

## Ils vont aimer ! Le dernier livre de l'INBP

Au sommaire, 60 recettes de snacking, boulangerie et pâtisserie réunies dans un livre aux belles photos qui vient de paraître aux éditions Jérôme Villette.

7 formateurs de l'INBP ont finement concocté une offre attractive : de quoi séduire les professionnels et faire craquer leurs clients !



### ZOOM SUR... Ils vont aimer !

- **60 produits mis au point** par une équipe experte de 7 formateurs boulangers et pâtisseries INBP qui interviennent toute l'année dans les entreprises.
- **De belles photos originales**, élégantes et soignées, réalisées par Jérôme Lanier, graphiste-photographe à l'INBP depuis 7 ans.
- **Des explications simples**, méthodiques et détaillées.
- **60 recettes classées** dans des rubriques claires, organisées en thèmes répondant à la consommation actuelle.
- **Un portrait et une interview** de chaque formateur pour mieux les dévoiler.
- **Un format pratique** tendance (22 x 25 cm - 146 p.)

### Vos commandes

Ils vont aimer !

Adressez à l'INBP votre commande sur papier libre en précisant vos prénom et nom, votre adresse complète et votre numéro de téléphone.

Ordre du chèque : **INBP**

Prix expédié : **38,50 € (32 € le livre sur place)**

INBP - Renaud Lesage - 150 bd de l'Europe - BP 1032 - 76171 Rouen cedex 1

Ou en vente auprès de tous les distributeurs de matériel Matfer Bourgeat et des libraires spécialisés.

## Un livre de recettes clairement structuré

Ce livre s'organise en trois volets. Côté boulangerie, les pains rusti-terroir, les pains façon fantaisie et les pains bien-être offrent la diversification aujourd'hui attendue par les clients. Puis, déployés dans six rubriques (sandwichs-plaisir, globe-trotters, petites faims, apéro-copains, chic et de luxe et gourmandises viennoises), les produits de snacking répondent à toutes sortes de goûts et peuvent être proposés à des prix variés. Certains sont réunis autour de formules. Enfin, côté pâtisserie, si la saisonnalité est bien évidemment respectée, l'astuce a consisté à distinguer les productions de semaine, simples mais originales, offrant une bonne conservation, de celles du week-end, plus sophistiquées.

## Un travail de recherche mené par 7 formateurs INBP

Ces recettes sont le fruit d'un travail de recherche, de mise au point et de réflexion commune mené par 7 formateurs boulangers et pâtisseries, aux aguets des nouveautés et tendances.

Toute l'année, Guénaël Boudeau, Joël Defives MOF, Philippe Hermenier MOF, Frédéric Liard, Olivier Magne, Sébastien Odet, et Grégory Soulavie interviennent dans des centaines d'entreprises, variées et situées dans des contextes différents. Ils vont au cœur des fournils et des laboratoires et sont au cœur des affaires.

Ils connaissent les activités et détiennent le savoir-faire sur le bout des doigts. De plus, ils ont aussi conscience des préoccupations et contraintes des équipes qui œuvrent chaque jour à la satisfaction de leurs clients.

Leur défi : élaborer des recettes qui plairont à tous, tout d'abord aux professionnels, mais aussi à la clientèle actuelle toujours avide de nouveautés. Alors, c'est sûr : Ils vont aimer !

## Ils vont aimer !

### En plus des 60 recettes, 7 portraits et 5 questions

Sont à découvrir, en plus, dans Ils vont aimer ! un grand portrait de chaque formateur et leurs réponses à 5 questions. En voici quelques extraits.

#### **En une phrase, qu'est-ce qu'être boulanger aujourd'hui ?**

" Cela suppose l'association de compétences variées. Il faut être un bon producteur soucieux d'une qualité régulière, être un bon gestionnaire, savoir diriger les équipes, bien communiquer et être à la pointe de son art. En bref, c'est avoir toujours une fournée d'avance !" Guénaël Boudeau

#### **En une phrase, qu'est-ce qu'être pâtissier aujourd'hui ?**

" Est pâtissier, aujourd'hui, le passionné qui dispose de trois capacités essentielles : se remettre en question régulièrement, prendre plaisir à allier goût et esthétique et revisiter astucieusement les classiques." Sébastien Odet

"C'est être ouvert à la recherche, savoir analyser les matières premières pour mieux les travailler et se former sans cesse afin de rester dans la course." Grégory Soulavie

#### **Quel consommateur visez-vous, quand vous créez vos produits ?**

" Je pense surtout aux consommateurs qui aiment se faire plaisir, curieux, à la recherche de produits nouveaux et soucieux de leur équilibre alimentaire." Joël Defives

" Je cherche à contenter les petits avec des produits agréables, tout en sachant que si j'attire les enfants, j'ai de grandes chances de convaincre les parents". Olivier Magne

#### **Nous sommes en 2050. A quoi ressemble la pâtisserie ?**

"Je redoute la standardisation des produits et la perte de notre excellent savoir-faire. A nous de relever le défi, afin de ne pas être dépossédés de notre art et de continuer à transmettre ce que nous avons appris de nos aînés."

Frédéric Liard

#### **Désignez votre produit-chouchou du livre.**

"Le campagne dentelle. Je l'aime pour son originalité qui se manifeste tout en simplicité. De plus, il m'a porté chance, je l'ai présenté au dernier concours d'Un des Meilleurs Ouvriers de France." Philippe Hermenier

Les entretiens complets sont à lire dans Ils vont aimer !