

Une montée en puissance remarquable

Après un long travail d'amélioration et d'élargissement de gamme, le fabricant Map a réussi son pari : être reconnu et choisi par les professionnels les plus sérieux. Un gain de notoriété appréciable pour une « petite » entreprise.

MAP, UNE PME DE 15 SALARIÉS SPÉCIALISÉE DANS LA CONCEPTION DE FOURS DE BOULANGERIE depuis 1985, est en pleine progression. Après avoir investi dans le process de fabrication, la modernisation des produits ou la relance du réseau de distribution, Gilles Cyr et Laurent Perrois, les dirigeants de l'entreprise depuis 2006, récoltent aujourd'hui les

fruits de neuf années d'effort.

Avec son temps

« Dans les années 90, les fours Map étaient de grande qualité et avaient bonne réputation. Mais, à partir des années 2000, ils ne correspondaient plus aux nouvelles attentes des boulangers. Buage poussif, consommation excessive, niveau de finition plus vraiment en phase avec le

marché... il fallait d'abord adapter l'offre aux méthodes de panification utilisées et aux contraintes contemporaines : cuisson sur la journée, baguette de tradition française, généralisation des pâtes froides ou hydratées, exigence sur la qualité et la régularité de cuisson, minimisation des charges énergétiques... Il était impératif d'élargir aussi la gamme en termes de capacité et de dimen-



La cuisson peut aisément être prise en charge par le personnel féminin.

sion car la structure des boulangeries artisanales a bien changé ces dix dernières années. Entre les grosses affaires des périphéries urbaines qui bénéficient d'une grande surface commerciale et



La recherche d'espace au fournil donne aujourd'hui un avantage concurrentiel au constructeur.



Les fours de la gamme « Compact », pré-montés en usine, ont l'avantage de pouvoir être installés chez le client en une demi-journée.



Le four à énergie électrique a fait la réputation de Map (photo : modèle Microtec ME4-80M, 4 soles de 83x126 cm).



Les atouts Map

QUALITÉ

- Fabrication 100 % française.
- Façade tout inox.
- Conception robuste (matériaux, mécanique, enfourneur).
- Four entièrement monté et testé en usine.
- Personnalisation possible (façade, configuration).

FACILITÉ

- Enfourneur léger et maniable.
- Commandes électromécaniques à régulation précise.
- Glaces facilement nettoyables (sans démontage).
- Maintenance réduite et aisée, accès technique en façade.
- Appareil à buée accessible et démontable par la façade.

COMPACTITÉ

- Rapport encombrement au sol / surface de cuisson optimal.
- Rapport performance d'isolation / épaisseur des parois optimal.
- Elévateur intégré totalement escamotable.
- Gamme encastrable sur trois côtés.
- Nombreuses références à 5 étages.

63 x 86 cm de sole est plus approprié car il permet d'enfourner deux plaques pâtisseries à chaque étage », revendique le dirigeant.

Notoriété croissante

Cette adaptation aux pratiques boulangères et aux contraintes d'espace séduit la profession et les grands palaces parisiens. Le Plaza Athénée, le Ritz et le George V (qui disposent de leur propre boulangerie) ont retenu la marque française dans le cadre de leur rénovation et deux d'entre eux ont même commandé un modèle sur

mesure (un service que propose le fabricant pour les situations complexes). Autres références remarquables qui prouvent que l'entreprise est bel et bien revenue au « top » : l'INBP à Rouen, le Baking Center de Lesaffre à Lille ou la franchise Céréa (22 boulangeries réparties dans le centre de la France). Même si la marque jouit d'une belle image aujourd'hui, les dirigeants ne comptent pas en rester là. Leur capacité d'innovation et d'amélioration, rudement éprouvée ces dernières années, n'en a été que renforcée ! ♦

Armand Tandeau



L'enfourneur, intégralement escamotable, permet de dégager la place devant le four.

les petites boutiques des centres-villes logées dans des sous-sols exigus, il fallait pouvoir

répondre à toutes les situations », indique Laurent Perrois. Cette recherche d'optimisation entre surface de cuisson et occupation au sol a conduit

l'entreprise à concevoir des fours compacts dès les années 90. Aujourd'hui, Map est d'ailleurs reconnu pour cet avantage « gain de place ».

Diversification de gamme

Après de nombreuses années de recherche et de développement et quelques innovations à la clef (élévateur intégré, four sans montage, appareil à buées, condenseur à buées intégré...), la gamme est enfin arrivée à maturité, même si la volonté de progresser reste toujours au cœur de la stratégie

de l'entreprise (par ex., l'équipe R&D planche actuellement sur une platine tactile avec un système intelligent de gestion et de supervision des cuissons qui devrait apporter un réel « plus » sur le marché). « *Les dernières nouveautés*

correspondent surtout à un élargissement des configurations en termes de profondeur de sole, de largeur de voies ou de nombre d'étages (voir tableau). Un modèle est toutefois particulièrement intéressant pour ceux qui font du pointage en bac et cuisent à la demande du magasin. Il s'agit du Compact Tradition à 4 ou 5 étages, dont les dimensions de la sole (83 x 86 cm) ont été adaptées à une fournée de 10 baguettes tradition. Les artisans utilisateurs de diviseuses-formeuses (10 pâtons par division) devraient apprécier ! Pour les pâtisseries, le modèle à

Le Plaza Athénée, le Ritz et le George V ont retenu la marque.