

## BOULANGERIE

# Brita bonifie le pain et les boissons

**B**rita a fait vivre une expérience passionnante aux côtés de Frédéric Lalos, meilleur ouvrier de France 1997. L'équipe commerciale du spécialiste allemand de carafes filtrantes et de filtres réseau pour les professionnels a démontré, le 30 novembre au siège de l'Atelier Lalos à Sèvres (92), les bienfaits de ses offres de filtration de l'eau pour les boulangers et les enseignes de restauration rapide. Dépourvue de goûts, d'odeurs, de particules et de certains métaux, l'eau filtrée se révèle béné-

fique dans tout le cycle de préparation du pain. Les filtres à eau Brita ont ainsi été testés pour la réalisation de la pâte avec des résultats remarquables.

## Pâte améliorée et four protégé

Dans le pétrin, la pâte devient bien élastique, plus homogène. Par ailleurs, l'absence de chlore favorise une meilleure fermentation. Dans la chambre de pousse, l'eau filtrée produit l'humidité recherchée tout en protégeant l'équipement du calcaire et donc

## RÉEMPLOI

## Vesto reconconditionne le matériel



Vesto vise à réaliser 10 tonnes de matériel reconditionné par mois.

**T**rente mille tonnes de matériel de restauration finissent à la poubelle chaque année. Bastien Rambaud, Anne-Laurène Harmel et Wilfrid Dumas (de gauche à droite sur la photo) ont créé Vesto il y a un an. Objectif ? Structurer la 1<sup>re</sup> filière de réemploi de matériel dédiée aux restaurateurs. La start-up compte aujourd'hui 145 restaurateurs clients et a déjà reconditionné 30 tonnes de matériel en 2021. Un volume qui devrait augmenter au cours des prochains mois. La jeune pousse vient en effet de réaliser une levée de fonds de 1,1 M€ (auprès de Makesense Seed 1, Caméléon Invest, la région Ile-de-France et de business angels) et d'ouvrir son 1<sup>er</sup> centre de reconditionnement à Romainville (93).

**Une garantie de six mois** Lave-vaisselle, armoire froide, four... Vesto procure une se-

conde vie au matériel professionnel haut de gamme (Hobart, Capic, Rational, Electrolux, Rosinox...).

Les équipes de Vesto prennent en charge chaque étape de la collecte de matériel usagé depuis son démontage sur place jusqu'à son arrivée en atelier. Une fois parvenues dans le centre de reconditionnement, les machines passent par plusieurs phases : diagnostic, reconditionnement technique et cosmétique. Si l'appareil ne peut être réparé, il est démantelé pour récupérer les pièces détachées. S'il répond aux normes de Vesto, il sera reconditionné puis mis en vente sur le site de la start-up ou via des installateurs experts en cuisine professionnelle.

Une économie entre 30 % et 70 % par rapport au matériel neuf. Le tout accompagné d'une garantie de six mois pièces, main-d'œuvre et déplacement. ●



Frédéric Lalos à gauche, avec l'équipe Brita Professionnel dans son atelier à Sèvres (92).

de l'entartrage. Les filtres représentent en effet un accessoire clé pour la protection des fours. « Au cœur de notre production et de notre travail, le four constitue l'un des plus gros investissements d'un boulanger, a expliqué Frédéric Lalos. En retenant le calcaire, les filtres Brita préservent les cannes à buée de l'entartrage des fours, ce qui réduit les risques de panne et les frais de réparation, tout en assurant une qualité du pain optimale. »

Reliées entre le réseau d'eau et le générateur d'eau chaude ou le robinet, ces solutions professionnelles s'avèrent également positives pour la préparation de boissons chaudes et aussi de glaçons translucides. En filtrant le chlore, le calcaire et les particules, l'eau obtenue permet d'avoir un café, un thé ou un chocolat limpide, qui optimise l'extraction des arômes avec des saveurs intenses et persistantes. ●

## VÉHICULES

## Kleuster dévoile ses nouveaux vélos cargo

**K**leuster présente sa marque Freegônes : 6 nouveaux vélos cargos dont 3 très utiles pour la restauration. Le but du vélo cargo est de faciliter la mobilité urbaine des professionnels. Il s'adapte à tout type de route. Ce n'est pas son seul avantage. Il est électrique avec une autonomie d'une journée complète (environ 80 km), régénère son énergie pendant les descentes, un temps de recharge inférieur à cinq heures sur une prise classique et

il peut aller jusqu'à 18 km/h. Trois modèles sont spécifiques à la restauration : le vélo cargo cellule sèche pour les artisans, le modèle isotherme/frigorifique pour les métiers de bouche et le modèle food & beverages, principalement fait pour la street-food ou pour les glaciers avec une vitrine et plateau complet. Colonne électrique avec télécommande, panneaux solaires, espace préparation et cuisson, froid positif ou négatif. ●



À l'achat, à partir de 17 900 € HT ; ou en location, 269 € HT par mois.

## Vite!

## CUISSON

### Charvet en mode wok

Charvet présente une bonne opportunité de compléter son matériel de cuisson dans une optique très tendance, tout en répondant à la problématique des espaces réduits. Le concepteur et fabricant d'équipements professionnels a proposé son Wok asiatique torche. Disponible en gammes Pro 800, Pro 900, Pro 1000 et Extend, il devient un partenaire de choix pour la cuisson des légumes, viandes ou encore nouilles sautées.



## EMBALLAGES

### Sipaldis a une offre emballante



Sipaldis étoffe sa gamme d'emballages alimentaires aux designs novateurs tout en respectant les enjeux environnementaux. Ses barquettes en carton recyclé et recyclable pour le conditionnement des préparations de vente à emporter se caractérisent par un film barrière. L'offre s'accompagne de sacs poulet, à burgers, paninis, sandwiches, de boîtes à burgers, mais également de bols en bambou, saladiers en carton et sacs kraft avec un papier ou un carton graissable.

respectant les enjeux environnementaux. Ses barquettes en carton recyclé et recyclable pour le conditionnement des préparations de vente à emporter se caractérisent par un film barrière. L'offre s'accompagne de sacs poulet, à burgers, paninis, sandwiches, de boîtes à burgers, mais également de bols en bambou, saladiers en carton et sacs kraft avec un papier ou un carton graissable.

## DÉCHETS

### La bonne collecte de France Collect

France Collect propose un service efficace de collecte dans les restaurants, boulangeries et enseignes de snacking. Implantée près de Nantes (44), l'entreprise met à disposition des fûts ou des bacs GRV pour les grosses quantités. Elle recueille gratuitement, recycle, et valorise les huiles et graisses alimentaires usagées, huiles de cuisson et de friture en conformité avec la réglementation dans des départements de Bretagne et des Pays de la Loire. [www.francecollect.fr](http://www.francecollect.fr).

