

BAKING PASSION

magazine

La Lorraine
DONUT
WORRY BE HAPPY

Tout, vous saurez
tout sur le donut :
l'histoire qui se cache
derrière l'achat impulsif

Pourquoi les donuts restent-ils
incroyablement populaires ? p. 8 - 9

La Lorraine
Baking passion

PANESCO
FOOD.COM

EXTRA
NEWS
p.14

— AVANT-PROPOS

Trêve de plaisanteries...

La baguette est un classique qui se doit d'être présent dans votre gamme.

Dans le présent numéro, nous voulons vanter les mérites de la baguette. Il s'agit en effet d'un classique qui se doit d'être présent dans votre gamme. Un classique qui possède désormais toutes les variantes nécessaires.

Nous vous dirons tout à ce sujet et vous montrerons également comment laisser libre cours à votre créativité dans *Baking is an Art*. Une fois n'est pas coutume, notre rubrique *Pain sur le grill* deviendra pour une fois Baguette sur le grill.

Comme à notre habitude, nous accorderons un peu d'attention à quelques nouveautés, dans *Fraîchement sorti du four*. Que pensez-vous par exemple d'une délicieuse couque aux noix de pécan ? Et ce qui sort également du four pendant la cuisson du pain est une délicieuse odeur. Et cette odeur joue véritablement un rôle important pour le consommateur. Il s'agit d'un facteur déclencheur pour l'achat. Apprenez-en davantage dans la rubrique *Love at first bite*.

Parce que tout ne doit évidemment pas tourner autour de la baguette, nous accorderons également un peu d'attention à ce qui est probablement le petit en-cas le plus populaire du moment : *le donut*. Et pour ceux qui veulent surfer totalement sur les toutes dernières tendances : *Tendances qui montent* les résume pour vous.



Depuis 80 ans déjà, La Lorraine Bakery Group propose des produits de boulangerie de qualité en visant comme objectif ultime la satisfaction de ses clients et des consommateurs. Cette passion, nous voulons la partager avec vous. Notre assortiment, riche et unique, se décline sous deux marques complémentaires : PANESCO et LA LORRAINE



Rendre une large gamme de produits de boulangerie exceptionnels : CREATING A WOW



Proposer des classiques accessibles et d'excellente qualité sous la devise 'Baking passion'.

— CES BISCUITS SONT DésORMAIS ENCORE PLUS DÉLICIEUX

Fraîchement sortis du four



Couque au beurre nature et aux raisins

Que vous la préférerez pure nature ou aux raisins, la couque au beurre est et reste une des préférées. Le classique belge ne peut en effet pas faire défaut dans votre gamme. Surtout avec notre recette mise au goût du jour ! Bien qu'elle reste évidemment préparée avec du beurre véritable, comme le veut la coutume pour une couque au beurre.

Grâce à la succession de fines couches de pâte feuilletée et de fines couches de beurre, nous obtenons un résultat croustillant et aéré. Le goût bien rond et intense du beurre fait fondre la couque dans la bouche. Croustillante et fondante dans la bouche : une combinaison de saveurs rarement égalée.

En bref : la couque au beurre en soi est une véritable délicatesse. Ajoutez-y encore des raisins et vous obtiendrez encore plus d'amateurs. Étant donné que les raisins bénéficient d'une hydratation supplémentaire pendant le processus de production, ils restent délicieusement juteux.

Une autre variante de ce classique est le petit pain crème au chocolat. Ici, nous utilisons la même technique que pour la couque au beurre, avec une étape supplémentaire encore : un remplissage chocolat. Croustillant, fondant et onctueux. Conseil : en guise de finition, mettez un peu de chocolat en plus pour convaincre totalement votre client.



2204231 2104444 COUQUE AU BEURRE AUX RAISINS PAC
2204230 2104443 COUQUE AU BEURRE PAC
2204140 2204206 PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE ET CRÈME PAC

❄️ 30' 📏 200°C 📏 170°C ⌚ 17' - 19'

Vous adorez les noix de pécan

La Lorraine est synonyme de qualité et d'innovation, c'est pourquoi nous avons décidé de remettre au goût du jour la recette de la couque pécan. Mais ne vous inquiétez pas : les noix de pécan croquantes et le sirop sucré d'érable ont évidemment été conservés.

