

PASSION

Gourmande

Le magazine des professionnels de la pâtisserie et de la boulangerie

Mars 2016

N°1

Actualité des
Formations

À découvrir !
Une large gamme
de produits

Nouveau !
Livret de Recettes
à découper



Président du Conseil d'Administration

Ghassen Slama

Directeur Général

Ahsen Marrakchi

Direction des Ventes

Directeur des ventes (Tunisie)
Anis Souissi - Tél. : 98 724 201

Export Sales Manager
Sami Rebaï - Tél. : 98 759 559

Responsable ventes pâtisseries
Adel Guizani - Tél. : 98 724 173

Direction Marketing

Responsable Marketing
Houssine Choyakh - Tél. : 98 724 545

Category Manager Fats
Hanene Mastouri - Tél. : 98 724 098

Category Manager Sweet
Mariem Chelly - Tél. : 98 756 804

Category Manager Bread
Walid Halim - Tél. : 98 752 361

Chefs Pâtisseries

Mohamed Ali Jelassi - Tél. : 98 752 586
Walid Mbarek - Tél. : 98 751 098
Majdi Chai - Tél. : 98 724 159

Chef Boulanger

Amir Ferjani - Tél. : 98 724 238

Représentants Commerciaux "Pâtisseries -Boulangeries"

Zone Ben Arous et La Marsa
Faouzi Mohamed - Tél. : 98 724 209

Zone Tunis
Skandar Oueslati - Tél. : 98 724 191

Zone Mannouba
Hichem Bousabbat - Tél. : 98 724 211

Zone Ariana
Bilel Makni - Tél. : 98 724 194

Zone Cap Bon
Jilani Ben Rabiha - Tél. : 98 724 196
Maouia Mhamdi - Tél. : 98 724 195

Zone Bizerte
Mondher Haj Yahia - Tél. : 98 724 187

Zone Nord Ouest
Ramzi Overhani - Tél. : 98 724 136

Zone Sousse-Kairouan
Ali Zid - Tél. : 98 724 184

Zone Sahel
Haikel Dabbabi - Tél. : 98 724 186

Zone Sfax
Tayari Abdallah - Tél. : 98 724 175

Zone Sud Est
Khaled Ben Jemai - Tél. : 98 724 193
Noureddine Souissi - Tél. : 98 724 243

Zone Sud Ouest
Mourad Massoud - Tél. : 98 724 185
Hassan Massoud - Tél. : 98 724 177



SOMMAIRE

2 Actualités

2 Programme Blue

4 Club Platinum

5 Nouveau Site web de CSM GIAS

6 Interview Client

8 Concours Jeune Artiste 2016

10 Foires et salons

11 Formations CSM GIAS 2015

16 Nouveaux produits



ACTUALITÉS

2016, l'année de reprise pour notre chère Tunisie

2015 a été une année difficile pour notre pays, elle a connu des événements qui ont affecté négativement l'activité économique surtout pour certains secteurs tels que le tourisme, l'industrie et l'export.

Les espoirs sont donc portés sur l'année 2016 pour la relance de notre pays et de notre économie.

Fidèle à sa mission, celle de partenaire des artisans pâtisseries et boulangers pour offrir aux consommateurs finaux les meilleurs produits possibles, CSM GIAS, dans sa volonté d'innovation et pour offrir chaque jour, les produits les plus adaptés à ses clients, continuera à les supporter techniquement à travers les missions d'assistance technique et les formations qu'elle organise tout au long de l'année.

Cérémonie Blue Mars 2015



CSM GIAS a organisé la cérémonie annuelle pour les clients fidèles du programme «Fidélité Bleu» au Radisson Blu Hammamet et ce, au mois de mars 2015, événement qui nous permet de partager les nouveautés de la société et du programme de fidélité qui en est à sa quatrième année.

Le programme de la cérémonie a été riche. Le focus a été mis sur le lancement de la nouvelle crème prête à l'emploi SAHLA. Les chefs de CSM GIAS ont proposé des recettes via ce nouveau produit et le Chef Walid Mbarék a présenté une démo en live sur le nouveau concept Prêt à l'emploi.





Programme Blue

CSM GIAS a aussi présenté une action sociale au profit d'une école primaire dans la région de Béja.

Pour l'achat d'un carton de SAHLA, un dinar sera versé à ce fonds social. L'action, qui s'est déroulée de mars à Août, a permis de collecter la somme nécessaire et de faire les réparations requises.

Plus de 200 clients entre Platinum, Gold et Silver ont été présents lors de cette cérémonie. Les clients Platinum ont été honorés par Madame Ahsen Marrakchi, Directeur Général de CSM GIAS, en reconnaissance de leur fidélité.

Enfin, les humoristes «Faycel Lahdhiri» et «Bassem Hamraoui» de «Mbarka et Mabrouka» ont apporté une touche d'humour à cette cérémonie.

Une tombola a clôturé ce événement avec des cadeaux gagnés par les chanceux clients.



