

# NOS FORMATIONS

AUTOMNE-HIVER 2022

L'ACADÉMIE  
l'école des MOULINS FAMILIAUX

# RETOUR en images

SUR LES STAGES  
DU 1<sup>er</sup> SEMESTRE 2022





# LES INTERVENANTS





## JÉRÔME CHAUCESSE

MOF PÂTISSIER CONFISEUR, FORMATEUR

Après avoir fait ses armes chez Gérard Boyer à Reims, Marc Meneau à Saint-Père-sous-Vézelay, Philippe Urraca et Michel Guérard à Eugénie-les-Bains, Jérôme Chaucesse met sa technique au service de compositions riches en émotions, tant gustatives que visuelles. En 2013, Jérôme Chaucesse s'est lancé un nouveau défi en s'inscrivant au concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France pour la première fois. Challenge réussi : en 2015, il est couronné : du titre de MOF Pâtissier Confiseur.

Après 14 ans passés en tant que Chef pâtissier d'un palace parisien, il ouvre, en 2018, sa propre société de consulting « Jérôme Chaucesse Créations » afin de transmettre son savoir dans le monde entier. Jérôme Chaucesse signe des créations d'une finesse et d'une légèreté remarquables. Selon son inspiration, les desserts deviennent ludiques et surprenants, réinterprétations inattendues d'un grand classique, ou inventions de nouveaux voyages sucrés. Après les chocolats de Pâques au premier semestre, Jérôme Chaucesse vous proposera cette fois un stage sur les bûches et les entremets en vue des fêtes de fin d'année.





# AURELIEN LE MOUILLOUR

FORMATEUR EN BOULANGERIE

Fils d'artisan, au fournil depuis toujours, Aurélien Le Mouillour s'oriente tout naturellement vers le métier de boulanger. Un parcours de formation complet et une envie rapide de transmettre à son tour son savoir le propulsent dès l'âge de 22 ans formateur à l'INBP, là-même où il a obtenu son Brevet de Maîtrise.

Les expériences s'enchaînent auprès d'un public en reconversion, de professionnels en perfectionnement à l'INBP ou directement en entreprise.

En France et à l'international, Aurélien accumule les expériences et préfère par-dessus tout apporter aux artisans des solutions concrètes d'organisation.

Aurélien vous invite à découvrir une gamme de pains et surprises au levain, aux saveurs remarquables, simples à mettre en œuvre, qui dynamisera votre offre au magasin.





## PEYO NOBRE

FORMATEUR EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

De formation Compagnons du Devoir, Peyo Nobre est aujourd'hui consultant, démonstrateur et formateur en boulangerie-pâtisserie. Sa spécialité ? Le snacking coloré et gourmand avec des produits frais et des associations goûteuses.

S'il vous a proposé des recettes de snacking froid au premier semestre, ce sont des recettes de snacking chaud qu'il vous proposera à l'approche de l'hiver. Toutes plus appétissantes les unes que les autres, Peyo Nobre vous accompagnera dans la réalisation de ces recettes originales afin que vous puissiez les retravailler pour valoriser votre offre salée en boutique et ravir les papilles de vos clients !





## CAROLINE BENAROCH

est boulangère et ingénieure de l'école de meunerie. Elle s'est ensuite spécialisée en marketing. Passionnée par ce milieu elle évolue pendant plus de 15 ans auprès d'ARVALIS, La Générale des Farines, Axérial et enfin comme chef de produit boulangerie chez Puratos.

## MARIE HANNA REGO LOPES

est un pur produit ENSMIC (Ecole Nationale de Meunerie et des Industries Céréalières). Titulaire d'un BEP de boulangerie, d'une licence en biochimie céréalière et d'un master stratégie commerciale à HEC. Elle est très tôt en contact avec les métiers des céréales. En 10 ans, elle passe du milieu de la production au métier de responsable communication- commerciale et organisatrice d'événements dans les filières céréalières.

Caroline et Marie Hanna vous proposent une formation pour accompagner le développement de vos outils digitaux et notamment vos réseaux sociaux, moyen de communication et de mise en avant de votre travail et de votre savoir-faire devenu désormais incontournable.