2204159-2104488 COUQUE NOIX DE PÉCAN-SIROP D'ÉRABLE

❄️ 40' 📏 200°C 📏 180°C ⌚ 12' - 16'



*La nouvelle
version est tout
simplement
encore plus riche
en goût.*

Disponible à partir de la mi-avril (votre représentant peut vous aider avec la date de livraison concrète).

Vanter les mérites de la baguette



Les baguettes de La Lorraine sont synonyme d'une belle craquelure dans la croûte, qui reste en outre croquante jusqu'à plusieurs heures après la cuisson.

Chez La Lorraine nous visons la qualité la plus élevée, et il n'en va pas autrement pour nos baguettes. Elles sont cuites chaque jour avec la plus grande passion. Nous continuons également à innover, en témoignent les baguettes Country Style.

Les baguettes de La Lorraine sont synonyme d'une belle craquelure dans la croûte, qui reste en outre croquante jusqu'à plusieurs heures après la cuisson. La mie est délicieusement tendre, alors que les contrastes de couleur garantissent un produit attrayant.

Le bâton dans la baguette

Du pain qui ressemble à un bâton, c'est probablement de là que la baguette tire son nom. Et pourtant, ce n'est pas exact. Même s'il existe malgré tout un lien avec le bâton. La baguette telle que nous la connaissons actuellement est l'héritière d'une technique de cuisson venant d'Autriche. Là-bas, des filaments de pâte étaient tressés autour d'un bâton et cuits ainsi. Le résultat est un pain fin avec une croûte ferme et une mie tendre. Cela a plu aux Français au dix-neuvième siècle, et à partir de là, elle est également arrivée dans nos contrées.

Nos représentants sont toujours à votre disposition pour analyser avec vous quelles sont les meilleures baguettes pour votre magasin. Ou pour donner des conseils lors de la cuisson.



2103131 BAGUETTE BLANCHE LARGE 57 PC

2104196 BAGUETTE BLANCHE 57 PC

☼ 15' 🍞 210°C 🍞 180°C ⌚ 14' - 16'

Ces baguettes doivent absolument être présentes dans votre stock

Alors qu'autrefois la baguette ne représentait qu'une seule sorte de pain, elle est aujourd'hui devenue un nom générique pour de très nombreuses variantes. Mais comment choisir la bonne baguette pour votre magasin ? Nous vous donnons un aperçu.

Les indispensables

La règle de base est simple : vous devez toujours avoir celle-ci en stock. Il s'agit de la baguette blanche classique telle qu'elle est devenue un pain iconique à partir de la France. Pour un sandwich garni, avec un morceau de fromage ou pour servir avec la soupe, personne ne peut lui résister.

Conseil : Prévoyez également des baguettes grises et fitness pour les clients qui cherchent une alternative.



Les versions de luxe

Des baguettes pour ceux qui cherchent une plus-value. Le goût possède un peu plus de caractère et grâce aux cinq grandes incisions et à sa croûte parsemée de farine, elles apportent également un supplément au niveau de l'aspect visuel. Idéal pour ceux qui cherchent un petit plus. Elles sont également plus larges que la baguette traditionnelle, donc faciles à garnir.



2104270 BAGUETTE GRISE COUNTRY STYLE 57 PC

2104271 BAGUETTE BLANCHE COUNTRY STYLE 57 PC

2104272 DEMI BAGUETTE GRISE COUNTRY STYLE 28 PC

2104273 DEMI BAGUETTE BLANCHE COUNTRY STYLE 28 PC

☼ 15' 🍞 210°C 🍞 180°C ⌚ 14' - 16'

La solution en cas de détresse

Votre stock de baguettes diminue plus vite que prévu, et ce juste en plein coup de feu ? La solution en cas de détresse est la baguette de secours. Pas besoin de la décongeler et après trois minutes de cuisson elle est déjà prête. La croûte est croquante alors que la mie n'est pas encore trop chaude, il est donc possible de la garnir directement.



2103521 DEMI BAGUETTE BLANCHE LARGE 27 FB

☼ 0' 🍞 230°C 🍞 200°C ⌚ 0' - 3'

La finesse de fitness

Le pain blanc est une valeur sûre, c'est certain. Nous aimons nos classiques. Mais les variantes grises ou fitness sont en train de conquérir de plus en plus les cœurs. Celles-ci sont généralement considérées plus « saines », et le pas est ainsi vite franchi.

