

Passion GOURMANDE

 CSM-GIAS



**Un Meilleur
Ouvrier**
de France
chez CSM-GIAS !
P.05

DOSSIER
Le Cake Design
en Tunisie
P.10

TENDANCE
Croissant bicolore
P.11



CSM-GIAS

■ **Président Directeur Général:**
Ghassan Slama

■ **Directeur Général:**
Ahsen Marrakchi

■ **Direction des Ventes**

Directeur des ventes :
Sami Zayane

Directeur commercial Tunisie :
Anis Souissi

Responsable ventes pâtisseries :
Adel Guizani

Responsable ventes Boulangeries :
OubeidAllah Woissoissi

Responsable ventes Hôtels :
Ali Tayeb

■ **Direction Marketing**

Directeur marketing :
Kaouther Ben Ammar

**Category Manager Sweet Ingredients
et responsable Club Blue :**
Houssine Choyakh

Category Manager Fats :
Sami Haddad

**Category Manager Bread Ingredients
& Bakery Product :**
Walid Halim

■ **Représentants commerciaux «pâtisserie»**

Zone Sousse et Kairouan
Ali Zid // Tel.: 98 724 198

Zone Monastir et Mahdia
Haikel Dabbebi // Tel.: 98 724 186

Zone Banlieu nord et sud
Faouzi Mohamed // Tel.: 98 724 209

Zone Ariana
Chockri Azouz // Tel.: 98 724 188

Zone Tunis
Skander Oueslati // Tel.: 98 724 191

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

Zone Nord Ouest
Ramzi Ouarhani // Tel.: 98 724 136

Zone Sfax
Bilel Makni // Tel.: 98 724 194

Zone Gabes
Nebil Janzouri // Tel.: 98 724 192

Zone Djerba
Khaled Ben Jemia // Tel.: 98 724 193

Zone Gafsa
Mourad Messaoud // Tel.: 98 724 185

Zone Cap Bon
Mâaouja Al Mhamdi
Jilani Ben Rbiha

■ **Représentants commerciaux Hôtels**

Zone Tunis et Bizerte
Mourad Bouaskar // Tel.: 98 724 203

Zone Hammamet
Mohamed Salmi // Tel.: 98 724 205

Zone Sahel
Yasser Ben Abdeljalil // Tel.: 98 724 202

Zone Djerba
Faiçal Souissi // Tel.: 98 724 204

■ **Représentants commerciaux Boulangeries**

Zone Cap Bon, Tunis et Ben Arous
Najib Ben Aicha // Tel.: 98 724 181

Zone Bizerte, Ariana et Ben Arous
Mounir Ben Malek // Tel.: 98 724 179

Zone Nord-ouest
Samir Bouziri // Tel.: 98 724 178

Zone Sahel
Jamel Takari // Tel.: 98 724 174

Zone Sfax et Mahdia
Abdallah Tayari // Tel.: 98 724 175

Zone Sud Ouest
Hassan Messaoud // Tel.: 98 724 177

Zone Sud Est
Noureddine Souissi // Tel.: 98 724 243

■ **Chefs pâtisseries:**

Chef pâtissier démonstrateur :
Fakher Jlidi // Tel.: 98 724 107

Chef pâtissier démonstrateur :
Mohamed Ali Jlassi // Tel.: 98 752 586

Chef pâtissier :
Majdi Chaïï // Tel.: 98 724 159

Chef boulanger :
Amir Ferjani // Tel.: 98 724 238

Siège social : Rue du lac Toba, imm. Goldina, Les Berges du Lac, 1053 Tunis, Tunisie
Tel.: (+216) 71 862 599 / Fax : (+216) 71 860 659

Usine et direction commerciale : 8040 Z.I Bouargoub Tunisie
Tel.: (+216) 72 259 511 / Fax : (+216) 72 259 639



Sommaire

ACTUALITÉS PROGRAMME BLUE	1
ACTUALITÉS CSM-GIAS	3
ACTUALITÉS L'ARTISTE LIBYE	7
DOSSIER	8
RENCONTRE	9
TENDANCE	11
RECETTES & ASTUCES	13
AGENDA SALONS & FOIRES	17
NOS PRODUITS	19

Actualités Programme Blue

3^{ème} Anniversaire du Programme **Blue**



Etre fidèle à son fournisseur durant plusieurs années est synonyme de satisfaction du client et de la relation de confiance entretenue, des facteurs qui sont et resteront l'objectif primordial de CSM-GIAS, à travers la mise à disposition des produits innovants et de haute qualité, des services complémentaires. Le programme de fidélité club blue de CSM-GIAS est venu ainsi pour renforcer cette relation de confiance et récompenser la fidélité inconditionnelle de ses clients.

C'est avec une immense joie que nous fêtons aujourd'hui le troisième anniversaire du programme de fidélité Club Blue, lancé en Avril 2011 avec comme objectif de récompenser la fidélité des clients de CSM-GIAS.

Nous étions très enthousiastes à l'idée de lancer ce programme, considéré comme le premier programme de fidélité adressé aux professionnels de pâtisserie en Tunisie, et voilà qu'après 3 ans la comité Blue s'agrandit de plus en plus grâce à votre fidélité.

Nous tenions donc à vous remercier chers clients de CSM-GIAS pour la confiance que vous nous témoignez chaque jour. Une source de motivation supplémentaire pour chercher toujours à vous offrir un service qui répond au mieux à vos attentes.

Nouveautés Blue 2014

Le programme de fidélité Club Blue de CSM-GIAS c'est avant tout une façon de vous remercier de votre confiance et de votre fidélité. Nos clients savent combien nous attachons de l'importance à leur satisfaction, le programme de fidélité Club Blue va dans ce sens et vous offre plus de cadeaux et avantages dans sa nouvelle version de 2014 :

■ **De nouveaux produits:** le nouveau programme de fidélité Club Blue 2014 a connu l'entrée de nouveaux produits qui s'ajoutent aux produits initialement existants. Parmi ces produits on trouve les pralins croquant, la gamme fourrage Fruffi et Meistermarken, le mix macaron, le codineige, le désicroq et la crème à froid Vanoise, à qui un barème de point élevée a été accordé.

■ **Des nouveaux cadeaux:** la grille des cadeaux elle aussi a été mise à jour par l'intégration des nouveaux cadeaux de type matériels, électroniques ou voyages. Les paliers des points ont été aussi réajustés toujours dans une optique d'offrir des cadeaux valorisants à nos clients.

■ **Statut PLATINIUM:** comme annoncé au lancement du programme de fidélité Club Blue, le nouveau statut PLATINIUM verra le jour l'année prochaine avec plus de privilèges et de cadeaux. L'année de 2014 sera décisive pour l'intégration de cette nouvelle catégorie, nos clients GOLD doivent relever le défi qui consiste à maintenir leur statut GOLD et réaliser des performances exceptionnelles pour la troisième année consécutive pour entrer au monde PLATINIUM.

Cartes de fidélité 2014

Les nouvelles cartes de fidélités Club Blue pour l'année 2014 ont été accordées à leurs propriétaires. L'équipe CSM-GIAS a rendu visite à plusieurs clients adhérents au programme Blue pour leur accorder leurs nouvelles cartes, les remercier pour leur fidélité et leur offrir des cadeaux, en guise de reconnaissance et d'encouragement à leurs attachement.

