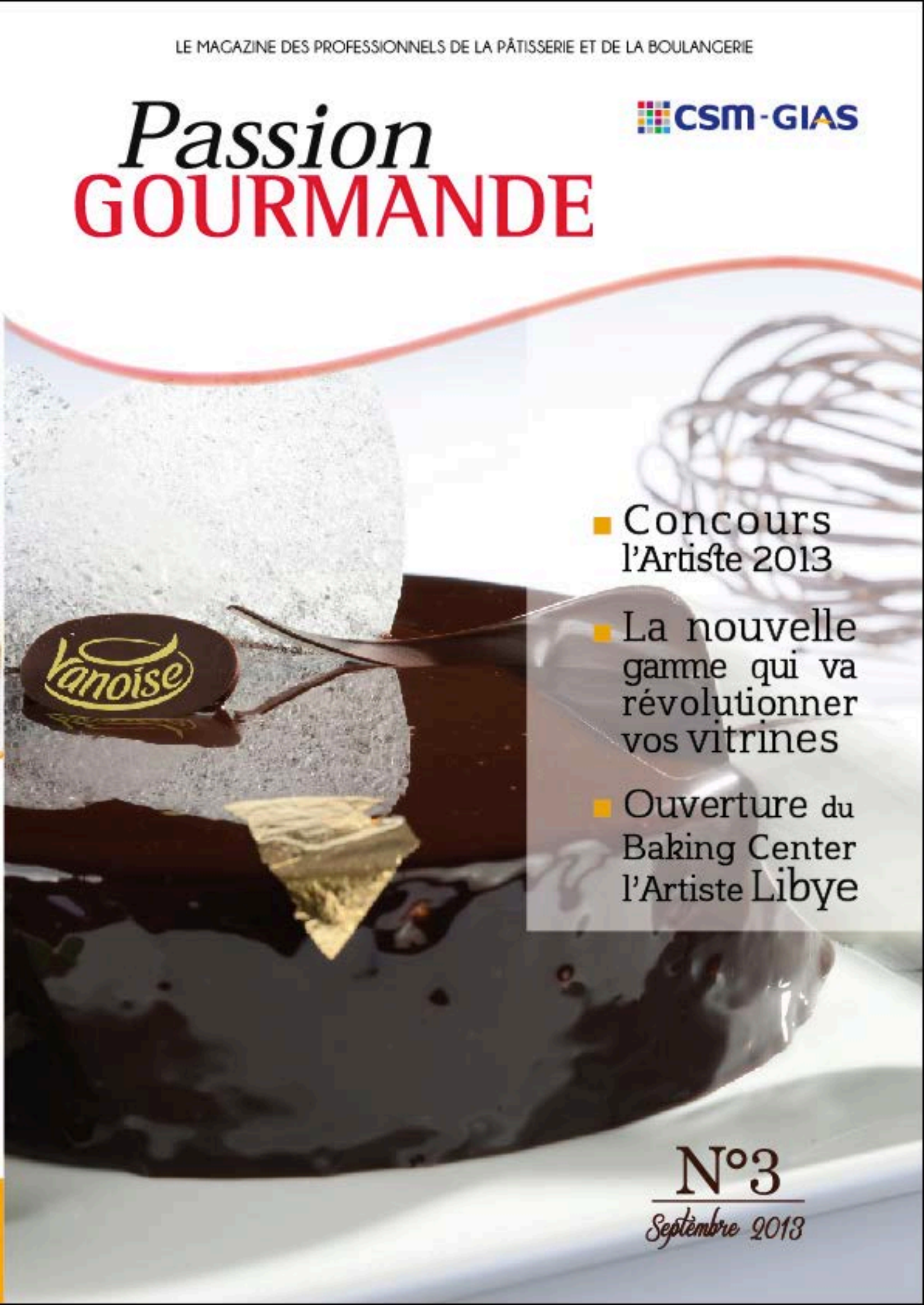


# Passion GOURMANDE

- 
- Concours l'Artiste 2013
  - La nouvelle gamme qui va révolutionner vos vitrines
  - Ouverture du Baking Center l'Artiste Libye

N°3

Septembre 2013



Président Directeur Général: Chassen Slama

Direction des Ventes

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

Directeur commercial Tunisie :  
Anis Souissi // Tel: 98 724 201

Responsable ventes pâtisseries :  
Adel Gulzani // Tel: 98 724 173

Direction Marketing

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

Responsable marketing :  
Houssine Choyakh // Tel: 98 724 545

Chef de produit senior :  
Imen Belgid // Tel: 98 724 465

Assistant chef produit :  
Walid Halim // Tel: 98 752 631

Chefs pâtisseries:  
Fakher Jidi // Tel: 98 724 107  
Mohamed Ali Jelassi // Tel: 98 905 447  
Majdi Chaï // Tel: 98 724 159

Représentants commerciaux « pâtisserie »

Zone Grand Tunis

Ouennich Rachid // Tel: 98 724 191  
Chokri Azouz // Tel: 98 724 188  
Faouzi Mohamed // Tel: 98 724 209

Zone Cap Bon

Ben Rebiha Jilani // Tel: 98 724 196  
Mhamdi Maouia // Tel: 98 724 195

Zone Bizerte

Bel Hadj Yahya Mondher // Tel: 98 724 187

Nord Ouest

Ouarhani Ramzi // Tel: 98 724 136

Zone Sahel

Dabbebi Haikel // Tel: 98 724 186  
Ali Zid // Tel: 98 724 184

Zone Gabès

Janzouri Nabil // Tel: 98 724 192

Zone Sfax

Bilel Makni // Tel: 98 724 194

Zone Djerba

Ben Jmal Khaled // Tel: 98 724 193

Zone Gafsa

Massoud Mourad // Tel: 98 724 185

# Sommaire



Actualités du programme Bleu

1

News CSM GIAS

7

Le produit du numéro

10

Agenda : salon & formations

11

Recettes & Astuces

15

Interview

19

Nos produits

21



### Une année et demi d'existence

Le programme de fidélité club bleu vient de souffler sa première bougie. Après une année et demi de son lancement, le programme a réussi à susciter l'engouement des clients de CSM-GIAS.

Lancé en Avril 2012, avec comme objectif de récompenser la fidélité de ses clients en cumulant des points sur leurs achats des produits de CSM-GIAS et qui seront ensuite convertis en cadeaux.

Que vous étiez un client GOLD, SILVER ou IVOIRE, vous avez sûrement bénéficié des avantages que votre carte le permet et j'espère certainement de l'appartenance au Club Bleu selon la vision de CSM GIAS d'instaurer une relation de partenariat avec ses clients qui se traduit par l'écoute client, l'assistance, les sessions de formations...

### Promotion Mai-Juin et conversion des points

Le mois de juin de chaque année ne passe pas sans vous gâter de ses offres promotionnelles. Après le triplement des points pour la gamme margarine en 2012, cette année la promotion a été élargie pour toucher tous les articles de CSM GIAS.

La promotion de cette année, a débuté le 20 mai et s'est étalée sur le début du mois de juin. L'action a duré 3 semaines et s'est traduit par le doublement des points sur toute la gamme.

### Cérémonie GOLD / SILVER

A l'occasion de la célébration de la 1ère année d'existence du programme de fidélité Club Bleu, s'est tenu deux cérémonies à l'honneur de nos clients GOLD et SILVER le 23 et 24 Avril 2013 à l'hôtel Le Royal Hammamet.

Une occasion pour renforcer le contact, honorer nos clients pour leurs fidélité et performances durant l'année 2012, et sortir du cadre professionnel pour vivre des moments conviviaux réunissant les artisans du secteur de pâtisserie en Tunisie.

- Une année et demi d'existence
- Promotion Mai-Juin et conversion des points
- Cérémonie GOLD/SILVER

La famille Club Blue s'agrandit d'une année à une autre, ainsi une lourde responsabilité repose sur nos épaules afin de rester toujours à la hauteur de vos attentes : une mission collective en mettant la « main dans la main » - comme dirais notre slogan - sur le chemin vers le succès.

Votre intérêt grandissant au programme de fidélité Club Bleu de CSM GIAS est une grande source de motivation et nous espérons que les nouveautés du programme 2013 répondront encore une fois à vos attentes.

A l'issue de cette promotion, nos clients ont eu droit à convertir leurs points cumulés contre une variété de cadeaux. Le nombre important de demandes de conversion des points confirme encore une fois l'intérêt que vous portez au programme de fidélité et aux différents cadeaux.



Nos invités dans les deux cérémonies ont été accueillis par l'équipe CSM GIAS fortement mobilisée pour que nos clients se sentent entourés par leur seconde famille et favoriser ainsi l'esprit du « Club » que CSM GIAS est entrain d'instaurer à travers le programme Club Bleu et ce genre de réceptions.



## Cérémonie GOLD

CSM GIAS a réservé un dîner gala au profit de ses clients GOLD le 23 Avril à l'hôtel Le Royal Hammamet, avec au programme :

- Accueil des clients
- Présentation programme de fidélité Club Bleu 2013
- Présentation nouveaux produits
- Remise des trophées et cartes
- Dîner

C'est à 14h que nos invités commençaient à venir des 4 coins du pays. Entre temps, ils ont passé par le buffet d'accueil. Ce fût une occasion pour les membres de CSM GIAS de rencontrer des anciens clients et prendre connaissance avec les nouveaux.





Une fois les invités installés dans la salle, donnant signal au début de la cérémonie. C'est Mr. Anis Souissi, responsable des ventes senior qui a pris le micro pour accueillir les invités et les remercier pour leur présence et a donné ensuite la parole à Mr. Ghassan Slama le Président directeur général de CSM GIAS.



Mr. Ghassan Slama a salué les clients ainsi que les partenaires de CSM international pour leur présence dans cette cérémonie qui a été l'occasion de présenter les nouveautés de CSM GIAS.



Afin d'expliquer la philosophie de CSM GIAS basé sur les trois critères à savoir « Passion, partenariat et performance », Mr. Ghassan Slama a invité les présents à découvrir en avant-première le film institutionnel de CSM GIAS.

Le film a constitué en un flash sur le quotidien des artisans de pâtisserie et boulangerie, leurs tours de main additionnée à la connaissance experte des recettes et techniques de fabrication, et surtout le choix rigoureux de la qualité des ingrédients, leurs permettent de réaliser de savoureuses créations.

C'est ainsi que CSM GIAS a présenté à travers ce film sa vaste gamme des produits en mettant l'accent sur la procédure de production, le contrôle qualité et la recherche et développement.