CLUB PLATINIUM

PROGRAMME BLUE



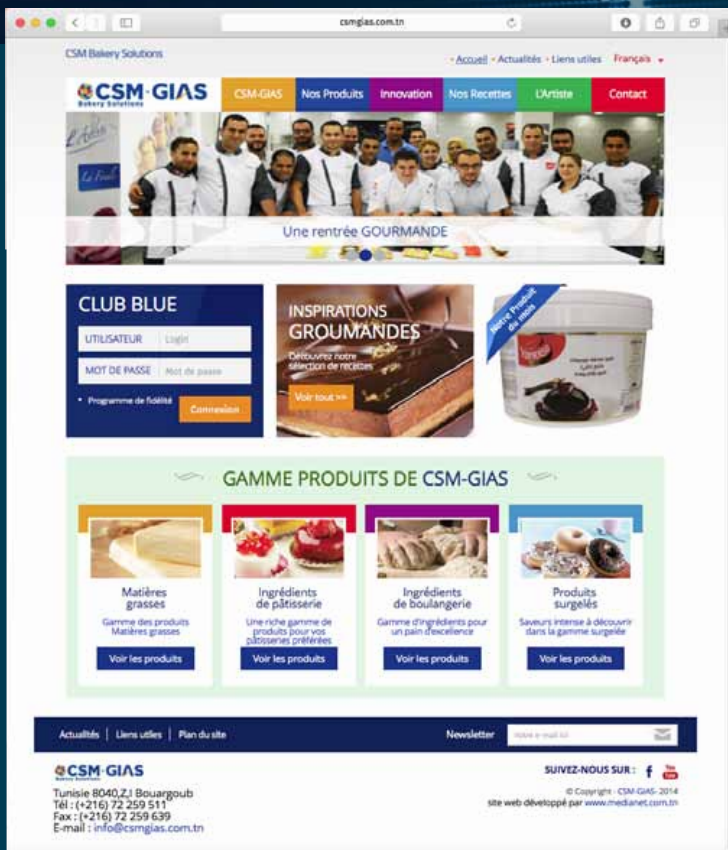
Pour l'édition 2016, le Club Platinum s'est renforcé de 5 nouveaux clients pour un total de 13 clients Platinum répartis sur toute la Tunisie.

A travers ce club, CSM GIAS a voulu créer un statut Privilège Plus pour ses clients les plus fidèles qui leur permet de profiter de plusieurs avantages tels que l'assistance technique personnalisée. Ainsi CSM GIAS a offert en 2015, à ses clients Platinum, des formations personnalisées, dirigées par des chefs français.

Au cours du mois de mai prochain, les membres de ce club partiront vers CSM France à Strasbourg pour une visite de leur usine et une démonstration de produits de CSM International dans l'objectif de leur montrer les nouveaux produits de CSM et de visiter l'usine de Marguerite qui, depuis près d'un siècle, fournit aux pâtisseries françaises, partout dans le monde, une gamme de produits de très bonne qualité.



NOUVEAU SITE WEB DE CSM GIAS



CSM GIAS a lancé en 2015 son nouveau site web www.csmgias.com.tn dans lequel on trouve toutes les informations nécessaires pour bien comprendre le travail de CSM GIAS au niveau de la qualité, des formations, du savoir-faire, de l'expérience, de la recherche et développement, des recettes partagées et une mise en ligne pour les visiteurs. On y trouve aussi toute une rubrique sur l'Artiste avec des photos et des vidéos montrant l'activité du baking center.

Sur le plan international, on y trouve la présence internationale de CSM GIAS et la classification des produits commercialisés par la société par catégorie et usage.

Facebook

Désormais, plus de 5000 fans aiment la page facebook l'Artiste, et les pâtisseries montrent un grand intérêt pour notre page qui leur présente toute l'actualité des formations et actions marketing de CSM GIAS.



<https://www.facebook.com/BakingCenterLArtiste/?fref=ts>

RENOUVELLEMENT DES CERTIFICATIONS ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001 ET OHSAS 18001

C'est avec une grande fierté que CSM GIAS a abouti à la reconduction des 4 certifications selon la nouvelle version 2015 (édition septembre 2015) :

ISO 9001 ISO 14001 ISO 22000 OHSAS 18001

Tout le personnel de la société a exprimé sa volonté de s'engager à être la première société en Tunisie certifiée en 9001 et 14001, versions 2015.

C'est bien sûr un travail d'équipe et un engagement général de tous les employés de CSM GIAS afin d'offrir aux clients le meilleur service et le produit le plus adapté à leurs besoins.

INTERVIEW AVEC MONSIEUR & MADAME LOUKIL



L'équipe de PG s'est rendue à Sfax pour faire une interview auprès de Mr et Mme Loukil et de l'enseignante Amayma très connue dans la région de Sfax pour ses pains spéciaux et sa pâtisserie variée.

Découvrons l'histoire et le succès de cette enseigne avec le couple Loukil.



1 Voulez-vous nous faire part de l'historique de votre pâtisserie ?

L'histoire de Amayma remonte à des générations de boulangers artisans de la famille Loukil qui, de père en fils, se transmettaient le savoir-faire de ce métier. En fait, le grand-père Béchir Loukil a transmis ce savoir-faire à son fils Ahmed jusqu'à arriver à Faez Loukil qui a lancé l'enseigne Amayma en 2001.

En 2009, grâce à l'implication de Mme Hayet Loukil et suite aux formations effectuées, nous avons lancé une nouvelle gamme de pâtisseries. En cette année, nous avons aussi inauguré un deuxième point de vente dédié à la pâtisserie.

2 Quelle gamme de produits proposez-vous à vos clients ?

Nous proposons une gamme riche et variée de pains et de pâtisseries avec des prix modérés où chacun y trouve son compte. Ainsi nous avons dans la gamme boulangerie des pains spéciaux authentiques avec des recettes 100% blé avec divers types (céréales,

olives, fromage, oignons, harissa etc) sans oublier les traditionnels croquants et biscottes créés par le grand-père dans les années 70. Et dans la gamme pâtisseries, des gâteaux mousse, des verrines, des choix de mille-feuilles et éclairs, viennoiseries, salés et sablés.

3 Quels sont les clés de votre succès

Notre complémentarité en tant que couple dans la gestion de notre entreprise et notre totale implication jusqu'au moindre détail ainsi que la motivation de nos employés ont fait le succès de notre pâtisserie boulangerie. Le support technique de CSM GIAS, avec

ses formations dans divers thèmes, nous a permis de développer un grand nombre de nouvelles recettes et d'innover continuellement.
Mot d'ordre : Implication-Qualité-Hygiène.