La famille Blue s'agrandit encore plus par l'intégration des nouveaux adhérents, à qui nous souhaitons la bienvenue tout en espérant que le programme de fidélité Club Blue de CSM-GIAS répond à leurs attentes. Nous tenons à féliciter aussi les clients qui ont été promu et ceux qui ont maintenu leurs statuts.



M. Sami Zayane le directeur des ventes remet à notre client fidèle M. Jalel Belkaied sa nouvelle carte « GOLD ».

Conversion des points

La session de conversion des points a été ouverte au mois de Janvier pour donner l'opportunité de convertir les points en cadeaux. Les demandes de conversion de points ont été nombreuses, synonyme de l'engouement au programme et à ses cadeaux.

Les cadeaux ont été variés : du matériel de pâtisserie (four, surgélateur, congélateur...) des équipements électroniques (Smartphones, ordinateurs portables, téléviseurs ...) et des voyages pour omra ou d'autres destinations comme la Turquie.



Notre représentant M. Jilani Ben Rebiha au moment de la remise de cadeau à notre client fidèle M. Ferid Toubib-Pâtisserie El Madina.

Actualités CSM-GIAS

Formation « Délices de printemps »

CSM-GIAS a fait appel au Chef Français de notre partenaire CSM France **Julien Bertrand**, au début du mois d'Avril, pour trois journées de formation au profit de nos clients pâtisiers.



La formation fut l'occasion pour les participants de découvrir certaines recettes, de suivre et de reproduire les étapes clés de ces recettes pour apprendre à les maîtriser.

La formation est répartie sur deux séances : la séance matinale pour la préparation et la séance d'après-midi pour le montage et la décoration.

C'est dans une ambiance bon enfant que s'est déroulée la formation, où chaque participant était appelé à réaliser l'une des recettes proposées dans le livret.



Choc'Chake : un délicieux cake fourré de pâte d'amande et de cerise.



Fujlyama : un dôme de meringue composée d'une dacquoise pistache, une masse croustillante de fruits rouges avec une crème mousseline au thé vert.



Roma : entremet dans la forme d'un muffin qui se compose d'un biscuit madeleine à la base, compotée d'abricots au romarin et une mousse pralinée.



Verrine Panacotta Mûre : une verrine de biscuit financier pistache avec panacotta vanille et fourrage myrtilles.



Verrine Gourmandise : une verrine de crème mascarpone et de caramel vanille décorée par des cubes de sablé breton et des copeaux de gianduja et des éclats de décor croquant.



Adagio : un entremet composé de dacquoise amande et insert praliné avec une mousse chocolat- citron vert.



Actualités CSM-GIAS

Un Meilleur Ouvrier de France chez CSM-GIAS !

Philippe Parc, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 1990, et Champion du Monde en 1993 est venu partager son savoir-faire avec les pâtissiers tunisiens, clients de CSM-GIAS, pour trois jours de formation sur le thème « Les douceurs de l'été » au début du mois de Mai.



C'est son deuxième passage à CSM-GIAS après celui de 2007. En seulement sept ans, il a été merveilleusement surpris par le développement au niveau de l'infrastructure, notamment par la création du nouveau centre de formation, le « Baking center l'Artiste » et par le niveau de la pâtisserie tunisienne qui ne cesse d'évoluer, grâce au talent des pâtissiers tunisiens à ces types de formations.

Grâce à son savoir-faire technique issu d'une longue expérience, Philippe Parc a aidé les pâtissiers participants à cette formation à « maîtriser la rapidité, la simplicité, l'innovation, ainsi que l'hygiène ». Réparties en binôme sur six tables de travail, chaque duo à réaliser une recette parmi celles proposées dans le livret, sous la direction du chef Philippe Parc. Dans la deuxième séance consacrée pour le montage et la décoration, les participants se sont regroupés autour du chef qui leur a fait part de ses consignes, informations et astuces.



Les recettes réalisées :

Douceur abricot : un entremet avec crumble amande fourré d'un confit d'abricot et d'une mousse de caramel.



Exotique : un entremet sous forme d'un dôme formé d'un biscuit noix et d'une crème bavaroise vanille et fourré avec des fruits tropical.



Macaron pomme caramel : un grand macaron garnis par une crème à la délicieuse saveur du caramel et une compote pomme

Saint honoré cassis macaron : saint honoré avec les choux garnis en crème pâtissière cerise.



Croustillant sésame-chocolat : un entremet à base d'un biscuit moelleux aux éclats de noisette, une masse croustillante de sésame et une mousse à l'excellent goût du chocolat.

Moréva : un entremet composé d'un biscuit Joconde pistache fourré d'un confit de fruits rouge et d'une mousseline orange.



Au terme de ces journées de formations, les participants ont pu déguster leurs réalisations, ensuite ils ont eu leurs attestations signés par le chef Philippe Parc et pour finir une photo pour le souvenir.



Actualités L'Artiste Libye



La société Libyenne AL ZAHERA en collaboration avec CSM GIAS ont organisé deux journées de formation le 1er et le 2 avril au Baking center pâtisseries L'Artiste à Tripoli au profit de nos clients, animé par le chef français Jean-marie Grandadam et assisté par notre chef Mohamed Ali Jlassi.



Malgré une situation générale instable et les troubles qui déstabilisent la Libye, 28 chefs pâtisseries venus de Tripoli et des régions voisines ont répondu présents lors de ces deux journées de formation.



Les participants ont pu découvrir les nouveaux produits de CSM International et maîtriser ainsi l'utilisation des pralines, les fourrages et le mix macaron sans oublier nos produits habituels tels que la margarine et la pâte à glacer.

La formation a eu l'engouement de presque tous les participants où le taux de satisfaction a atteint 88 %.

Dans le cadre d'écoute clients et de l'assistance technique, notre chef Mohamed Ali Jlassi a animé une session de formation au mois de Mai précédent sur le thème « viennoiseries » où a été présent 16 chefs pâtisseries de Tripoli.



Notre chef a proposé durant cette formation plusieurs recettes et astuces dans la préparation des croissants et pâte feuilletée, en mettant sous projection les grands avantages qu'offre notre gamme de margarine.



Après le succès de cette formation, le chef Mohamed Ali Jlassi a enchaîné avec une deuxième formation au mois de juin au profit de 18 chefs pâtisseries venus essentiellement de Tripoli et qui a été consacré pour présenter de nouvelles idées et recettes sur l'utilisation des nouveaux produits de CSM International. La formation a abouti à un succès où le taux de satisfaction a atteint 90 %.

Le cake design en Tunisie

Les pâtisseries ne cessent de nous épater, il y a quelques temps, le cake design a fait son arrivée en Tunisie. Cette nouvelle tendance qui allie gourmandise et art créatif consiste à décorer un gâteau de manière très travaillée à travers plusieurs techniques de modelage de la pâte à sucre. Passion Gourmande vous invite à découvrir ce nouveau concept dans le reportage suivant.

Qu'est-ce que le cake design ?

Le cake design nous vient des pays anglo-saxons où il s'appelait « cake decorating », il y a encore quelques années. Il s'agit d'un art essentiellement visuel sur une base comestible. Il englobe les gâteaux décorés, sculptés, les pièces montées.

Le cake design, se pratique depuis des décennies aux Etats-Unis et au Royaume-Uni. Puis, bien adopté ensuite par l'Amérique du Sud, le cake design a maintenant gagné l'Europe et connaît un réel engouement en France depuis 2007. L'accès à internet et la participation aux différents foires et salons internationaux fut l'occasion à nos pâtisseries tunisiennes de découvrir cette nouvelle discipline et de la pratiquer par la suite dans leurs propres laboratoires.

