

Passion GOURMANDE Club Bleu

 CSM-GIAS

Lancement Club Bleu

Nouveautés CSM GIAS:
Pâte à glacer Blanche en Drops

N°1

Octobre 2012





Président directeur général: *Chassen Slama*

Direction des ventes

Directeur des ventes : Sami Zayane // Tel.: 98 703 305

Responsable ventes Senior : Anis Souissi // Tel.: 98 724 201

Responsable ventes pâtisseries : Adel Guizani // Tel.: 98 724 173

Direction marketing

Directrice marketing : Kaouther Ben Ammar // Tel.: 98 724 106

Responsable marketing et Club bleu : Houssine Choyakh // Tel.: 98 724 545

Responsable marketing : Imen Belgid // Tel.: 98 724 465

Chefs pâtisseries: Fakher Jlidi // Tel.: 98 724 107

Mohamed Ali Jelassi // Tel.: 98 905 447

Représentants commerciaux « pâtisserie »

Zone Grand Tunis

Ouennich Rachid // Tel.: 98 724 191

Brahmi Youssef // Tel.: 98 724 194

Labiadh Ridha // Tel.: 98 724 190

Chokri Azouz // Tel.: 98 724 188

Zone Cap Bon

Ben Rebiha Jilani // Tel.: 98 724 196

Mhamdi Maouia // Tel.: 98 724 195

Zone Nord Ouest

Majri Adel // Tel.: 98 724 136

Zone Bizerte

Bel Hadj Yahya Mondher // Tel.: 98 724 187

Zone Sahel

Dabbebi Haikel // Tel.: 98 724 186

Ali Zid // Tel.: 98 724 184

Zone Gabès

Janzouri Nabil // Tel.: 98 724 192

Zone Sfax

Away Abdelhamid // Tel.: 98 724 189

Zone Djerba

Ben Jmai Khaled // Tel.: 98 724 193

Zone Gafsa

Massoud Mourad // Tel.: 98 724 185

Sommaire



Actualités du
programme Bleu

1

News
CSM GIAS

5

Le produit
du numéro

6

Interview

7

Agenda
formation 2012

9

Recettes
& Astuces

11

Nos produits

15

Jeux
& Concours

17

Lancement du Club Bleu

- Le programme de fidélité Club Bleu vise à récompenser les clients fidèles de CSM GIAS.
Dans cette perspective, CSM GIAS a procédé à l'identification de ses clients fidèles selon leurs résultats de l'année 2011.
- Le programme de fidélité Club Bleu permet aux clients de CSM GIAS de :
 - > bénéficier de services personnalisés de qualité selon le type de leur cartes
 - > Cumuler des points de fidélité pour gagner des cadeaux importants

3 types de cartes sont attribués

- **Gold**: clients ayant un chiffre d'affaire important sur toute l'année, fidèles et achètent plus de 7 produits par mois en moyenne
- **Silver**: clients n'ayant pas réussi à atteindre les performances des clients Gold en terme de chiffre d'affaire.
- **Ivoire**: clients ayant une performance inférieure à celle des clients Gold et Silver.



Avantages

Les cartes donnent lieu à des services et des avantages qui diffèrent selon le type de la carte, notamment en ce qui concerne la priorité de livraison ou d'assistance technique. Aussi en terme d'inscription dans les formations et actions spécifiques organisées par la CSM GIAS.

Les statuts des clients sont dynamiques, ils peuvent évoluer de l'Ivoire à Silver et de Silver à Gold d'une année à l'autre selon les critères préétablie.

Pour être plus proche de ses clients, CSM GIAS a développé une plateforme de messagerie qui permet aux clients d'être informé de façon périodique de leur résultats via SMS.

