

Cuisine &...

SCHMIDT - CUISINELLA - BRISACH - MARBRERIE - ATELIER 222

DÉC2019 #1

LA CUISINE NE SE CACHE PLUS

Partage, transmission, détente, plaisir : ces mots sont aujourd'hui pleinement associés à l'univers de la cuisine, et revendiqués comme tels. 87% des français avouent qu'ils aiment cuisiner ! (*)

Pas étonnant quand on sait que nous sommes les champions du monde du temps passé à table : en moyenne 2 heures et 13 minutes par jour consacrées à boire et à manger (**)! Une dimension de convivialité à mettre en parallèle du temps passé dans la cuisine. Avec quelques nuances bien sûr, intéressantes et porteuses de sens, témoins de notre temps et de l'évolution de notre société.

Entre corvée et passion, le temps passé dans la cuisine et à cuisiner concerne toujours une majorité de femmes : 64% préparent quotidiennement des petits plats contre 51% des hommes. Ces derniers considèrent plus la préparation des repas comme un moment de partage, quand les plus jeunes y voient une activité de « détente et plaisir ». C'est majoritairement avec leur mère (41%) qu'ils apprennent à jongler avec ingrédients, ustensiles, secrets de famille et tours de main, pour 7% d'entre eux avec leur grand-mère et 5% avec leur père. Les amis et les conjoint(e)s sont aussi présents dans cet apprentissage de nouvelles méthodes, tout comme les outils « extérieurs » : livres (nous sommes 53% à les consulter régulièrement), émissions, journaux, internet et réseaux.

« Se mettre à table » revêt également aujourd'hui de nouveaux aspects. Depuis le classique appel du maître de maison signalant que le repas est prêt, chaud fumant et excitant les papilles, aux formules dînatoires et autres plateaux-télé, la modernité s'est invitée dans nos modes de vie changeants. Pour autant, la cuisine reste le lieu privilégié où l'on prépare, où l'on échange, où l'on découvre, où l'on partage. Un lieu que l'on soigne, de plus en plus fonctionnel et en même temps de plus en plus convivial.

Oui, notre cuisine, on l'aime !

(*) Étude IFOP-LESIEUR pour l'Observatoire des Cuisines Populaires.

(**) Étude OCDE - mars 2018

SCHMIDT UN ANNIVERSAIRE GRANDIOSE



En septembre, la rentrée avait une tonalité festive dans les trois magasins Schmidt du groupe ETS BAEY.

Afin de fêter le grandiose anniversaire des 60 ans du groupe Schmidt, nos équipes ont mis les petits plats dans les grands pour vivre de beaux moments de convivialité avec leurs clients.

Magasins théâtralisés, dégustations culinaires, mise en avant du savoir-faire de la marque (dont la nouveauté 3D FIT, le sur-mesure tri-dimensionnel) et conditions commerciales exceptionnelles sont venus rythmer ce mois.

Pour l'occasion, nos clients ont également pu découvrir leurs projets sous un nouvel angle grâce à une technologie désormais à disposition dans nos magasins : l'immersion 3D. Mettez le casque de réalité virtuelle et projetez-vous dans votre future cuisine : sensations garanties.

Un mois qui s'est clôturé dans l'euphorie avec de nombreux clients satisfaits ayant rejoint la communauté des ambassadeurs Schmidt.





ACTU

« LOU, UN SOURIRE POUR TOUS » L'ÉQUIPE ETS BAEY ÉTAIT DANS LA COURSE !



Le 28 septembre 2019, par défi, par plaisir et surtout par solidarité avec l'association "Lou, un sourire pour tous" une équipe de 20 coureurs des Ets Baey était au départ des 13 km du Trail la Molldreuilloise. "Nous avons été heureux de participer à cette manifestation caritative locale qui correspond complètement à nos valeurs d'entraide et de solidarité".

PLUS ÉCONOMIQUE, PLUS ÉCOLOGIQUE !