4 Quelles sont vos ambitions ?

Toujours développer, innover et avancer à pas sûrs, tout en espérant que la conjoncture s'améliore et que la main-d'œuvre suive et pourquoi pas ouvrir d'autres points de vente.

5 Pourquoi avoir choisi CSM-GIAS comme fournisseur d'ingrédients ?

On a commencé dès le début avec CSM GIAS avec laquelle on a évolué ensemble. On est amplement satisfait par la qualité de ses services et de ses produits et surtout par le support marketing qu'elle nous offre tel que les formations et l'écoute client (assistance technique, proximité, etc).

Et comme le dit le proverbe : On ne change pas une équipe qui gagne.

6 Que pensez-vous des produits de CSM-GIAS ?

Les produits de CSM GIAS se distinguent par leur qualité et surtout la stabilité de leur qualité. La réactivité de l'entreprise est aussi très appréciable (service qualité, chefs de CSM GIAS, etc)

7 Votre appréciation du programme de fidélité Blue de CSM GIAS

C'est un programme très intéressant surtout lorsqu'on est client Platinum car CSM GIAS nous offre une formation personnalisée avec un chef international. Nous avons ainsi apprécié la formation donnée par le chef Loïc Bret en 2015 avec qui on a développé de nouvelles recettes exceptionnelles.

Les points de fidélité forment un plus qui nous permet de profiter de cadeaux et services intéressants.





CONCOURS JEUNE ARTISTE 2016

Dans l'objectif de soutenir les organismes de formation tunisiens et afin de donner naissance à des générations de jeunes pâtissiers talentueux, capables de porter haut le drapeau tunisien dans les manifestations internationales, CSM GIAS a noué des Partenariats avec des écoles de Tourisme et de Pâtisserie, pour leurs étudiants en pâtisserie. CSM GIAS a organisé aussi des formations au sein de ces écoles.

Dans le même cadre, CSM GIAS a décidé de lancer le concours Jeune Artiste 2016 en partenariat avec ces écoles. Une présélection est en train de se dérouler au sein de ces écoles sur le thème Saint Honoré revisité. Les demi-finalistes des 12 écoles participantes disputeront 2 demi-finales à Bouargoub les 6 et 7 avril sur le thème Bûche aux saveurs tunisiennes puis la finale verra 6 équipes s'affronter au mois d'avril.





CONCOURS JEUNE ARTISTE 2016

12 écoles publiques et privées ont participé au premier tour de ce concours. Durant près d'un mois, entre le 6 février et le 4 mars, se sont déroulées les journées de pré sélections au sein des établissements participants. Les réalisations des apprenants ont montré que le niveau de formation en pâtisserie est plus que respectable. La motivation des responsables des écoles ainsi que celle de leurs étudiants sont aussi un très bon signe de la bonne santé du secteur de formation.

Ecole participante	Institut Les Pyramides de Formation	Centre de Formation Touristique de Nabeul	Centre de Formation Hôtelière et Touristique de Hammamet	Centre Sectoriel de Formation en Maintenance Hôtelière de Tabarka	Institut Pascal	Ecole Hôtelière de Monastir	Centre de Formation Sidi Achour	Institut Supérieur Professionnel de Tourisme El Kantaoui	Centre de Formation Touristique de Djerba	Centre Sectoriel de Formation en Maintenance de Gabès	L'Institut Maghrébin de Management et de Tourisme	Institut des Hautes Etudes Touristiques de Sidi Dhrif
Ville	Ariana	Nabeul	Hammamet	Tabarka	El Manzah 5, Tunis	Skanes Monastir	Sidi Achour Nabeul	El Kantaoui, Sousse	Houmet Souk, Djerba	Gabès	Charguia 2, Tunis	Sidi Dhrif, Tunis

Thème du concours Saint Honoré revisité

Date pré sélection	06/02/2016	10/02/2016	15/02/2016	17/02/2016	19/02/2016	23/02/2016	24/02/2016	25/02/2016	29/02/2016	01/03/2016	02/03/2016	04/03/2016
--------------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

Participants au concours
Apprenants en pâtisserie inscrits à l'année universitaire 2015-2016



FOIRES & SALONS

GULFOOD 2016

CSM GIAS a participé au mois de février 2016 au salon Gulfood 2016 au sein du stand de Slama Group.



ANUGA 2015

CSM GIAS a participé au mois d'octobre 2015 au salon Anuga à Cologne, en Allemagne.



TUNISIA HORECA EXPO 2015

La 3^{ème} édition du salon TUNISIA HORECA EXPO 2015 s'est déroulée du jeudi 28 au dimanche 31 mai 2015 au Parc des Expositions de Tunis au Kram, sous le thème «s'équiper et innover pour la qualité». En tant qu'acteur majeur de l'innovation dans le domaine des ingrédients de pâtisserie et boulangerie, la CSM-GIAS était présente dans ce salon pour présenter sa gamme existante et ses nouveaux produits à des professionnels venus découvrir les innovations en matière d'équipements et de produits, et connaître ce qui se fait de mieux dans ce domaine afin de pouvoir offrir des produits de qualité.



FORMATIONS

CSM GIAS



Lors du dernier trimestre 2015, CSM GIAS a multiplié les formations accordées à ses clients en variant les thèmes allant des viennoiseries, aux entremets en passant par la décoration des pièces montées. Ainsi CSM GIAS a développé son activité de formation et de perfectionnement de ses clients en leur offrant de nouvelles recettes revisitées ou d'ailleurs.

Les chefs formateurs qui ont dirigé ces formations ont été sélectionnés à l'échelle internationale : les chefs Julien Otto et Jean Marie Grandadam, de France, les chefs Walid Mbarék et Mohamed Ali Jelassi de CSM GIAS et le chef Cahit Ozgun de Turquie.