Aperçu sur les cadeaux du programme Club Bleu

Cadeaux	Nombre de points
Surgélateur 60*40 cm 5 plaques	600 000
Laminoir spar food socle mobile	550 000
Four 4 plaques 60*40cm double ventilateur	500 000
Congélateur vertical 3 niveaux OU batteur 60L	450 000
Batteur 40 L	400 000
Guitare pour la découpe des gâteaux OU voyage malaisie 1 personne	350 000
Voyage Turquie 2 personnes	300 000
Omra 1 personne ramadhan OU vitrine 2m	250 000
Batteur 25 l	200 000
Omra 1 personne hors ramadhan OU téléviseur LED 40"	150 000
Etuve de fermentation 10 étages OU KitchenAid	125 000

- Périodiquement la CSM GIAS permettra à ses clients désireux de convertir leurs soldes, de points en cadeaux s'ils le souhaitent.
- La prochaine période de conversion des points sera organisée au mois de Janvier 2013.

Cérémonies Club Bleu

- Pour annoncer son programme de fidélité et pour être plus proche de ses clients, la CSM-GIAS a organisé 2 cérémonies dans la région de Hammamet:
La première s'est déroulée à l'Hôtel Russelior en l'honneur de ses clients Gold.
La deuxième a été organisée à l'Hôtel Le Royal et à laquelle ont été conviés ses clients Silver.

Ordre de jour de la cérémonie

- Accueil
- Présentation du programme
- Présentation de la société CSM
- Dégustation des pâtisseries du chef
- Présentation des nouveaux produits de la CSM GIAS
- Remise des cartes et des trophées
- Déjeuner

Accueil des clients & lancement du programme

Le mot de bienvenue a été donné conjointement par Mr Ghassen Slama PDG de la CSM GIAS et Mr Dan Frolec Vice Président de CSM International.

Mr Slama a mis l'accent sur l'importance d'une relation basée sur le partenariat entre CSM GIAS et ses clients.

Mr Frolec a pour sa part estimé que cette expérience constitue une opportunité pour la société ainsi que ses clients pour approfondir encore le partenariat gagnant gagnant. Il a été agréablement surpris par la bonne organisation et l'originalité de cette expérience unique.

Ensuite il y'a eu une présentation du programme de fidélité Club Bleu dont le nom est inspiré du plan BLUE qui a été lancé par CSM GIAS à l'horizon 2015.

Cette présentation conduite conjointement par Mr Souissi Anis et Mr Houssine Choyakh décrivait le mécanisme de fonctionnement du programme de fidélité Bleu et les avantages accordés aux adhérents..

Cérémonie GOLD



Cérémonie SILVER

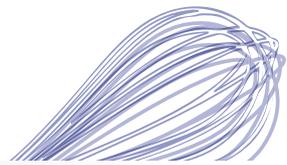


Une présentation de la société CSM a été donnée par Mr Sami Zayane Directeur qui a mis l'accent sur l'importance de la société CSM dans le monde et les possibilités d'expansion qui s'ouvrent à la CSM GIAS et ses clients à travers ce partenariat.

Enfin une présentation a été donnée par Mme Kaouther Ben Ammar et le chef Fakher Jlidi qui portait sur les nouveaux produits lancés sur le marché tels que les sauces topping, les préparations pour mousses avec leurs 4 parfums (café, caramel, vanille et chocolat), le fondant en seau ainsi que la pâte à glacer Gold et la pâte à glacer blanche.



Remise des cartes de fidélité et des trophées



Les clients présents ont reçus leur cartes de fidélité qui portaient leurs noms et prénoms ou le nom de leur pâtisseries ainsi qu'un code à barre pour identifier leurs cartes.
Des trophés ont été remis également aux clients Gold.



Tombola

Un tombola a été organisé pour les invités.
Des cadeaux ont été distribués et ont été bien appréciés par les heureux gagnants.



Déjeuner

Un déjeuner à été organisé en l'honneur des invités de la CSM GIAS.



Ouverture prochaine du Baking Center L'Artiste

■ Le nouveau Baking Center de la CSM GIAS baptisé "l'artiste", pour refléter la nature même du métier du pâtissier qui n'est autre que de l'art, proposera des formations personnalisées sur des thématiques ciblées aussi bien sur les ingrédients que les produits. Dans un cadre convivial, nos chefs accueilleront nos clients dans une démarche de conseil et d'accompagnement.

■ La première formation se déroulera à la première semaine du mois d'Octobre.

■ CSM GIAS exposera au salon HACE Egypte à la première semaine du mois d'octobre.