Afin de réduire notre consommation d'eau (nécessaire au travail de la pierre), la marbrerie a investi dans un deuxième silo de décantation d'une capacité de 30 000 litres pour augmenter les volumes de recyclage des eaux usées



Toujours dans une démarche d'efficacité et pour augmenter la satisfaction de ses clients, la marbrerie a acquis un appareil de mesure par câble de très haute précision.



INTERVIEW



Rencontre avec **Maxence Baey**, fondateur du groupe BAEY



L'histoire des établissements BAEY relève aujourd'hui de la success story, de celles qu'on voudrait bien mieux connaître. En partant d'une initiative personnelle motivée par la seule envie d'entreprendre, Maxence Baey pilote, de projet en projet, l'extension de son activité riche aujourd'hui de 9 magasins. Du classique et de l'atypique.

« L'année du déclic », pour Maxence Baey, remonte à 1991. À la sortie de l'IUT, tenaillé par une furieuse envie d'entreprendre et déjà sensibilisé à l'univers de la Maison grâce à l'électroménager (domaine d'activité de ses parents sous l'enseigne Gitem), il se lance dans un petit magasin de 80m² à Albert. Seul au départ, « avec les portes sous le bras ! », il implante sa boutique Schmidt de façon durable et ouvre un second magasin en 1994 à Amiens : un Cuisinella. Pendant la dizaine d'années qui suit, Maxence Baey s'occupera plus d'électroménager que de cuisine, après le décès brutal de son père dont il reprend, en famille, l'activité. La nouvelle implantation du Cuisinella d'Amiens dans la zone commerciale de la Vallée des Vignes coïncide avec son recentrage sur l'activité cuisine. À Saint-Quentin en 2006, à Abbeville en 2009, à Compiègne en 2017, le groupe Baey confirme son succès et ouvre de nouvelles boutiques dans un



LA RÉUSSITE, CE NE SONT PAS LES MAGASINS, CE SONT LES HOMMES...

rayon accessible à une heure d'Amiens. 2013 verra l'ouverture d'une enseigne Brisach, et 2015 celle d'une marbrerie qui permet désormais au groupe de proposer des plans de travail en pierre, granit, quartz, céramique... « un vrai nouveau métier au catalogue, une révolution » : une offre élargie à la clientèle. Quand on lui demande ce qui, dans son parcours, représente sa plus grande fierté en termes de réussite, la réponse est sans équivoque : « la réussite, ce ne sont



pas les magasins, ce sont les hommes qui composent l'entreprise ». 140 salariés aujourd'hui, et encore plein de projets en perspective. « J'ai des gars formidables qui travaillent avec moi pour certains depuis le début, on a une entreprise qui marche bien, grâce à nos clients, je suis fier et heureux de partager ce projet collectif qui porte à l'épanouissement de chacun et à la réussite commune ». Pour preuve, s'il en était besoin : l'existence d'un comité de Qualité de Vie au Travail, garant de l'épanouissement des salariés de cette entreprise certifiée parmi les premières en France pour la qualité de ses services et de ses produits. Et si l'on voulait citer malgré tout une recette, ce serait tout simplement : « la satisfaction du

client, à 100% ». Et la qualité : toujours du premier choix. En termes de matériaux, en termes de services aussi.