Les tendances liées au cake design ?

La traditionnelle pièce montée laisse peu à peu place au wedding cake en Tunisie : les gâteaux de mariage enrobés de pâte à sucre qui permettent de faire du spectaculaire et d'étonner par le goût.

Autres formes de cake design qui sont en train de monter en puissance ; les gâteaux décorés à thème (dessins animés, sports, jeux vidéo...)

Quel matériel faut-il ?

Le matériel de base n'est pas différent de celui que l'on trouve dans les laboratoires pâtisseries : moules à gâteaux, spatules, rouleaux à pâtisserie. On y ajoute un lisseur, et de petits matériels de décoration (emporte pièces à poussoir, pinceaux, moules en silicone ...)

De l'art mais aussi de la technique

Le travail du sucre cuit ou cru, modelage et sculpture de toutes sortes de pâtes, les techniques utilisées par les cake designers ne sont pas forcément celles des pâtisseries. Leur travail est en effet davantage axé sur la décoration. Les « cake designers » doivent tenir compte du poids de la pâte à sucre et des décors, qui les empêche de confectionner un gâteau à base de crème pâtissière, de mousse, de chantilly... Et ce, pour plusieurs raisons dont la principale est le risque sanitaire.

Ces gâteaux demandent parfois plus de dix heures de travail pour le décor, il faut donc des garnitures pouvant rester à l'air libre sans danger. De plus, toute humidité introduite dans le gâteau, que ce soit en l'imbibant ou par l'humidité des crèmes, fragilise la structure de l'ensemble et risque de faire fondre la pâte à sucre. Il est primordial de savoir masquer un gâteau avant de pouvoir le recouvrir de pâte à sucre, car le résultat final en dépend

Un nouveau métier : le cake designer

Un nouveau métier qui découle de cette pratique : cake designer, qui allie compétences en pâtisserie, capacités artistiques et architecturales, une aptitude relationnelle, une curiosité d'esprit et beaucoup d'imagination et de créativité.



Rencontre



La chaîne « Gustoso » malgré son jeune âge, a réussi à se faire un nom parmi les pâtisseries les mieux placées en Tunisie en terme de variété des pâtisseries haute gamme qu'elle offre à ses clients. Rencontre avec son fondateur Anis MNEJJA.



Pâtisseries de la Chaîne « Gustoso »

- Cité El Khadra : Rue 8200, cité El khadra, 1003 TUNIS
- Cité Olympique : Rue Ibn Maja, 1003 TUNIS
- Cité El Ghazala : Centre commercial Riadh andalous, 2083 ARIANA
- Cité Enkhilet : Immeuble yasmine raouad, 2083 ARIANA
- L'Aouina : rue Khaled Ibn Walid, 2045 EL AOUINA



PG : Comment avez-vous débuté ?

C'est grâce à mon père que j'ai intégré le métier, j'ai appris le métier peu à peu dans notre Boulangerie à Sfax créée depuis 1984.

En 2005, nous avons décidé de diversifier notre activité et de suivre la tendance du marché par la création de notre première boulangerie pâtisserie à Tunis, qui dans une courte période, à commencer à bénéficier d'une bonne notoriété grâce à son positionnement et à son offre qui allie qualité et prix.

Grâce au travail sérieux et la passion qu'on porte pour ce métier, nous avons pu développer nos affaires, et voilà qu'aujourd'hui la chaîne «Gustoso» comporte cinq points de vente implantées à Tunis.

PG : Une telle chaîne requiert des grandes ressources, comment avez-vous abouti à un tel succès ?

Nous misons sur notre capital humain qui demeure le premier facteur de réussite de notre chaîne. L'équipe se compose de 80 employés qui partagent amour du métier et désir de servir au mieux les clients. Nos laboratoires sont bien équipés, l'ambiance est bon enfant et le travail est bien organisé et planifié à l'avance ce qui facilite la tâche de nos pâtisseries aussi bien dans le quotidien que dans les jours des fêtes.

PG : Quelle gamme de produits proposez-vous à vos clients ?

Nous proposons une pâtisserie variée et de qualité: les viennoiseries qui sont notre spécialité, les baguettes et pains spéciaux, les gâteaux et les glaces qui viennent récemment compléter notre gamme.

PG : Quelles sont vos ambitions

Nous souhaitons développer nos activités pour être toujours à la mode et suivre le rythme dont évolue la pâtisserie dans le monde, sans oublier notre principale mission en tant qu'entrepreneur, contribuer au développement économique du pays qui requiert des efforts plus concertés pour dépasser la situation actuelle.

PG : Pourquoi avez vous choisi CSM-GIAS comme fournisseur des ingrédients ?

Nous partageons des valeurs et objectifs communs tels que le travail sérieux, l'organisation et la recherche continue à développer des produits innovants. Notre collaboration avec CSM-GIAS date depuis la création de ma propre pâtisserie en 2005, c'est plus qu'une relation classique entre fournisseur et client, c'est un vrai partenariat bâti sur la confiance et le respect.

PG : Que pensez-vous des produits de CSM-GIAS ?

Proposer une pâtisserie haute gamme dépend en grande partie de la qualité des ingrédients qui la compose. Les produits de CSM-GIAS sont de très bonne qualité et correspondent aux exigences de la fabrication d'une pâtisserie fine et moderne.

PG : Qu'auriez-vous envie de dire en dernier lieu ?

J'adresse un message de soutien à mes collègues du domaine de la pâtisserie en Tunisie et je les invite à être solidaire et à collaborer ensemble pour le bien du consommateur et de notre pays en général.



Tendance

Croissant bicolore

Vous avez eu l'occasion d'admirer ces croissants avec leurs feuilletages colorés. Un croissant charmant qui ne manque pas d'attirer la curiosité du client. Passion Gourmande vous dévoile la technique de sa préparation.

■ Ingrédients :

- 1 kg Farine
- 20 g sel
- 150g sucre
- 30 levure boulangère Vanoise
- 50 cl eau
- 1p œuf
- 100 g margarine Mezij

■ Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients.
- La pâte sera prête lorsqu' elle ne colle plus avec la bassine
- Diviser la pâte en deux parties et y incorporer une pointe de colorant rose (ou ajouter du cacao)
- Envelopper ces deux boules de pâte dans un film alimentaire plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 h à température 5
- Faire 3 tours simples avec 500 g Mezij
- Etaler les deux pâtes a épaisseur de 4mm
- Réserver les 2 pâtes au réfrigérateur

■ Façonnage des croissants bicolores :

- Superposez les 2 pâtes et faites-les adhérer en appuyant avec un rouleau à pâtisserie
- Couper en forme de triangle et rouler
- Fermenter les croissants pour 40 – 50 min
- Cuire au four pendant 15 min à 170 ° C



fruffi

be inspired by fruit

MEISTERMARKEN



- **Riche en fruits** : Les fourrages Fruffi et Meistermarken contiennent entre 45 % et 70% de fruits.

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

- **Déclinable à l'infini** : les fourrages 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 agrémenter vos desserts toute l'année.

- **Au service de votre inspiration** : Inventez en un clin d'œil de nouveaux goûts et apportez de la couleur à vos desserts.