■ CSM GIAS participera au salon SIAL qui va se dérouler du 21 au 25/10/2012 à Paris.

■ CSM GIAS organisera une session de formation pour ses clients Lybien les dates du 05 et 06 Octobre.

■ Tant attendu, la nouvelle pâte à glacer blanche Vanoise en Drops est finalement sur le marché. Elle se présente en formats de sachets de 1 Kg pour un usage encore plus pratique.

N'hésitez pas à la demander rapidement à votre représentant commercial.



Le produit

du numéro



La pâte à glacer Vanoise

- La pâte à glacer est un substitut de chocolat utilisé pour les mêmes applications.
- La pâte à glacer Vanoise est produite à partir d'une sélection d'ingrédients de haute qualité.
- Sa saveur subtile, son goût cacaoté très agréable et sa brillance viennent appuyer sa finition stable.
- Elle se décline en différentes formes : pépites, pastilles et blocs pour vous permettre une plus grande facilité de manipulation et différents usages.
- Elle existe tout récemment en blanc.



NOUVEAU

Lacement de la pâte à glacer Blanche Vanoise en drops
(carton de 6 sachets de 1Kg)

Ce nouveau produit a pour principales utilisations :

- La décoration (chocolat plastique : pour la réalisation des fleurs et différentes formes de décors)
- Les glaçages ,
- L'aromatisation des crèmes et garnitures,
- La réalisation des pâtes d'amandes et pâtes de décor...



Jamel Dammak,
PDG du groupe Dammak frères



Success Story

*5 frères animés par
la passion de leur métier*

PG: Comment avez-vous débuté ?

Jamel Dammak : Dans les années 90, on travaillait 5 frères chacun dans son domaine puis on a ouvert deux pâtisseries « pâtisserie Dammak » et pâtisserie « les jumeaux »

Au début de l'année 2000, on a voulu passer à une vitesse supérieure en vue de développer notre activité.

En 2006 on a regroupé les deux pâtisseries sous le groupement Dammak frères et on a ouvert un autre point de vente.

En 2009 un quatrième point de vente a été ouvert

Plusieurs pâtisseries qui ont travaillé jadis chez Dammak Frères sont aujourd'hui les propriétaires de leurs propres pâtisseries.

PG: Quel est le secret de votre succès?

Jamel Dammak : Deux mots d'ordre expliquent notre succès : la confiance en soi et l'organisation. Cela se traduit par une répartition claire des tâches entre nous les cinq frères :

Jamel : est le Président Directeur Général de la société et c'est lui qui s'occupe des achats des matières premières

Mourad : supervise les sections gâteaux et génoises

Fathi : veille au bon fonctionnement de la section pâtes

Walid et Mohammed : sont les responsables des points de ventes

Un autre facteur important à contribué à notre réussite à savoir le bon choix des matières premières de qualité.

PG: Quelles sont les contraintes que vous rencontrez dans votre travail ?

Jamel Dammak : Notre plus grand défi aujourd'hui est de trouver une main d'oeuvre qualifiée lequel problème se pose pour la majorité des entreprises tunisiennes.

Le deuxième problème auquel nous faisons face, c'est la hausse vertigineuse des prix des matières premières tels que les oeufs dont le prix a quasiment doublé ainsi que les ingrédients de pâtisserie tel que la pâte à glacer. En contrepartie les prix de vente des pâtisseries stagne en raison du faible pouvoir d'achat du consommateur.



PG: Que pensez-vous de CSM GIAS ?

Jamel Dammak : CSM GIAS offre des produits de bonne qualité et un service excellent. En plus il y'a eu une amélioration de la qualité des produits au fil des années.

Autre atout de CSM GIAS c'est sa proximité avec ses clients (et le professionnalisme de ses commerciaux) : Avec CSM GIAS il y'a toujours du nouveau (des formations, des visites d'usine, le programme de fidélité, des nouveaux produits...). À chaque nouvelle rencontre, il y'a de la valeur ajoutée.

PG: Comment trouvez-vous le Programme club bleu ?

