

MOULINS
du Nord

À vos côtés depuis 1900

**FLASH
INFO**

MAI 2023



**Les Clowns
de l'Espoir**

Les clowns hospitaliers des Hauts-de-France

**disent
MERCI !**

aux artisans Boulangers pour leur soutien
dans le cadre de l'opération « Baguette de l'Espoir »



MOULINS du Nord
À vos côtés depuis 1900

Le 30 mars dernier, nous avons remis, au nom des clients ayant participé à l'opération et au nom des Moulins du Nord, un chèque de 2500 € à l'association **les Clowns de l'Espoir**. Belle réussite pour cette 1^{ère} initiative du genre.

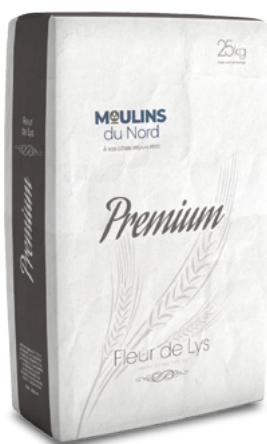
NOUVEAUTÉ... VOTRE PRODUIT SIGNATURE

Diversifiez votre offre avec la Baguette ou votre Pain *Signature*...

C'est déjà un grand succès chez certains de nos clients qui ont été séduits et convaincus par l'idée. Dans une grande majorité des boulangeries, l'offre baguette « blanche » est double : la baguette de pain courant et la Tradition Française. Pour vous permettre d'avoir un produit différenciant dans l'offre "baguette" ou "pain blanc", nous vous proposons notre **farine PREMIUM**.

La Premium

FARINE POUR BAGUETTE ET PAIN SPÉCIAL



SA COMPOSITION

Farine de froment dans laquelle est incorporé un subtil mélange de farine de gaudes, de farine d'orge et levain de blé ce qui lui donne une identité unique.
Conditionnement 25 kg



Farine de blé



Farine d'orge



Farine de gaudes



Levain de blé

SON IDENTITÉ

Une saveur douce, équilibrée et authentique pour une baguette ou un pain de très bonne conservation à consommer à tous les repas de la journée.

Créer **votre Baguette ou votre Pain Signature**, c'est proposer aux consommateurs **un produit unique** qu'ils ne pourront pas retrouver chez vos concurrents, d'autant si vous utilisez la **farine Premium** qui est une farine exclusive des Moulins du Nord.

DÉGUSTEZ

La Liévinoise
Ma baguette *Signature*



réalisée avec une farine des Hauts-de-France
aux arômes subtils d'orge fruité, de maïs toasté
et de levain de blé

MOULINS du Nord
À vos côtés depuis 1900

Votre marketing sur-mesure dès le 1^{er} sac commandé :

- Vous choisissez le nom de votre baguette ou pain
- On vous offre l'affiche personnalisée

CET ÉTÉ, IL Y AURA DU SOLEIL DANS VOTRE BOULANGERIE



Cette préparation pour pain spécial est un mélange de farine de blé, de tomates, de zaatar, d'ail, de graines de tournesol et de graines de nigelle.

En mini-baguette, **le Soleil d'été sera le partenaire idéal de tous les barbecues et pique-niques**, sans oublier les déclinaisons possibles en **produits snacking** comme des gressins, ciabattas, focaccias, tartes soleil et tous types de produits feuilletés...

Conditionnement : 15 kg

Prix de vente de la farine : 2,234 € le kg HT

Prix de revient de la baguettine de 200 g en pâte : 0,28 €

Prix de vente conseillé à 1,30 € TTC la baguettine de 200 g en pâte (160 g cuite) soit 77 % de marge brute.

121 baguettines au sac de 15 kg de farine.

À vos agendas... Réservez votre place au **Stage Apéro Pain**

Les Français et l'apéro, une véritable histoire d'amour !

Chaque semaine, 39 millions d'apéros sont organisés en France, dont 60 % le week-end... C'est pourquoi nous organisons un stage où il vous sera proposé des **recettes salées et sucrées SIMPLES, EFFICACES et DUPLICABLES** dans votre boulangerie pour **proposer à vos clients une offre de grignotage Apéro**.

3 dates pour satisfaire le plus grand nombre :

6 juin – 7 juin – 8 juin 2023

Lieu : notre fournil à Leforest

Réservez votre place auprès de votre commercial



Image d'illustration - Photo non-contractuelle

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LE CONSOMMÉ LOCAL, OU EN SOMMES-NOUS EN FRANCE ?

Dans une récente étude*, à la question « Lorsqu'il s'agit d'acheter de la nourriture, je préfère acheter des produits locaux ? », les Français répondent à 67 % « d'accord », ce qui place la France en 5^{ème} position des 18 pays interrogés.

Dans la plupart des pays étudiés, on constate une corrélation entre le niveau de préoccupation environnemental et le fait de préférer acheter des produits locaux.

En France, 76 % des personnes interrogées se disent inquiètes du changement climatique et préfèrent donc acheter des produits locaux lorsqu'il s'agit d'acheter de la nourriture. Le volet environnemental n'est pas la seule motivation des locavores. **Soutenir l'économie locale en choisissant de consommer local est la seconde motivation.**

En tant que client des Moulins du Nord, vous répondez aux critères du locavore mais est-ce que vous le faites savoir aux consommateurs de votre zone de chalandise ?