Formations offertes par CSM GIAS au cours du 4^{ème} trimestre 2015

Dates	Thème	Chef formateur	Lieu
08-09-10 septembre	Une rentrée gourmande	Julien Otto	Bouargoub
13-14-15 -16 octobre	Les individuelles revisitées	Jean Marie Grandadam	Bouargoub
17 novembre	Viennoiseries et feuilletage	Mohamed Ali Jelassi	Bouargoub
19 novembre	Entremets de fin d'année	Walid Mbarék	Tunis
19-20 novembre	Viennoiseries et feuilletage	Mohamed Ali Jelassi	Gabès
26-27 novembre	Viennoiseries et feuilletage	Mohamed Ali Jelassi	Monastir
23-24-25-26 novembre	Décoration Pièces montées	Cahit Ozgun	Bouargoub
02 décembre	Viennoiseries et feuilletage	Mohamed Ali Jelassi	Tabarka



Formation 1

Une Rentrée Gourmande

Les 8, 9 et 10 septembre 2015, le chef Julien Otto a proposé aux clients de CSM GIAS des recettes très originales pour la rentrée gourmande. On y trouve le Paris Brest, les Eclairs, le Paradis et le Mont Blanc où les produits commercialisés par CSM GIAS et ceux de la marque Marguerite se marient pour donner un festival de saveurs.



4 bouchées
en un éclair



Paradis



Le Mont
Blanc

Un Instant Gourmand

Les clients ont été satisfaits par cette formation et ont beaucoup apprécié la crème au beurre prête à l'emploi Sahla, la pâte à glacer Gold, les produits Marguerite, notamment la gamme des croquants et les fourrages Framboise et Blueberry et surtout les miroirs Vanoise neutre et chocolat.



Paris Brest

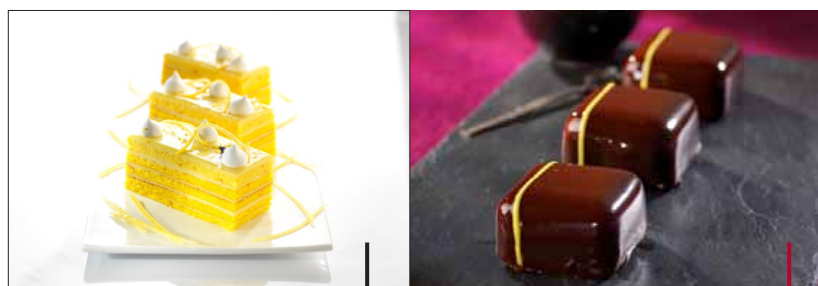
Formation 2

Les individuelles revisitées



Fraîcheur

Saturne



Tout citron

Carrément
chocolat citron

Du 13 au 16 octobre 2015, le Chef Jean Marie Grandadam a fait son grand retour à L'Artiste. Il a revisité lors de cette formation certains classiques de la pâtisserie française notamment la Charlotte, le Paris Brest et le Saint Honoré. Le chef a axé ses recettes autour d'un fruit largement disponible en Tunisie mais qui reste malheureusement peu utilisé dans la pâtisserie dans notre pays : le citron. Il l'intégra dans la plupart des recettes notamment via le croquant citron Marguerite qui a marqué les chefs qui étaient présents par sa fraîcheur et sa texture légère et croustillante. Les miroirs Vanoise ont été la cerise sur le gâteau de cette formation avec des glaçages superbes obtenus notamment sur la recette Saturne.



Paris Brest

Saint Honoré
Dark J'Adore

Charlotte

Formation 3

Viennoiserie et Feuilletage



Au cours du mois de novembre et début décembre 2015, CSM GIAS a organisé diverses sessions de formation sous le thème de la viennoiserie au profit de ses clients dans les différentes régions du pays. De Gabès à Tabarka, les formateurs de CSM GIAS et, à leur tête, Mohamed Ali Jelassi, se sont employés à faire de leur mieux pour présenter de nouvelles recettes de viennoiseries allant des croissants aux céréales jusqu'au nouveau concept qu'est le Cronuts. Ces nouvelles recettes ont trouvé beaucoup de succès chez les pâtisseries présents. Les chefs ont apprécié également la qualité et la facilité d'usage de la margarine Feuille d'or et Spécial croissant ainsi que la crème prête à l'emploi, SAHLA.



Formation 4

Décoration pièces montées

Décors 3 D



CSM GIAS, en partenariat avec l'école El Imtiaz de Sfax, a organisé une session de formation en décorations des gâteaux avec le formateur turc Cahit Ozgun et ce, vers la fin du mois de novembre 2015.



La décoration des gâteaux de fête est un sujet très intéressant pour les chefs pâtisseries surtout que ce sont des occasions qui permettent au chef pâtissier de puiser dans sa créativité pour répondre au mieux aux exigences des clients qui demandent des réalisations uniques et originales.

Le chef turc Cahit Ozgun a montré qu'avec la pâte à sucre Marguerite on peut réaliser des décors qui frôlent la réalité.





Canoise

NOUVEAUX PRODUITS

LES MIROIRS VANOISE



CSM GIAS vient de lancer les miroirs chocolat et neutre sur le marché pour une belle finition de vos desserts.

Propriétés et avantages

- Utilisation facile
- Brillance satinée
- Excellente tenue sur le produit
- Stable à la congélation, redevient brillant une fois décongelé
- Bon goût
- Absence de bulles d'air
- Précision lors de la découpe : ne coule pas
- Possibilité de rajouter des colorants liquides ou poudres. Pour le miroir neutre, on peut même rajouter des pâtes naturelles
- Déchets récupérables.