Des facteurs qui ont permis à CSM GIAS d'être leader sur le marché Tunisien et un exportateur important sur le Maghreb, l'Afrique et le moyen orient. Un succès irréalisable sans la collaboration de ses partenaires et principalement ses clients.



La parole a été ensuite donnée à Mr. Dan Frolec Vice-président de CSM international, qui a exprimé sa fierté et sa joie d'être présent après une année du lancement du programme de fidélité tout en espérant que les nouveautés présentées par CSM GIAS renforceront la relation avec les clients.

De sa part, Mr. Dan Frolec a invité les clients à visualisé un film qui présente la société CSM international leader mondial dans la production des ingrédients de pâtisserie et de boulangerie et présent dans plus de 100 pays dans le monde.

Enfin, Mr. Dan Frolec a remercié son partenaire «CSM GIAS» à sa tête Mr. le président directeur général, Ghassan Slama et toute son équipe pour leurs efforts afin de renforcer cette partenariat.



De son côté, Mr Sami Zayane le directeur des ventes a salué les présents et a remercié toute l'équipe pour cet événement dédiée aux clients GOLD tout en espérant que cette occasion sera bénéfique sur tous les plans.

Après l'annonce du programme du jour, Mr Anis Soussi a présenté des chiffres sur la performance des clients Blue pour l'année 2012 tout en félicitant les clients qui ont pu garder leurs statuts GOLD pour la deuxième année consécutive et les nouveaux clients promus pour la catégorie GOLD.

Mr Houssine Choyakh responsable Marketing a pris la parole pour rappeler le programme de fidélité club bleu 2012, et les critères de classifications en annonçant les nouveaux critères pour l'année 2013.

Mr Anis soussi a présenté par la suite, le programme de fidélité 2013, en mettant l'accent sur ses nouveautés et les avantages qui ne peuvent que renforcer la relation de partenariat avec CSM GIAS.

La cérémonie fut l'occasion aussi de présenter des nouveaux produits que seront disponibles très prochainement sur le marché. C'est Mme Kaouther Ben Anmar, la directrice de développement qu'a pris la parole pour présenter les nouveaux produits et exprimer l'opportunité qui se présente aujourd'hui à travers notre partenaire CSM d'apporter ses produits vedettes sur le marché Tunisien.



Les présents ont pu découvrir le mix macaron, les pralins avec ses différents parfums, le Désiraroq et les fourrages Fruits dans des recettes réalisés par les chefs pâtisseries de CSM GIAS. On a pu remarquer après la dégustation l'appréciation des clients des entremets à base de ces nouveaux produits.

Au cours de la soirée, CSM GIAS a surpris ses invités par la présence de l'humoriste tunisien Jâafar Guesmi qui a offert aux présents à travers son show des purs moments de bonheur.



Vient ensuite le moment de la remise des trophées et des cartes, nos clients ont été honorés, par Mr. Ghassan Slama le Président directeur Général et Mr. Dan Frolec vice-président CSM qui les ont remis leurs cartes de fidélité GOLD 2013, un trophée synonyme de remerciement pour leurs fidélité et un pack conçu spécialement à l'occasion de la fête des mères. Des moments privilégiés ont été enregistrés à travers des photos souvenirs.

Pour clôturer la soirée, un dîner était réservé à l'honneur de nos clients, un moment convivial, de partage, de retrouvailles, et de discussions.



## Cérémonie SILVER

La matinée du mercredi 24 Avril 2012, s'est tenue la cérémonie à l'honneur de nos clients SILVER à l'hôtel Royal Hammamet

Cette cérémonie qui a reflété l'intérêt que porte CSM GIAS à sa deuxième catégorie des clients. Nos clients SILVER qui ont gardé leur statut pour la deuxième année successive, et les nouveaux qui sont promus grâce à leurs performances de l'année 2012, ont le grand mérite d'être honorés.

L'équipe CSM GIAS était présente pour accueillir les clients SILVER et les inviter pour le buffet d'accueil avant de rejoindre leurs places dans la salle.



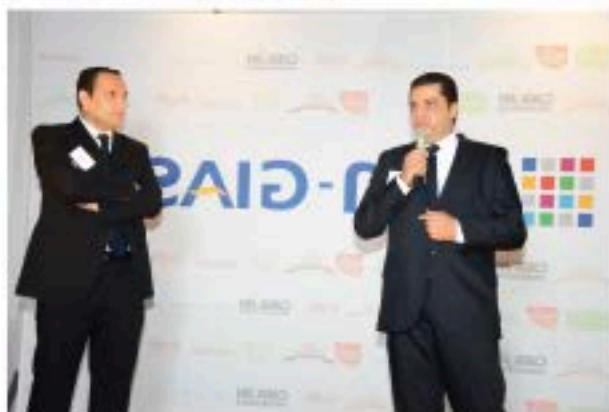
M. Sami Zayane le directeur des ventes a salué les invités, les a remerciés pour leur présence en exprimant la joie et la fierté de l'équipe CSM GIAS d'accueillir pour la deuxième année consécutive les clients SILVER dans le cadre de la cérémonie annuelle du Club Bleu.

Avant d'entrer dans la présentation du programme de fidélité, les présents ont regardé le film institutionnel de CSM GIAS. Ensuite, M. Houssine Choyakh responsable Marketing et Club Bleu, a remercié les anciens clients SILVER pour leur fidélité et les nouveaux promus à cette catégorie en enchaînant par des chiffres sur leurs performances au cours de l'année 2012 et conclu par la présentation du programme club bleu 2013.

Dans son discours, M. Adel Guizani responsable ventes pâtisseries a félicité les invités pour leur fidélité en mettant l'accent sur la stratégie de CSM GIAS de mettre le client au cœur de ses préoccupations.



M. Anis Souissi, responsable vente senior a enchaîné pour rappeler de la relation que CSM GIAS entretient avec ses clients dépasse la relation classique et traditionnelle entre un fournisseur et client pour une relation d'alliance entre client et partenaire et qu'aujourd'hui CSM GIAS n'est plus un simple fournisseur des ingrédients de pâtisserie mais un partenaire qui met à la disposition de sa clientèle tout l'offre et les services qu'il faut tels que l'assistance technique, les formations, le programme de fidélité et l'écoute client.



Ensuite, la parole était donnée à Mme Kaouther Ben Ammar, directrice développement pour présenter les nouveaux produits de notre partenaire CSM en affirmant qu'on cherche toujours à offrir les meilleurs produits sur le marché et qu'être partenaire d'un si grand fournisseur d'ingrédients de pâtisserie et de boulangerie à l'échelle mondiale ne fait que rendre cet objectif réalisable.

Pour ce qui est technique et recettes, notre chef Father Jidi s'est chargé de relever les détails techniques de ces nouveaux produits ainsi des astuces dans leurs préparations et utilisation.





Commence ensuite la remise des cartes SILVER 2013, nos invités ont passé chacun pour avoir leurs nouvelles cartes et être honoré par Mme Kaouther Ben Ammar et Mr Sami Zayane. Et pour célébrer la fête des mères, un kit spécial a été accordé à nos clients SILVER.

Enfin, et avant de passer pour le déjeuner, une séance de tirage au sort « Tombola » a eu lieu. Trois prix ont été au rendez-vous. A la sortie de la Salle, des photos ont été prises regroupant tous nos clients présents et toute l'équipe CSM GIAS.

Photos des remises des cartes SILVER 2013



Photos « Tombola »



Photo Clients CSM GIAS



Photos équipe CSM GIAS



- Concours l'Artiste 2013
- Nouveaux Produits CSM
- L'artiste Libye est né

## Concours l'Artiste 2013

Après le succès inédit de la première édition du concours l'Artiste qui s'est tenue l'année précédente avec la participation exclusive de nos clients GOLD, nous avons choisi de démarrer la deuxième édition au cours du mois d'Avril 2013.

Afin de conférer à cette compétition plus de défis, cette nouvelle édition a vu la participation des clients de différentes catégories : GOLD, SILVER et IVOIRE.

Le premier tour éliminatoire qui a débuté au mois d'Avril s'est étalé sur 3 mois et a réunit plus de 60 chefs pâtisiers issus des différentes régions de la Tunisie et ce autour du thème : « entremet à base de crème pâtissière ».

Face à un jury composé des professionnels dans le domaine de la pâtisserie tels que Mr. Nebil Rokbani, Mr Abdelmajid Bejaoui et Hatem Chiha, les candidats ont passé leurs épreuves dans un objectif d'exprimer librement leurs talents artistiques et techniques.

14 journées de concurrence ont été l'occasion aux candidats de partager des sensations fortes, entre le stress du temps, du travail et la joie du résultat final. Obéissant aux règles du jeu, 30 chefs pâtisiers se sont qualifiés au deuxième tour.

Nous saluons tous les candidats qui ont participé au 1er tour pour leur courage, leur état d'esprit et pour le travail réalisé. Des pièces artistiques reflètent bien le grand niveau auquel est arrivée la pâtisserie tunisienne, une source de fierté et de motivation pour accroître un autre échelon dans ce secteur.

Le 2ème tour a démarré au cours de ce mois de septembre 2013, où les 30 candidats qualifiés se confrontent pour accrocher une place dans la demi-finale. Une mission qu'on estime très dure vu le rapprochement entre le niveau des participants.

Le thème de ces quarts de finale est parti sur un fruit tunisien qui malgré ses avantages n'est que rarement utilisé dans la pâtisserie tunisienne à savoir les dattes.



## Nouveaux Produits CSM

CSM GIAS a lancé une nouvelle gamme de produits de qualité importés de CSM Europe et qui aura des avantages évidents sur les recettes et les produits de nos clients.

### PRALINS



Avec ses références contenant du chocolat pur beurre de cacao, des fruits secs et des brisures de crêpes, les Croquants permettent de laisser libre cours à vos inspirations gourmandes et d'apporter une texture croustillante originale à vos entremets.



On trouve dans cette nouvelle gamme les pralins, les mix macarons et les fourrages de fruits ainsi que les produits codineige et desiroq.

- *Le pralin croquant*, mélange de chocolat au lait pur beurre de cacao, de pralin et de brisures de crêpes, est le référent de cette gamme qui a déjà séduit de nombreux gourmands.

- *Le croquant chocolat blanc*, au chocolat blanc pur beurre de cacao, apporte une touche raffinée et délicate.