Plus c'est sain, mieux c'est. Garnissez la baguette fitness également avec des aliments nutritifs et vous obtenez un véritable « sandwich sain ».

Les fibres dans le produit fitness assurent en outre plus vite un sentiment de satiété : c'est toujours ça de pris sur la voie d'une vie plus saine !

Un véritable sandwich pour la santé :

- ✦ Cuisez une baguette fitness de La Lorraine
- ✦ Tartinez un peu de cottage cheese dessus
- ✦ Coupez une tomate et quelques petits radis en tranches pour finir le tout

Nous aimons nos classiques. Mais les variantes grises ou fitness sont en train de conquérir de plus en plus les cœurs.



2103669 DEMI BAGUETTE FITNESS LARGE 27 PC

2103486 DEMI BAGUETTE FITNESS 27 PC

☼ 15' 🍳 210°C 🍲 180°C ⌚ 14' - 16'

Tendances qui montent

Santé !

Une baguette fraîche et croustillante, ça fait saliver tout le monde. Et elle ne doit pas toujours être blanche, une baguette grise peut s'avérer tout aussi bonne. De plus, elle répondra parfaitement aux besoins des clients soucieux de leur santé ! Et nos baguettes fitness sont idéales pour ceux qui veulent faire attention à leur ligne.

2103669 DEMI BAGUETTE FITNESS LARGE 27 PC

❄️ 15' 🏠 210°C 🍳 180°C 🕒 14' - 16'



Veggie fever

Les modes de vie végétariens et végétaliens continuent à prendre de l'ampleur. Nombre d'entre nous mangent moins de viande par principe, tandis que d'autres le font en pensant à l'environnement. Il va de soi que l'industrie alimentaire joue cette tendance et de plus en plus d'alternatives à la viande font leur apparition. Le pain idéal à y associer ? La vaste gamme de baguettes, pistolets et pains buns de La Lorraine ! Croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur, en bref : un burger végétarien plus que délicieux pour les gourmets en moins de 2.

Tout est technologie, la technologie est tout

Le monde technologique progresse également à pas de géant. Actuellement, vous payez tout sans contact, par l'application bancaire ou même avec des codes QR. Notre soif d'informations continue également à grandir : vous avez déjà entendu parler de l'application qui vous permet de découvrir les calories de votre repas en un clin d'œil ? Le consommateur en veut toujours plus, toujours plus vite et toujours plus facilement. Une évolution que vous ne pouvez pas ignorer en tant que gérant.



— UN COUP D'OEIL DANS LES COULISSES DE LA TENDANCE

Pourquoi les donuts restent-ils incroyablement populaires ?

La popularité des donuts est un phénomène inégalé. La petite pâtisserie est un succès en Amérique depuis de nombreuses années, mais en Belgique elle gagne seulement en popularité depuis peu. Plusieurs donuts shop ouvrent leurs portes avec succès et dans les boulangeries aussi, les donuts se vendent comme des petits pains. Mais d'où vient en fait ce classique, et surtout la forme spécifique de celui-ci ?

Tout le monde s'est sans doute déjà posé la question en avalant son énième donut : Quelle est l'utilité de ce trou au centre ? Et qui a bien pu avoir cette idée ?

La légende raconte que les premiers migrants néerlandais aux États-Unis préparaient des « oilykoeks », par nostalgie par rapport aux croustillons de leur terre natale. En solution au centre qui était souvent cru - la suite logique de la forme ronde - ils ont fourré les « oilykoeks » avec des noix. D'où : dough-nuts.

Un certain capitaine n'était pas vraiment partisan du remplissage, il préférait manger uniquement l'extérieur. Il a donc décidé tout simplement de retirer la partie centrale. Étant donné que sa « technique » éliminait le problème du cœur cru, il a été rapidement décidé d'adapter la technique générale de cuisson. Le donut comme nous le connaissons aujourd'hui a fait son apparition.

Les donuts de La Lorraine sont en effet une garantie de succès, surtout pour les plus jeunes d'entre nous, grâce à leurs toppings surprenants.