LES BOULANGERS CONSEILS  
DES MOULINS FAMILIAUX

L'ACADÉMIE  
l'école des MOULINS FAMILIAUX

LES MOULINS  
FAMILIAUX

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE  
*Mouliniers depuis 1903*



MOULINS DE CHARS  
FARINE D'EXCEPTION DEPUIS 1903



MOULINS DE CHÉRISY  
MAISON DE TRADITION DEPUIS 1710



MOULIN PAUL DUPUIS  
UNE AUTRE IDÉE DE LA FARINE



MOULINS DE BRASSEUIL  
LE MEUNIER NATURE





## LUCILE ESPEILLAC

BOULANGÈRE CONSEIL LES MOULINS FAMILIAUX

Lucile dispose d'une double formation en boulangerie pâtisserie, d'un brevet professionnel en boulangerie, et d'une mention en chocolaterie confiserie. Après différentes expériences dans la restauration, au Bristol et pour Yannick Alléno notamment, Lucile a rejoint la Tour d'argent en tant que chef boulangère. Elle est boulangère conseil aux Moulins Familiaux depuis le mois de juillet dernier.



## GAËL DENIZOT

RESPONSABLE FOURNIL ET BOULANGERS CONSEIL

Pâtissier et boulanger de formation, Gaël a rapidement rejoint la meunerie. Depuis 13 ans, au sein des Moulins Familiaux, il est responsable du fournil et des démonstrateurs. Son rôle : apporter de la régularité sur les farines. Il participe également à la définition des thématiques de stages de l'académie des Moulins familiaux



## GUILLAUME BARBE

BOULANGER CONSEIL LES MOULINS FAMILIAUX

Diplômé de l'Ecole Ferrandi, Guillaume a participé aux ouvertures des premières boutiques de Thierry Marx. Après une expérience à l'international, il a rejoint la boulangerie l'Essentiel comme Chef boulanger. Guillaume est boulanger conseil aux Moulins Familiaux depuis février 2021.



## ARNAUD HERMANN

BOULANGER CONSEIL LES MOULINS FAMILIAUX

Pâtissier boulanger, Arnaud a réalisé différentes expériences avant de s'installer à Argenteuil, où il a ouvert sa propre boulangerie-pâtisserie. Fort de 10 ans à la tête de sa boutique, il a rejoint les Moulins Familiaux en tant que boulanger conseil il y a 12 ans.



## GÉRALD BOUTIN

BOULANGER CONSEIL LES MOULINS FAMILIAUX

Formé aux Compagnons du devoir, Gérald est titulaire d'un diplôme d'études universitaires technique en boulangerie. Après un tour de France avec les compagnons du devoir, il a rejoint les Moulins Familiaux en tant que boulanger conseil il y a 3 ans.



## ALEXANDRE JOURDAN

BOULANGER CONSEIL LES MOULINS FAMILIAUX

Titulaire d'un double CAP en pâtisserie et boulangerie et d'un brevet professionnel en boulangerie, Alexandre a rapidement confirmé sa vocation auprès de jolis noms, synonymes d'attachement à l'artisanat et à la créativité, et notamment la maison Bourgogne ou la très belle équipe des French bastards ! Il a rejoint les Moulins Familiaux en tant que boulanger conseil à la rentrée 2021.



## GUILLAUME FELEZ

BOULANGER CONSEIL LES MOULINS FAMILIAUX

Formé aux Compagnons du devoir, Guillaume a connu plusieurs expériences en boulangerie, en France, notamment à Reims, jusqu'à l'international (Norvège, Corée...). Après différentes expériences à Paris (Eric Kayser, Pavillon Ledoyen... etc), Guillaume a rejoint les Moulins Familiaux en novembre 2019 en tant que boulanger conseil.



## YANN BUISSON

BOULANGER CONSEIL LES MOULINS FAMILIAUX

Après un CAP boulangerie-pâtisserie, Yann a pu connaître différentes expériences professionnelles, de l'artisanat à la meunerie en passant par l'industrie. Arrivé dans l'équipe des Moulins Familiaux en 2009, il anime, pour les clients et partenaires, des stages et sessions de formation autour du pain, des viennoiseries ou encore du snacking.