Fourrage Fruit

Cheesecake aux cerises

Réalisée par le Chef **Fakher Jliidi**

Soufflé de fromage

- 500 g fromage blanc
- 4 jaunes d'œufs
- 60 g sucre
- 30 g Farine

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce que l'appareil devient lisse
2. Monter 04 blancs d'œufs avec 60 g sucre
3. Mélanger les deux appareils délicatement

Sablé breton

- 160 g jaunes d'œufs
- 320 g sucre
- 450 g farine
- 15 g levure pâtissière Vanoise
- 5 g fleur de sel
- 320 g margarine La Délicieuse

1. Faire monter les jaunes d'œufs et le sucre
2. Mélanger ensuite la farine et la levure pâtissière Vanoise tamisée, le sel et finir avec la margarine La Délicieuse
3. Cuire à 180° C en four à sole pendant environ 10 min

Garniture cerise

- 200 g Meistermarken cherry

Montage

Mettre l'appareil soufflé de fromage dans deux cercles de 25 cm de diamètre, préalablement enfoncées par le sablé breton

Cuire à 160° pendant +/- 60 min

Après cuisson, garnir votre cheesecake avec le fourrage Meistermarken cherry



Kanoise



Bonheur aux fraises

Réalisée par le Chef **Fakher Jliidi**

Biscuit moelleux aux fruits rouges

■ 600g amandes en poudre ■ 600g fondant Vanoise ■ 25g améliorant gel Vanoise ■ 160g jaune d'œuf ■ 450g œufs ■ 175 g farine ■ 375g margarine ■ Goldina fondue ■ 300g Meistermarken cerise ■ 300 g framboise

1. Monter au batteur les amandes en poudre, fondant Vanoise, œufs, jaunes d'œufs et améliorant gel Vanoise
2. Ajouter la farine délicatement, verser la margarine Goldina fondue.
3. Dresser sur deux tapis
4. Parsemer les fruits rouges sur le biscuit avant cuisson
5. Cuire 20 à 25 minutes à 190-200° C
6. Réserver ensuite en congélation

Croquant pistache

■ 800 g croquant pistache Marguerite

1. Donner la texture désirée au croquant pistache au bain marie ou au micro-ondes
2. Étaler sur une feuille de biscuit moelleux aux fruits rouges
3. Passer au frigo

Insert cerise

■ 800 g Fruffi cerise

1. Étaler Fruffi cerise sur la deuxième feuille biscuit moelleux aux fruits rouges
2. Passer au négatif

Mousse lait d'amandes

■ 200 g amandes en poudre ■ 150 g fondant Vanoise ■ 800 g lait froid ■ 100 g amandes hachés grillés ■ 25 g gélatine Vanoise (+125 g eau) ■ 700 g crème à fouetter Vanoise

1. Mixer le plus finement possible les amandes en poudre, fondant Vanoise, amandes hachés grillés et lait froid.
2. Incorporer successivement la masse gélatine fondue
3. Incorporer délicatement la crème à fouetter Vanoise mousseuse

Glaçage

■ 200 g Eau ■ 600 g glucose Vanoise ■ 600 g sucre ■ 400 g lait concentré Vanoise ■ 30 g gélatine Vanoise (+150g eau froid) ■ 600 g pâte à glacer blanche

QS colorant rouge

1. Faire bouillir dans une casserole l'eau, le glucose Vanoise et le sucre jusqu'à ébullition 103°C
2. Verser sur le lait concentré Vanoise la masse de gélatine Vanoise
3. Ajouter la pâte à glacer blanche et le colorant rouge puis mélanger
4. Chinoiser et réserver

Montage

1. Déposer sur le biscuit moelleux aux fruits rouges avec le croquant pistache la moitié de la mousse lait d'amandes
2. Ajouter la feuille de biscuit moelleux aux fruits rouges avec Fruffi cerise
3. Verser la deuxième moitié de la mousse lait d'amandes
4. Glacer l'entremet avec le glaçage rouge



Agenda Salons & foires

SWEETS & BAKERY UKRAINE KIEV

Sweets & Bakery Ukraine est une foire pour industries de confiserie et boulangerie. La foire se tiendra à Kiev.

- Date: Du 1er au 03 octobre 2014
- Lieu : ACCO International Exhibition Hall
- Ville : Kiev
- Pays : Ukraine

GIRONA CUPCAKE

Girona Cupcake est une exposition spéciale dédiée à la **décoration de biscuits, muffins et gâteaux**.

Les visiteurs apprennent auprès d'experts comment faire des créations de pâtisserie imaginatives

- Date : du 03 au 05 octobre 2014
- Lieu : Foire de Girona
- Ville : Girona
- Pays : Espagne

SIAL

Il s'agit du plus grand observatoire de l'innovation alimentaire au monde, dédié aux professionnels de l'industrie agroalimentaire, de la distribution alimentaire, et de la restauration collective et commerciale.

- . Date: Du 19 au 23 octobre 2014
- . Lieu: Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte
- . Ville: Paris
- . Pays: France

Foodex Saudi Djeddah

Foodex Saudi à Djeddah est une foire pour la nourriture et la boisson. Les visiteurs peuvent s'attendre projections, des séminaires et aussi ils peuvent rencontrer des chefs de renom qui visitent la foire.

- . Date: Du 17 au 20 novembre
- . Lieu: International Exhibition, Madina Road
- . Ville: Djeddah
- . Pays: L'Arabie saoudite





**QUI SERA
LE PROCHAIN**

ARTISTE ?

**Démarrage du concours
l'Artiste 2014**
au mois de Septembre 2014

Suivez toutes les actualités du concours
l'Artiste 2014 sur notre page Facebook :
L'Artiste Baking center

Nos produits



20
points
/seau



40
points
/Carton



60
points
/ Carton



25
points
/ Carton



30
points
/ Carton



30
points
/ Carton



10
points
/ Pack



5
points
/ Pack



5
points
/ Pack



10
points
/ Pack



200
points
/seau



150
points
/seau



160
points
/seau



20
points
/ Carton



5
points
/seau



5
points
/ Carton



50
points
/seau

منتوجاتنا



30 points / Carton



30 points / Carton



30 points / Carton

40 points / Carton



20 points / Carton



30 points / Carton



10 points / Pack



10 points / Pack



10 points / Pack



10 points / Pack



30 points / Carton



140 points / Carton



180 points / Carton



50 points / Carton



25 points / Carton



20 points / Seau



20 points / Seau



5 points / seau



20 points / seau



5 points / seau



من سيحرز
لقب

المبدع ؟

إنطلاق مسابقة
الفنان 2014
في شهر سبتمبر 2014

CSM-GIAS

L'Artiste

Concours 2013

تابعوا مستجدات مسابقة
الفنان 2014 على صفحة الفيسبوك :
L'Artiste Baking center

أجندة الصالونات و المعارض

سيال

يمثل معرض سيال ملتقى للابداع في المنتجات الغذائية حول العالم والموجه للحرفيين في مجال الصناعات الغذائية، التوزيع الغذائي و المطاعم و المحلات التجارية.

- التاريخ: من 19 الى 23 أكتوبر 2014
- المكان: ساحة المعارض باريس الشمالية فيليبنت
- المدينة: باريس
- البلاد: فرنسا

معرض الحلويات و الخبز أكرانيا كيف

معرض يخص أصحاب مصانع الحلويات و الخبز ينعقد في مدينة كيف بأكرانيا.