- *Le croquant pistache* séduit les plus exigeants en terme de goût authentique de pistache et de croustillant original.

- *Le croquant caramel fleur de sel*.

### MIX MACARON



Préparation qui vous permet en un tour de main d'obtenir des macarons délicieux.

- *Mise en œuvre facile* : mélange et dressage simples et rapides pour optimiser votre temps de préparation.

- *Qualité constante* : pour réussir vos macarons à chaque préparation.

- *Goût et rendu d'un macaron traditionnel* : coque lisse, pied bien formé, texture moelleuse, goût d'amande caractéristique, macarons personnalisables à souhait.

- *Flexibilité d'utilisation* : une fois cuits, vous pouvez congeler les macarons, ils seront tout aussi délicieux après décongélation.



### FOURRAGES FRUITS



Avec Fruffi tout est permis, inventez en un clin d'œil de nouveaux goûts et apportez de la couleur à vos desserts !

- *Riche en fruits* : les fourrages Fruffi contiennent au minimum 70 % de fruits.

- *Prêt à l'emploi* : Fruffi s'utilise pour des applications à froid, en cuisson ou même en surgélation pour vos mousses, vos fourrages, vos décorations ...

- *Déclinable à l'infini* : Fruffi se marie astucieusement avec tout type de pâte, de crème ou tout autre ingrédient et vous propose un grand choix de variétés de fruits pour agrémentez vos desserts toute l'année.



## L'artiste Libye est né



L'Artiste Tunisie a désormais son frère basé à Tripoli, il a été inauguré le 26 juin 2013.

Vu sa position de leader en ingrédients de pâtisserie et de boulangerie en Libye, CSM GIAS avec son partenaire libyen la société Azehra n'ont pas lésiné sur les moyens pour mettre à la disposition des pâtisseries libyennes un centre de formation aux standards internationaux qui serait inspiré du centre l'Artiste tunisien, avec comme nom المبع ou l'artiste en arabe, le centre est équipé de tout le matériel nécessaire aux séances de formation (batteurs, fours, tables de travail, congélateurs, surgélateurs, laminoir..) ainsi qu'un amphithéâtre, des vestiaires et des diverses commodités nécessaires pour assurer le succès des sessions de formations qui seront réalisées.

Situé en plein capitale libyenne, le centre est ouvert pour accueillir les professionnels libyens et tunisiens expatriés pour faire en sorte de développer le niveau de la pâtisserie libyenne et la qualité des recettes réalisées.

A l'occasion de l'inauguration du centre, une session de formation a été organisée pour les clients de Tripoli et qui a été assurée par notre chef formateur Mohamed Ali Jelassi sous le thème de pâtisseries estivales, les clients ont mis la main dans la pâte pour réaliser des entremets de grande finesse et bien colorés. Le succès de cette formation a été surprenant avec des taux de satisfaction proche de 100% vu que le centre a été une première en Libye et que les entremets réalisés ont été assez riches et novateurs.

Dans le même cadre, une cérémonie d'inauguration a été organisée à l'honneur des clients et un dîner a été offert à l'hôtel Radisson Blue AlMahari à Tripoli.



# Le produit

du numéro



## Préparation pour Crème Pâtissière à froid

Préparation pour crème pâtissière à froid par simple ajout d'eau

### Des précieux avantages :

- Rapide et facile à préparer
- Permet d'obtenir une crème lisse, homogène et onctueuse riche en saveur de la vanille
- Idéale pour toutes vos préparations



- Formation Délices d'Agrumes
- Formation Viennoiserie
- Formation Esprit du Chef
- Formation Fraicheur d'été
- Démonstration produits à Gabes

### Formations

Toujours soucieuse de répondre aux besoins de ses clients et leur offrir des services complémentaires, CSM GIAS a resté fidèle à ses habitudes et a fait appel à de nombreux chefs étrangers et locaux pour assurer des sessions de formation sur des thèmes variés durant la 1ère semestre de l'année en cours.

Avec la création du Baking center l'Artiste, les formations se succèdent mais ne se ressemblent pas. On compte quatre sessions de formation réalisées depuis le début de l'année dont 3 réalisées par des formateurs français, un taux de près de 2 formations par trimestre qui justifie l'intérêt que porte CSM GIAS au développement du niveau et des techniques du métier pour ses clients.

### Formation Délices d'Agrumes

Après la réussite de sa première formation en Octobre dernier, et sous la demande de beaucoup de clients, le chef Damien Piscioneri a repris le chemin du Baking center l'Artiste pour une deuxième formation sous le thème « Délices d'agrumes ».

Comme le nom du thème l'indique, la formation était basée sur les fruits de la saison afin de les exploiter dans des recettes innovantes et raffinées. Les clients ont découvert une variété de recettes composée de :

- Carrée Exotique : se compose d'un streusel noisettes coca, biscuit citron vert et crèmeux aux fruits banane citron vert

DATE	THÈME	CHEF
Du 26 au 28 Février	Délice d'Agrumes	Damien Piscioneri
13 Mars	Viennoiserie	Father Jidi
Du 21 au 23 Mai	Esprit du chef	Didier Stephan
Du 04 au 07 Juin	Fraicheur d'été	Maxime Adrian
19 Juin	Produits Gabes	Father Jidi

- St Gervais : un biscuit roulé avec une marmelade de citron et une mousse de fromage blanc Gervais
- St Michel : biscuit à la pâte d'amande avec crèmeux caramel cannelle et mousse caramel
- Petits gâteaux Macao : un biscuit léger au cacao avec crèmeux chocolat et mousse au chocolat
- Citron de menton : crumble amande avec crèmeux de citron de menton et meringue légère

Une formation jugée satisfaisante sur tous les plans par les présents qui n'ont pas tari d'éloges sur la qualité de la formation.



## Formation Viennoiserie

Toujours dans une perspective d'écoute client et d'assistance technique, s'est déroulée une formation qui a pris pour thème « Les viennoiseries » et ce afin d'exploiter au mieux les avantages qu'offrent nos produits en terme d'utilisation, praticité et qualité finale.

C'est notre chef Fekher Jldi qui a assuré cette formation en proposant des multi-recettes qui tournent autour des croissants et des pâtes feuilletées. Les présents ont qualifié cette formation de « très bénéfique » car elle a enlevé toute ambiguïté sur l'utilisation de certains produits et les a rassurés quant à la qualité finale de leurs créations.



## Formation Esprit du Chef

Meilleur ouvrier de France en 1997, Didier Stephan est venu partager son savoir faire avec nos clients pâtisseries. Cette formation est sortie de l'ordinaire vue qu'elle n'a pas reposé sur un thème bien défini et s'est basée plutôt sur les techniques de préparation des recettes et le partage des connaissances et astuces.

Bien que les participants à cette formation aient mis la main dans la pâte en réalisant différentes recettes, Stephan Didier a insisté aussi sur l'aspect théorique car selon lui : « Les compositions des produits et toutes les techniques de base nécessitent une compréhension des phénomènes qui se produisent durant leur élaboration. »



## Formation Fraicheur d'été

Le mois de Juin, mois des fêtes, des succès et des mariages est considéré comme crucial dans le secteur de pâtisserie en Tunisie. A cette occasion nous avons reçu le chef formateur de notre partenaire CSM, Maxime Adrian pour assurer 4 jours de formation sous le thème « Fraicheur d'été »

Face à la variété des recettes dans cette formation, chaque binôme de pâtissiers a choisi la réalisation d'une seule recette, avec rassemblement au moment du montage de chacune d'entre elles. Les participants ont pu découvrir lors de cette formation, les nouveaux produits de CSM GIAS : gamme de pralins, désicroq, mix macaron et les fourrages fruités dans des recettes gourmandes.



## Démonstration produits à Gabes :

Faute de temps et en raison de la distance, certains de nos clients résidant au sud du pays n'ont pas eu l'occasion d'assister aux formations qui se sont déroulées au Baking center l'Artiste. C'est ainsi que, l'équipe de CSM GIAS s'est déplacée à Gabes pour une journée de formation au profit de ses clients du Sud. La ville de Gabes était le carrefour qui a réuni les pâtissiers de différentes régions du sud de la Tunisie pour une démonstration produits CSM GIAS.

Le 19 juin 2013, notre Chef Fakher Jilidi a assuré cette démonstration en proposant une variété de recettes et des astuces au niveau des préparations de recettes et des glaçages d'entremets. Une session qui a enregistré une forte interactivité entre les présents et le chef Fakher dans le choix des recettes, les ingrédients, les pesées et les techniques de préparations.

Les présents se sont vivement exprimés à propos des problèmes d'utilisation de certains produits dans leurs recettes ont trouvé dans cette démonstration des réponses à leurs questions et des recommandations faites par le chef Fakher.

La journée s'est clôturée par des questions réponses et par un débat ouvert sur le déroulement de la démonstration qui a prouvé la satisfaction globale des clients.







Photos de la démonstration produits à Gabes

## Salons et foires internationaux

SALON	DESCRIPTION	LIEU	DATE
MONDIAL DU PAIN	Concours international du pain	Saint-Étienne (France) > Parc Expo de Saint Étienne	25.09 - 29.09 2013
SÜDBACK	Salon des professionnels de la boulangerie et pâtisserie	Stuttgart (Allemagne) > Stuttgart Trade Fair and Convention Center	19.10 - 22.10 201
SERBOTEL ATLANTIQUE	Salon professionnel des métiers de bouche	Nantes (France) > Parc Expo - La Beaujoire	20.10 - 23.10 2013
SALON DU CHOCOLAT - CANNES	Salon du chocolat	Cannes (France)	23.11 - 25.11 2013
FOOD & LIFE	Salon des gourmets	Munich (Allemagne) > New Munich Trade Fair Centre	27.11 - 01.12 2013
SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS	Salon de la gastronomie	Paris (France) > Espace Champeret	06.12 - 09.12 2013



# Plaisir Caramélisé

Réalisée par le Chef  
Fakher Jildi



### Dacquoise noisette:

- 920g Blanc d'oeufs
- 300g Sucre
- 880g Sucre glace Vanoise
- 280g Poudre noisettes
- 600g Poudre d'amandes
- 300g Noisette concassées

### Mode de préparation:

Monter les blancs en neige avec le sucre. Tamiser ensemble les poudres amandes et noisettes, et le sucre glace Vanoise. Incorporer délicatement au blancs montés.

- Parsemer noisettes concassées.
- Etaler dans deux cadres 60 / 40 cm.
- Cuisson 180° C 25 mn.

