polyvalent(e)s.

Nos méthodes sont issues de l'EIDB.

Conditions : 35h hebdo. SMIC +10%. Pas de travail de nuit. La boulangerie sera en congés d'été du 16 juillet au 21 août 2016

Contactez Cédric REYNIER :

cedric@lepaindescairns.fr

ou au 06 42 36 87 81

Boulangerie Lo Pain de Terre (Gap, 05)

À partir du 1er juillet, je recrute pour un poste de 35 heures.

Initialement pour un cdi, cela peut être pour 6 mois ou 1 an.

Contact: Laurent pelhate

laurent.pelhate@wanadoo.fr

06 75 55 43 20

Boulangerie Lopain de terre, Gap (05000)

contact@lopaindeterre.fr

Fournil bio, région Nantes (44)

Fournil bio près de Nantes recherche salarié temps partiel 20/25 heures

semaines (20h fournil + éventuellement 5 heures vente). CDD 6 mois puis

évolution vers statut associé(e). A

pourvoir dès que possible.

Contact : JLuc Boutary,

Les pains de Kéranban 06 66 82 90 19

contact@lespainsdekeraban.fr

OFFRE D'EMPLOI (suite)

Responsable de production

Nous sommes une entreprise

Française, basée à Shanghai depuis 2007 (www.farine-bakery.com). Nous

avons créée en 2012 une boulangerie/pâtisserie artisanale. Nous importons les farines sur meule de moulins français depuis la création et utilisons du beurre de tourage et autres produits de qualité importés pour réaliser de la qualité. Nous avons eu la chance de travailler avec un compagnon pour la mise en place de la boutique et la formation sur les farines françaises.

Nous avons beaucoup apprécié son intervention et son état d'esprit. Nous avons ouvert une deuxième boutique en Décembre dernier, 2 nouvelles boutiques d'ici la fin du mois de Mai et 2 autres boutiques pour la fin de l'été. Nous sommes actuellement à la recherche de notre responsable de production pour nos futures boutiques (une quinzaine pour les 2 années à venir) et de notre laboratoire que nous sommes

actuellement en train de construire. À pouvoir au plus tôt. Je serai également intéressée dans un second temps par des postes plus junior afin de renforcer nos équipes sur place.

A ce jour nous avons déjà 3 jeunes français et 1 espagnole sur la production mais avec les nombreuses ouvertures à venir nous pourrions envisager une coopération avec des stages, apprentissages et recrutements de personnes plus junior.

L'hébergement est inclus avec l'assurance pour tous nos employés;

Contact pour "Job Description" de ce poste:

[Marion Cambounet mc@farine-bakery.com](mailto:Marion.Cambounet@mc@farine-bakery.com)

Le coin des petites annonces

OFFRE D'EMPLOI [suite]

Boulangier pain sans gluten, Paris

L'Atelier des Lilas fabrique depuis 2 ans des pâtisseries et tartes salées sans gluten pour les professionnels de la restauration parisienne. **Nous fabriquons aussi du pain sans gluten mais recherchons un boulanger(ère) pour nous aider à redéfinir cette gamme de pain sans gluten**, ce poste sera évolutif en fonction des qualités de la personne et de son implication. Une connaissance en matière de levain, sera un atout. Expérience requise : Confirmé. Niveau de qualification : CAP. Compétences : de formation boulanger, justifiant d'une expérience équivalente d'au moins 5 ans dans ce domaine, vous êtes passionné(e) par votre métier. Vous êtes dynamique, rigoureux(se), organisé(e) et autonome. Vous avez le goût de l'innovation. Vous avez envie de rejoindre une équipe dynamique et passionnée par son travail. Rémunération initiale : à définir selon expérience. Poste à pourvoir à partir du 30/05/2016. Lieu : Paris. Site internet : www.latelierdeslilas.com

Alexandra Chaillat, Co-fondatrice,
06 58 14 36 41

achaillat@latelierdeslilas.com

PROJET DE SCOP

Marseille, 5e arrondissements

Dans le cadre de l'ouverture prochaine de la boulangerie Biologique 'Les copains', 5ème arrondissement de Marseille, nous sommes à la recherche d'un boulanger ayant un diplôme de niveau 4. Le statut de la société étant une SCOP, la personne recherchée serait de ce fait également propriétaire de la boulangerie et intégrera de façon totale au projet. Il serait souhaitable que cette dernière soit inscrite au 'pôle emploi' ce qui nous permettrait de pouvoir lui débiter un prêt à taux 0% pour qu'il puisse investir dans le capital de la société sans apport personnel.

Contact: Vincent OCCELLI 06.45.68.35.44
voccelli@gmail.com

Le GAEC d'Allicoud recherche une ou un salarié(e) pour fin août 2016

Ferme en polyculture élevage et producteur de blé, farines, pains et pâtes bio à Villeneuve d'Uriage [commune de Saint Martin d'Uriage-38] recherche une ou un salarié(e) pour fin août 2016 [semaine 34].