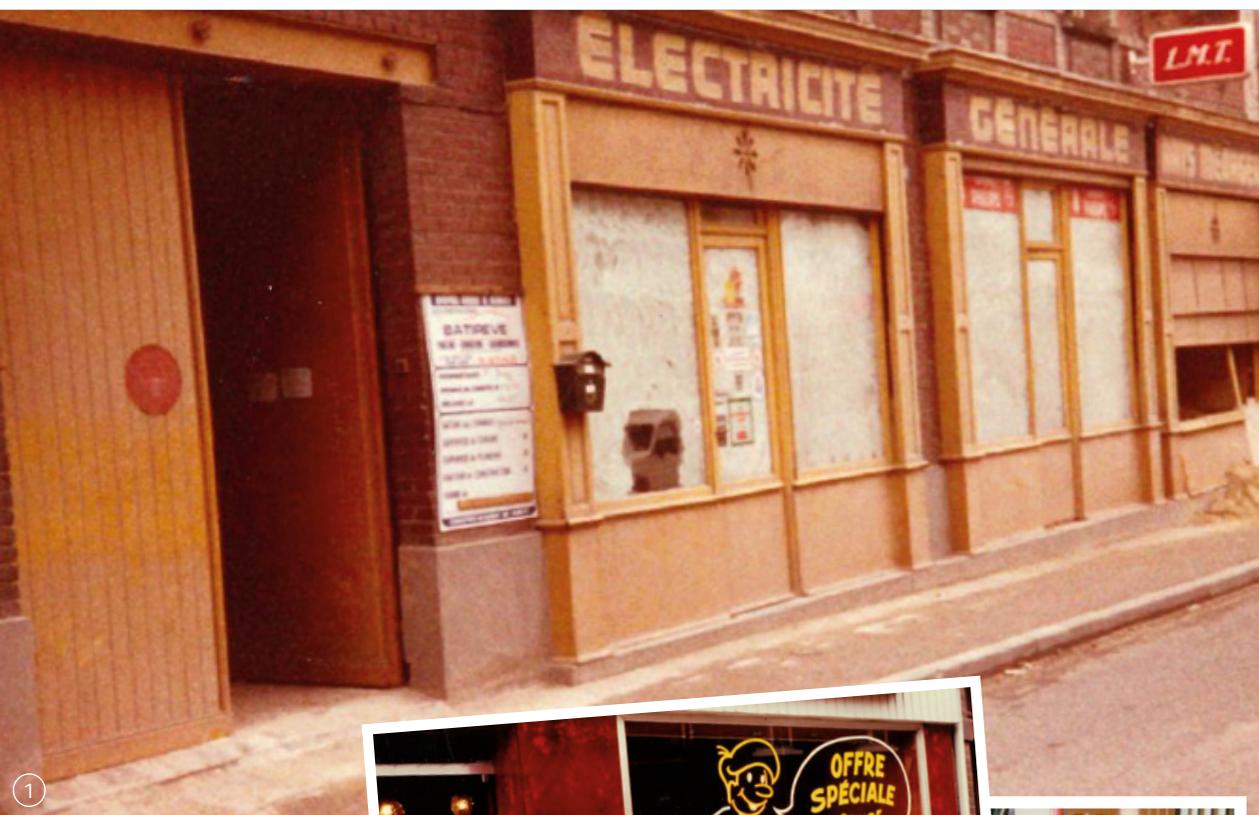
L'esprit d'équipe règne donc en maître au sein des établissements Baey. Au service du client, il se traduit par une organisation qui personnalise le suivi de A à Z par un même vendeur, renforcée grâce à la mutation complète du système informatique en cours actuellement, via le « Consumer Connect » du groupe Schmidt - Cuisinella. Sur internet, le client peut prendre ses rendez-vous, transmettre ses dimensions, des éléments de son cahier des charges... et il a l'assurance d'une interconnexion personnalisée, d'un parcours fluide avec son conseiller. Une facilité de mise en œuvre des projets qui ne nuit en rien à la qualité de la relation humaine : « aujourd'hui il n'y a pas de logiciel ou d'application qui remplace le vendeur de cuisine. Celui qui co-construit avec son client, qui tient compte de ses attentes, de ses contraintes de vie personnelle. Un lien bien particulier, touchant, qui permet de répondre aux attentes, avec le plus de justesse possible ».

« Nous respectons chacun » : c'est inscrit dans l'ADN du groupe. Ici, la réussite collective laisse toute sa place à la créativité.

« Notre vision est claire : notre entreprise sera le lieu de l'innovation, de la performance et du progrès ! »

Prochaine étape début 2020 : l'ouverture d'un nouveau magasin Cuisinella à Herblay : ce magasin pilote de la marque en France, sera un lieu inspirant pour le client, où règneront la culture de l'échange, le partage et la transparence.

Autre révolution : ce nouveau point de vente sera organisé autour du bien-être au travail des collaborateurs (espaces dédiés, organisation du travail).