# PLANNING

2022



## SEPTEMBRE

---

19, 20 & 21 Tendances levain

---

## OCTOBRE

---

3 Les réseaux sociaux pour ma boulangerie

---

11 & 12 Snacking chaud

---

17, 18 & 19 Bûches & entremets

---

## NOVEMBRE

---

9, 16 & 18 Galette des Rois

---

23 Incontournables de la grille à pain

---



LES  
STAGES

L'ACADÉMIE ~  
~ l'école des MOULINS FAMILIAUX



QUAND

19, 20 & 21  
septembre



QUI

Aurélien  
Le Mouillour



OÙ

Le Chesnay  
(78)

—  
STAGE

## TENDANCE levain

Aurélien Le Mouillour vous invite à découvrir une gamme de pains et surprises au levain, aux saveurs remarquables, simples à mettre en œuvre, qui dynamisera votre offre en magasin.





QUAND

3 octobre



QUI

Graines  
2 sens



OÙ

Les Moulins  
Familiaux  
(Chars - 95)

—  
STAGE

## LES RÉSEAUX SOCIAUX pour ma boulangerie

82 % des consommateurs utilisent leur smartphone avant de se décider au cours d'un achat en magasin.

Le constat est là : Facebook et Instagram sont devenus des supports incontournables de la communication.

Dans ce stage dédié aux boulangeries artisanales, vous découvrirez comment mettre à profit ces réseaux sociaux pour servir votre activité.

## LES RÉSEAUX SOCIAUX POUR MA BOULANGERIE

Augmenter mon CA  
avec un minimum  
d'investissement et un  
maximum de résultats





QUAND

11 & 12  
octobre



QUI

Peyo  
Nobre



OÙ

Le Chesnay  
(78)

—  
STAGE

## SNACKING chaud

Rien de tel à l'approche de l'hiver que de pouvoir proposer à vos clients des recettes originales de snacking chaud !

C'est ce que vous proposera Peyo Nobre durant ce stage en vous accompagnant dans la découverte et le travail de produits qui raviront aussi bien les yeux que les papilles de vos clients : de quoi varier et renouveler votre offre salée.





QUAND



QUI



OÙ

17, 18 & 19  
octobre

Jérôme  
Chaucesse

Fournil  
des Moulins  
Familiaux

—  
STAGE

## BÛCHES et entremets

A l'approche des fêtes de fin d'année, Jérôme Chaucesse vous proposera de découvrir ou redécouvrir de délicieuses recettes de bûches et d'entremets.

De quoi renouveler votre offre sucrée et proposer de nouvelles saveurs à vos clients.





QUAND

9 & 16  
novembre

18 novembre



QUI

Les boulangers  
conseils  
des Moulins  
Familiaux



OÙ

Fournil  
des Moulins  
Familiaux

INBP  
(Rouen - 76)

—  
STAGE

## GALETTE des rois

Ce stage animé par les boulangers conseils des Moulins Familiaux vous permettra non seulement de découvrir et tester de nouvelles techniques et de nouvelles saveurs mais également, pourquoi pas, de vous préparer au concours de la meilleure galette des rois !





QUAND



QUI



OÙ

23 novembre

Les boulangers  
conseils  
des Moulins  
Familiaux

Fournil  
des Moulins  
Familiaux

—  
STAGE

## LES INCONTOURNABLES de la grille à pain

Les boulangers conseils des Moulins Familiaux vous proposeront de redécouvrir des recettes incontournables de pains, parfaire vos techniques, imaginer des nouveautés, etc.

Ce stage portant sur les incontournables de votre boutique vous permettra de redonner du pep's à vos recettes.





LES  
LIEUX DE  
FORMATION

2022



## ESPACE DE FORMATION DU CHESNAY

Maison des artisans  
boulangers-pâtisseries de l'Essonne,  
du Val d'Oise et des Yvelines  
1 bis rue Guilloteau de Vatel  
78150 Le Chesnay

---

## INBP - INSTITUT NATIONAL DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

150, boulevard de l'Europe  
76100 Rouen

---

## FOURNILS DES MOULINS FAMILIAUX

7 rue Dory  
95750 Chars

14 route de Paris  
28500 Chérisy

58, rue de Ferrières  
76220 Gournay-en-Bray

## MODALITÉS d'inscriptions



### DESCRIPTIF

Tous les stages proposés ont une capacité  
de **10 personnes maximum**

### LES TARIFS

**75€ TTC** pour un stage animé  
par nos équipes démonstratrices Les Moulins Familiaux

**300€ TTC** pour un stage animé  
par un(e) intervenant(e) extérieur(e).



### INFOS PRATIQUES

- La restauration du midi lors des stages, pourra s'effectuer debout •
- Annulation possible en cas de force majeure •
- Uniforme : venir en tenue professionnelle •

### Une question sur votre inscription ?

Contactez **Carine Marty**

Tél : 01.34.67.55.62 – inscription@paniconseil.fr



## COMMENT s'inscrire



Rendez-vous sur :  
<https://academiedesmoulins.com/>



Dans l'onglet "**Découvrir nos formations**",  
cliquez sur "**Les stages**" pour accéder à notre offre de stages.