La Lorraine
DONUT
WORRY BE HAPPY

2104166 DONUT FESTIVAL TS 2104168 DONUT GOÛT FRAISE TS 2104169 DONUT GOÛT BANANE TS 2401488 DONUT AU SUCRE TS
2401533 DONUT FOURRÉ VANILLE TS 2104167 DONUT CACAO AUX AMANDES TS 2104165 DONUT CHOCOLAT & NOISETTE TS
2401532 DONUT FOURRÉ CACAO-NOISETTES TS 2401531 DONUT FOURRÉ FRAMBOISE TS

Mise à jour confiserie

Et depuis son apparition, il n'a jamais été aussi populaire qu'à l'heure actuelle. Le timing ne peut donc pas être mieux choisi pour élargir votre assortiment de donuts - ou si vous n'en vendez pas encore, de les reprendre dans votre offre ! Les donuts de La Lorraine sont en effet une garantie de succès, surtout pour les plus jeunes d'entre nous, grâce à leurs toppings surprenants.

DIY donuts

Les nombreux délicieux donuts proposés par La Lorraine vous ont donné de l'inspiration ? Vous avez envie de laisser libre cours à votre propre créativité pour une fois ? C'est possible grâce à notre donut nature (2104181) ; la base parfaite pour vos délires pâtisseries. Quelques exemples :



Disco de Berlin

- » Coupez le donut en deux et fourrez-le avec votre meilleure crème pâtissière
- » Trempez la partie supérieure dans le glaçage
- » Terminez le tout avec des vermicelles colorés



Crumble spéculoos

- » Trempez le donut dans le glaçage
- » Parsemez ensuite le donut avec un peu de spéculoos en miettes

Notre donut nature se prête

parfaitement à tous vos

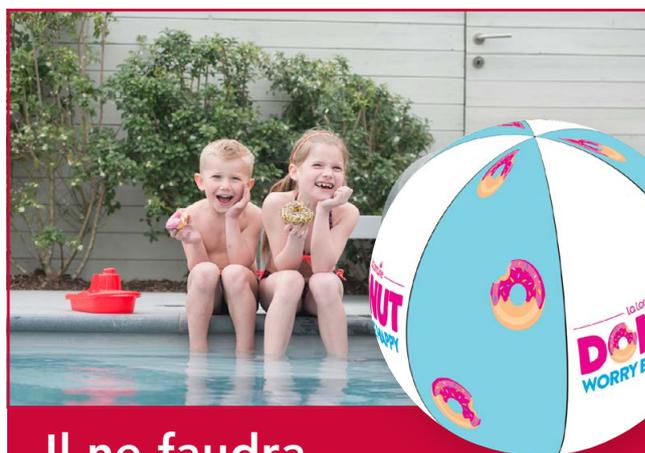
délires pâtisseries !



Tutti frutti

- » Réalisez deux glaçages ; un à base de myrtilles* et un au chocolat blanc*
- » Trempez le donut dans le glaçage fruité
- » Créez ensuite des lignes ou un autre motif amusant avec le second glaçage

*Cela est évidemment possible avec d'autres fruits ou d'autres ingrédients en fonction de vos préférences.



Il ne faudra surtout pas rater notre action d'été annuelle !

Une variation de donuts et de muffins dans votre offre attire souvent de nouveaux et/ou clients supplémentaires. Ajoutez-y encore une amusante action d'épargne et vos ventes seront un succès garanti.

Et cette année encore, il y a d'amusants gadgets à gagner comme le nouveau ballon de plage XL ! (disponible à partir de fin mai)

Entreprise à la loupe



Une famille de boulangers dont les filles représentent désormais la quatrième génération.

La boulangerie Clemy's à Aarschot est ce qu'on peut appeler une véritable entreprise familiale. Ou peut-être devrions-nous dire une véritable affaire de famille. Le père, la mère et leurs filles jumelles en sont la force motrice. Depuis quatorze ans et avec La Lorraine comme partenaire depuis le premier jour. « Nous pouvons leur faire une confiance aveugle » nous explique Luc, le père.