① - Premier magasin familial, rue Birmingham à Albert ② - Marbrerie du Coquelicot à Albert (2016) ③ - Magasin Continental Edison à Albert (1976), Thérèse Baey et son fils Maxence ④ - En parallèle de son service militaire à la BA 922 de Doullens, Maxence enfile sa tenue de vendeur le soir et le week-end dans le magasin schmidt d'Albert (1993) ⑤ ⑥ - Ouverture du premier magasin Schmidt à Albert (1991) ⑦ - Premier magasin Cuisinella à Amiens, boulevard de Beauvillé (1994) ⑧ - Animation au magasin Cuisinella d'Amiens (1996) ⑨ - 2013 : inauguration suite au déménagement du magasin Cuisinella à Saint-Quentin ⑩ - L'équipe du magasin Schmidt à Saint-Quentin ⑪ - Le premier magasin Cuisinella à Saint-Quentin (2006) ⑫ - Le nouveau magasin Schmidt à Amiens (2019).

①



③



④



⑦

⑧



⑤



⑥



⑨



⑩



⑪



⑫



ACTU



Spécialiste de l'agencement d'espaces professionnels, l'Atelier 222 a réalisé au mois d'octobre l'aménagement du nouveau Pôle « Innovation & Marketing » de la société Cornilleau située à Bonneuil-Les-Eaux (Oise).

« Nous avons eu le plaisir d'accompagner l'équipe projet pour la création de leur nouveau pôle. L'objectif principal était de créer un espace de travail convivial qui favorise les échanges et la cohésion d'équipe, un espace agréable et stimulant contribuant à l'épanouissement des salariés sur leur lieu de travail. »

▼ L'Atelier 222 réalise tous les agencements pour les

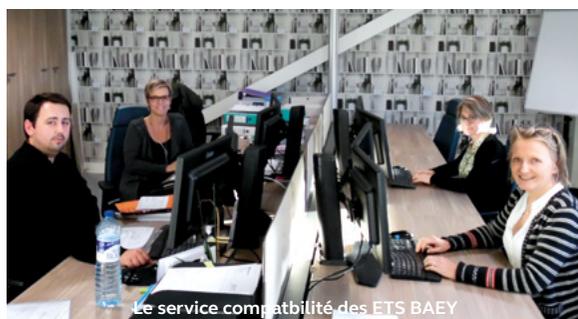


Le pôle Innovation & marketing de la société Cornilleau



Le pôle Innovation & marketing de la société Cornilleau

services du Groupe Baey. Ainsi, le service de comptabilité vient tout juste d'intégrer à Albert-Méaultes son nouveau pôle réalisé « sur mesure » ! Le prochain projet en cours de réalisation concerne le futur magasin Cuisinella à Herblay.



Le service comptabilité des ETS BAEY



Le futur magasin des ETS BAEY



UN PARRAINAGE GOURMAND

Classique, le principe : vous êtes client des établissements Baey, et vous avez droit à une carte de parrain que vous pouvez remettre à la personne de votre choix.

Dès que votre filleul devient à son tour client, il déclenche, pour vous, l'offre qui vous revient, un cadeau à choisir parmi trois options. Valables toutes les trois pour deux personnes, ils sont tous délicieusement gourmands !

- **L'ATELIER DES CHEFS** : un cours de cuisine participatif et thématique, riche de trucs, astuces et conseils du chef, Nicolas Medkour, qui vous permettra de préparer une triade « Entrée-Plat-Dessert » et de la partager en fin de cours avec les participants (10 au maximum). Dispensé sur Amiens dans l'espace cuisine dédié aux cours, un samedi matin par mois, il ne vous restera plus qu'à choisir votre séance !

- **L'ATELIER DES VINS** : un moment privilégié de découverte de l'œnologie grâce aux conseils du caviste Martigny et Fils d'Amiens et du Sommelier Gaël Mordac. En semaine, (début de soirée !), assorti d'une dégustation à thème, cet atelier vous offrira apprentissages et découvertes dans une ambiance toute orientée vers la détente.