- التاريخ: من 01 إلى 03 أكتوبر 2014
- المكان: معرض آكو العالمي
- المدينة: كيف
- البلاد: أكرانيا

فوداكس العربية السعودية

معرض فوداكس العربية السعودية مخصص للصناعات الغذائية و المشروبات. يتسنى للزائرين الحضور في ملتقيات و الالتقاء بحلوانيين ذوي صيت عالمي.

- التاريخ: من 17 الى 20 نوفمبر 2014
- المكان: صالون المعارض الدولية ، طريق المدينة
- المدينة: جدّة
- البلاد: العربية السعودية

معرض جيرونا للكاك كايك

معرض جيرونا للكاك كايك مخصص لتزويق البسكويت، المافنز و الكايك. يمكن الزوار من التعرف على طرق جديدة في صنع الحلويات.

- التاريخ: من 03 إلى 05 أكتوبر 2014
- المكان: معرض آكو العالمي
- المدينة: كيف
- البلاد: أكرانيا





وصفات و أفكار

حلوى الفراولة

إعداد الشاف فاخر الجليدي

موس حليب اللوز

■ 200 غ مسحوق اللوز ■ 150 غ فوندان فنواز ■ 800 غ حليب بارد ■ 100 غ لوز مكسر مقلي ■ 25 غ جيلاتين فنواز (+125 غ ماء) ■ 700 غ كريمة للخفق فنواز.

1. قم بخفق مسحوق اللوز، فوندان فنواز، اللوز المكسر و المقلي و الحليب البارد.
2. اضع الجيلاتين الذائب.
3. اضع بلطف كريمة للخفق فنواز.

التثليج

■ 200 غ ماء ■ 600 غ شراب الجلوكوز فنواز ■ 600 غ سكر ■ 400 غ حليب مركز فنواز ■ 30 غ جيلاتين فنواز (+150 غ ماء بارد) ■ 600 غ عجينة التثليج البيضاء.

الكمية اللازمة من الملون الأحمر

1. في وعاء، قم بتغلية الماء، شراب الجلوكوز فنواز و السكر حتى تصل درجة الغليان الى 103 درجة حرارية.
2. قم بسكب الحليب المركز فنواز و الجيلاتين فنواز.
3. اضع عجينة التثليج البيضاء ثم الملون الأحمر و قم بالخلط.

الإعداد

1. ضع بسكويوت الفواكه الحمراء مع طبقة الفستق المقرمشة و نصف كمية موس الحليب باللوز.
2. اضع ورقة بسكويوت الفواكه الحمراء مع حشوة غلال الكرز.
3. قم بسكب النصف الثاني من موس الحليب باللوز.
4. قم بالتغليف بواسطة الملون الأحمر.

بسكويوت الفواكه الحمراء

■ 600 غ مسحوق اللوز ■ 600 غ فوندان نواز ■ 25 غ جال محسن للجنواز فنواز ■ 160 غ أصفر البيض ■ 450 غ بيض ■ 175 غ دقيق القمح ■ 375 غ مرغرين قولدينا الذائبة ■ 300 غ حشوة غلال الكرز ■ مايسترماركن ■ 300 غ توت بري.

1. قم بخفق مسحوق اللوز، فوندان فنواز، البيض، أصفر البيض و محسن الجنواز فنواز.
2. اضع بلطف دقيق القمح ثم قم بسكب مرغرين قولدينا الذائبة.
3. اسكب الخليط على ورقتين.
4. ضع الفواكه الحمراء على البسكويوت قبل الطهي.
5. قم بالطهي في 190 الى 200 درجة حرارية لمدة 20 الى 25 دقيقة.
6. قم بالحفظ في المبرد.

طبقة الفستق المقرمشة

■ 800 غ كروكون الفستق المقرمش مارغريت

1. تحصل على التركيبة المحبذة للمنتوج بتعديل درجة حرارته في حمام ماري او في الميكرو ويف.
2. قم ببسطها على ورقة البسكويوت بالفواكه الحمراء.
3. احفظها في المبرد.

حشوة غلال الكرز

■ 800 غ حشوة غلال الكرز مايسترماركن.

1. قم ببسط حشوة غلال الكرز مايسترماركن على الورقة الثانية من بسكويوت الفواكه الحمراء.



وصفات و أفكار

شيز كايك بفاكهة الكرز

إعداد الشاف فاخر الجليدي

سابلي بروتون

- 160 غ أصفر البيض
- 320 غ سكر
- 450 غ دقيق القمح
- 15 غ خميرة حلويات فنواز
- 5 غ ملح
- 320 غ مرجرين اللذيذة.

1. قم بخلط أصفر البيض مع السكر.

2. قم بخلط دقيق القمح مع خميرة الحلويات فنواز المغربية، الملح ثم مرجرين اللذيذة.

3. قم بالطهي في 180 درجة حرارية في فرن قاعدي لمدة 10 دقائق زينة فاكهة الكرز.

4. 200 غ حشوة فاكهة الكرز مايستماركن.

خليط الجبن

- 500 غ جبن أبيض
- 4 أصفر البيض
- 60 غ سكر
- 30 غ دقيق القمح.

1. قم بخلط جميع المكونات مع بعض حتى تتحصل على خليط ناعم.

2. قم بخفق 4 أبيض البيض مع 60 غ من السكر.

3. قم بخفق الخليطين بلطف.

الإعداد

1. ضع خليط الجبن في دائرتين بقطر 25 سم من السابلي بروتون.

2. قم بالطهي في 160 درجة حرارية لمدة 60 دقيقة تقريبا.

3. بعد الطهي، ضع فاكهة الكرز مايستماركن.

fruffi

be inspired by fruit

MEISTERMARKEN



- غنية بالغلل : حشوة الفواكه فروفي و مايسترماركن يحتويان على ما بين 45 بالمائة و 70 بالمائة من الغللال.
- جاهزة للاستعمال : تستعمل حشوة الفواكه في الاستعمالات الباردة، في الطهي أو في التجميد للموس، للحشو، للتزييق ...
- سهلة في التصرف : حشوة الفواكه تتوافق مع جميع أنواع العجين، الكريم أو أي مكونات اخرى و يقدم لكم عديد الاختيارات من الغللال.
- حشوة الفواكه مناسبة لجميع استعمالاتكم : تمكنكم من ابتكار أذواق جديدة وتضيف الألوان لحلوياتكم.

حشوة الفواكه

حديث عالم الحلويات

كرواسون مزدوج الألوان



يمكن أنه قد تسنى لكم رؤية الكرواسون ذو التوريق الملون، كرواسون جميل يشد الحرفاء و يستدعي فضولهم. باسيون فورموند تكشف لكم طريقة تحضيره.

■ المكونات :

- 1- كغ دقيق القمح
- 20- غ ملح
- 150- غ سكر
- 30- غ خميرة فنواز
- 50- صل ماء
- 1- بيض
- 100- غ مزيج



■ طريقة التحضير

- قم بخلط جميع المكونات
- أكون العجين حاضرة عندما لا تعد تلتصق بوعاء الخلط
- قم بتقسيم العجين الى نصفين و اضع الى احدهما القليل من الملون (أو اضع الكاكاو)
- قم بتغليف العجينين بواسطة غلاف غذائي من البلاستيك و اتركهما يرتاحان في المبرد لمدة 12 ساعة في 5 درجات حرارية
- قم بـ 3 دورات عادية بإضافة 500 غ مزيج
- قم ببسط العجينين الى مستوى 4 مم
- قم بالحفظ في المبرد



■ تشكيل الكرواسون الملون

- ضع العجينين فوق بعض و شدّهم لبعض عن طريق تمرير أداة لف العجين
- قم بالقص في شكل مثلثات ثم قم بتشكيل الكرواسون
- مدة تخمير الكرواسون : 40 الى 50 دقيقة
- قم بالطهي في 15 دقيقة في 170 درجة حرارية

ب.ق: كيف كانت بدايتكم؟

بدايتي كانت في مخبزة والدي في صفاقس سنة 1984 أين تمكنت من ممارسة مهنة الخبز والتضلع فيها بفضل والدي.