Une famille de boulangers dont les filles représentent désormais la quatrième génération : la boulangerie est clairement inscrite dans les gènes de la famille Decoen. L'histoire de leur boulangerie débute toutefois par un petit détour en 2005. Le père Luc Decoen nous explique : « À l'époque, j'étais dans l'enseignement, à l'école hôtelière. Mais j'en avais un peu assez de ce domaine. Lorsqu'un bâtiment s'est libéré à Aarschot, nous avons décidé avec nos filles de franchir le cap. »



« *Nous pouvons toujours compter à 120% sur La Lorraine* »

Confiance

Mais peut-être que le véritable secret réside dans la confiance entre les membres de la famille. C'est une chose à laquelle Luc accorde beaucoup d'importance, aussi dans sa collaboration avec d'autres parties comme La Lorraine : « Je les connais déjà depuis l'école hôtelière. Lorsque nous venions de commencer la boulangerie, ils ont toujours bien su nous aider. Et cela n'a jamais changé. Tout d'abord, il doit y avoir une confiance mutuelle. Nous pouvons toujours compter à 120% sur eux. »

Luc nous cite immédiatement un exemple : « Nous devons organiser une réception pour 2 500 personnes. Il est impossible de faire cela tout seul, vous ne pouvez pas livrer tout le pain vous-même pour une tel évènement. La Lorraine a donc immédiatement analysé avec nous quelle était la meilleure marche à suivre. Ils aident toujours à trouver des solutions. »

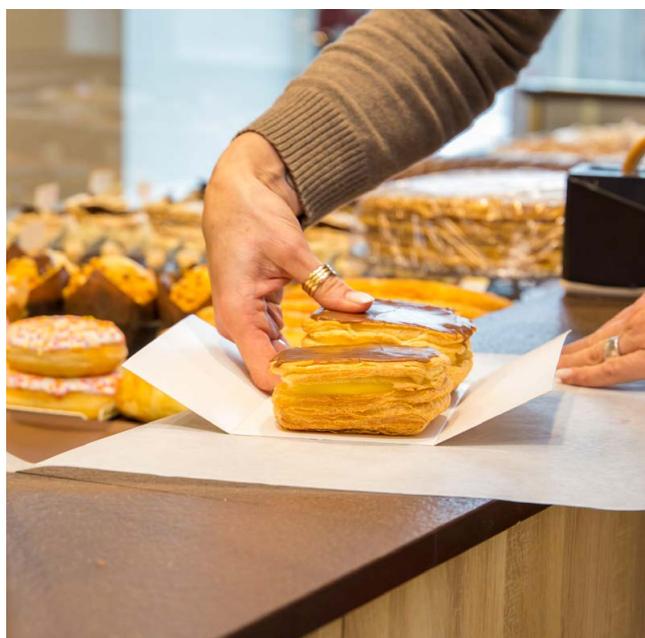
Pas tout seul

À la boulangerie Clemy's, les produits de La Lorraine sont surtout très nombreux dans les étals le week-end. « Nous produisons beaucoup de choses nous-mêmes, mais nous sommes également limités dans le temps. Ainsi, le week-end, nous proposons 25 sortes supplémentaires. Il est tout simplement impossible de tout préparer soi-même et la cuisson d'articles précuits est la solution » nous dit Luc. Et il est plus que satisfait de la qualité : « Le pain empereur par exemple, personne ne lui arrive à la cheville. »



Écouter

Entre-temps, Clemy's occupe un nouveau bâtiment depuis six ans à peu près et les filles Els et Ann ont repris l'entreprise. Luc et sa femme ont troqué leur casquette de patron pour un rôle d'aidant. Une relation qui fonctionne à merveille, parce que le magasin marche particulièrement bien. « Nous devons désormais les écouter » nous confie Luc en riant.





Pour le meilleur résultat, il est en outre préférable de cuire tout au long de la journée. Plus l'odeur du pain sera forte, plus vous aurez des opportunités pour attirer de nouveaux clients.

— L'ODEUR DU PAIN - AUCUN CLIENT NE PEUT Y RÉSISTER

Love at first bite

Il n'existe rien de plus séduisant que l'odeur du pain fraîchement cuit. Un client qui passe devant une boulangerie ou une sandwicherie où il y a une bonne odeur de pain fraîchement cuit, sera attiré par celle-ci. Profitez de cette opportunité en remplissant votre comptoir de gourmandises et vous pourrez tout simplement pousser un client à l'achat.