Jamel Dammak : C'est une bonne idée pour les pâtisseries avec les points qui fonctionnent comme un compte d'épargne. Toutefois, on souhaite qu'il y ai plus d'avantages qui privilégient les membres du Club Bleu.

PG: Quelles sont vos propositions pour améliorer le Club Bleu ?

Jamel Dammak : Nous accorder plus de promotions basées sur la gratuité.

PG: Quels conseils donneriez-vous pour aux pâtisseries tunisiens ?

Jamel Dammak : Le conseil le plus précieux à mes yeux est l'importance de la sélection des matières premières de bonne qualité dans les achats.

Enfin, le pâtissier doit se mettre à la place du client en supposant que ses pâtisseries seront destinées à sa propre consommation.

Calendrier de Formation CSM GIAS 2012

CSM GIAS organisera une session de formation au début du mois d'octobre.

Cette formation va se dérouler en 4 jours et sera piloté par un chef de renommé internationale, de nationalité française.

Le thème proposé s'intitule "Entremêts de fin d'année". Elle est destinée aux clients GOLD ainsi que quelques clients pâtisseries lybiens.

Calendrier salons internationaux

Evenement	Date	Lieu	Description	Site
SIAL	21 - 25 oct. 2012	PARIS	Le Salon n°1 Mondial de l'Alimentation	http://www.sialparis.fr
Hace	1 - 04 Octobre 2012	EGYPT	The International Bakery, Pastry equipment & Ice Cream Exhibition	http://www.hace.com.eg/
SALON DU CHOCOLAT	31/10 au 4/11 2012	France	Le plus grand événement mondial dédié au chocolat	http://www.salonduchocolat.fr
SALON DU CHOCOLAT ET DES GOURMANDISES	DU 09 AU 11 NOVEMBRE 2012	France	Artisans chocolatiers et professionnels de la gourmandise	http://www.lechorus.com/detail_programme.php?id=92
SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS	du 7 au 10 décembre	France	Salon de la gastronomie	http://www.salon-saveurs.com

Aperçu sur la Formation de Juin 2012 "Pâtisserie Estivale"

Fidèle à ses habitudes, CSM GIAS ne lésine pas sur les moyens pour donner du plus à ses clients. Dans ce cadre, CSM GIAS a fait appel à un chef français de renommé internationale Maxime Adrian pour mener une formation sur les pâtisseries estivales pendant 4 journées.

La formation s'est tenue du 25 au 29 juin 2012. Elle s'est déroulée à Djerba pour le premier jour pour une trentaine de pâtisseries de la région ainsi qu'à la pâtisserie pilote de la CSM GIAS à Bouargoub pour les trois autres jours pour les autres régions.

Plusieurs recettes ont été conçues à l'occasion de cette formation :

1. Tarte Cocolango
2. Délices café et vanille
3. Fruits gourmands
4. Cupcake pistache cerise
5. Macchiato
6. Macarons vélîko
7. Salé zan zan

Les pâtisseries participants ont apprécié le contenu de la démonstration et la qualité de la prestation du chef.



Quelques photos de la formation "Pâtisserie Estivale" juin 2012



Nougat Montélimar

Réalisée par le Chef
Fakher Jlidi



Ingrédients

500g Miel, 06 Blancs oeufs, 500g Sucre, 200g Glucose Vanoise, 200g Eau, 300g Noisettes, 300g Amandes, 250g Pistaches.

Procédé

- Monter en meringue:
500g Miel et 06 Blancs oeufs.

- Cuire un sirop à 145°C avec:
500g Sucre, 200g Glucose Vanoise et
200g Eau.

- Verser le Sirop sur la meringue (Miel +
Blanc oeuf) tout en fouettant.

- Griller les noisettes, les amandes et les
Pistaches

- Mélanger les fruits secs avec la
meringue italienne.

- Remplir un cadre (40x60cm);

- Saupoudrer le dessus avec du sucre
glace Vanoise.

- Laisser reposer la pâte pendant deux
heures, dans une étuve à 35°C.