Une fois sur la page des stages,  
sélectionnez le stage souhaité en cliquant sur  
"**Détails et inscriptions**" dans la case du stage voulu.



Pour s'inscrire, il suffit de sélectionner la date souhaitée  
ainsi que la quantité de places à réserver puis cliquer sur  
"**Je m'inscris et je paye en ligne**".



Vérifiez alors que votre commande est conforme  
avant de cliquer sur "**Valider la commande**".



Si vous effectuez votre  
première commande, vous  
devez remplir tous les  
champs d'informations vous  
concernant avant de choisir  
le moyen de paiement.

Si vous avez déjà passé  
commande antérieurement,  
vous pouvez cliquer sur  
"Déjà client - Cliquez ici  
pour vous connecter"  
afin de vous identifier et  
ne pas avoir à remplir les  
champs d'informations vous  
concernant. Puis choisissez le  
moyen de paiement.





## FANS DE NOS CLIENTS

PLUS DE 165 CLIENTS  
LES MOULINS FAMILIAUX  
ONT ÉTÉ RÉCOMPENSÉS  
POUR LEUR TALENT  
& LEUR SAVOIR-FAIRE  
EN 2021 & 2022  
QUELLE FIERTÉ  
POUR TOUTE NOTRE ÉQUIPE !



### NOS CLIENTS ONT DU TALENT !

Ce sont quelques 165 clients les Moulins Familiaux qui ont été récompensés pour leurs talents et leur savoir-faire durant l'année 2021 et le premier semestre 2022.

#### Sur l'ensemble des récompenses, 10 premières places :

##### CONCOURS DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE DES YVELINES

1<sup>ère</sup> place, Julien Duhamel, Boulangerie Créateur de Gourmandises, Orgeval

##### CONCOURS DE LA MEILLEURE TARTE AUX POMMES D'ILE-DE-FRANCE

1<sup>ère</sup> place, Ludovic Grimont, La Nogentaise, Nogent-sur-Marne

##### CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE TRADITION DU VAL-DE-MARNE

1<sup>ère</sup> place, Michel Fabre, Boulangerie Michel Fabre, Alfortville

##### CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DES BOULANGERS DU GRAND PARIS

1<sup>ère</sup> place, Patrick Dumont, Maison Dumont, Clamart

##### ÉMISSION "LA MEILLEURE BOULANGERIE DE FRANCE" SUR M6

1<sup>ère</sup> place, Romuald Meunier, Boulangerie Aux Délices Normands, Rouen

##### CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DU VAL D'OISE 2021

1<sup>ère</sup> place, Patrick Bunel, Boulangerie Pâtisserie Le Marquis d'Ambre, Taverny

##### CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DE L'ESSONNE 2022

1<sup>ère</sup> place, Vincent Kimpe, Boulangerie Pâtisserie Les Gourmets d'Etrechy, Etrechy

##### CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DU VAL D'OISE 2022

1<sup>ère</sup> place, Laurent Laublet, Boulangerie Pâtisserie LAUBLET, Mery-sur-Oise

##### CONCOURS DE LA MEILLEURE PÂTISSERIE D'ILE-DE-FRANCE 2022

1<sup>ère</sup> place, Manuel Aparisi, Boulangerie Pâtisserie Les petits gourmands, Paris

##### CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION DE SEINE-SAINT-DENIS 2022

1<sup>ère</sup> place, Amandine Thomann, Boulangerie Pâtisserie Aux délices d'Amandine, Les Lilas

# NOS FORMATIONS

AUTOMNE-HIVER 2022

[www.ACADEMIEDESMOULINS.com](http://www.ACADEMIEDESMOULINS.com)



L'ACADÉMIE  
l'école des MOULINS FAMILIAUX