Mode Opérateur des Miroirs Vanoise :

- Chauffer le produit dans un micro-ondes ou bain-marie à 45° et mélanger délicatement pour ne pas incorporer des bulles d'air.
- Puis appliquer une fine couche sur une surface plate ou verser sur des dômes bien lissés et congelés à -20°.

FOURRAGE FRAMBOISE MEISTERMARKEN (SEAU DE 3,3 KG)

MEISTERMARKEN

*Fruit Filling
Raspberry*



De teneur de 45% de fruits, le fourrage Framboise Meistermarken excelle par sa fraîcheur et sa facilité d'application. Stable à la cuisson, il s'incorpore très facilement aux viennoiseries et aux gâteaux.



LES MIX PAINS SPÉCIAUX VANOISE



Mix pain aux céréales sac de 25 kg

Préparation en poudre pour pains aux céréales, composée d'ingrédients bien sélectionnés. Riche en céréales (grains de lin, tournesol, sésame et avoine), ce pain maison se déguste à tous les repas et respecte la santé.

Avantages

- Adapté aux différentes méthodes de panification et formes réalisées.
- Permet un développement régulier et maîtrisé.
- Riche en céréales sélectionnées avec soin.
- Permet d'avoir un pain aux céréales avec une texture croquante et un goût très apprécié.
- Rapide et facile à préparer.

Mix pain de campagne sac de 25 kg

Préparation pour pain de campagne Vanoise, mix de farine de blé et farine de seigle. Fort d'un goût légèrement acidulé de seigle et richesse nutritive due au germe de blé.

Avantages

- Facile et rapide à préparer.
- Excellent goût.
- S'adapte aux différentes méthodes de panification et formes réalisées.
- Permet un développement régulier et maîtrisé.



Mix pain complet sac de 25 kg

Préparation de poudre pour pain complet composée d'ingrédients bien sélectionnés pour la préparation de ce pain très adapté à vos besoins.

Avantages

- S'adapte aux différentes méthodes de panification et formes réalisées.
- Permet un développement régulier et maîtrisé.
- Permet l'obtention d'un pain complet riche en fibres et au goût traditionnel authentique.
- Rapide et facile à préparer.





Expertise & Qualité

Sahla

RAPPEL LANCEMENT PRODUIT

Excellior Sahla,

Après Mezij, le premier mélange beurre-margarine en Tunisie qui offre aux pâtisseries la facilité d'usage de la margarine et le goût du beurre. La CSM-GIAS continue sa percée en matière d'innovation en offrant cette fois une préparation pour crème et garniture prête à l'emploi. Sahla permet au pâtissier d'économiser le temps de préparation de la crème au beurre (cuisson de sucre, rajout des œufs...), pour se laisser le temps de libérer sa créativité dans l'aromatisation, la combinaison des saveurs et la finition des entremets.

Découvrez la nouveauté de CSM-GIAS, une préparation pour crème et garniture prête à l'emploi.

Fouettez-la et votre crème est là



**Qualité, facilité et rapidité
pour le plaisir des pâtisseries chevronnés**

Avantages du produit

01

Simple & rapide

Fouettez le produit pendant quelques minutes pour obtenir une crème lisse et légère, prête à être aromatisée.

02

Economique & Pratique

Pas de cuisson de sucre ni de rajout d'œufs, vous économisez ainsi le coût d'achat et de préparation de ces matières.

03

Qualité stable

Une crème légère et savoureuse.

04

Saine & inratable

Moins de manipulation donc moins de risque de contamination bactériologique provenant des œufs, du sucre ou autres ingrédients.

Mode de préparation



01

Découpez le poids nécessaire de Sahla, préparation pour crème et garniture, laissez tempérer.

02

Fouettez le produit avec un batteur électrique à vitesse maximum et pendant quelques minutes (entre 15 et 20 minutes selon la vitesse du batteur ou jusqu'à l'obtention de la texture désirée).



Astuces du chef

- Vous trouvez que votre crème n'est pas assez sucrée : réchauffez 500g de lait et 700g de sucre glace Vanoise puis laissez-les tiédir, ensuite incorporez le tout à Sahla pendant qu'elle fusionne.
- Vous trouvez que votre crème est très sucrée : ajouter 1kg de margarine la Délicieuse pour 11kg de Sahla, préparation pour crème et garniture.
- Pour une crème au goût beurre prononcé et allégé en sucre : rajouter 500g de lait et 700g de sucre glace Vanoise préalablement réchauffés et 1kg de Goldina.

Recettes rapides de biscuits

Procédé

Montez Sahla « préparation pour crème et garniture », lorsque la crème atteint le volume souhaité, rajoutez la farine.

Astuce : plus le volume de la crème est important et plus la quantité de farine à rajouter peut être importante, vous aurez ainsi plus de quantité de pâte biscuits.

Ingrédients

- 900g de farine
- 1000g de Sahla



CROQUANT CITRON MERINGUE MARGUERITE

(SEAU DE 4 KG)



Pâte prête à l'emploi au chocolat blanc (4%) et au citron (2,2%), avec inclusion de meringue (7%), de brisures de biscuits sablés et de biscuits croquants.

Mode d'emploi

Étalez directement le Croquant Citron Meringué sur votre biscuit. Si le Croquant n'est pas assez fluide à votre goût, le réchauffer quelques instants pour le rendre plus souple.

A conserver à l'abri de l'humidité, de la lumière directe et de la chaleur excessive, de préférence en dessous de 30° C.



PÂTE À SUCRE MARGUERITE

(SEAU DE 7 KG)

La pâte à sucre Marguerite distribuée par CSM GIAS est une pâte blanche idéale pour couvrir vos gâteaux et créer des figurines. Grâce à sa texture lisse et souple, elle peut servir pour toutes décorations fantaisistes.