سنة 2005، قررنا تكثيف نشاطنا ومتابعة النسق في هذا الميدان باحداث أول محل حلويات لنا في مدينة تونس والتي في فترة قصيرة تمكنت من الحصول على شهرة ومكانة طيبة في السوق بفضل الحلويات المقدمة التي تجمع بين الجودة والثمن المناسب.

بفضل العمل الجدي وشغفنا بمهنة الحلويات، فقد تمكنا من تطوير نشاطنا وها أن سلسلة متاجر الحلويات "قستوزو" تضم اليوم خمس نقاط بيع تتوزع على تونس الكبرى

ب.ق: سلسلة متاجر بمثل هذا الحجم تتطلب موارد ضخمة، كيف بلغتكم هذا النجاح؟

نحن نراهن على الموارد البشرية فهي تمثل عامل النجاح الأول لسلسلة المتاجر التابعة لنا.

ففريقنا يتكون من 80 عامل يشاطرون شغفنا بمهنة الحلويات وهدفنا الموحد في توفير أرقى المنتجات والخدمات لحرفائنا. مخابرننا مجهزة جيدا، وفق عمل محكم و منظم يسهل عمل فريق الحلوانيين في الأيام العادية وفي فترة الأعياد.

ب.ق: ماذا تقدمون لحرفائكم؟

نقدم حلويات متنوعة وبجودة عالية. فحرفائنا نقدم لهم أرقى أنواع العجائن والتي تمثل مجال تخصصنا، الخبز العادي والرفيع، كعكة الحلويات والمثلجات التي جاءت لتكمل حديثا عائلة منتوجاتنا.

ب.ق: ماهي طموحاتكم؟

نحن نطمح الى تطوير نشاطنا لكي يتماشى دائما مع نسق تطور ميدان الحلويات في العالم، دون ان ننسى مهمتنا الأساسية كباعث مشروع، في المساهمة في تطوير اقتصاد البلاد و الذي يتطلب تضافر الجهود لاجتياز هذه المرحلة الصعبة.

ب.ق: لماذا اخترتم شركة سي اس ام جياس كمزود لكم؟

نحن نتشاطركم نفس القيم و الأهداف مثل العمل الجدي، النظام و البحث الدائم لتطوير و ابتكار منتوجات جديدة. علاقة الشراكة التي تجمعنا بشركة سي اس ام جياس انطلقت منذ سنة 2005 تاريخ انشاء أول محل حلويات لنا، فهي تتجاوز العلاقة الكلاسيكية بين المزود و الحريف، فهي علاقة شراكة مبنية على الثقة و الاحترام المتبادل.

ب.ق: ما رأيكم في منتوجات سي اس ام جياس؟

تقديم حلويات ذات جودة عالية تعتمد أساسا على المكونات. منتوجات سي اس ام جياس ذات جودة عالية وتتماشى مع متطلبات صنع حلويات رفيعة و عصرية.

ب.ق: كلمة الختام

أريد أن أبلغ عبارات مساندة و تشجيع لزملائي في ميدان الحلويات بتونس و أدعوهم الى ان تتعاون مع بعض و ان تتضافر جهودنا من اجل إرضاء الحريف و النهوض بالبلاد عامة.



مقابلة مع حريف



رغم حداثة عهدها فإن سلسلة متاجر الحلويات "قستوزو" تمكنت من ادراج اسمها ضمن مجموعة متاجر الحلويات المرموقة في تونس من ناحية تنوع الحلويات ذات الجودة العالية التي توفرها لحرفائها.

مقابلة مع مؤسسها السيد أنيس منجة.

سلسلة متاجر الحلويات "قوستوزو"

- حي الخضراء : نهج 8200، حي الخضراء، 1003 تونس
- الحي الأولمبي: نهج بن ماجة، 1003 تونس
- حي الغزالة: الحي التجاري رياض الأندلس، 2083 أريانة
- حي النخيلات: عمارة ياسمين رواد، 2083 أريانة
- العوينة: نهج خالد بن الوليد، 2045 العوينة



تزويق الكايك في تونس

ماهي الأدوات اللازمة ؟

لا تفرق الأدوات الأساسية عن الأدوات التي نجدها في مخابر الحلويات : قوالب ، ملعقة تسوية، أداة لف العجين... نظف اليها أداة للتقويم و ادواة صغيرة للتزويق (حاملة أدوات بالدفع، فرشاة قوالب من السيليكون...)

فن و مهارة في اللآن ذاته

إن التقنيات المستعملة من طرف مزوق الكايك ليست بالضرورة نفس تقنيات الحلواني. فعمل مزوق الكايك يعتمد أساسا على التزويق. فلا بد أن يأخذوا بعين الإعتبار وزن عجينة اللوز و قطع الزينة الشيء الذي يمنعهم من تحضير حلوى متكونة من كريم الحلويات، الموس أو الشاتتي و ذلك لعدة أسباب منها أساسا الخطر الصحي. فهذه الحلويات تتطلب العديد من الساعات للزينة لذلك يجب أن يكون الحشو في الداخل متماسك و يصمد في خارج المبرد طيلة فترة التزويق. إضافة إلى أن الرطوبة المتأنية من كريم الحلويات تضعف الهيكل و تتسبب في ذوبان عجينة السكر.

معرفة تغليف الحلوى في مرحلة أولى هو أمر أساسي قبل إكساء الحلوى بعجينة اللوز فذلك يآثر حتما على المظهر الخارجي و النهائي للحلوى.

مزوق الحلوى : وظيفة جديدة

وظيفة جديدة ظهرت تماشيا مع هذا الفن الجديد : مزوق الكايك الذي يجمع بين مهارات الحلواني و تقنيات التزويق و الهندسة ، و بحث دائم على الابتكار و التجديد.

فهل نشهد قريبا ادماج هذا الاختصاص في معاهد التكوين في الحلويات ؟

ماهو تزويق الكايك؟

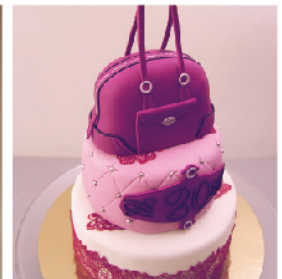
يأتينا تزويق الكايك من البلدان الأنجلو سكسون أين ظهر منذ بعض السنوات. يتمثل في فن مرئي بالأساس يعتمدونه على الحلويات، فهو يجمع فنون تزويق الحلوى، الحلوى المنحوتة و حلوى الزفاف.

ظهر فن تزويق الكايك أولا في الولايات المتحدة و إنجلترا ثم في أمريكا الجنوبية، ثم بدأ منذ فترة صغيرة في الانتشار في البلدان الأوروبية و بدأ ينال إستحسان المستهلكين خاصة في فرنسا منذ 2007. إستعمال الأتترنات و المشاركة في العديد من المعارض العالمية حول للحلوانيين التونسيين من التعرف على هذا الفن الجديد و انطلقوا في تجربته في محلاتهم و بأدواتهم الخاصة.