La concurrence en boulangerie est féroce et beaucoup de vos concurrents ne partagent pas votre engagement de choisir un meunier régional pour s'approvisionner de leur matière première principale, donc **criez-le haut et fort, affichez-le... faites-en un avantage concurrentiel.**



Pour vous accompagner, aux Moulins du Nord, nous vous proposons plusieurs outils de communication :

Notre label « Moi Artisan, je choisis un meunier des Hauts-de-France »

Sachet baguette, flyer, affiche, chevalet de comptoir, vitrophane, plaque extérieure, tablier... la panoplie est très large pour afficher votre engagement aux yeux des consommateurs.

Notre farine « ultra-locale » agréée Saveurs en'Or

En plus de choisir un meunier régional qui fabrique sa farine en Hauts-de-France avec des blés 100 % Français, vous pouvez aller encore plus loin en choisissant notre farine **Fleur du Nord** agréée **Saveurs en'Or** composée de blés des Hauts-de-France

Avec cette farine, nous vous proposons des outils de communications complémentaires à ceux décrits ci-dessus avec : sachets baguette, étiquettes panetière, chevalet de comptoir et une communication vitrine en micro-perforé.

N'attendez plus et demandez à votre commercial les éléments de communication qu'il vous manque pour afficher votre engagement afin de fidéliser vos clients et en recruter de nouveaux.

*YouGov Custom Research



EN VEDETTE AMÉRICAINE : LE NEW YORK ROLLS

Soit avec « **Mon croissant** », préparation idéale au quotidien, soit avec la « **T45** », **notre toute nouvelle farine pâtissière premium**, proposez sans tarder le **New York Rolls**, **un croissant roulé, garni de crème pâtissière**, qui a connu un immense succès aux États-Unis.

Cette pâtisserie a été créée dans les cuisines du *Lafayette Grand Café & Bakery* par un chef pâtissier innovant qui a voulu fusionner les saveurs

françaises du croissant avec l'esthétique américaine des pâtisseries roulées. Le résultat : un superbe croissant **croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur**. Rempli de crème onctueuse (ganache, chocolat, spéculos, pistaches, vanille, framboise, praline, ...) et décoré de toppings variés (fruits frais, noix, éclats de chocolat ou encore copeaux de noix de coco, pistaches, ...). Apprenant que notre client Pascal TEPPER, MOF, en

proposait, nous lui avons demandé s'il pouvait partager sa recette et il a accepté avec plaisir.

Nous remercions Pascal TEPPER, son fils et toute son équipe d'avoir pris le temps de nous partager la recette ci-dessous, étape par étape.



Recette des New York Rolls par Pascal Teppar

Avec votre pâte levée feuilletée ou votre pâte à croissant classique, je vous conseille un tour double et trois tours simples pour un feuilletage plus prononcé.



L'astuce pour un beau feuilletage :
1/3 de beurre en rapport à la détrempe. Donc, pour 3 kg, 1 kg de beurre.



Déposer le pâton 15 min. au congélateur
Reprendre la pâte du congélateur et la passer au laminoin sur 45 cm de large.



L'allonger au laminoin tout doucement pour éviter que le beurre ne se mélange à la pâte. • Arrêt à 5 mm d'épaisseur.



On se retrouve donc avec un feuilletage de 1,50 m sur 45 cm de large.



Dégager la tranche et mettre la dorure (œufs entiers passés au mixeur) au pinceau sur 8 cm dans le bas de la pâte feuilletée.



Cercle de 100 x 25 mm.
Pour une question d'esthétique après cuisson, rouler en démarrant du haut et mettre la soudure dans le milieu.



Avec la pâte roulée, couper de la largeur du cercle 25 mm. Vous aurez le même poids qu'un croissant. Bien veiller à loger le roulé coupé dans le cercle au préalable beurré et sur une plaque avec papier sulfurisé. Mais aussi placer les roulés tous dans le même sens. Ce sera plus joli une fois cuit.



Une fois que le roulé est poussé jusque qu'au bord du cercle placer une feuille de cuisson sur les roulés et une ou deux



plaque sur la feuille de cuisson pour que durant la cuisson les roulés soient bien en forme plat et bien rond.



Cuisson four à 180 °C plus ou moins 20 minutes



Une fois cuits et reposés, reprendre les rolls et inciser en profondeur avec un petit couteau pour introduire la crème avec une poche. Bien garnir puis rouler le dessus avec des copeaux.



Bonne dégustation !

Prix de vente constaté en boulangerie : 3,90 € à 5 €, voire 6,50 € à Paris.

Pascal Teppar

M.O.F & Artisan Boulanger-Pâtissier



Bon à savoir !

Il est possible de préparer les New York Rolls en une fois pour toute la semaine puis les conserver au congélateur et les sortir au fur et à mesure. Astuce pour la congélation : placer les roulés crus (non poussés) sur une plaque avec papier sulfurisé et mettre au-dessus une feuille guitare pour éviter le dessèchement et même, pourquoi pas, un sac plastique pour la plaque entière. Penser à les sortir la veille, les mettre en moule et en chambre à 5 °C.