Tartè à la noix de cajou

Réalisée par le Chef
Fakher Jlidi



Ingrédients

Pâte sucrée: 225g de margarine La Délicieuse, 03g de sel, 80g de sucre glace Vanoise, 80g oeufs, 80g de noix de cajou, 380g de farine.

Crème au fromage blanc:

90g de sucre, 25g d'eau, 50g Jaune d'oeuf, 300g de crème à fouetter Vanoise, 250g de fromage blanc, 12g de gélatine en poudre Vanoise.

Biscuit chocolat sans farine:

08 blancs d'oeufs, 250g de sucre, 08p Jaune d'oeufs, 70g de cacao en poudre Vanoise.

Mousse de pêche:

400g de purée de pêche, 30g de sucre, 10g de gélatine Vanoise, 200g de crème à fouetter Vanoise.

Procédé

- Pâte sucrée:

Mettre dans une cuve de batteur la feuille de La Délicieuse, le sel, le sucre glace Vanoise et les œufs.

Faire le mélange.

Travailler à petite vitesse puis ajouter le tant pour tant de noix de cajou et farine tamisée.

Laisser reposer 3 heures au froid.

Foncer les cercles à tartes de pâte sucrée noix de cajou et les cuire au four à 180°C.

- Crème à fromage blanc:

Cuire sucre et eau à 118°C. Verser sur les jaunes et monter jusqu'à complet refroidissement.

Fondre la Gélatine Vanoise trempée dans l'eau froide, et l'ajouter au fromage blanc.

Ajouter la Crème à fouetter Vanoise. Mélanger le tout et dresser dans les tartes. Réserver au surgélateur ensuite.

- Biscuit chocolat sans farine:

Monter les blancs en neige, serrer avec le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs puis le cacao en poudre. Dresser avec une douille Ø 8mm.

Cuire à 170°C pendant 20mn.

- Mousse pêche:

Faire fondre la gélatine Vanoise, sucre et 200g purée de pêche. Ajouter l'autre moitié. Incorporer délicatement la Crème fouettée Vanoise. Garnir le Dôme à moitié de mousse pêche, Disposer un disque de biscuit chocolat sans farine, Garnir avec la mousse pêche. Finir avec un deuxième disque de biscuit chocolat sans farine.

Déposer le dôme de pêche sur la tarte de crème fromage blanc.

Streusel d'Alsace

Réalisée par le Chef
Fakher Jlidi



Ingrédients

Un fond de pâte sucrée.

Appareil Mirliton:

Mélanger tous:

160g Crème à fouetter Vanoise, 160g de crème d'amande, 100g de sucre, 06 Oeufs

Fruits: 150g Pommes

Streusel cannelle cacao:

100g de sucre, 80g de margarine Goldina, 80g de farine, 5g de cacao Vanoise, une pincé de cannelle, 80g de poudre d'amande.

Sabler le tout à l'aide des mains, afin d'obtenir des grumeaux irréguliers.

Procédé

- Dans un fond de pâte sucrée chocolat, étaler un peu de poudre d'amandes et verser les fruits. Ajouter l'appareil mirliton puis le streusel.

Cuire 30mn à 180°C

Après refroidissement, saupoudrer le sucre glace.

Desserts d'ailleurs

Alfajores

En Espagne et surtout en Amérique latine, les alfajores sont un emblème de la pâtisserie nationale comme peut l'être le cookie aux Etats Unis.

Pourtant, leur origine est loin d'être hispanique puisqu'on la doit aux Arabes de l'âge d'or andalous. Retour sur une friandise très prisée outre Atlantique.



Ingrédients

270g d'amidon Vanoise (voir pâte à glacer), 200g de margarine Goldina, 150g Sucre en poudre, 3 Jaunes d'oeufs, 160g Farine, 2 c à café de levure chimique Vanoise, 2 c à café de bicarbonate de soude, 2 c à café de levure chimique Vanoise, 2 c à café de zeste de citron râpé, 1 c à café de sucre vanillé Vanoise, Confiture de lait épaisse (Recette présentée dans passion Gourmande d'oct-nov-déce 2008), noix de coco râpée

Procédé

Battez la margarine Goldina avec le sucre pour obtenir une crème en ajoutant les jaunes d'oeuf 1 à 1.