### Crème légère vanille

- 700g Crème pâtissière à froid
- 20g Poudre Gélatine Vanoise (+100g eau)
- 600g Crème à fouetter Vanoise

### Mode de préparation:

- Faire fondre la masse de gélatine Vanoise.
- Ajouter la crème pâtissière à froid.
- Incorporer la crème à fouetter Vanoise.

### Mousse confiture de lait

- 600g Lait
- 160g Jaunes d'oeuf
- 500g lait concentré Vanoise
- 32g Poudre gélatine Vanoise (+160gr eau)
- 500g Crème à fouetter Vanoise

### Mode de préparation:

Faire bouillir le lait concentré Vanoise jusqu'à obtenir de la confiture de lait.

Chauffer le lait.

Ajouter les jaunes d'oeufs battus. Cuire jusqu'à frémissement.

Hors du feu, ajouter la masse gélatine Vanoise et la confiture de lait. Mixer le tout.

A 35°C incorporer la crème à fouetter Vanoise.

### Insert pommes

- 800g Fruffi pommes

### Mode de préparation:

Etaler Fruffi pommes sur une feuille dacquoise noisettes.

### Montage

- Déposer une première couche de dacquoise noisettes et Fruffi pommes.
- Etaler la mousse confiture de lait. Déposer une seconde couche de dacquoise noisettes.
- Ajouter la crème légère Vanille. Passer au froid négatif. Décorer en velour blanc.

# La Joie chocolatée

Réalisée par le Chef  
Fakher Jlidi



## Biscuit amandes

- 800g Mix génoise Vanoise
- 300g Amandes en poudre
- 20p Oeufs
- 100g Margerine Goldina fondue

## Mode de préparation:

Mélanger les ingrédients au batteur à la troisième vitesse pendant 8mn  
Ajouter la margarine Goldina fondue  
Cuire 12mn à 200°C

## Masse croustillante:

- 800g Pralin croquant

## Mode de préparation:

Donner la texture désirée au produit au bain marie ou micro-onde

## Crème pâtissière à froid

- 400g Crème pâtissière à froid
- 1 L Eau

## Mode de préparation:

Fouetter ensemble les ingrédients à la vitesse maximale pendant 5 mn

## Mousse Gold

- 600g Crème pâtissière à froid
- 300g Pâte à glacer Drops Gold
- 600g Crème à fouetter Vanoise

## Montage

- Déposer une première couche de biscuit amandes.
- Étaler le pralin croquant tiède. Refroidir au frigo.
- Étaler la mousse pâte à glacer Gold.

## Mode de préparation:

Faire fondre la pâte à glacer Drops Gold, bien chaude,

Ajouter la crème pâtissière à froid

Incorporer la crème à fouetter Vanoise

## Mousse chocolat blanc

- 700g Crème pâtissière à froid
- 520g Pâte à glacer blanche Vanoise
- 15g Poudre de Gélatine Vanoise (+ 75g eau)
- 600g Crème à fouetter Vanoise

## Mode de préparation:

Faire fondre la pâte à glacer blanche, bien chaude.

Ajouter la crème pâtissière à froid.

Ajouter masse de gélatine Vanoise fondue

Incorporer la crème à fouetter Vanoise

## Glaçage Gold

- 200g Eau
- 600g Glucose Vanoise
- 600g Sucre
- 400g lait concentré Vanoise
- 30g Poudre de gélatine Vanoise (+150g eau froid)
- 600g Pâte à glacer Drops Gold

## Mode de préparation:

Faire bouillir dans une casserole eau, glucose et sucre jusqu'à ébullition 103°C.

Verser sur le lait concentré Vanoise, la masse de gélatine Vanoise.

Ajouter la pâte à glacer gold, mélanger. Chinoiser et réserver.

La température de glaçage ne doit pas dépasser 35°C.

- Déposer une seconde couche de biscuit amandes.
- Ajouter la mousse pâte à glacer blanche.
- Passer au froid négatif.
- Étaler le glaçage à la pâte à glacer Gold



# Tendresse Raffinée

Réalisée par le Chef  
Fakher Jlidi



## Biscuit chocolat sans farine

- 600g sucre semoule
- 500g Blancs d'œufs
- 370g Jaunes d'œufs
- 200g Poudre de cacao Vanoise

### Mode de préparation:

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Tamiser le cacao poudre.

Mélanger délicatement les jaunes et le cacao poudre et incorporer dans les blancs montés.

Cuire sur tapis à 200° C pendant environ 8 mn

## Crème pâtissière à froid:

- 400g crème pâtissière à froid
- 1 L Eau

### Mode de préparation:

Fouetter ensemble les ingrédients à vitesse maximale pendant 5 mn.

## Crème légère pralinée

- 600g Crème pâtissière à froid
- 150 g Praliné
- 20g Gélatine Vanoise (+100g eau)
- 600g Crème à fouetter Vanoise

### Mode de préparation:

Faire fondre la masse gélatine Vanoise, verser sur la crème pâtissière à froid parfumé par le praliné.

Incorporer délicatement la crème à fouetter Vanoise.

## Insert Cerise

- 800g Fruiti tropical

### Mode de préparation:

Étaler Fruiti tropical sur la 2<sup>ème</sup> feuille Biscuit chocolat sans farine. Passer au négatif.

## MONTAGE

- Mettre feuille biscuit chocolat sans farine avec insert Fruiti tropical.
- Ajouter 1/3 Crème légère pralinée.
- Ajouter une deuxième Feuille Biscuit chocolat sans farine.
- Verser le restant des 2/3 Crème légère pralinée. Décorer au velours chocolat au lait.

# Dessert d'ailleurs

## Baci di Dama

Les "Baci di dama", ou les "baisers de la dame" sont une spécialité italienne du Piémont. Un biscuit croquant aux amandes et noisettes avec au milieu un fourage aux noisettes

et chocolat, le Gianduja. Une pure merveille, surtout avec un expresso bien serré.



### Pâte Biscuit

- 150g de sucre
- 150g de farine
- 150g de beurre doux mou
- 75g de poudre d'amande
- 75g de poudre de noisette

#### Mode de préparation:

Préchauffer le four à 150°C.

Mettre le beurre, le sucre et les poudres d'amande et de noisette dans un bol. Mélanger rapidement.

Ajouter la farine et mélanger pour former une boule de pâte. Ne pas travailler cette pâte trop longtemps car elle risquerait de devenir trop dure en cuisant.

Former des boulettes égales et les placer sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé. J'ai pesé mes boulettes de façon à ce qu'elles aient toutes le même poids (14g).

Enfourner et laisser cuire 30 minutes. Les laisser ensuite refroidir sur une grille.

### Pâte de noisette

- 200g de noisettes grillées et pelées (non salées)
- 200g de sucre glace

#### Mode de préparation:

Passer les noisettes au four à 180°C pendant 10 minutes en surveillant. Il faut ensuite les mettre dans un torchon propre et bien les frotter les unes contre les autres. Elles vont alors se peler toutes seules. Si elles ne le sont pas toutes, rien de bien dramatique! En les broyant, on n'y verra que du feu.

Peser les noisettes et le sucre glace.

Mettre le tout dans un mixeur et mettre en marche entre 5 et 10 minutes, le temps d'obtenir une pâte très souple.

### Gianduja

- 100g de chocolat noir
- 200g de pâte de noisettes

#### Mode de préparation:

Faire fondre le chocolat puis ajouter la pâte de noisettes. Bien mélanger et laisser refroidir.

### MONTAGE

Quand les gâteaux sont refroidis, les garnir d'une cuillerée à café de gianduja quand celui-ci commence à se raffermir.

Le gianduja a une phase de solidification très rapide. En quelques minutes il passe du liquide à une pâte assez dure.



### La pâtisserie boulangerie Sfar : Quand le succès porte un nom

La pâtisserie boulangerie Sfar est un carrefour incontournable pour les gourmands à Mahdia, cette merveilleuse ville côtière qui offre l'une des plus belles plages de Tunisie.

C'est ainsi que PG a choisi d'interviewer Monsieur Mohamed Ali Sfar le gérant de la pâtisserie pour nous parler de son entreprise, de ses débuts, les défis de la pâtisserie et ce qu'il pense de CSM GIAS.

#### PG : Comment avez-vous débuté ?

En 1972, la boulangerie Sfar est née. Et c'est qu'en 1998 que la boulangerie commença à offrir les croissants connus pour son excellent rapport qualité prix.

Ensuite vers l'année 2001, l'activité pâtisserie a vu le jour avec l'arrivée du chef Lotfi qui commença avec seulement 2 apprentis et le voilà aujourd'hui en train de gérer une équipe d'une trentaine de pâtisseries entre chefs et apprentis.

En 2004, une extension du local a été faite accompagnée d'une nouvelle gamme de produits lancée à cette occasion. Enfin, le nouveau laboratoire a été inauguré et l'activité glaces a été intégrée en 2009.

En somme, chaque action se fait après mûre réflexion et avec des pas sûrs.

#### PG : Quels sont d'après vous les raisons de votre succès ?

L'amour du travail est le secret de succès de tout projet. Aussi le sentiment d'appartenance des employés à l'entreprise est primordial pour le succès de cette entité.

Il faut donner à l'employé le sentiment de stabilité et d'appartenance à cette famille qu'est l'entreprise, c'est l'esprit d'équipe qui doit régner.

#### PG : Quels sont les difficultés que vous rencontrez dans votre travail ?

2013 est une année difficile avec tout ce qui s'est passé d'événements et de troubles. Conséquence directe : une flambée de prix des matières premières qui atteint parfois +50% comme c'est le cas des amandes. Les ruptures des produits de base constituent une autre source de problèmes pour notre activité.

#### PG : Quels sont vos projets et ambitions ?

Développer l'entreprise et la voir grandir est notre principal objectif agrandir la famille par de nouveaux employés est source d'un grand plaisir.

L'idée de faire un nouveau laboratoire est l'une des pistes de développement qu'on est en train d'étudier, ainsi que l'idée de lancer l'activité restauration constitue une autre piste à explorer.

#### PG : Que pensez-vous de CSM GIAS ?

CSM GIAS est un modèle à suivre pour nous en tant qu'entreprise qui réussit bien avec son excellent service, la qualité de ses produits et l'assistance qu'offre à ses clients et surtout on sent que c'est une famille où chacun contribue au succès de l'entreprise.