Elle est caractérisée essentiellement par une longue durée de vie, une bonne plasticité qui facilite le modelage pour le pâtissier et une excellente résistance garantissant une coupe parfaite.

Sa blancheur extrême répond aux exigences du pâtissier en termes de couleurs. Il suffit de rajouter des colorants alimentaires liquides pour avoir une pièce de gâteau en arc en ciel.



Avantages

- Pâte prête à l'emploi
- Déchets réutilisables
- Possibilité d'utiliser de l'amidon pour le laminage
- Peut être pulvérisée avec un colorant alimentaire
- A stocker dans une température ambiante
- Disponible dans des seaux de 7 kg avec une DLC de 12 mois



الفهرس

2 الأنشطة

3 برنامج الوفاء

4 نادي بلاتينيوم "برنامج الوفاء"

5 مسابقة المبدع الشاب 2016

6 المنتوجات الجديدة

7 جيليات ملمّع فانواز

8 حشوة التوت البري مايستروماكن

9 خليط الخبز الخاص فانواز

10 كريمة "سهلة"

12 كروكون ليمون مارغريت

13 عجينة السكر مارغريت



الأنشطة

2016، سنة التّعافي في تونس

كانت سنة 2015 سنة صعبة في البلاد حيث شهدت البلاد أحداثاً أثرت بطريقة سلبية على الأنشطة الاقتصادية وخاصة منها الأنشطة السياسية والصناعة والتصدير. لذلك، علقنا الآمال على سنة 2016 لتعافي الإقتصاد والبلاد. أوفياء لمهمتنا كشركاء لصانعي الطويات والخبازين من أجل توفير أحسن المنتجات إلى المستهلك، تواصل سي أس أم جياس مهمتها في التجديد لنقترح دائماً المنتجات الأكثر تلاءماً مع حاجيات زبائننا من خلال الدعم التقني والدورات التكوينية التي تقدّمها على مدار السنة.

نظمت سي أس أم جياس الحفل السنوي لزبائننا الأوفياء في إطار "برنامج الوفاء"، وذلك في شهر مارس 2015 بنزل الحمامات، وكانت فرصة لإطلاق الزبائن على المنتجات الجديدة وبرنامج "وفاء" في السنة الرابعة.

كان برنامج الحفل ثرياً وتمّ التركيز على إطلاق المنتج الجديد المتمثل في "سهلة" واقترح طهاة سي أس أم جياس وصفات جديدة في إستعمال "سهلة"، ثمّ قدّم الشاف وليد مبارك مباشرة للحاضرين كيفية إستعمال "المنتج الجاهز للإستعمال".

كما قدّمت سي أس أم جياس مشروع عمل خيري تنتفع منه مدرسة ابتدائية في منطقة باجة يتمثل في إجراء بعض الإصلاحات بهذه المدرسة.

الحفل للبرنامج السنوي الوفاء



برنامج الوفاء



على كل صندوق "سهلة"، يدفع دينار لهذا المشروع الخيري، وساهمت الحملة التي استمرت من مارس الى أوت على جمع الأموال اللازمة للقيام بالإصلاحات التي تمّ ذكرها.

حضر الحفل أكثر من 200 زبون ينتمون إلى مجموعات بلاتينيوم والذهبية والفضية، وتمّ تكريم الزبائن "البلاتينيوم" من قبل السيدة إحسان المراكشي، المديرة العامة لسبي أس أم جياس إعترافاً بوفائهم.

كما أضاف الكوميديان فيصل الحضيبي وبسام حمروني من البرنامج "مباركة ومبروكة" مسحة من الفكاهة على الحفل البهيج.



نادي بلاتينيوم برنامج الوفاء



بالنسبة لدورة 2016، تدعّم النادي بخمسة أعضاء جدد، حيث أصبح مجموع أعضاء نادي بلاتينيوم 13 عضوا موجودين في كامل أنحاء البلاد التونسية.

من خلال هذا النادي، تسعى سي أس أم جياس إلى توفير إطار متميز للزبائن الأوفياء يعطيهم فرصة التمتع من مزايا كثيرة من بينها الدّعّم التقني الشخصي.



خلال شهر ماي القادم، سيسافر أعضاء النادي إلى شركة سي أس أم جياس فرنسا في ستراسبورغ لزيارة مركز التدريب وذلك للإطلاع على منتجات مارغريت الدولية، ثم زيارة مصنعها الذي يوفّر منذ أكثر من قرن منتجات عالية الجودة تستعملها صناعات الحلويات الفرنسية.

مسابقة المبدع الشاب 2016



في إطار سعيها لتدعيم قطاع الحلويات وخاصة التكوين في هذا القطاع ولتكوين جيل جديد من الطوائين المحترفين، قامت شركة سي أس أم جياس بالتعاون مع المدارس السياحية و مراكز التكوين الخاصة و العامة بتنظيم ورشات عمل ودورات تكوينية في الحلويات لفائدة المتكوّنين في هذه المدارس و في نفس الإطار نظمت شركة سي أس أم جياس مسابقة بين 12 مدرسة لإختيار فرق متكوّنة من 2 متكوّن في الحلويات للتنافس في السباق. وقد قامت كل مدرسة و مركز تكوين بإجراء تصفيات في موضوع "Saint Honoré revisité" لإختيار من يمثلها في النصف النهائي الذي سيتمّ إجراءه يومي 6 و 7 أفريل 2016 بمركز المبدع بمقرّ شركة سي أس أم جياس حول موضوع "Bûche" الاختصاص الفرنسي لحلويات آخر السنة بنكهات تونسية.