- **L'INSTANT RESTO** : un repas dans un des restaurants partenaire des Ets Baey, à la date de votre choix, pour deux personnes. On vous donnera toutes les infos le moment venu !





LES RECETTES DE NICOLAS POMME DE TERRE BABY & HARENGS FUMÉS, TUILES DE GÂTEAU BATTU ET HERBES SAUVAGES



Cette recette est ma Madeleine de Proust, que je dégustais chez mes parents... Une recette populaire de notre région remise au goût du jour avec quelques astuces et une touche d'originalité.

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 28 petites pommes de terre baby
- 100 g de crème fermière
- 4 filets de hareng fumés
- Poudre de moutarde
- 60g de légumes pickles (radis, concombre, oignons...)
- 2 sucrones
- 1/2 oignon rouge
- 15 cl de vinaigrette moutardée
- 1 zeste de citron vert
- 1/2 gâteau battu
- Fleur de sel
- Herbes sauvages (oseille, lierre terrestre, pourpier, achillé millefeuille... que vous pouvez trouver au Jardin de Gavrochard à Saint-Valery-sur-Somme)

Préparation :

1. Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée et les réserver entières à température ambiante.
2. Couper les filets en tronçons égaux et les caraméliser côté peau 2 min, réserver.
3. Assaisonner de vinaigrette moutardée les sucrones coupées en 4 et les pommes de terre.
4. Tailler le gâteau battu en fines tranches et les sécher au four à 145 °C pendant environ 10 min.
5. Dresser harmonieusement les éléments de la recette en commençant par la crème fermière montée et zestée de citron vert, puis les pommes de terre et les harengs fumés.
6. Ajouter les herbes, rouelles d'oignons rouges crues, pickles de légumes et tuiles de gâteau battu.
7. Parsemer d'herbes sauvage et de poudre de moutarde.

NICOLAS MEDKOUR

CHEF DU RESTAURANT LE QUAI
(AMIENS)

Passé par les cuisines des chefs étoiles d'Alexandre GAUTHIER à Montreuil-sur-Mer et de Jean-François PIÈGE à Paris avant de revenir dans sa ville natale il ya deux ans, il s'occupe désormais des ateliers culinaires et ambassadeur Cuisinella.



MARGAUX CAGNON

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
(AMIENS)

Après une formation en cuisine et gestion, complétée d'expériences en établissements étoilés à Grasse et Avignon, elle intervient aujourd'hui en tant que traiteur sur les lieux de réception ou à domicile pour les pros et les particuliers.



PRATIQUE

COMMENT PRÉPARER SES PICKLES DE LÉGUMES SELON LES SAISONS ?



Marinade pickles

- 100 g miel
- 200 g vinaigre de vieux vin rouge
- 300 g eau
- Piment d'espelette
- 2 bâtons de citronnelle ciselé
- 10 g de coriandre en grains

Mettre le vinaigre, l'eau et le miel à ébullition.

Hors du feu, ajouter les bâtons de citronnelle, le piment d'espelette et

les graines de coriandre écrasées. Filmer et laisser infuser environ 10 min.

Dans des bocaux à parfait stérilisés, remplir de légumes de saison taillés finement (radis, concombre, oignons rouges, courges..) et remplir à hauteur de marinade pickles.

Réserver au frais au minimum deux jours avant dégustation.



RANGEMENT, QUAND TU NOUS TIENT !

Ne dit-on pas que « qui range sa maison range sa tête » ?

Vous et moi savons y aller de nos astuces les plus éprouvées, mais qui n'a jamais rêvé d'un coach-organiser aux idées géniales et à l'enthousiasme communicatif ? Mieux que cela, les professionnels équipementiers du réseau Schmidt proposent des solutions sur-mesure pour une optimisation de l'espace et un gain de place qui n'ont rien à envier aux exigences de la décoration et qui ont vocation à nous faire la vie belle. Élégance et discrétion sont de mise au cœur de formules à la carte : c'est toute une expertise qui se décline en solutions personnalisées pour le client : ses besoins, ses moyens, ses envies, ses goûts... chacun compose à sa manière pour des pièces à

vivre dignes d'être référencées au hit parade des intérieurs les plus design !