ماهي أنواع تزويق الكايك؟

حلوى الزفاف ذات الطبقات التقليدية تركت مكانها إلى حلوى الزفاف المزوقة في تونس : حلوى زفاف مغلفة بعجينة اللوز صورة جميلة مع ذوق و طعم ممتاز.

من الأشكال الأخرى لتزويق الكايك و الذين بصدد إكتساح السوق نجد الحلويات المزوقة حسب المناسبة و المحور : شخصيات من صور متحركة، رياضة، ألعاب فيديو ...



لاقت هذه الدورة إستحسان الحضور حيث بلغت نسبة الرضا %88 .

في إطار الإصغاء إلى الحرفاء و المساعدة التقنية, قام الشيف محمد علي الجلاصي خلال شهر ماي بتنشيط دورة في البريوش حضرها 16 شيفا من طرابلس مقدما خلالها العديد من الوصفات حول الكرواسون و عجين التوريق مما أمكن الحضور من الإطلاع على الميزات الكبيرة لمنتوج الورقة الذهبية سواءا للتوريق أو للبريوش.



كما أشرف الشيف محمد علي الجلاصي خلال شهر جوان على دورة تدريبية في الحلويات لفائدة 18 حلوانيا من طرابلس أساسا وقد وقع فيها التركيز على منتوجات سي أس أم العالمية و بلغت نسبة الرضا فيها %90



قامت شركة الزاهرة لإستيراد المواد الغذائية بالتعاون مع شركة سي أس أم جياس بتنظيم دورة تكوينية في الحلويات يومي 1 و 2 أفريل بمركز المبدع بطرابلس، و قد حضر هذه الدورة 28 شيف من طرابلس و من بعض المدن المجاورة و قد قام بتنشيط الدورة الشيف الفرنسي جون ماري قرندادام.



تمكن الحضور من خلال هذه الدورة من إكتشاف منتوجات سي أس أم العالمية مثل البرالين, مستحضر الماكرون و حشوات الفواكه إضافة إلى منتوجاتنا الكلاسيكية مثل الشكلاطة و المرغرين.



الوصفات المنجزة :

حلوى السمسم و الشكلاطة المقرمشة : حلوى متكونة من بسكويت بجات البوفريوة، طبقة مقرمشة بالسمسم و موس بنكهة الشكلاطة

موريفا : حلوى متكونة من بسكويت جوكوند بالفسق محشو بمرى الغلال الحمراء مع كريم موسلين بنكهة البرتقال



حلوى المشمش : حلوى بالكريمبل و اللوز محشوة بمعجون المشمش مع موس الكراميل



حلوى الاكزوتيك : حلوى في شكل نصف دائري و متكونة من بسكويت الجوز و كريم بافرواز الفانيليا و محشوة بالغلال تروبيكال



في نهاية الدورات التكوينية، تمكن المشاركون من ذوق إنجازاتهم ثم تسلموا الشهادات موقعة من الشاف فيليب بارك و في الختام صورة للذكرى تجمعهم بالشاف.



ماكارون التفاح و الكراميل : ماكارون بحجم كبير محشو بالكريم بنكهة الكراميل اللذيذة و مرى التفاح

سان هونوري : سان هونوري مع شو محشية بكريم حلويات بنكهة فاكهة الكرز



جديد سي أس أم جياس



صاحب لقب أفضل حلواني في فرنسا في سي أس أم جياس

يطلب من شركة سي أس أم جياس، حلّ بيننا الشاف العالمي فيليب بارك، المتحصل على لقب أفضل حلواني في فرنسا في سنة 1990 و بطل عالم في الحلويات سنة 1993 ليشارك حرفائنا الحلواني خبرته في ثلاث أيام من الدورات التكوينية حول محور "حلويات فصل الصيف" في بداية شهر ماي.



تعد هذه الزيارة الثانية منذ سنة 2007 . و قد إستحسن الشاف فيليب بارك التطور الملحوظ في البنية التحتية و بالخصوص بعد إنشاء مركز التكوين الجديد "المبدع" و بالمستوى المرموق الذي بلغه قطاع الحلويات في تونس و الذي ما فتأ في التطور بفضل مثل هذه الدورات التكوينية.

بفضل خبرته الواسعة في ميدان الحلويات، ساعد الشاف فيليب بارك الحلوانيين المشاركين في هذه الدورة على "التمكن من إنجاز العمل بسرعة، السهولة في التطبيق، الإبتكار و الإلتزام بقواعد الصحة". و وقع تقسيم المشاركين إلى مجموعات عمل و كلّفت كل مجموعة بإنجاز وصفا من بين الوصفات المقترحة في الكتيب. في الحصة الثانية المخصصة للتزويق، يجتمع المشاركون حول الشاف لتقديم بعض المعلومات والنصائح.

كأس باناكوفا بالتوت : كأس مكون من بسكويت فينانسي
الفسق مع باناكوفا بنكهة الفانيليا و حشوة التوت



كاس قورمونديز : كأس مكونة من كريم ماسكربوني و الكراميل
مع الزينة بقطع من سابلي بروتون و قطع الجواندوجا



أداچيو : حلوى مكونة من داکواز اللوز و البرالييني مع موس
الشكلاطة و العصير الأخضر



شوك-كايك : كيك لذيذ محشو بعجين اللوز و فاكهة الكرز



فوجياما : حلوى في شكل نصف دائري مكونة من داکواز
الفسق، طبقة مقرمشة من الفواكه الحمراء مع كريم موسلين
بالشاي الأخضر.



روما : حلوى في شكل مافين مكونة من بسكويت مادلين في
القاعدة، كومبوت المشمش و موس برالييني



جديد سي أس أم جياس

دورة تكوينية للحلوانيين تحت عنوان " خيرات فصل الربيع "

إستدعت شركة سي أس أم جياس الشاف الفرنسي لشركة سي أس أم فرنسا جوليان برتران، في بداية شهر أفريل لثلاثة أيام من التكوين لفائدة حرفائنا الحلوانيين.

مثلت الدورة التكوينية فرصة للمشاركين لإكتشاف وصفات جديدة، لإتباع و تطبيق المراحل الأساسية لإنجاز الوصفات للتمكن منها.



إنقسمت الدورة الى حصتين: حصة صباحية للإعداد و حصة مسائية للتزييق.

دارت الدورة في جو حميمي أين كلّف المشاركون بإنجاز إحدى الوصفات الموجودة في الكتيب :



إنطلقت دورة تحويل النقاط في شهر جانفي المنقضي لتمكينكم من تحويل رصيدكم من النقاط إلى هديتكم المحبذة. طلبات التحويل كانت عديدة مبرهنة بذلك إستحسانكم لهذا البرنامج و للهدايا.

الهدايا المطلوبة كانت متنوعة : أجهزة لمحل الحلويات (فرن، مبرد، ثلاجة...) أجهزة الكترونية (هواتف ذكية، حواسيب، أجهزة تلفاز) و رحلات لأداء مناسك العمرة أو إلى وجهات أخرى مثل تركيا.

تم تسليم بطاقات الوفاء الجديدة لسنة 2014 لأصحابها من قبل فريق شركة سي أس أم جياس التي تحولت لزيارة العديد من المنخرطين في برنامج الوفاء لتسليمهم بطاقتهم الجديدة و شكرهم على وفائهم و تسليمهم بعض الهدايا تشجيعا لهم و شكرا على ثقتهم.