المدرسة	مركز التكوين بآريانة	مركز التكوين السياحي بنابل	المركز القطاعي للتكوين في التقنيات الفندقية بالحمامات	المركز القطاعي للتكوين في التقنيات الفندقية بطبرقة	معهد باسكال	المدرسة السياحية بالمنستير	مركز التكوين والتدريب المهني بسبيدي عاشور	المعهد العالي المهني للسياحة	مركز التكوين السياحي بحرية	المركز القطاعي للتكوين في الصيانة بإفاس	معهد شمال أفريقيا للإدارة والسياسة	المعهد العالي للدراسات السياحية بسبيدي الطريف
المدينة	آريانة	نابل	الحمامات	طبرقة	المنزه 5، تونس	سقانس، المنستير	سبيدي عاشور، نابل	القنطاوي، سوسة	حومة السوق، حرية	قابس	الشرقية 2، تونس	سبيدي الطريف، تونس

موضوع المسابقة Saint Honoré revisité

تاريخ التصفيات	2016/02/06	2016/02/10	2016/02/15	2016/02/17	2016/02/19	2016/02/23	2016/02/24	2016/02/25	2016/02/29	2016/03/01	2016/03/02	2016/03/04
----------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

المشاركين في المسابقة
المتكوّنين المسجّلين في السنة الجامعية 2015-2016



المنتجات الجديدة

جيليات ملمّع فانواز



الخصائص والمزايا

- إستعمال سهل
- بريق حبريري
- متماسكة
- مستقر عند التجميد ويستعيد بريقه بعد التجميد
- طعم جيد
- غياب كويرات الهواء
- الدقة عند القص، لا يذوب
- إمكانية إضافة ملون سائل أو مسحوق، وبالنسبة للمرأة بلا لون، يمكن إضافة العجين الطبيعي
- يمكن إعادة إستعمال البقايا.

أطلقت سي أس أم جياس جيليات الشوكولاتة والجيليات ذات اللون المحايد في الأسواق من أجل إنتاج محليات تتميز بلمعان باهر.

كيفية إستعمال جيلي ملمّع فانواز

- تسخين المنتج في فرن ميكرويف أو باستعمال الماء الساخن 45 درجة مئوية، ثم الخلط بلطف لتجنب وجود كويرات الهواء.
- بعد ذلك، نضع طبقة رقيقة فوق فضاء مسطح أو السكب فوق قوالب في شكل قيب ملساء ومحمدة في درجة 20 درجة مئوية.

حشوة التوت البري مايسترماكن (سطل ذو 3.3 كغ)



يحتوي حشو "مايسترماكن" على 45 بالمائة من الغلال ويتميز بطاثيره وسهولة استعماله واستقراره خلال الطهي ويندمج بسهولة في المعجنات وفي الحلويات.



خليط الخبز المميّز فانواز

خليط الخبز بالحبوب كيس ذو 25 كغ

المزايا

- يتلاءم مع الطرق المختلفة لإعداد الخبز وأشكاله.
- يساعد على نموّ متواصل وتحت السيطرة.
- غني بالحبوب التي يتمّ إختيارها بكل إهتمام.
- يساعد على الحصول على خبز بالحبوب، ذو هشاشة وذوق مميّزين.
- سريع وسهل التحضير.

خليط مسحوق للخبز بالحبوب، مكوناته منتقاة بطريقة خاصّة، غني بالحبوب (حب الكتان، حبوب عباد الشمس، الجرجان والشوفان). يرافق هذا الخبز الذي يعد بالطريقة المنزلية كل الوجبات كما أنّه مفيد للصحة.



خليط خبز البادية فنواز كيس ذو 25 كغ

المزايا

- سهل و سريع التحضير.
- مذاق رائع.
- يتماشى مع مختلف طرق العجن و الأشكال المنجزة.
- يوفر انتشار جيّد ومستقر في الفرن.

مستحضر خبز البادية فنواز يجمع بين دقيق القمح و دقيق الجاودار الذي يضيف على الخبز طعم حامض خفيف و رائع، و ذو قيمة غذائية عالية متأتية من القمح.

خليط الخبز الكامل كيس ذو 25 كغ

المزايا

- يتلاءم مع الطّرق المختلفة لإعداد الخبز وأشكاله.
- يساعد على نموّ متواصل وتحت السيطرة.
- يساعد على الحصول على خبز كامل غني بالألياف وذو طعم تقليدي أصيل.
- سريع وسهل التحضير.

مستحضر دقيق خبز كامل مكوناته مختارة من أجل تحضير خبز مناسب. هذا الخبز الذي يعدّ بالطريقة المنزلية يرافق كل الوجبات كما أنّه مفيد للصحة.



"سهلة"



Expertise & Qualité

Sahla

اكتشفوا الجديد لدى سي أس أم جياس، خليط للكريمة والحشو جاهز للاستعمال

فقط قم بالخلط، وستكون الكريمة جاهزة للإستعمال.



جودة، سهولة وسرعة من أجل إرضاء صانعي الحلويات المتمرسين

"إيكسليور سهلة"

بعد "مزيج"، أول خليط من الزبدة والمرجرين في تونس والذي يعطي صانعي الحلويات الإستعمال السهل للمرجرين وطعم الزبدة، تواصل سي أس أم جياس في التّجديد والابتكار وتعرض هذه المرّة منتجًا جاهزًا للإستعمال بالنسبة للكريمة أو الحشو. تساعد "سهلة" صانع الحلويات على ربح وقت التّحضير أو خلط القشدة والزبدة (طهي السكر، إضافة البيض...) والاهتمام أكثر بالابتكار في التّكاهات والمكونات وخلطها والتّجميل.

مزايا المنتج

01 سهل وسريع الإستعمال فقط، بعض دقائق للحصول على كريمة ملساء وخفيفة، جاهزة للمزج مع التّكاهات. قم بخلط المنتج لمُدّة.