Car les solutions de rangement vont bien au-delà de la conception des aménagements : le choix des matériaux, des couleurs, des formes s'agrémentent ici et là d'éclairages utiles et subtils, performants là où ils doivent l'être ! Quant aux nouveaux concepts des créateurs, ils ont la particularité de s'adapter à des aménagements à la carte : organiser ses rangements devient un jeu d'enfant, un plaisir partagé entre le client et son interlocuteur.



LES SHOWROOMS SCHMIDT - ETS BAEY

Albert-Méalte Chemin Croisé
Centre commercial Bellevue, Rd329, 80300 Albert
03 22 74 71 31

Amiens 6 avenue de Grèce
Vallée des Vignes, 80090 Amiens
03 22 500 500

Saint-Quentin Boulevard de Verdun
Zone Commerciale Pontoile
(parking Grand Frais) - 02100 Saint-Quentin
03 23 04 10 00



MERCI À L'ÉQUIPE DE CUISINES SCHMIDT AMIENS POUR SON ACCUEIL ET SON PROFESSIONNALISME.

Nous sommes particulièrement heureux d'avoir travaillé en toute confiance avec notre conseiller et son poseur qui nous ont accompagnés avec un véritable sens de l'écoute et une grande disponibilité. De la conception à la réalisation, leurs prestations sont impeccables.

Monsieur et Madame FLEURET
80260 Villers-Bocage



UNE PLACE POUR CHAQUE CHOSE ET CHAQUE CHOSE À SA PLACE

De la cuisine au dressing en passant par l'entrée, la salle de bains, les chambres mansardées ou le salon... il y a toujours une solution pour mieux vivre dans un espace où chaque chose trouve sa place : on y gagne de l'espace et la vie quotidienne y gagne en fluidité.

De quoi se composent les solutions proposées ? Étagères traditionnelles, portes pliantes, alcôves, niches, placards ouverts ou fermés, tiroirs et colonnes, compositions originales et audacieuses : tout est personnalisable, dans des dimensions adaptées à chaque usage, à chaque pièce, à chaque logement, à chaque personnalité. Tirer profit de tout espace et imaginer des versions toujours inédites, choisir des lignes de compositions originales qui se déclinent en collections pleines de fantaisie, de cachet, de technologies avant-gardistes : il n'y a que l'embaras du choix dans le style : classique, moderne, tout en douceur, en rondeur ou en géométrie : à chacun son esthétisme et son style affirmé.

Et le rangement devient bonheur...

QUESTION DE LOOK

Nouvelles finitions, nouveaux coloris, la maison adopte les tendances déco et n'en finit pas de nous étonner...!



YONGA, LE CHARME DU BRUT ET DU NATUREL

Jouer la carte du naturel et de l'esprit récup'? C'est chose possible avec cette nouvelle finition Yonga Naturel. Ce décor imite à la perfection les panneaux de particules façon OSB et donne un côté volontairement brut à cette ambiance.

- Dans cette cuisine, la nouvelle finition Yonga Naturel joue la sobriété et la discrétion. Son aspect brut en crédence, en plan de travail et en panneau mural, se coordonne avec la nouvelle finition Black. L'ensemble donne un agencement aux allures industrielles, renforcé par les meubles de l'îlot trésor...

CUISINE VEGA PREM'S BLACK

Panneau de particules mélaminé Prix selon implantation type : 2 990 €* En total look

- Dans cette salle de bains, l'ensemble des meubles a été habillé de cette finition Yonga Naturel : meubles sous vasque suspendus avec plan de toilette coordonné, étagères ouvertes et meuble avec façade coulissante pour un accès facile. L'effet est parfait et crée une impression très naturelle.

SALLE DE BAINS TREND

+ YONGA NATUREL

Panneau de particules mélaminé structuré
Prix selon implantation type : 773 €*



DARK OAK, LE NOIR SE RÉVÈLE

Partout dans la maison, la nouvelle teinte Dark Oak prend ses aises.