#### PG : Comment trouvez-vous le programme de fidélité Cub Blue de CSM GIAS ?

Assez positif et original, et c'est surtout le baking center qui constitue un atout exceptionnel avec les formations qu'il accueille.

C'est une chance inouïe pour nous pâtisseries d'avoir cet espace dédié exclusivement aux clients de CSM GIAS pour apprendre, échanger et profiter de l'assistance et des conseils précieux.





## ماهي الصعوبات التي تواجهونها في عملكم؟

تعد سنة 2013 صعبة بكل المقاييس نظرا لما شهدته من أحداث و اضطرابات كانت لها انعكاسات مباشرة على أسعار المواد الأولية التي بلغت أحيانا إرتفاعا أكثر من 50 بالمائة مثل ماهو الشأن بالنسبة لسعر اللوز. كما تشكل القطوعات في المواد الأساسية مصدرا آخرًا للمشاكل التي تعترضنا في العمل.

## ماهي طموحاتكم و مشاريعكم المستقبلية؟

هدفنا الأول هو تطوير الشركة و جعلها تأخذ حجم أكبر ، لتوسيع الشركة بادماج عاملين جدد يمثل لنا مصدر سعادة كبرى.

فكرة انشاء مخبر جديد تعد واحدة من ضمن مشاريع التطوير التي نحن بصدد دراستها، اضافة الى فكرة ادماج المطعم الى سلسلة انشطتنا.

## ما رأيكم في شركة سي اس ام جياس؟

تمثل شركة سي اس ام جياس العنصر الذي يحتذى به كشركة ناجحة بخدماتها الراقية، جودة منتجاتها، و المساعدة التقنية لعملائها وخصوصا كونها تمثل عائلة حيث يساهم كل طرف في نجاحها.

## كيف وجدتم برنامج الوفاء النادي الأزرق لسي اس ام جياس؟

ابجاي جدا و بعد فكرة ممتازة، خاصة مركز الابداع الذي بعد امتياز استثنائي بتوفيره للدورات التكوينية، فهي تعد فرصة غير قابلة للتفريط بالنسبة للحلوانيين المخصص لهم مثل هذا المركز للتعلم و تبادل الخبرات و الاستفادة من المساعدة التقنية و النصائح القيمة.



## حلويات صفر: عندما يكون للنجاح عنوان

بعد متجر صفر للحلويات و الخبز وجهة اساسية لمحبي الحلويات في مدينة المهدية، هذه المدينة الساحلية الرائعة التي تزخر بأحد من الشواطئ الجميلة للبلاد التونسية.

لهذا تنقل فريق عمل "باسيون فورموند" لاجراء حوار مع السيد محمد علي صفر المنصرف في متجر الحلويات ليحدثنا عن شركته، بداياته في عالم الحلويات عن التحديات و عن رأيه في شركة سي اس ام جياس .

## كيف كانت بدايتكم؟

تأسست مخبزة صفر في سنة 1972 قبل أن تبدأ في صناعة الكرواسون المعروف بجمعه للجودة العالية و الثمن المدورس في آن واحد سنة 1998

ثم و في سنة 2001، انطلقنا في صنع الحلويات مع قدوم الشاف لطفى الذي بدأ في العمل برفقة اثنين من المبتدئين فقط، وهاهو اليوم يقود فريق عمل متكامل مكون من قرابة الثلاثين حلواني بين شاف و مبتدأ.

شهدت سنة 2004 توسعة للمحل رافقتها صناعة عائلة جديدة من المنتجات، ثم كان تدشين المخبر الجديد و ادراج صناعة المثلجات في سنة 2009 ضمن مختلف منتجاتنا و انشطتنا.

خلاصة القول، كل عمل و شرار كان نتيجة لدراسة شاملة، تفكير جدي و خطى ثابتة.

## بالنسبة إليكم، ماهو سر نجاحكم؟

حب العمل هو سر نجاح أي مشروع. أيضا الاحساس بالانتماء للشركة من قبل العاملين يعد من بين الشروط الأساسية للنجاح، اذ يجب توفير الاحساس بالراحة و الانتماء لهذه العائلة و أن تسود روح الفريق الواحد.

# Nos produits

CSM GIAS



Meziz / مزيج



Feuille d'or special croissant  
مرغرين خاص للكرواسون



Feuille d'or special feuilletage  
مرغرين خاص للتوريق



Coldina 4Kg / فولدينا 4 كغ



La Delicieuse  
مرغرين خاص للكريم



Pâte à glace diops 6 Kg  
أفراص عجينة التلج 6 كغ



Pâte à glacier chocolat chips 5 Kg  
حببات عجينة التلج 5 كغ



Pâte à glacier Classique  
عجينة التلج الكلاسيك



Bloc pâte à glacier 10 Kg  
عجينة التلج 10 كغ



Pâte à glacier GOLD  
Carton 6Kg  
أفراص عجينة التلج  
فولد 6 كغ





مستحضر موس / Mousses



خميرة حلويات / Levure pâtisnière



كريم شانتي / Crème Chantilly



كريمة للخفق / Crème à fouetter



صلصة تغطية / Sauce tapping Carton



مستحضر كريمة نكهة الفانيليا / Poudre crème Vanille



مستحضر كايك نكهة الشكلاطة / Cake goût Chocolat



مستحضر جنواز / Mix génoise



مستحضر كايك نكهة الفانيليا / Cake goût Vanille



شراب الجلوكوز / Sirop de glucose



جال محسن للكايك و الجنواز / Améliorant en gel



جال للتميع / Nappage



جيلاتين / Gélatine



محسن للكرواسون / Améliorant pour croissant



فاندان 10 كغ / Fondant 10 Kg



مسحوق الكاكاو / Cocoa



محسن خبز / Améliorant pour pain

Nouveau  
الجديد

Codineige  
Mix macaron

excellence

inspiration



Idéale pour vos décorations  
مثالي لتزيين حلوياتكم

Résistant à l'humidité / مقاوم للرطوبة

Conservation de l'aspect « neige »  
يحافظ على مظهر "الثلج"

Couleur blanc éclatant / بياض ناصع

  
**Marguerite**

parce que votre art exige le meilleur

# حلوى البراليني بحشوة الفروفي

إعداد الشاف  
فاخر الجليدي



## كريم خفيف براليني

- 600 غ كريمه حلويات على البارد فنواز
- 150 غ براليني
- 20 غ جيلاتين فنواز (+100 غ ماء)
- 600 غ كريمه للخفق فنواز

التحضير:

هم بإذابة الجيلاتين فنواز و اسكبه على كريمه الحلويات على البارد المعطرة بالبراليني  
اضف برقائق كريمه الخفق فنواز

## حشوة الفاكهة

- 800 غ حشوة تروبيكال فروفي

التحضير:

ابسط فروفي تروبيكال على الورقة الثانية من بسكويت الشكلاطة من دون دقيق القمح.

## بسكويت الشكلاطة من دون دقيق القمح

- 600 ع سكر
- 500 غ أبيض البيض
- 370 غ أصفر البيض
- 200 غ مسحوق الكاكاو فنواز

التحضير:

هم بخفق أبيض البيض مع السكر ثم هم بغريطة مسحوق الكاكاو  
هم بخلط أصفر البيض مع الكاكاو ثم أضفه الى أبيض البيض  
المخفوق

## كريمه الحلويات على البارد

- 400 غ كريمه الحلويات على البارد فنواز
- 1 ل ماء

التحضير:

اخلط المكونات مع بعض في السرعة القصوى لمدة 5 دقائق.

## الإعداد

- اضف ورقة ثانية من بسكويت الشكلاطة من دون دقيق القمح
- اسكب الباقي من 2/3 كريم خفيف براليني
- هم بالورين على نحو مخملي بشكلاطة الحليب

- ضع ورقة الشكلاطة من دون دقيق القمح مع حشوة الفواكه
- تروبيكال فروفي
- اضف 1/3 كريم خفيف براليني

# حلوى الشكلاطة

إعداد الشاف  
فاخر الجليدي



التحضير:

- هم بإذابة عجبن التليج فولد
- اضع كريمة الحلويات على البارد فنواز
- اضع كريمة الخفق فنواز

## موس الشكلاطة البيضاء

- 700 غ كريمة الحلويات على البارد فنواز
- 520 غ عجبن التليج البيضاء فنواز
- 15 غ مسحوق الجلاتين (+75 غ ماء)
- 600 غ كريمة للخفق فنواز

التحضير:

- هم بإذابة عجبن التليج البيضاء
- اضع كريمة الحلويات على البارد فنواز
- اضع محلول الجلاتين فنواز
- أخيرا، كريمة للخفق فنواز

## تليج فولد

- 200 غ ماء
- 600 غ جلكوز فنواز
- 600 غ سكر
- 400 غ حليب مركز فنواز
- 30 غ مسحوق الجلاتين فنواز (+150 غ ماء بارد)
- 600 غ عجبن التليج فولد فنواز

التحضير:

- هم بتغليبه الماء الجلكوز و السكر الى حد الغليان في 103 درجة
- اضع محلول الجلاتين فنواز على الحليب المركز فنواز
- اضع عجبن التليج فولد هم بالخلط ثم بالتصفية و أحفظه
- درجة حرارة التليج لا يجب أن تتجاوز 35 درجة

## بسكويت اللوز

- 800 غ مستحضر جنواز فنواز
- 300 غ مسحوق اللوز
- 20 بيضة
- 100 غ مرغرين هولندينا

التحضير:

- هم بخلط المكونات في السرعة الثالثة لمدة 8 دقائق
- اضع مرغرين هولندينا الذائبة
- هم بالطهي لمدة 12 دقيقة في 200 درجة

## الخليط المقرمش

- 800 غ برالان كروكان

التحضير:

- تحصل على التماسك المطلوب بإذابة البرالان في حمام ماري أو في الفرن

## كريمة حلويات على البارد

- 400 غ كريمة حلويات على البارد
- 1 ل ماء

التحضير:

- هم بخلط المكونات في السرعة الثالثة لمدة 8 دقائق

## موس فولد

- 600 غ كريمة حلويات على البارد
- 300 غ عجبن التليج فولد
- 600 غ كريمة للخفق فنواز

الإعداد

- اضع طبقة ثانية من بسكويت اللوز
- اضع موس عجبن التليج البيضاء

- ضع طبقة أول من بسكويت اللوز
- أسط البرالان كروكان و هم بالحفظ في التلاجة

## حلوى الكراميل

إعداد الشاف  
فاخر الجليدي

## موس بالحليب

- 600 غ حليب
- 160 غ أصفر البيض
- 500 غ حليب مركز هواز
- 32 غ مسحوق الجيلاتين (160+ غ ماء)
- 500 غ كريمة للخفق فنواز

التحضير:

قم بتغلية الحليب المركز حتى الحصول على مربي من الحليب.  
قم بتسخين الحليب،  
اضف صفار البيض المخفوق ثم قم بالطهي حتى التماسك،  
خارج النار اضف الجيلاتين فنواز و مربى الحليب و قم بالخلط  
في 35 درجة اضف كريمة للخفق فنواز .