Notre sens olfactif est un sens puissant : certaines odeurs nous rappellent des souvenirs qui vont souvent de pair avec une réaction émotionnelle. Par conséquent, les consommateurs sont plus enclins à faire des achats compulsifs.

L'odeur du pain déclenche donc une réaction pavlovienne d'après les chercheurs américains de l'UCD Institute of Food and Health. D'après cette même enquête, 89% des personnes interrogées ont même indiqué que cette odeur les rendait heureuses. Raison de plus pour utiliser également la puissance du marketing olfactif dans votre magasin !

Les baguettes de La Lorraine se prêtent parfaitement à cet objectif. Elles sont toutes faciles et rapides à cuire tout en débordant de saveur, y compris la croûte croquante et la mie tendre. Et ceci grâce aux exigences de qualité les plus sévères que La Lorraine pose au sein de la production. « Cuit avec passion » n'est pas notre slogan par hasard.

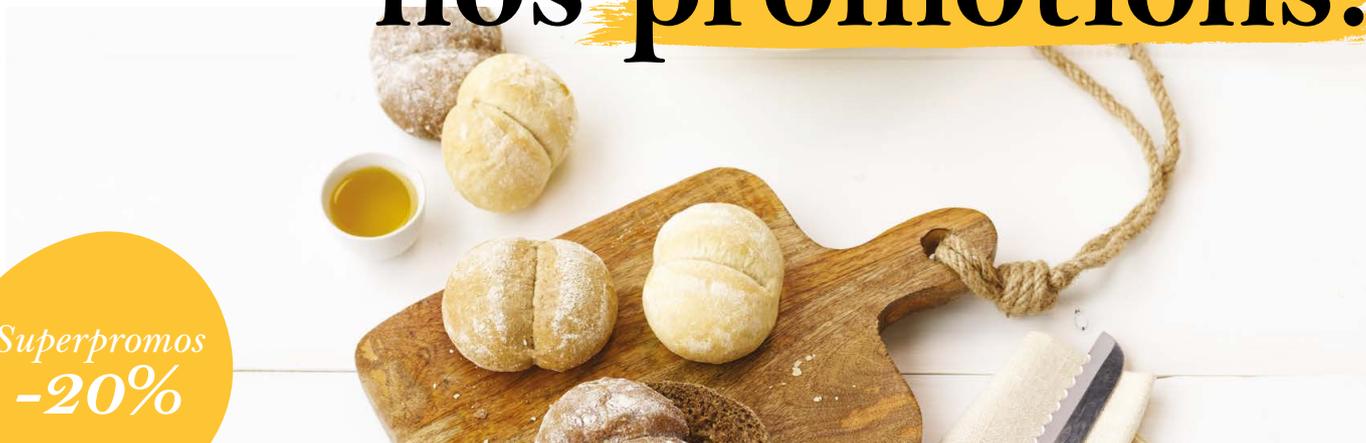
Nos vendeurs sont toujours prêts à vous donner des conseils, y compris au sujet des méthodes de cuisson de tous nos produits.

**VOUS AVEZ CROISÉ UNE PROMO INTÉRESSANTE?
PRENEZ ALORS CONTACT AVEC VOTRE REPRÉSENTANT.**

Vous trouverez toutes les données sur la dernière page. Les promotions ne sont pas cumulatives avec d'autres promotions.

Ne ratez pas nos promotions!

Superpromos
-20%



avril



2103486 DEMI BAGUETTE FITNESS 27 PC

☄ 15' 🍞 210°C 🍞 180°C ⌚ 14' - 16'



2104434 MINI MIX PISTOLETS DE CAMPAGNE PC

☄ 15' 🍞 210°C 🍞 180°C ⌚ 8' - 10'

mai



2104271 BAGUETTE BLANCHE COUNTRY STYLE 57 PC

☄ 15' 🍞 210°C 🍞 180°C ⌚ 14' - 16'



2204117 CROISSANT AU BEURRE PAC

☄ 30' 🍞 200°C 🍞 170°C ⌚ 17' - 19'

juin



2104273 DEMI BAGUETTE BLANCHE COUNTRY STYLE 28 PC

☄ 15' 🍞 210°C 🍞 180°C ⌚ 14' - 16'



2103783 PISTOLET DE CAMPAGNE GRIS PC

☄ 15' 🍞 210°C 🍞 180°C ⌚ 11' - 13'

TREAT YOUR COFFEE



SÉDUIRE AVEC DES PETITES GOURMANDISES À EMPORTER

Avec Treat Your Coffee, vous servez des gourmandises avec le café, mais qui a dit que la gourmandise ne pouvait pas aller au delà ? À partir de maintenant, les gourmandises sont aussi disponibles à emporter grâce au présentoir d'achat impulsif TYC. Placez celui-ci dans un endroit proéminent. Pendant que le client fait la file, ces gourmandises dans un emballage original ne manqueront pas d'attirer son regard.