Tamisez la farine, la maïzena, la levure et le bicarbonate et ajoutez à la préparation précédente le sucre vanillé Vanoise et le zeste de citron râpé.

Faites une pâte sans pétrir et laissez-la reposer au frigo pendant 15 min.

Préchauffez votre four th.6 (180°C).

Étendez la pâte sur une épaisseur d'1 cm et coupez des rondelles de 4 cm diamètre.

Placez-les sur une plaque propre et enfournez pendant 10 min. Elles doivent être pâles, pas dorées. Laissez refroidir.

Étalez sur une face de chaque rondelle de la confiture de lait.

Collez-les 2 à 2.

Enduisez les bords de chaque alfajor avec de la confiture de lait puis faites-les rouler dans la noix de coco râpée.

Nos Produits

CSM GIAS





10 points

Mousses



10 points

Levure patissiere



5 points

crème chantilly



10 points

crème à fouetter



30 points

Pâte à glacer GOLD



10 points

Poudre à crème



10 points

Mix cake
Chocolat



10 points

Mix génoise



10 points

Mix cake
Vanille



5 points

Sirop de glucose



40 points

Crème à tartiner



50 points

Améliorant en gel



30 points

Nappage



20 points

Gélatine



20 points

Améliorant
pour croissant



20 points

Cacao



50 points

Sauce topping



30 points

Améliorant
pour pain

Jeux

Cinq lots de 10.000 points à gagner en répondant à la question suivante: (faites retourner le coupon rempli à la société CSM GIAS par voie postale à l'adresse suivante : 8040 ZI Bouargoub – Tunisie ou via votre représentant.

Quand a eu lieu le partenariat de la CSM avec la GIAS ?

- 1- Le 10 janvier 2011
- 2- Le 13 janvier 2011
- 3- Le 14 janvier 2011

Jeux réservé aux adhérents du Club Bleu

Promotion

Vous pouvez convertir vos points pour gagner un week end dans un hôtel à Tozeur pour 2 personnes : 25.000 points seulement pour :

- Passer 2 nuits avec visite des dunes de sable,
- Randonnés et balades
- Visites de Onk djmel, Chott Jerid, Mides et Chbika et Tamerza.

Pour plus d'informations, contactez le représentant commercial de votre région.



Coupon réponse

Nom et prénom.....

Nom de la pâtisserie.....

Type de carte

Votre réponse

.....
.....
.....

TOZEUR



L'oasis de tozeur est l'une des porte du sahara. C'est le chef lieu du sud ouest de la Tunisie. Un paysage désertique qui s'ouvre, au loin sur le Chott el Jerid.

Dotée d'une oasis de 400 000 palmiers dattiers, ce qui constitue sa principale richesse, la ville de tozeur offre des conditions idéales pour le tourisme. Son climat doux et sec, en dehors de l'été et ses oasis splendides attirent de plus en plus de visiteurs.

Tozeur est dotée de musées, de zoos, d'un centre d'animation racontant l'histoire des mille et une nuit et d'hôtels luxueux.

Coupon de proposition à retourner à CSM GIAS

Cher client, votre avis nous intéresse. Si vous avez une remarque, une suggestion, une proposition d'amélioration, n'hésitez pas à nous envoyer ce coupon remplie, vous pouvez gagner des points gratuits si votre idée est sélectionnée.

Nom et prénom.....

Nom de la pâtisserie.....

Type de carte

Votre proposition

Vanoise



Lacement de la pâte à glacer Blanche Vanoise en drops

Ce produit a pour principales utilisations :

- *Chocolat plastique : pour la réalisation des fleurs et différentes formes de décorations,*
- *Les glaçages ,*
- *L'aromatisation des crèmes et garnitures,*
- *La réalisation des pâtes de décor...*

Ouverture du Baking Center de CSM GIAS



le 02 Octobre 2012



 **CSM-GIAS**

Adresse: 8040 ZI Bouargoub - Tunisie
Tel.: 00 216 72 259 511 - Fax: 00 216 72 259 639
Site web: www.csmgias.com - E-mail: info@csmgias.com.tn