عائلة برنامج الوفاء يزداد عددها من سنة إلى أخرى و هاهي تشهد اليوم إنضمام منخرطين جدد الذين نرحبوا بهم و نتمنى أن يلاقى برنامج الوفاء لشركة سي أس أم جياس إستحسانم . كما نبارك للحرفاء الذين إرتقوا إلى الصنف الموالي و أيضا الحرفاء الطين حافظو على مكاتهم.



ممثلنا التجاري السيد الجيلاني بن ربيعة أثناء تسليمه هدية السيد فريد طيب - محل مرطبات المدينة



السيد سامي زيان مدير المبيعات أثناء تسليمه بطاقة الوفاء صنف «الذهب» الجديدة لحريفنا الوفي السيد جلال بالقائد.

أخبار برنامج الوفاء

عيد الميلاد الثالث لبرنامج الوفاء



جديد برنامج الوفاء 2014

برنامج الوفاء يمثل طريقة خاصة لشكركم على ثقافتكم و وفائتكم. هنا و حرصا على إرضائكم، في هذا الإطار فإن برنامج الوفاء يوفر لكم المزيد من الهدايا و الإمتيازات في نسخته الجديدة لسنة 2014 :

■ **منتجات جديدة** : شهد البرنامج الجديد إنضمام منتجات جديدة على غرار البرالين كروكون، عائلة حشوة الغلال، مستحضر الماكرون، الكوديناج، الديزيكروك و مستحضر كريم الحلويات على البارد فنواز و التي تمتع برصيد نقاط عالي للإحتفال بإنضمام هذه المنتجات الجديدة.

■ **هدايا جديدة** : شهدت قائمة الهدايا أيضا عدة تغييرات بإدخال هدايا جديدة شملت التجهيزات، الآلات الالكترونية، أو الرحلات. كما تم تعديل مقياس النقاط في إطار بحثنا الدائم على تقديم أرقى الهدايا إلى حرافتنا.

■ **صنف بلاينيوم**: مثل ما تم الإعلان عنه عند إنطلاق برنامج الوفاء فإن صنف البلاينيوم الجديد سيرى النور السنة المقبلة مع العديد من المزايا والهدايا. بذلك فإن سنة 2014 ستكون حاسمة للإرتقاء إلى هذا الصنف الجديد.

أن يظل الحريف و فيا لمزوده للعديد من السنوات فهذا برهان على درجة رضائه وعلى علاقة الثقة المبنية بينهما، عوامل تبقى ولا تزال الهدف الأسمى لشركة سي أس أم جياس و ذلك بوضع على ذمة الحريف منتجات مبتكرة و بجودة عالية، و خدمات مرافقة.

في هذا الإطار، نشأ برنامج الوفاء و الذي جاء ليدعم علاقة الثقة هذه و لمكافأة الحريف على وفائه الدائم و اللامشروط.

بسعادة كبرى نحتفل اليوم بعيد ميلاد الثالث لبرنامج الوفاء و الذي إنطلق في شهر أفريل من سنة 2011 بهدف مكافأة الحرافة الأوفياء لسي أس أم جياس.

كنا متحمسين بشدة لفكرة إنشاء هذا البرنامج الذي يعد البرنامج الأول في تونس الخاص بالحلوانيين عامة، وها يواصل إستقطابه للعديد من المنخرطين بعدد يزداد من سنة إلى أخرى و هذا بفضل وفائتكم.

ما يسعنا إلى أن نشكر حرافة شركة سي أس أم جياس الأوفياء على وفائهم و على الثقة التي وضعتموها بين أيدينا و التي تمثل حافز إضافي للبحث الدائم على تقديم برنامج يتمشى و إنتظاراتكم.



الفهرس

- 38 أخبار برنامج الوفاء
- 34 جديد سي أس أم جياس
- 32 أخبار المبدع الليبي
- 31 ملف
- 30 مقابلة مع حريف
- 28 جديد عالم الحلويات
- 26 وصفات و أفكار
- 22 أجندة
- 20 منتوجاتنا



CSM - GIAS

■ الرئيس المدير العام غشان سلامة

■ المدير العام احسان مزكشي

■ إدارة المبيعات مدير المبيعات : سامي زيان

■ مدير تجاري تونس : أنيس السويسي

■ مسؤول تجاري عن المرطبات : عادل القيزاني

■ مسؤول تجاري عن المخابز : عبيد الله الوسواسي

■ مسؤول تجاري عن النزل : علي التايب

■ إدارة التسويق مدير التسويق :

كوثر بن عمار

■ مسؤول تسويق مكونات الحلويات و مسؤول برنامج الوفاء : حسين شويخ

■ مسؤول تسويق المواد الدهنية: سامي حداد

■ مسؤول تسويق مكونات الخبز و المنتجات المجمدة : وليد حليم

■ ممثل تجاري سلك المرطبات:

سوسة و القيروان

علي زيد // الهاتف : 98 724 198

المنستير و المهدية

هيكل الدباني // الهاتف : 98 724 186

الضاحية الشمالية و الجنوبية

فوزي محمد // الهاتف : 98 724 209

ارباة

شكري عزوز // الهاتف : 98 724 188

تونس

إسكندر الوسلاقي // الهاتف : 98 724 191

بنزرت

منذر بالحاج يحيى // الهاتف : 98 724 187

الشمال الغربي

رمزي الورهاني // الهاتف : 98 724 136

صفاقس

بلال مقفي // الهاتف : 98 724 194

قابس

نبيل الجزوري // الهاتف : 98 724 192

جربة

خالد بن جميع // الهاتف : 98 724 193

قفصة

مراد مسعود // الهاتف : 98 724 185

ناطل

الجيلاني بن ربيعة
معاوية المحمدي

■ ممثل تجاري سلك النزل:

تونس و بنزرت

مراد بوعسكر // الهاتف : 98 724 203

الحمامات

محمد سالمى // الهاتف : 98 724 205

الساحل

ياسر بن عبد الجليل // الهاتف : 98 724 202

جربة

فيصل السويسي // الهاتف : 98 724 204

■ ممثل تجاري سلك المخابز:

ناطل، تونس و بن عروس

نجيب بن عائشة // الهاتف : 98 724 181

بنزرت، أريانة و بن عروس

منير بن مالك // الهاتف : 98 724 179

الشمال الغربي

سمير البوزيري // الهاتف : 98 724 178

الساحل

جمال التكري // الهاتف : 98 724 174

صفاقس و المهدية

عبدالله طباري // الهاتف : 98 724 175

الجنوب الغربي

حشان مسعود // الهاتف : 98 724 177

الجنوب الشرقي

نور الدين السويسي // الهاتف : 98 724 243

■ شاف حلواني

شاف حلواني مكون

فاخر الجليدي // الهاتف : 98 724 107

شاف حلواني مكون

محمد الجلاصي // الهاتف : 98 752 586

شاف حلواني

مجدي الشاعي // الهاتف : 98 724 159

شاف الخبز

أمير فرجاني // الهاتف : 98 724 238

المقر الاجتماعي : نهج بحيرة طوبا، عمارة قولدينا ضفاف البحيرة 1053 تونس
الهاتف : 98 724 599 - الفاكس : 98 724 659 (216)

المصنع و المصلحة التجارية : 8040 م، ص، بوعرقوب
الهاتف : 98 724 511 - الفاكس : 98 724 639 (216)



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