Mini muffins, mini donuts, mini beignets, mini gaufres, macarons,... que des bonnes choses à choisir. PANESCO se charge de l'emballage et des autocollants amusants, vous personnalisez les sachets comme vous le voulez.

Séduisez vos clients avec un moment de gourmandise sur le pouce

UNE EXPLOSION DE SURPRISES : MINI BEIGNET AU CHOCOLAT BLANC

Découvrez notre nouveau mini beignet fourré au chocolat blanc. La pâte frite traditionnelle à la levure et au beurre, parsemée de sucre impalpable avec un cœur de chocolat blanc aussi onctueux que délicieux.

Découvrez tout l'assortiment de mini beignets

- Mini beignet choco noisettes (5001178) : fourré avec une pâte de chocolat belge aux noisettes
- Mini beignet caramel (5001499) : fourré avec un onctueux caramel
- Mini beignet fruits rouges (5001289) : fourré à la gelée de fruits rouges (framboises, airelles et mûres)



PROMOTION SUR
LES INSPIRATIONS



PROMO AVRIL

5000602

Barra Gallega
Media 125



PROMO MAI

5000688

Miller Loaf
600



PROMO JUIN

2104438

Brioche Bun
Sesame Square
Pre-Sliced 80



new

PANESCO
FOOD.COM

PROMO -20%

Découvrez nos promotions temporaires.
Non cumulable avec d'autres promotions.

PROMO AVRIL

5000697

Apple Tart
Normande



PROMO MAI

5001043

Flapjack
Fruit



PROMO JUIN

5000731

Maple Pecan
Plait



Contactez vite votre représentant ! Jusqu'à épuisement du stock.

— BAKING IS AN ART

Le serpent baguettes

Être créatif avec des baguettes : c'est un lien que peu de gens feraient. Et pourtant, c'est plus facile que vous ne le pensez. Le serpent baguette est par exemple une gourmandise fort appréciée lors des fêtes pour enfants. Grâce à sa préparation simple, il est également rapide à réaliser.

Les extrémités de la baguette constituent la tête et la queue. Des raisins peuvent faire office d'yeux et un morceau de jambon en tant que langue. Et que vous y mettiez du fromage, de la pâte à tartiner ou autre chose : soyez certain que le serpent ne restera pas longtemps entier !

Réalisez vous-même le serpent baguette et présentez-le en évidence sur votre comptoir. Vos clients se sentiront inspirés ! Ou affichez tout simplement cette photo dans votre magasin ; vous pouvez facilement la demander auprès de votre représentant.

REPRÉSENTANTS

West-Vlaanderen

Hein Dubaere: +32 (0)497 97 00 47
Reno Reybrouck: +32 (0)490 65 79 85

Oost-Vlaanderen

Kris Van Seymortier: +32 (0)498 90 80 24
Jurgen Claus: +32 (0)477 49 43 92

Antwerpen

Claire Lodewick: +32 (0)468 28 89 00
Hadewig Otte: +32 (0)498 18 71 29

Limburg & Kempen

Danny Renders: +32 (0)498 90 44 86
Jos De Witz: +32 (0)473 71 33 99

Vlaams-Brabant, Brussel/Bruxelles & le Brabant wallon

Annelies Erard: +32 (0)495 33 42 35
Philippe Massuy: +32 (0)494 50 20 52
Gunter De Roey: +32 (0)490 65 81 21

le Hainaut

Pierre Osaer: +32 (0)494 50 20 53

Liège, Grand-Duché Luxembourg

Pierre Mertens: +32 (0)491 34 33 68

Namur, Luxembourg, Grand-Duché Luxembourg

Denis Franco: +32 (0)479 27 12 83