## حشو التفاح

- 800 غ حشوة التفاح فروفي

التحضير:

ابسط حشوة التفاح فروفي على ورقة داكواز البوفريوة.

## داكواز البوفريوة

- 920 غ أبيض البيض
- 300 غ سكر
- 880 غ سكر محور فنواز
- 280 غ مسحوق البوفريوة
- 600 غ مسحوق اللوز
- 300 غ بوفريوة مهروشة

التحضير:

قم بخفق أبيض البيض مع السكر،  
قم بغريلة مسحوق اللوز و البوفريوة و السكر المحور معا ثم  
اضفهم الى خليط أبيض البيض و السكر المخفوق،  
قم برش البوفريوة المهروشة ثم اسكب الخليط في إطار بحجم 60 /  
40 صم و قم بالطهي في 180 درجة لمدة 25 دقيقة.

## كريم خفيفة فانيليا

- 700 غ كريمة على البارد فنواز
- 20 غ مسحوق الجيلاتين فنواز (+ 100 غ ماء)
- 600 غ كريمة للخفق فنواز

التحضير:

قم بإذابة الجيلاتين فنواز ثم اضف مستحضر كريمة على البارد  
فنواز و أخيرا كريمة للخفق فنواز.

## الإعداد

- أضف كريم خفيفة فانيليا ثم أتركه ليبرد
- قم بالتزين على نحو مخملي أبيض

- ضع طبقة من داكواز البوفريوة و حشوة التفاح فروفي
- ابسط موس الحليب ثم ضع طبقة ثانية من داكواز البوفريوة



صور دورة عرض المنتجات بقابس



## دورة انتعاشة الصيف

أمام تنوع الوصفات في هذه الدورة، هام كل اثنين من الحضور باختيار انجاز وصفة واحدة مع الالتقاء عند اعداد كل الوصفات.

تمكن الحضور من خلال هذه الدورة من اكتشاف المنتجات الجديدة لشركة سي ا سام جياس : عائلة البرالان، مستحضر الماكرون، ديزيكروك، كوديناغ و حشوة الفواكه في وصفات شهية

شهر جوان ، شهر الأفراح و النجاحات يعد هام جدا في شطاع الحلويات بالبلاد التونسية، بهذه المناسبة قمنا باستدعاء الشاف ماكسيم أدریان خبير حلويات لدى حليفا شركة سي اس ام لقيادة 4 أيام من التكوين حول محور "انتعاشة الصيف"



## دورة في عرض المنتجات بقابس

كما مثلت هذه الدورة فرصة للتعبير عن المشاكل التي قد تطرأ عند استعمال المنتج فوجدو في هذا العرض اجابة شافية لتساؤلاتهم و حلا لمسائلهم في الاستعمال.

اختتمت الدورة بحصة سؤال-جواب و بحوار مفتوح حول هذه الدورة التي لاقت استحسان جميع الحضور.

بسبب بعد المسافة و الالتزامات المهنية لم يتسنى لبعض من حرفائنا بالجنوب التونسي القدوم الى مركز الابداع و المشاركة في الحصة التكوينية. لهذا تنقل فريق عمل شركة سي ا سام جياس الى مدينة قابس لاجراء دورة في عرض منتجات الشركة لفائدة حرفائنا بالجنوب.

مثلت مدينة قابس نقطة الالتقاء التي جمعت حلوانبي عديد الجهات من الجنوب التونسي حول منتجات شركة سي ا سام جياس.

هام الشاف فاخر الجليدي بالاشراف على هذه الدورة في 19 جوان 2013 ، مقدما العديد من الوصفات و التقنيات في اعداد الوصفات و في التزيين.

شهدت هذه الدورة تفاعل كبير بين الشاف فاخر و الحضور في اختيار الوصفات، المكونات، المقادير و تقنية الاعداد.



## دورة العجائن

لافت هذه الدورة استحسان الحضور حيث ساهمت في ازاحة الغموض حول استعمال بعض المنتجات كما طمأنت الحرفاء على جودة منتوجهم

دائما في اطار الاصغاء الى الحريف و المساعدة التقنية، انتظمت دورة تكوينية حول "العجائن" و ذلك للوقوف اكثر على المزايا التي توفرها منتوجاتنا فيما يخص الاستعمال و الجودة اشرف على هذه الدورة الشاف فاخر الجليدي مقدما العديد من الوصفات حول الكرواسون و عجينة التوريق.



## دورة روح الشاف

بالرغم من أن الحضور شاركوا بأنفسهم في اعداد الوصفات الا ان الشاف ديدبي ستيفان ركز ايضا على المستوى النظري لأنه بالنسبة اليه : \* مكونات المنتج و تقنية العمل تتطلب فهما للظواهر التي تطرأ عند الانجاز\*.

حائز على لقب أحسن عامل بفرنسا لسنة 1997، شدم الشاف ديدبي ستيفان ليشارك حرفائنا معارفه في عالم الحلويات.

خرجت هذه الدورة عن المعتاد اذ لم تركز على محور معين بل تمحورت حول تقنيات اعداد الوصفات و تقديم أفكار جديدة.





## دورات تكوينية و معارض

- دورة لذة القوارص
- دورة العجائن
- دورة روح الشاف
- دورة انتعاشة الصيف
- دورة في عرض المنتجات بقباس

### الدورات التكوينية

من منطلق حرصها الدائم على تلبية حاجيات حرفائها و لتقديم خدمات تكميلية، حافظت شركة سي اس جاس على عاداتها باستقدام لخبراء في ميدان الحلويات محليين و أجانب للاشراف على دورات تكوينية حول محاور متنوعة طيلة السداسي الاول من السنة الحالية.

بانشاء مركز الابداع تالي الدورات التكوينية و لا تتسابه. فقد تم تخصيص 4 دورات تكوينية منذ بداية السنة ثلاثة منها باشراف مكونين فرنسيين بمعدل دورتين كل ثلاثي عاكسا بذلك اهتمام شركة سي اس جاس للارتقاء بمستوى و تقنيات العمل لدى حرفائها.

التاريخ	المحور	الشاف
من 26 الى 28 فيفري	لذة القوارص	داميان بيسكونيري
13 مارس	العجائن	فاخر الجليدي
من 21 الى 23 ماي	روح الشاف	ديبي ستيفان
من 04 الى 07 جوان	انتعاشة الصيف	ماكسيم ادريان
19 جوان	عرض المنتجات بقباس	فاخر الجليدي

### دورة لذة القوارص

سان مشال : بسكويت بعجين اللوز مع كريمة الكراميل و الشكلاطة و موس الشكلاطة  
قطع الماكاو : بسكويت خفيف بالكاكاو مع كريمة الشكلاطة و موس الشكلاطة  
عصير المتون : كرميل الوز مع كريم عصير المتون و مرنغ خفيف  
دورة تكوينية مرضية على جميع المستويات بشهادة جميع الحضور الذين لم يخفوا اعجابهم بمستوى الدورة.

بعد النجاح الذي شهدته الدورة الأولى و نزولا عند طلب العديد من حرفائها، تمنا باستدعاء الشاف داميان بيسكونيري للاشراف على دورة ثانية حول " لذة القوارص".

مثملا يحيل عليه اسم المحور، ارتكزت الدورة على غلال الفصل لاستثمارها في وصفات جديدة و مبتكرة، تمكن الحرفاء من اكتشاف وصفات متنوعة متكونة من :

كاري اكروتيك : تتكون من سرورزيل بولفيوية الكوكو، بسكويت القارص الأخضر و كريمة الموز و القارص الاخضر  
سان جري : بسكويت ملفوف مع مرملاد القارص و موس الجبن الأبيض





### مستحضر لكريمة الحلويات على البارد فنواز

- مستحضر لكريمة الحلويات على البارد إضافة الماء توفر لكم العديد من المزايا
- سريعة و سهلة التحضير
- تمكن من الحصول على كريمة ناعمة، متجانسة و مساء غنية بطعم الفانيليا
- مثالية لجميع استعمالاكم (كيس 5 كغ)



## ميلاد مركز "المبدع" الليبي

"المبدع" مجهز بالمعدات اللازمة للدورات التكوينية (خلطات، افران، طاوولات عمل، مبردات، مجعد، طراحة ...) بالإضافة الى مدرج، حجرة تبديل الملابس و العديد من المرافق اللازمة لانجاح الدورات التي سيقع تنظيمها.

يقع "المبدع" في وسط العاصمة الليبية في شارع البرج بسوق الجمعة و هو مفتوح لاستقبال الحرفيين الليبيين و التونسيين المهاجرين لتطوير شطاع الحلويات بليبيا و الارتقاء بجودة الوصفات المنجزة.

بمناسبة التدشين، وقع تنظيم دورة تكوينية للحرفاء بمدينة طرابلس تحت اشراف الشاف محمد علي الجلاصي حول محور "حلويات صيفية"، قام المشاركون بوضع الأيدي في العجين لتصميم حلويات في غاية الدقة و الجمال.

سُجّلت هذه الدورة نجاحا باهرا بمعدل رضا قارب 100% و ذلك نظرا لكون المركز يعد الأول و الفريد من نوعه في ليبيا ز ان الأعمال المنجزة في هذه الدورة كانت ثرية و مجددة

في نفس السياق، أقيم حفل تدشين على شرف الحرفاء مع مأدبة عشاء في نزل رادسون بلو المهاري بطرابلس.



لمركز الابداع "الفنان" بتونس اليوم شقيق له في مدينة طرابلس الليبية وقع تدشينه يوم 26 جوان 2013

نظرا لدورها الريادي في مكونات الحلويات و الخبز بليبيا قامت شركة سي اس ام جياس بمشاركة حليفها الإستراتيجي شركة الزاهرة ببعث مركز مخصص للدورات التكوينية وفق المعايير العالمية لفائدة حرفائها من الحلوانيين في ليبيا. استلهم إسم هذا المركز من مركز الابداع "الفنان" في تونس و اتخذ من "المبدع" تسمية له.