CDI 35h au SMIC, l'emploi du temps sera pour la plus en grande partie consacré à la boulangerie, pour le reste aux autres activités de la ferme : mouture de la farine, tri du blé, travaux des champs, désherbage, vente, etc. Un fort intérêt pour la boulangerie et des compétences préalables dans ce domaine sont un plus, la polyvalence dans les autres domaines également. Adresser lettre de motivation avant le 7 juillet à l'adresse suivante : allicoud@gmail.com.

Site web: www.fermeallicoud.com

GAEC d'Allicoud 38410 Saint Martin d'Uriage

Tel: 04 76 62 04 20

allicoud@gmail.com

PARTENARIAT

Projet de boulangerie à Brest

Récemment diplômée de l'EIDB, je cherche des partenaires pour fonder une boulangerie à Brest dans le Finistère. Si vous souhaitez voir du pays, travailler sur les pains/la pâtisserie venue d'ailleurs et d'ici, si travailler en équipe sur l'élaboration de projet ou sa mise en place, quel que soit le degré d'implication que vous souhaitez avoir, vous pouvez me contacter.

Marjolaine Berger 0786161170

tatarjo@hotmail.fr

REPRISE D'ACTIVITÉ

Boulangerie "Le Petit Prince", Détroit, Usa

Le Petit Prince, French bakery in America is up for sale. It is an iconic landmark located in a prestigious suburb of Detroit. It is less than a 10 minutes drive from my house and I go there every few days mainly to get some authentic French baguettes.

The young couple who came over to America from France opened Le Petit Prince 40 years ago – may be you were not even born at that time (I am not sure about Denis! Silver hair could be misleading!). They raised 4 children and now they want to retire and looking for a buyer. They have a loyal customer-base and it has been a successful enterprise for them. The bakery is opened only 9 months a year – the whole family goes to France in June, July and August every year.

Regards. George e. Si vous êtes intéressé, contacter George Cherian
gcherian@atequsa.com

Boulangerie de Mazaugue [83]

Maire de la commune de Mazaugues, nous recherchons un couple de boulanger pour reprise d'exploitation.

Local commercial plus appartement . Non équipé de matériel professionnel . La commune est prête à cofinancer un projet. sérieux avec garanties. Petit loyer négociable. Commune de 870 habitants avec création en 2017 d'un parc résidentiel de loisirs comportant 166 emplacements représentant une augmentation de population de 700 personnes environ

Contact: Lavigogne Denis

TEL / GSM : 0663532207 /

d.lavigogne@mairie-mazaugues.org

Le coin des petites annonces

REPRISE D'ACTIVITÉ [suite]

Commune de Bourneau [85]

La commune de Bourneau, 800 habitants [85,Sud Vendée] est à une heure de la Rochelle et elle est située sur le chemin de Saint- Jacques de Compostelle qui entraîne un passage important de marcheurs, Bourneau dispose également de plusieurs gîtes et de chambres d'hôtes. **Sa boulangerie risque de fermer fin août. Nous sommes ouverts à toutes discussions pour l'intégration et le maintien de ce commerce.**

Pour plus de renseignements, contacter M.le

Maire, Guy FONTAN

Tél : 02.51.00.22.04

Fax : 02.51.00.04.08

mairie-de-bourneau@wanadoo.fr

Activité boulangère dans un moulin bio à Bedous [64]

Nous recherchons un repreneur de notre activité boulangère biologique, dans un moulin. Fournil: pétrin bois, pétrin électrique, four à bois direct, four à bois mobile et boutique, marchés hebdo marchés saisonniers, salons foires écoles campings manifestations avec le four mobile. Peut convenir à un couple, une personne seule ou associés... développement d'activités possible sur place terrasse près de la rivière, petite restauration bio. amap gpa réseau épicerie bio à 25 kms. C'est un site où un moulin à eau fonctionne pour des visites à l'année. Un seul boulanger conventionnel. L'activité atelier animation boulange fonctionne sur place ou en itinérance.(four a bois mobile), possibilités de loger sur place appartement au dessus du fournil. 2 a 3 places.

info@moulin-orcun.com

jean jacques Bellegarde.

FOND DE COMMERCE

Boulangerie à Chambéry [74]

La boulangerie est situé au centre ville de Chambéry, rue piétonne et commerciale. Le loyer est attractif :

800Euros/mois + Bail tous commerces.

Prix de vente à 110 Ke. Pour toutes

informations complémentaires,

n'hésitez pas à me contacter par

téléphone pour premier contact.

Monsieur ESSEGHIR, Tel : 06.87.96.10.20

sami.esseghir@live.fr

sami.esseghir@live.fr

À Riez [04]

Boulangerie pâtisserie à vendre dans les Alpes de Haute-Provence à Riez.

Gros village touristique sur la route des

gorges du Verdon. Très bel

emplacement.

Chiffre d'affaires: 325000€ tout sur le

magasin.

Pour plus de détail, contacter Frédéric

Bouissou 06 73 09 30 69 / 06 81 85 11 32.

Retrouvez toutes nos annonces sur le reseau EIDB :

<http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/activity>

Réseau EIDB