- En cuisine, elle habille les façades de ses effets structurés et apporte une touche graphique qui contraste avec le côté lisse du plan de travail en décor marbre. Le décor bois sombre donne du relief à la composition qui s'affirme entre ce vaste îlot et ses meubles bas et hauts.

CUISINE E-LABEL DARK OAK :

Panneau de particules mélaminé structuré. Prix selon implantation type : 4 644 €*

- Côté salle de bains, le noir est un choix qui peut surprendre. Là où le blanc est souvent privilégié, c'est un contrepied réussi. Ici, la teinte Dark Oak donne du caractère à cette composition minimaliste, et se marie parfaitement avec le River Blue des étagères et du mur.

SALLE DE BAINS LABEL DARK OAK & COLOR RIVER BLUE :

Panneau de particules mélaminé Prix selon implantation type : 791 €*



LES SHOWROOMS CUISINELLA - ETS BAEY

ABBEVILLE Centre Commercial Parc d'Activités - 80132 Vauchelles-les-Quesnoy - 03 22 20 50 71

AMIENS 4 avenue de Grèce - Vallée des Vignes, 80090 Amiens - 03 22 52 14 12

JAUX 370 rue des métiers - Centre Commercial de Jaux Venette, 60880 Jaux - 03 44 36 10 00

SAINT-QUENTIN Rue André Missenard - 02100 Saint-Quentin - 03 23 67 67 67



BIENVENUE AUX NOUVEAUX ARRIVANTS



LUCILE DECLERCQ,
conceptrice-vendeuse a intégré
l'équipe de Cuisinella Saint-Quentin,
le 11/06/2019

HÉLÈNE DUPONT,
conceptrice-vendeuse a intégré
l'équipe de Cuisinella Saint-Quentin
le 05/08/2019



ADRIEN FERNANDES,
concepteur-vendeur a intégré
l'équipe de Schmidt Amiens
le 15/07/2019

JULIEN,
comptable aux Ets Baey est arrivé le
26/08/2019



SYLVAIN LETURGER,
électricien aux Ets Baey arrivé le
26/08/2019

RECRUTEMENT

Nous recherchons dans le cadre du développement de nos magasins CUISINELLA & SCHMIDT AMIENS des **concepteurs/vendeurs** motivés et plein d'ambition.

Être concepteur/vendeur, c'est faire le choix d'être l'auteur, le producteur et le réalisateur de la satisfaction client. Véritable architecte d'intérieur, votre mission sera de créer des espaces où il fait « bon vivre ». En tant que maître d'œuvre, vous êtes le chef d'orchestre de A à Z de vos projets.

Vous justifiez d'une première expérience réussie dans la vente aux particuliers et/ou vous êtes doté d'une expertise technique dans l'habitat.

Découvrez un métier passionnant, saisissez votre chance et construisez votre avenir dès à présent.
Candidatures à recrutement@baey.fr

BRAVO À LA NOUVELLE PROMOTION DES CONCEPTEURS-VENDEURS

Merci à notre équipe du centre de formation Ets BAEY ainsi qu'à ses intervenants... et bravo aux lauréats !



SÉMINAIRE DES POSEURS ETS BAEY

En octobre, nos 42 poseurs des Ets Baey étaient réunis à Amiens pour une journée d'échanges et de formation autour de la dématérialisation et des nouveaux outils. Lors des ateliers organisés en petits groupes, chaque participant a pu découvrir les dernières innovations techniques qui facilitent les installations.



50 ANS D'INNOVATION EN CHEMINÉE, FOYER ET INSERT

**Des appareils écologiques
aux rendements exceptionnels
qui répondent à vos besoins**

Le magasin d'Albert vous propose une collection complète de cheminées et poêles performants dans les 4 dimensions de la flamme : bois, granulés, gaz et éthanol. Nos vendeurs, techniciens expérimentés et certifiés, vous conseilleront et vous aideront à choisir le modèle qui vous correspond le mieux, en terme de style, performance et budget.

SHOWROOM

19 Rue Lamarck, 80300 Albert
03 22 74 82 47

BRISACH
LES DÉCORATEURS DU FOYER