## المنتجات الجديدة سي أس أم

نجد في هذه العائلة الجديدة : البرالان ، الميكس مكارون و حشوة الغلال.

اطلقت شركة سي اس ام جياس منتجات جديدة ذات جودة عالية مستوردة من طرف سي اس ام أوروبا و ذات مزاجا و اضافات جليّة للوصفات و الحلويات المنجزة.

### البرالان



- البرالان كروكان ، خليط شكلاطة الحليب من زبدة الكاكاو، البرالان و رقائق الفطائر يعد مرجع هذه العائلة التي اعجبت الكثير.
- كروكان الشكلاطة البيضاء ، شكلاطة بيضاء بزبدة الكاكاو يضيفي على حلوياتكم لمسة ساحرة
- كروكان الفستق، بغري من يطلب جمع مذاق الفستق الأصيل بالتماسك المقرمش.
- كروكان الكراميل

مكون من شكلاطة زبدة الكاكاو، فواكه جافة و رقائق الفطائر و يمكنكم من اضافة تماسك مقرمش على حلوياتكم و يعطيكم أكثر إلهام في ميادين استعمالته.



### حشو الغلال فروفي



مع حشوة الغلال فروفي يمكنكم من ابتكار أذواق جديدة في لمح البصر و اضافة الالوان على حلوياتكم

- غنية بالغلال : مربى فروفي يحتوي على أكثر من 70 بالمائة من الغلال

- جاهزة للاستعمال : يستعمل مربى فروفي في الاستعمالات الباردة، في الطهي أو في التجميد للموس، للحشوة، للترويق ...

- سهلة في التصرف : مربى فروفي يتوافق مع جميع أنواع العجين، الكريمة أو أي مكونات اخرى و يقدم لكم عديد الاختيارات من الغلال .



### ميكس المكارون



مستحضر يمكنكم باستعمال بسيط من الحصول على مكارونات لذيذة.

- استعمال بسيط : خلط و تحضير سهل و سريع يمكن من ربح الوقت.

- جودة مستقرة : تضمن نجاح المكارون في التحضير.

- مذاق المكارون التقليدي : هيكل أملس، نسيج ناعم، مذاق اللوز الفريد و مكارونات قابلة للتعديل حسب الطلب.

- مرونة الاستخدام : بعد الطهي يمكنكم تجميد المكارون سيكون شهياً بعد ازالة التجميد.



- مسابقة الفنان 2013
- المنتجات الجديدة
- ميلاد مركز "المبدع" الليبي

## مسابقة الفنان 2013

14 جولة من المنافسة الشريفة تقاسم من خلالها المتسابقون أحاسيس مختلفة بين ضغط الوقت والعمل والفرحة بالنتيجة النهائية، و تطبيقاً لقانون المسابقة، تمكن 30 متسابق من الترشح الى الدور الثاني.

نحي جميع المشاركين في الدور الأول للمسابقة لشجاعتهم، لعقليتهم السامية ولأعمالهم المنجزة، قطع فنية تعكس المستوى المرموق الذي آل اليه شطاع الحلويات بتونس والذي يمثل مصدراً للفخر و دافع لبلوغ مستوى أرقى في هذا القطاع.

انطلق الدور الثاني في شهر سبتمبر الذي يلقي فيه ثلاثون متسابقاً من المرشحين من أجل الاختلاص مركز في الدور النصف النهائي، مهمة نراها صعبة نظراً للتقارب في المستوى بين المشاركين.

أما موضوع الدور الثاني، فقد كان متعلقاً بمنتج هامر في تونس ألا وهو التمر.

بعد النجاح المشهود للنسخة الأولى من مسابقة الفنان للعام الفارط والتي اقتصر على حرفائنا من صنف "الذهب"، قررنا إعادة التجربة للمرة الثانية انطلاقاً من شهر أفريل 2013 لاضفاء مزيد من المنافسة والتحدى، شهدت هذه النسخة تشريك حرفائنا من الأصناف الثلاثة: الذهب، الفضة والعاج.

انطلق الدور الاول في شهر أفريل و تواصل الى شهر جوان، جامعا 60 حلواني من مختلف بقاع البلاد حول محور: "كريمة الحلويات".

امام لجنة تقييم مكونة من خبراء في ميدان الحلويات مثل السيد نبيل الركباني والسيد عبد المجيد البجاوي، قام المتسابقون باجراء الاختبارات بهدف اظهار طاقاتهم ومخزونهم الفني.



Nouveau  
الجديد

Codineige

inspiration

excellence



Idéale pour vos décorations  
مثالي لتزيين حلوياتكم  
Résistant à l'humidité / مقاوم للرطوبة  
Conservation de l'aspect « neige »  
يحافظ على مظهر "الثلج"  
Couleur blanc éclatant / بياض ناصع

  
**Marguerite**  
parce que votre art exige le meilleur

Nouveau  
الجديد

Desicroq

*inspiration*

*excellence*

*Préparation pour  
Florentin et Nougatine*



  
**Marguerite**  
*parce que votre art exige le meilleur*

في الأخير وقبل الغذاء، أقيمت حصة بانصيب سحب فيها ثلاث أسماء حراء و كانت لهم جوائز قيمة. و عند الخروج من القاعة أخذت صور للذكرى تجمع حرائنا بكامل فريق سي اس ام جياس.

ثم حان موعد تسليم البطاقات الجديدة لسنة 2013 حيث مر جميع الحضور ليقع تكريمهم من طرف السيدة كوثر بن عمار و السيد سامي زيان. وبمناسبة عيد الأمهات، تلقى الحضور مجموعة خاصة بعيد الأمهات وفع تصميمها خصيصا لهذه المناسبة.

صور تسليم البطاقات الفضية الجديدة لسنة 2013



صور "القرعة"



صور حراء سي أس ام جياس



صور فريق سي أس ام جياس





## حفل حرفاء الفضة

في نفس السياق، واصل السيد أنيس السويبي الحديث ليذكر بالعلاقة التي تربط شركة سي اس ام جياس بحرفائها و التي تجاوزت العلاقة الكلاسيكية بين مزود و حريف لتصبح علاقة شراكة بين حريف و شريكه ، مبرزاً كون شركة سي اس ام جياس لم تعد مجرد مزود لمكونات الحلويات بل شريك يضع على ذمة حرفائه عرضاً متكامل من المنتج و الخدمات المرافقة مثل المساعدة التقنية، الدورات التكوينية، برنامج الولاء و الاصفاء الى الحريف.



ثم كانت الكلمة للسيدة كوثر بن عمار مديرة التطوير لتقديم المنتجات الجديدة المستوردة من قبل شركة سي اس ام العالمية مبنية سعي شركة سي اس ام جياس الدائم لتقديم أفضل المنتجات لحرفائها في السوق و أن تكون شريكاً لشركة بحجم سي اس ام ذات الصيت العالمي تجعل من هذا الأمر سهل التحقيق.

من جانبه، أبرز الشاف فاخر الجليدي المسائل التقنية المتعلقة باستعمال هذه المنتجات مبيناً للحضور طرق الاستعمال و عدة أفكار لتوظيفها في الوصفات.



أقيم صباح يوم الاربعاء 24 أبريل 2013 حفل تكريم حرفائنا من صنف الفضة في نزل الرويال بياسمين الحمامات.

هذا الحفل يعكس مدى اهتمام شركة سي اس ام جياس بحرفائها من الصنف الثاني، حرفائنا من صنف الفضة الذين تمكنوا من المحافظة على مكانتهم للسنة الثانية و الحرفاء الجدد الملتحقين بصنف الفضة بفضل مجهوداتهم في سنة 2012 ، يستحقون لفتة خاصة و أن يقع تكريمهم.

فريق سي اس ام جياس كان حاضراً لاستقبال حرفائنا و دعوتهم الى حفل الاستقبال قبل أن يأخذوا أماكنهم في القاعة



رحب السيد سامي زيان بالحضور، و أثنى على حضورهم مبيناً سعادة و فخر فريق سي اس ام جياس باستقبال حرفائنا من صنف "الفضة" للسنة الثانية على التوالي في اطار الحفل السنوي لبرنامج الولاء النادي الأزرق.

قبل تقديم برنامج الولاء، تم عرض الفيلم الخاص بشركة سي اس ام جياس على الحضور، ثم أخذ السيد حسين شويخ مسؤول التسويق و برنامج الولاء، الكلمة ليثني على ولاء حرفاء الفضة المحافظين على مركزهم و الحرفاء الجدد الملتحقين بهذا الصنف مبرزاً بالازدحام تطور معاملاتهم في سنة 2012 و أنهى مداخلة بتقديم برنامج الولاء لسنة 2013.

في خطابه، هنئ السيد عادل شيراني مسؤول مبيعات الحلويات الحضور على ولاءهم مبيناً نظرية شركة سي اس ام جياس في وضع الحريف في أولوية اهتماماتها.





ثم قام السيد أنيس السويبي بتقديم برنامج الولاء لسنة 2013 و بيان ما طرأ عليه من تجديد و ما يتحه من خدمات و مزايا التي من شأنها أن تدعم علاقة الشراكة مع الحريف.

كما مثل الحفل فرصة لتقديم المنتجات الجديدة التي ستكون متواجدة قريبا في السوق. فكانت الكلمة للسيدة كوثر بن عمار مديرة التطوير التي قدمت هذه المنتجات مبرزة الفرصة المتاحة اليوم بفضل شريكنا سي اس ام في جلب منتجاته ذات الصيت العالمي الى السوق التونسية.

في كلمته، رُحّب السيد سامي زيان مدير المبيعات بكافة الحضور كما شكر فريق العمل من أجل تنظيم هذا الحفل الخاص بالحرفاء من صنف "الذهب" راجيا بأن تعم الفائدة في جميع المستويات.

بعد بيان برنامج الحفل، قدّم السيد أنيس السويبي معطيات و أرقام حول معاملات حرفة صنف "الذهب" طيلة سنة 2012، مهنتا الحرفاء الذين تمكنوا من المحافظة على مكانتهم للسنة الثانية و مرجبا بالحرفاء الجدد المتحمقين بصنف "الذهب".

