

Une vitrine estivale qui attire tous les regards

Août a ce petit parfum particulier : celui des journées qui commencent parfois plus calmement, des clients qui arrivent en tongs, des pauses déjeuner qui s'étirent un peu... et des vitrines qu'il faut malgré tout garder appétissantes, fraîches et bien remplies. Car si une partie de la France ralentit, les boulangers, eux, savent bien que le fournil ne part jamais vraiment en vacances.

En boutique, l'été se joue souvent dans les détails : une recette facile à repérer, un produit qui donne envie dès le premier coup d'œil, une préparation pratique à servir même quand le thermomètre grimpe. Le client, lui, n'a pas toujours envie de lire un roman avant de choisir son déjeuner. Il veut du bon, du rapide, du gourmand... et si possible quelque chose qui ne fonde pas avant d'arriver à la caisse.

C'est dans cet esprit que nous vous proposons ce mois-ci le Crispy Bretz, une recette à la fois croustillante, généreuse et facile à identifier. Avec son bretzel feuilleté, son poulet pané, son cheddar, ses oignons frits, sa tapenade de poivrons confits et son cream cheese, il apporte une vraie touche street food tout en restant simple à mettre en œuvre.

Et puis août, c'est aussi cette période un peu entre deux : encore l'été, déjà un œil sur septembre. Sans tout bousculer, c'est le bon moment pour tester, ajuster, anticiper et préparer tranquillement les prochaines semaines.

Toute l'équipe CGA reste mobilisée à vos côtés pendant l'été pour vous accompagner, vous servir et vous aider à faire vivre vos offres. Nous vous souhaitons un très bel été, de belles ventes... et quelques pauses bien méritées au frais !

*Très belle
saison
à tous.*



La sélection du mois

Tapenade de poivrons confits



- Pot de 500 g
- Réf. 440837
- Existe aussi en tapenade de betteraves saveur framboise 440835 et tapenade de champignons aux cèpes 440836.

Cream cheese nature



- Pot de 1 kg
- Réf. 480309

Aiguillette de poulet panée



- Paquet de 1 kg
- Réf. 490604

Cheddar en tranche



- Paquet de 50 tranches, 1 kg
- Réf. 410306
- Existe aussi en gouda tranche 410302 et mozzarella tranche 410305.

Oignons frits



- Paquet de 500 g
- Réf. 130712

Le Crispy Bretz



“ Sur un
bretzel feuilleté ”

Ingrédients :

- 440837 : Tapenade de poivrons confits (env. 30 g)
- 480309 : Cream cheese nature (env. 30 g)
- 490604 : Aiguillette de poulet panée (env. 100 g)
- 410306 : Cheddar tranche (env. 20 g)
- 130712 : Oignons frits (env. 10 g)
- 270512 : Batavia feuilles (env. 15 g)

Le bretzel se réinvente en version croustillante et généreuse.

Préparation :

- Tartinez la base du bretzel feuilleté avec la tapenade de poivrons confits et le couvercle avec le cream cheese nature.
- Déposez les aiguillettes de poulet panées sur la partie inférieure du pain.
- Disposez le cheddar.
- Parsemez d'oignons frits.
- Agrémentez de feuilles de batavia.
- Refermez le bretzel.

PRIX
de revient
HORS PAIN
à 1.95 €/p



“ Info filière ”

Rentrée : vigilance réglementaire et organisation en boutique

À l'approche de la rentrée, plusieurs sujets méritent l'attention des artisans boulangers-pâtisseries, au-delà de la seule évolution de l'offre snacking. Le premier concerne l'organisation du travail et les jours fériés. Le projet de loi relatif au travail du 1er mai des salariés volontaires dans les boulangeries-pâtisseries artisanales, présenté en 2026 et suivi par le Sénat et Vie-publique.fr, rappelle l'importance de sécuriser juridiquement les pratiques en boutique. L'enjeu est clair : permettre l'activité lorsque la demande existe, tout en encadrant le volontariat des salariés et les conditions de rémunération.

Autre point d'actualité : la formation. La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a publié, le 23 juin 2026, un point sur la réforme des diplômes et des formations.

Cette évolution confirme un besoin fort de compétences plus polyvalentes : production, vente, hygiène, organisation, conseil client et valorisation des produits. Pour les entreprises artisanales, c'est un sujet concret à l'heure de recruter des apprentis ou de préparer la saison de septembre.

La rentrée est aussi le bon moment pour vérifier les obligations d'information du consommateur. La DGCCRF rappelle, dans sa fiche sur l'étiquetage des denrées alimentaires, que les produits préemballés doivent comporter des informations claires : dénomination, ingrédients, allergènes, quantité, dates de consommation et, selon les cas, déclaration nutritionnelle. Les Nouvelles de la Boulangerie rappellent également l'obligation d'information sur les allergènes pour les produits non préemballés ou emballés sur le lieu de vente.

Dans un contexte où les clients comparent davantage les prix et recherchent de la transparence, ces points réglementaires deviennent aussi des leviers de confiance. Une boutique bien organisée, avec une information claire et une équipe formée, renforce la valeur perçue de son offre artisanale.