02 إقتصادي وعملي لا يحتاج إلى طهي السكر أو إضافة البيض، مع ربح في كلفة الشراء وتحضير الموادّ.

03 جودة متواصلة كريمة لذيذة وخفيفة.

04 صحّية وناجحة على الدّوام لا تحتاج إلى الكثير من الوقت والعمل ممّا يعني أقلّ عُرضة لخطر التلوث بالبكتيريا من البيض أو السكر أو المكونات الأخرى.



كيفية التحضير

01

خذ الكمية المحددة من "سهلة"، الخليط الخاص بالكريمة والحشو، أتركه حتى يصل إلى الحرارة المطلوبة.

02

اخلط المنتج باستعمال الخليط الآلي بالسرعة القصوى خلال بعض دقائق (بين 15 و 20 دقيقة حسب سرعة آلة الخليط أو عند الحصول على الشكل المطلوب للخليط).

أفكار وحلول



- إذا وجدت أنّ المنتج ليس حلوا بما فيه الكفاية: قم بتسخين 500 غ من الحليب و 700 غ من السكر المرحي-فانواز - أتركه يبرد ثم أضف ذلك إلى "سهلة" خلال الخليط.
- إذا وجدت أن الكريمة حلوة: أضف 1 كغ مرغرين "اللذيذة" إلى كل 11 كغ "سهلة"، الخاص باستعمال الكريمة والحشو.
- للحصول على كريمة ذات طعم زبدة وأقلّ حلاوة: أضف 500 غ من الحليب و 700 غ من السكر المرحي فانواز يتم تسخينهما مع إضافة 1 كغ غولدينا.

وصفات سريعة للبسكويت

مكونات

- 900 غ فارينة
- 1000 غ "سهلة"

طريقة الطهي

عندما تصل الكريمة إلى المستوى المرغوب، أضف الفارينة. فكرة: تضاف كمية الفارينة حسب حجم الكريمة وتتحصل بذلك على كمية أوفر من خليط البسكويت.

كروكون ليمون مارغريت (سطل ذو 4 كغ)



عجين جاهز للإستعمال
مع الشوكولاتة البيضاء
(4 بالمائة) والليمون
(2,2 بالمائة) مع المارينغا
(7 بالمائة)، فتات البسكويت
الرملي والبسكويت الهش.

طريقة الإستعمال

ضع مباشرة الكروكون بالليمون والمارينغا
على البسكويت، إذا لم يكن سائلا بما فيه
الكفاية حسب الذوق المرغوب، يمكن
تسخينه لمدة لحظات لجعله أكثر مرونة.
يحفظ بعيدا عن الرطوبة والضوء المباشر
والحرارة العالية، من الأفضل في درجة
حرارية لا تتعدى 30 درجة.

عجين سكري مارغريت (سطل ذو 7 كغ)



عجينة السكر

(سطل ذو 7 كغ)



عجينة السكر مرغريت الذي توزعه سي أس أم جياس، هو عجين أبيض مثالي لتغطية الحلويات ورسم الرسوم. بفضل تكوينه، أملس وطري، يمكن إستعماله للقيام بالتزيين ورسم الأشكال بكل أنواعها.

يختص العجين بمدة صلوحية طويلة ومرونة تساعد على تشكيله بالطريقة التي يريدها المستعمل مع القص الجيد جداً.

يستجيب بياضه الناصع إلى ما يطلبه صانع الحلويات من ألوان مختلفة إذ يكفي إضافة الملوّن الغذائي السائل للحصول على كعكة بألوان قوس قزح.



المزايا

- عجين جاهز للإستعمال
- إمكانية إستعمال الفتات
- يمكن إستعمال النشاء للتصفيح (laminage)
- يمكن ذر ملوّن غذائي
- يجب الإحتفاظ به في درجة حرارة عادية
- متوفر في سطل ذو 7 كغ مدة صلوحيته 12 شهرا

الممثلين التجاريين "مخابز و محلات حلويات"

بن عروس

فوزي محمد - 98 724 209

تونس

إسكندر الوسلاطي - 98 724 191

أريانة

بلال مقني - 98 724 194

منوبة

هشام بوصباط - 98 724 211

الوطن القبلي

الجيلاني بن ربيعة - 98 724 196

معاوية محمدي - 98 724 195

بنزرت

منذر بالحاج يحي - 98 724 187

الشمال الغربي

رمزي الورهاني - 98 724 136

سوسة - القيروان

علي زيد - 98 724 184

الساحل

هيكل الدبابي - 98 724 186

صفاقس

عبد الله الطباري - 98 724 175

الجنوب الشرقي

خالد بن جميع - 98 724 193

نور الدين السويسي - 98 724 243

الجنوب الغربي

مراد مسعود - 98 724 185

حسن مسعود - 98 724 177

رئيس مجلس الإدارة

غسان سلامة

المديرة العامة

إحسان المراكشي

إدارة المبيعات

المدير التجاري (تونس)

أنيس السويسي - 98 724 201

المدير التجاري (الأسواق الخارجية)

سامي الرباعي - 98 759 559

المسؤول التجاري

(مخابز و محلات حلويات)

عادل القيزاني - 98 724 173

إدارة الترويج

حسين الشويخ - 98 724 545

حنان المستوري - 98 724 098

مريم الشلي - 98 756 804

وليد حليم - 98 752 361

الشيفان

محمد علي الجلاصي - 98 752 586

وليد مبارك - 98 751 098

مجدي الشاعي - 98 724 159

أمير الفرجاني - 98 724 238





www.csmgias.com.tn



Les glaçages miroir de Vanoise

Premium



Prochainement
Lancement

**MIROIR
CARMEL**

*Pour une Belle finition
de vos desserts*