في مداخلة، شام السيد حسين الشويخ مسؤول التسويق بتذكير الحضور ببرنامج الولاء لسنة 2012 و معايير التصنيف المعتمدة سلفا و الجديدة التي سيفع اعتمادها في سنة 2013



ثم حان موعد تسليم الجوائز و البطاقات الجديدة لحرفائنا الذين تم تكريمهم من قبل السيد غسان سلامة الرئيس المدير العام و السيد دان فرولاك نائب رئيس شركة سي اس ام و تسليمهم لبطاقتهم الذهبية الجديدة لسنة 2013، جائزة كعنوان شكر لوفائهم و مجموعة خاصة بعيد الأهميات التي وقع تصميمها خصيصا لهذه المناسبة. لحظات تم توثيقها في صور للذكرى. في الأخير، وقع تخصيص مأدبة عشاء على شرف حرفائنا، فكان فرصة للقاء، التعارف و تبادل الافكار و الحديث في جو عائلي.



تمكن الحضور من اكتشاف المكس ماكارون، البرلان بنكهاته المختلفة، الذكروك و مربى شروي في وصفات قام بتحضيرها حلوانيو شركة سي اس ام جياس و التي نالت اعجاب جميع من تذوقوها.

أثناء الحفل، شاجأت سي اس ام جياس الحضور بعرض فكاهاي من تقديم الفكاهاي التونسي جعفر القاسمي الذي أضفى على الجو طابع من المرح و الطرافة.





بدوره ركب السيد غسان سلامة بالضيوف من الحرفاء و الشركة من شركة سي اس ام العالمية لحضورهم في هذا الحفل الذي يمثل مناسبة لتقديم جديد الشركة.



بعد أن أخذ الجميع أملاكهم في القاعة، أسندت إشارة انطلاق الحفل، فكانت الكلمة للسيد أنيس السويسي المسؤول على المبيعات الذي ركب بالضيوف وشكرهم على الحضور ثم أحال الكلمة إلى السيد غسان سلامة الرئيس المدير العام لشركة سي أس ام جياس.



كما عرض الفلم مجموعة عائلات المنتجات لشركة سي اس ام جياس مبينا مراحل الصنع ، مراقبة الجودة و البحث و التطوير.

عوامل مكنت شركة سي اس ام جياس من ريادة السوق المحلي و من أن تكون مصدر هام لدول المغرب العربي، افريقيا و الشرق الأوسط. نجاح تحقق بفضل تضافر جهود الشركة و شركائها و حرفائها بالأساس.

لتوضيح فلسفة شركة سي أس ام جياس المرتكزة على ثلاث مبادئ : "غرام ، شركة و فاعلية" دعى السيد غسان سلامة الحضور إلى مشاهدة الفلم الخاص بالشركة

يقدم الفلم لمحة حول يوميات حرفي قطاع الحلويات و الخبز ، خفة أيديهم مع الخبرة المعرفية بالوصفات و تقنيات التحضير و خاصة الاختيار الدقيق لجودة المكونات تمكنهم من ابتكار إبداعات شهية

أسندت الكلمة فيما بعد إلى السيد دان شرواك نائب رئيس شركة سي اس ام العالمية الذي عبر عن فخره و سعادته بالحضور و ملاقة الحضور بعد عام من انشاء برنامج الولاء، راجيا أن يدعم البرنامج الجديد العلاقة بين الطرفين.

بدوره دعى السيد دان شرواك الحضور لمشاهدة الفيلم الخاص بشركة سي أس ام الريادي العالمي في مجال صناعة مكونات الحلويات و الخبز و المتمركزة في أكثر من 100 دولة حول العالم.

في الأخير، قام السيد دان شرواك بتقديم عبارات الشكر لشركة "جياس" و في مقدمته الرئيس المدير العام السيد غسان سلامة و كامل فريق العمل للمجهودات الكبيرة من أجل تعزيز هذه الشركة.



## حفل حرفاء الذهب

بدأ ضيوفنا في التوافد من كامل أنحاء البلاد انطلاقاً من الساعة الثانية بعد الزوال، وقد خصص لهم حفل استقبال كان فرصة لفريق سي اس ام جياس لمقابلة حرفاء هدامى و التعرف على آخرين جدد.

خصصت شركة سي اس ام جياس حفل عشاء ساهر لحرفائها من صنف الذهب وذلك عشية يوم 23 أبريل بنزل الرويال حمامات، كان في البرنامج:

- استقبال الضيوف
- تقديم برنامج الوشاء 2013
- تقديم المنتجات الجديدة-
- حفل توزيع الجوائز و البطاقات
- العشاء



## برنامج الوفاء

- سنة ونصف على ميلاد برنامج الوفاء
- العرض التجاري لشهر ماي - جوان و تحويل النقاط
- الحفل السنوي لبرنامج الوفاء

### سنة ونصف على ميلاد برنامج الوفاء

عائلة النادي الأزرق ما فتأت تكبر من سنة إلى أخرى حاملت معها مسؤولية كبيرة تحتم علينا العمل من أجل أن نكون دائما عند حسن ظنكم و تطلعاتكم ، مهمة نراها جماعية بوضع "اليد في اليد" كما هو شعار الشركة و السير جميعا نحو طريق النجاح

إهتمامكم المتزايد ببرنامج الوفاء النادي الأزرق بعد حافز كبير بالنسبة لنا للعمل دوما على بث روح التجديد في هذا البرنامج و الذي نتمنى أن يكون عند حسن تطلعاتكم .

إحتفل برنامج الوفاء النادي الأزرق بعيد ميلاده الأول الذي لاقى بعد سنة ونصف من إنبعائه إستحسان حرقاء شركة سي أس أم جياس .

يهدف برنامج الوفاء الذي إنطلق في شهر أفريل لسنة 2012 إلى مكافأة الحرقاء على وفائهم الدائم و ذلك بتجميع النقاط عند شرائهم لمنتجات شركة سي أس أم جياس التي يقع تحويلها شيئا بعد إلى هدايا .

سواء كنتم حرقاء من صنف "الذهب"، "الفضة" أو "العاج" فقد لمكن لكم التمتع بالمزايا و الخدمات الحصرية التي تمنحها بطاقتكم و ذلك في إطار الإنتماء إلى النادي الأزرق الذي يترجم رؤيته سي أس أم جياس في إرساء علاقة شراكة بين الشركة و الحريف و التي تتمثل في الإصغاء، المساعدة التقنية، الدورات التكوينية...

### العرض التجاري لشهر ماي - جوان و تحويل النقاط

بنهاية هذا العرض التجاري، تمكن حرقائنا من تحويل نقاطهم المجمعة مقابل العديد من الهدايا. العدد الهام من طلبات تحويل النقاط يترجم مرة أخرى اهتمامكم الموكل ببرنامج الوفاء و الهدايا المصنوعة.



مثلما تعودتم، لا يمر شهر جوان من كل سنة من دون أن تخصصكم شركة سي أس أم جياس بعرض تجاري، ترشيح عدد النقاط إلى ثلاثة أضعاف و الخاصة بعائلة المرغرين فقط لآلت استحسانكم في سنة 2012 ، فهاهي في السنة الحالية قد شملت جميع المنتجات

إنطلق العرض التجاري لهذه السنة في 20 ماي و استمر لغاية الأسبوع الأول من شهر جوان ، لتدوم في الاجمال 3 أسابيع و التي تمثلت في مضاعفة النقاط التي شملت جميع منتجات شركة سي أس أم جياس.

### الحفل السنوي لبرنامج الوفاء

تم استقبال ضيوفنا في الحفليتين من طرف جميع فريق عمل شركة سي أس أم جياس الذي سعى إلى أن يكون بمثابة العائلة الثانية للحرقاء مترجمين بذلك ثقافة "النادي" التي ترمي سي أس أم جياس إلى إرسالها عن طريق برنامج الوفاء النادي الأزرق و مثل هذه الملتقيات.

بمناسبة الإحتفال بمرور سنة من انبعات برنامج الوفاء النادي الأزرق، تمت بصفة حفليتين على شرف حرقائنا من صنف "الذهب" و "الفضة" يومي 23 و 24 أفريل 2013 بنزل الرويال حمامات

مكل هذا الحدث مناسبة لتدعيم العلاقة مع حرقائنا ، تكريمهم لوفائهم و معاملتهم في سنة 2013 والخروج من الإطار المهني لمشاركة الحاضرين من حرقاء قطاع الحلويات في تونس لحظات ودية .



# الفهرس

20

مقابلة مع حريف

22

منتوجاتنا

25

وصفات و أفكار

30

أجندا : دورات تكوينية و معارض

31

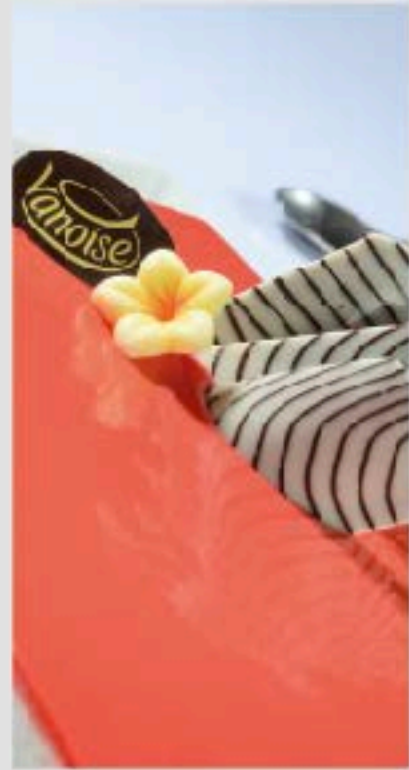
منتوج العدد

34

جديد سي أس امر جيباس

42

أخبار برنامج الوفاء



# Fourrage Fruit

Nouveau  
الجديد

*inspiration*

*excellence*



Riche en fruits / غنية بالفواكه

Prêt à l'emploi / جاهزة للاستعمال

Déclinable à l'infini / سهلة في التصرف

Existe en plusieurs parfums / متوفر في عدة نكهات

**fruffi**  
be inspired by fruit

# Les croquants مجموعة الكروكان

excellence

inspiration

Pâte chocolatée et croustillante

Pralin

Chocolat blanc

Pistache

Spéculoos

Caramel Fleur de sel



Une texture croustillante à tous vos créations  
يعطي لحلوياكم تماسك مقرمش

Qualité constante pour vos entremets  
يضمن لكم دائما نفس الجودة لحلوياكم

Une pointe d'originalité au service de votre inspiration  
يضيفي لمسة ساحرة لابداعاتكم

Existe en 5 parfums / متوفر في 5 نكهات



## Marguerite

parce que votre art exige le meilleur



 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 - Facebook: Baking center l'Artiste